



ВЫПУСКНОЙ В ПАРКЕ "МИР" 2020

Через тернии к звездам, НЕВОЗМОЖНОЕ ВОЗМОЖНО...

Эксклюзивное предложение по празднованию выпускного

- креативная концепция проведения
- программа "Все включено"
- специальное предложение для родителей и учителей



- Встреча выпускников на красной ковровой дорожке

Welcome - фуршет и встреча выпускников



ФОТОСЕССИИ

на территории парка и специализированных
фотозонах



ТОРЖЕСТВЕННОЕ ОТКРЫТИЕ ВЫПУСКНОГО БАЛА

Все школы собираются у главной сцены, провожают солнце, объявляется анонс вечера, начало программы.



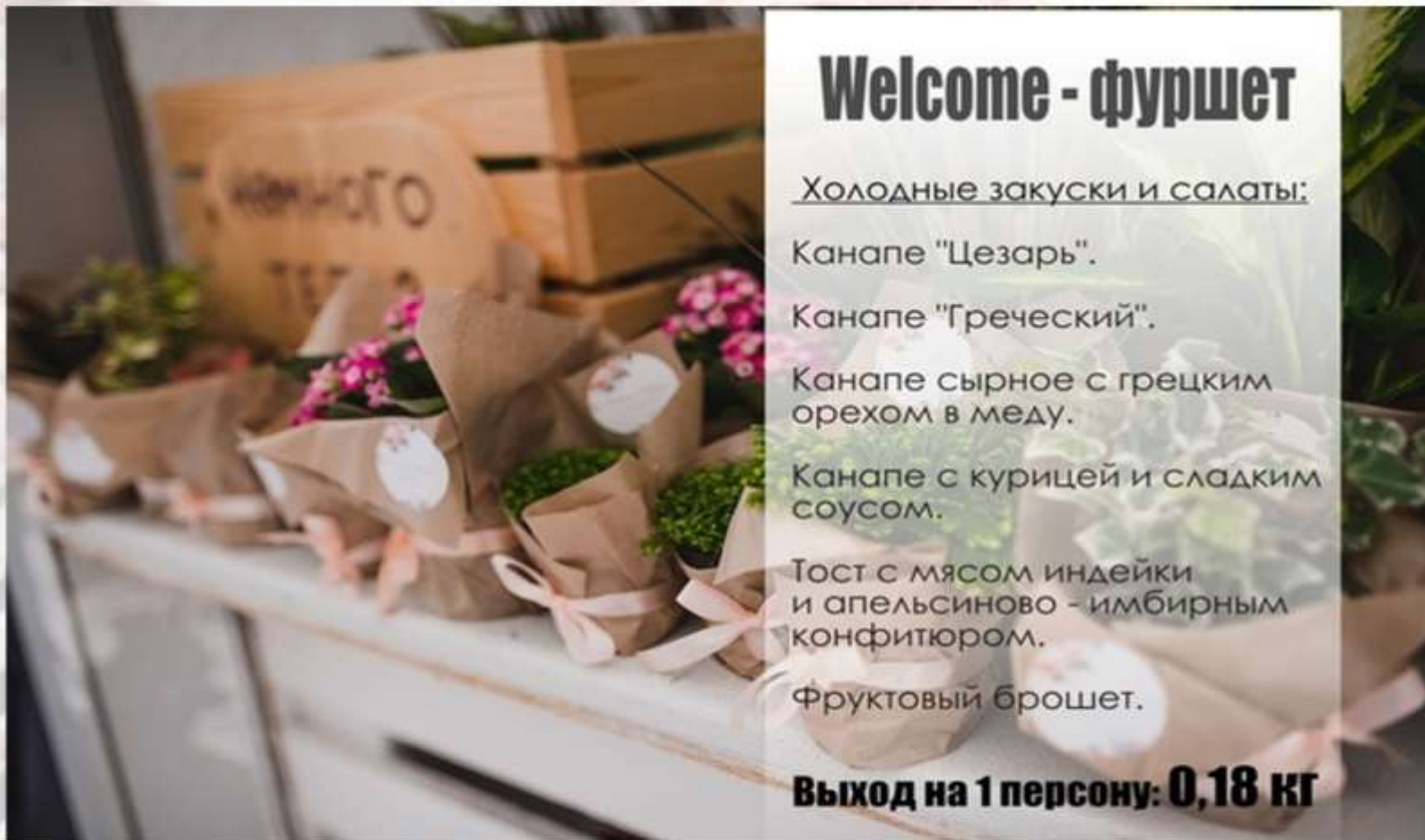
БАНКЕТ В ЕВРОПЕЙСКОМ СТИЛЕ

Рассадка за круглыми столами с цветочными композициями по 8 - 10 персон ,квалифицированный персонал и менеджеры, курсовая подачи еды, безалкогольные напитки и чайная станция.

В ходе вечера ведущий разыгрывает лотерейные билеты, которые позволят принять участие в главном розыгрыше подарков.



МЕНЮ 2019 ГОДА



Welcome - фуршет

Холодные закуски и салаты:

Канопе "Цезарь".

Канопе "Греческий".

Канопе сырное с грецким орехом в меду.

Канопе с курицей и сладким соусом.

Тост с мясом индейки и апельсиново - имбирным конфитюром.

Фруктовый брошет.

Выход на 1 персону: 0,18 кг

МЕНЮ 2019 ГОДА

Банкетное меню родителей и учителей

Холодные закуски и салаты:

Мясная тарелка
(свинина с/к, буженина, язык говяжий).

Ассорти овощное
(огурцы свеж., томаты свеж., перец болгарский, зелень).

Баклажановый восторг
(рулетки).

**Рулетки из цукини
и бекона.**

Ветчинные рулетки.

Салат "Нежность"
(кальмар, яйцо, огурец свеж., шампиньоны консерв., майонезный соус).

Салат слоёный
(филе куриное, ананас консерв., сыр "Пармезан", яйцо, орехи грец., майонезный соус).

Салат "Монарх"
(свинина, ветчина, яйцо, сыр, томаты свеж., майонезный соус).



Банкетное меню родителей и учителей

Горячая закуска:

Грибы фаршированные
(ветчина, лук, сливки, сыр).

Фаршированный перец
(филе куриное, сыр, сливочный соус).

Горячее и гарнир:

Ассорти из шашлычков
(шея, крылья, бедро).

Овощи гриль
баклажаны, цукини, перец болгарский).

Картофельные дольки.

Выпечка:

Хлеб зерновой.

Напитки:

Морс клюквенный.

Выход на 1 персону без учета напитков: 0,94 кг

МЕНЮ 2019 ГОДА

Банкетное меню выпускника

Холодные закуски и салаты:

Плато мясное

(куриный рулет, буженина, рулет из свинины с листом нори, ветчинные рулетики).

Плато рыбное

(масляная х/к, семга с/с, кальмар х/к, лимон, маслины, зелень).

"Рафаэлло"

(пикантные сырные шарики с сердцевинкой из оливки и зеленью, обсыпанные кокосовой стружкой).

Сфера из картофеля с беконом.

Капрезе с рукколой и соусом "Песто".

"Цезарь" с индейкой (порционно).

Салат слоёный

(филе куриное запеченое, ананас консерв., яйцо, сыр, грецкий орех, майонезный соус).

Ассорти "Греческий" с фетаксой.

Салат "Королевский"

(язык говяжий, филе куриное, огурцы сол., горошек консерв., морковь, орехи грец., майонезный соус).



Банкетное меню выпускника

Горячие закуски:

Шашлык

из куриного филе с овощами и беконом.

Сырные шарики

с соусом "Мацони".

Горячее и гарнир:

Свинина,

фаршированная грибами, с соусом и кедровым орехом.

Картофель фри.

Десерты и фрукты:

Фрукты по сезону.

Торт.

Выпечка:

Хлеб зерновой.

Напитки:

Морс клубничный.

Вода.

Лимонад "Цитрусовый".

Выход на 1 персону напитков: 2 л

Итого выход на 1 персону без учета напитков: 1,28 кг

БАНКЕТНЫЕ ПЛОЩАДКИ

Шатер "Кислород", площадью в 250 кв.м -
основная площадка для проведения выпускного
в стиле Share party



БАНКЕТНЫЕ ПЛОЩАДКИ

Кафе "Атом" с панорамным видом на водохранилище (вместимость 70-80 чел.)



БАНКЕТНЫЕ ПЛОЩАДКИ

Шатёр "Облака" на 80-100 человек,
ротонда, лаунж зона



БАНКЕТНЫЕ ПЛОЩАДКИ

Купол (40 персон) - площадка на берегу

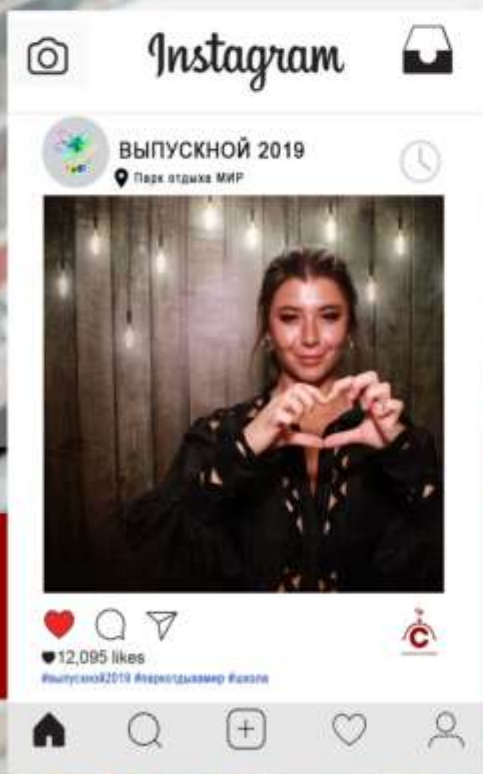




**ВЫПУСКНОЙ
2019**



- фотографы и видеооператоры
- фотобудка
- съемка с квадрокоптера
- очки виртуальной реальности



**ВЫПУСКНОЙ
2019**



НА ТЕРРИТОРИИ ПАРКА РАБОТАЮТ:

РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА У ГЛАВНОЙ СЦЕНЫ 2019:

Топовый шоу-мэн Москвы Александр Снегирев
@snegirevalexandr



РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА У ГЛАВНОЙ СЦЕНЫ 2019:

Кавер группа, живой звук.
Исполняют популярные хиты и зажигают танцпол.



РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА У ГЛАВНОЙ СЦЕНЫ 2019:

"Роботы среди нас" - это не только танцующие с гостями роботы, но и живая космическая фотозона.



РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА У ГЛАВНОЙ СЦЕНЫ 2019:

Украшение танцевального вечера - гости из Москвы со световым шоу.



РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА У ГЛАВНОЙ СЦЕНЫ 2019:

Огненное шоу с фонтанами из пламя, ярким музыкальным сопровождением и незабываемым выступлением.



Флэш-моб "Запуск шаров с желаниями"



Встреча рассвета



ВСЯ ТЕРРИТОРИЯ ОХРАНЯЕТСЯ

Парк "Мир" - огороженная территория в 2,5 Га, полностью охраняется от начала и до конца выпускного.



6 причин, по которым нужно быть на этом выпускном:



Организация выпускного "ПОД КЛЮЧ", все заботы берем на себя



Безопасность: вся территория охраняется



Насыщенная шоу - программа



Дополнительные развлекательные локации на все время мероприятия



Welcome - фуршет и банкет в европейском стиле от профессионалов



Это выгодно, потому что оптом всегда дешевле

Организаторы выпускного придут к Вам на встречу или собрание, ответят на все вопросы, покажут видеоотчеты с мероприятия, расскажут о меню, программе и тайминге

Отзывы счастливых очевидцев



Vanda Garts

25 июн 2019 в 19:40

Что ж, вот и настало время сказать спасибо за прекрасный выпускной вечер. Это было замечательно, ярко и волшебно. Ведущий Александр Снегирев сделал это мероприятие еще более потрясающим. Спасибо большое всем, это незабываемые впечатления.

Вот и Выпуск 2019.

Значит и новая жизнь.



Отзывы счастливых очевидцев



❤️ 66 💬 7 ➦ 3

👁 2.1K

Сначала старые ▾



Олеся Мазаева



Рассвет встречали все! Программа была супер! 👍👏😊

24 июн в 11:44 Ответить

❤️ 5



Наталья Давыдочкина

Оооо.....это была незабываемая ночь! А ведущий .. огонь!

24 июн в 11:46 Ответить

❤️ 5



Ольга Горбунова

Спасибо дамы 🙏🙏🙏, мы старались очень

24 июн в 13:16 Ответить

❤️ 4

За 6 лет мы были удостоены наградами в профессиональной индустрии:

- Лучший ресторан при отеле по версии «Ресторанная премия 2013».
- Самый креативный кейтеринг по мнению «Catering Professional 2015».
- «Внимание к деталям» по мнению «Catering Professional в 2016 году».
- Лучший кейтеринг г. Калуги по версии «Ресторанная премия 2017».



МЫ - ПРОФЕССИОНАЛЫ!





**ЕДИНСТВЕННЫЙ АККРЕДИТОВАННЫЙ
КЕЙТЕРИНГ В КАЛУГЕ**



- **Капитан проекта:** Ольга Горбунова
7-903-635-93-47, neptunk@yandex.ru
- **Кейтеринг:** выездной ресторан
"Captain Catering"  @captain_catering
- **Площадка для мероприятия:**
парк "МИР", Калуга  @parkmir_klg

КОНТАКТЫ