



ВЫПУСКНОЙ «СТАНДАРТ»

- Банкетное меню от Шеф-повара.
- Горка шампанского (шампанское оплачивается дополнительно).
- Разработка сценарного плана.
- Праздничная программа с ведущим и диджеем (5 часов).
- Координатор в день мероприятия.
- Индивидуальный план рассадки.
- Конкурсы с призами для выпускников.
- Оборудование: свет, звук.
- Декор зала.
- Работа фотографа (5 часов).
- Сладкая кульминация мероприятия - авторский торт (сложный декор оплачивается отдельно).

**СТОИМОСТЬ ПАКЕТНОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ
12 000 ₽ НА ГОСТЯ.**

Минимальное количество гостей — 70.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Сыр Моцарелла с томатами с соусом Песто и хрустящей чиабаттой	50/50/20
Филе лосося горячего копчения с карельским соусом из деревенской сметаны и с зерновым хлебом	100
Овощная нарезка: томаты, огурцы, редис, болгарский перец, сельдерей; с оливковым маслом и свежей зеленью	100
Буженина с дижонской горчицей	40

САЛАТЫ

гр.

Мясной салат с говядиной	100
Салат с куриной грудкой в соусе Терияки	100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА на выбор

гр.

Куриное филе-гриль с картофелем стоун и с соусом Барбекю	140/70/50
Филе ладожского судака на картофельном пюре с запечённым чесноком и крабовым соусом Биск	130/100/50/50

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная. подаются со сливочным маслом	25/25/25/10
--	-------------

НАПИТКИ

мл

Клюквенный морс	200
Вода с мятой и лимоном	300
Чай/кофе (лимон, сливки, сахар)	200
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА	100



ВЫПУСКНОЙ «ПРЕМИУМ»

- Welcome.
- Банкетное меню от Шеф-повара.
- Горка шампанского (шампанское оплачивается дополнительно).
- Разработка сценарного плана.
- Праздничная программа с ведущим и диджеем (5 часов).
- Координатор в день мероприятия.
- Индивидуальный план рассадки.
- Конкурсы с призами для выпускников.
- Оборудование: свет, звук.
- Декор зала.
- Праздничная фотозона.
- Работа фотографа (5 часов).
- Сладкая кульминация мероприятия - авторский торт (сложный декор оплачивается отдельно).

**СТОИМОСТЬ ПАКЕТНОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ
17 000 ₽ НА ГОСТЯ.**

Минимальное количество гостей — 70.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Филе лосося горячего копчения с карельским соусом из деревенской сметаны и с зерновым хлебом	100
Рулетики с пармской ветчиной с рукколой и с вялеными томатами	30/30
Мясное ассорти домашняя буженина, телячий отварной язык, пастрома	60/30
Свежие овощи с зеленью; подаются с оливковым маслом	100

САЛАТЫ

гр.

Салат Столичный с копчёной индейкой	100
Краб-лосось под шубой	100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

гр.

Блинчики Меньшикова с телятиной и грибами	100
---	-----

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА на выбор

гр.

Филе судака с кремом из корня сельдерея и с гранатовым соусом	100/100/50
Отбивная из свинины с картофелем айдахо и с грибным соусом.	120/100/30

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная. подаются со сливочным маслом.	25/25/25/10
--	-------------

НАПИТКИ

мл

Клюквенный морс	200
Вода с мятой и лимоном	300
Чай/кофе (лимон, сливки, сахар)	200

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА	100
-----------------------------	-----