

ВЫПУСКНОЙ — «СТАНДАРТ»

- ◆ Welcome-фуршет.
- ◆ Авторское банкетное меню от Шеф-повара.
- ◆ Разработка индивидуального сценария с учётом пожеланий выпускников и родителей.
- ◆ Контроль работы подрядчиков, консультация по всем вопросам.
- ◆ Праздничная программа с ведущим и диджеем на 5 часов с комплектом музыкального оборудования.
- ◆ Призы и подарки для выпускников.
- ◆ Световое оборудование.
- ◆ Фотограф на 5 часов.
- ◆ Кавер-группа.
- ◆ Горка шампанского (шампанское оплачивается дополнительно).
- ◆ Координатор в день мероприятия.
- ◆ Индивидуальный план рассадки.
- ◆ Декор зала.
- ◆ Сладкая кульминация Вашего мероприятия — авторский торт (сложный декор оплачивается дополнительно).

Стоимость пакетного предложения 19 000 ₽ на гостя.

Минимальное количество гостей — 70 человек.



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ПАКЕТ «СТАНДАРТ»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сезонные овощи	90 гр.
Малосольные огурчики	50 гр.
Микс оливок	50 гр.
Ассорти итальянских колбас Чоризо, Парма, Милано, Спяната Романо, гриссини, каперсы	45 гр.
Вителло тонатто с каперсами и рукколой	70 гр.
Сырная тарелка Пармезан, Горгонзола, Камамбер, Таледжио, фисташки, курага, клубника	60 гр.

САЛАТЫ

Оливье с говяжьим языком	100 гр.
Цезарь с куриным филе	135 гр.
Салат с жареными креветками, авокадо Хасс и соусом Песто	125 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки в тесте катаифи с манго-малиновым соусом Айоли	40 гр.
Оладьи из цукини с лососем слабой соли	70 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Утиная ножка с булгуром и грушевым пюре	200 гр.
Говяжий бифштекс с картофелем и салатом Коул слоу	220 гр.
Лосось с пармантье из цукини с соусом Кимчи	210 гр.

Хлебная корзина со сливочным маслом	60 гр.
Сезонные фрукты	90 гр.

НАПИТОК

Вода с мятой и лимоном	500 мл
------------------------	--------

ВЫПУСКНОЙ — «ПРЕМИУМ»

- ◆ Welcome-фуршет.
- ◆ Авторское банкетное меню от Шеф-повара.
- ◆ Разработка индивидуального сценария с учётом пожеланий выпускников и родителей.
- ◆ Контроль работы подрядчиков, консультация по всем вопросам.
- ◆ Праздничная программа с ведущим и диджеем на 5 часов с комплектом музыкального оборудования.
- ◆ Призы и подарки для выпускников.
- ◆ Световое оборудование.
- ◆ Фотограф на 5 часов.
- ◆ Кавер-группа.
- ◆ Шоу-номер на выбор: иллюзионное шоу, шоу барабанов, танцевальное шоу.
- ◆ Фотозона.
- ◆ Горка шампанского (шампанское оплачивается дополнительно).
- ◆ Координатор в день мероприятия.
- ◆ Индивидуальный план рассадки.
- ◆ Декор зала.
- ◆ Сладкая кульминация Вашего мероприятия — авторский торт (сложный декор оплачивается дополнительно).

Стоимость пакетного предложения 25 000 ₽ на гостя.

Минимальное количество гостей — 70 человек.



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ПАКЕТ «ПРЕМИУМ»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сезонные овощи	70 гр.
Черри кимчи с кунжутом	50 гр.
Микс оливок	50 гр.
Ассорти итальянских колбас Чоризо, Парма, Милано, Спьяната Романо, гриссини, каперсы	45 гр.
Гравлак из лосося и тунца	70 гр.
Сырная тарелка Пармезан, Горгонзола, Камамбер, Таледжио, фисташки, курага, клубника	50 гр.
Микс солёных грибов с копчёной сметаной	55 гр.

САЛАТЫ

Оливье с лангустинами	100 гр.
Цезарь с куриным филе/с креветками	100 гр.
Салат с осьминогом и мини-овощами	90 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки в тесте катаифи с манго-малиновым соусом Айоли	80 гр.
Курильский гребешок с пюре из пастернака	80 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Карельская форель с картофелем стоун	180 гр.
Филе говядины с пюре из печёного картофеля	180 гр.
Цыплёнок корнишон с пюре и томатным соусом	280 гр.
Дальневосточный кальмар-гриль с салатным миксом	150 гр.
Хлебная корзина со сливочным маслом	60 гр.
Сезонные фрукты	70 гр.

НАПИТОК

Вода с мятой и лимоном	500 мл
------------------------	--------