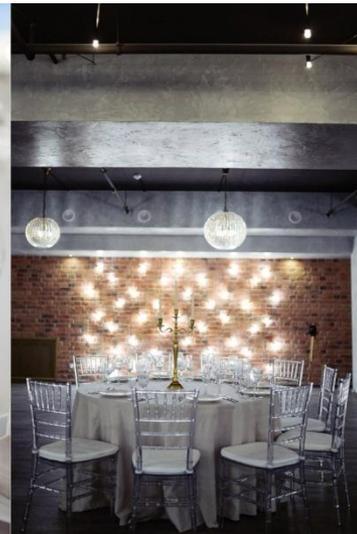
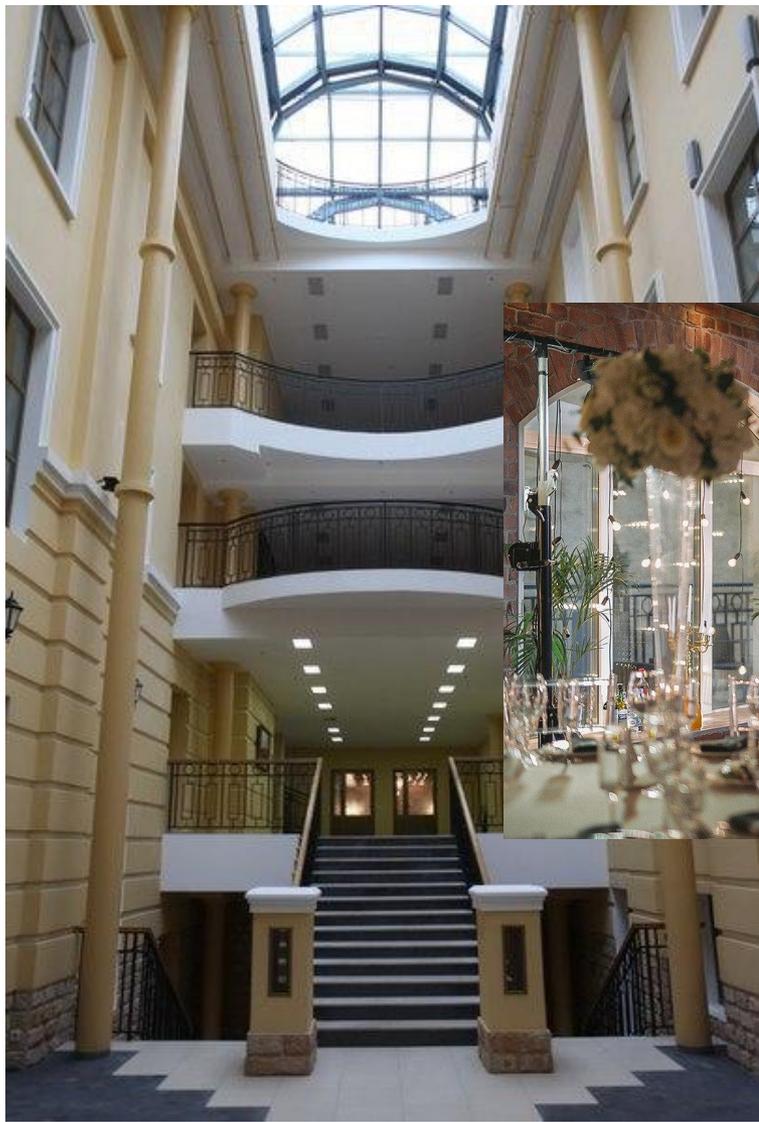
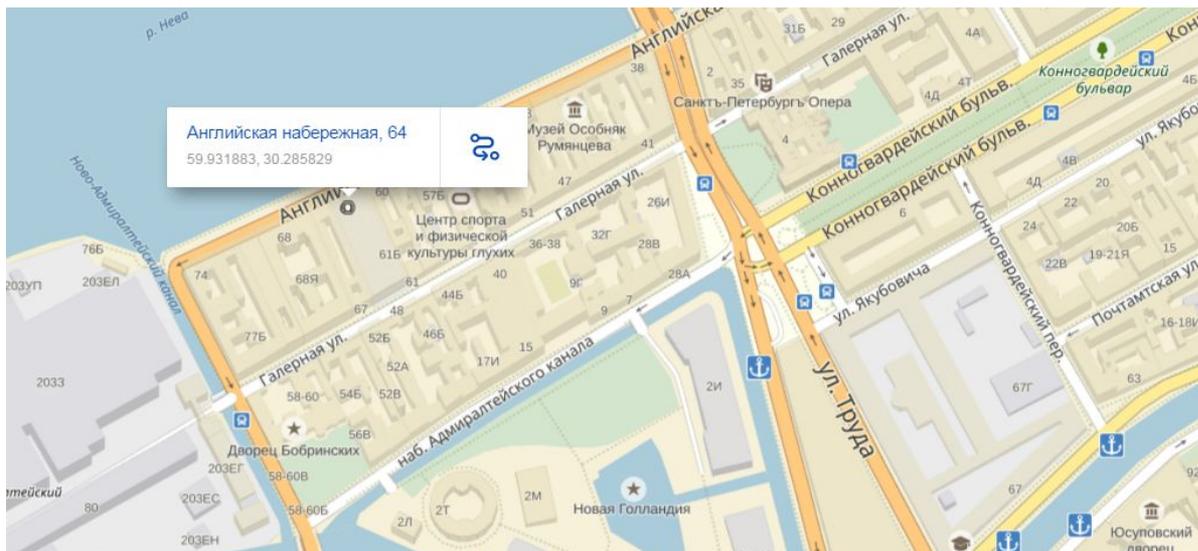


Предложение на выпускной для
11-х «А» и «Б» классов
гимназии № 166
от 50 гостей

Лофт ресторан «Атриум Холл»



Лофт ресторан «Атриум Холл»



- Совершенно новый ресторан на Английской набережной, д. 70
- Впечатляющий холл
 - Современный дизайн и красивое освещение
 - Уникальное расположение!
 - Современные дизайнерские люстры и торшеры.

[Информационный ресурс](#)

Пакет 8000 рублей/чел.

Включено:

- Изысканное меню от ресторана Атриум Холл (а также обслуживание банкета официантами и охрана)
- Профессиональные ведущий и диджей с музыкальным оборудованием на 5 часов;
- Разработка совместно с ведущим уникального сценария праздника;
- Профессиональная фотосъемка и видеосъемка (5 часов);
- Два трансфера (от школы до ресторана и обратно);
- призы для конкурсов и викторин;
- Безалкогольные напитки/сок/морс - 1 литр/чел.;
- Фрукты на фуршет;
- Торт;
- Праздничное оформление ресторана;
- Координатор на день выпускного для решения всех организационных вопросов.

Свободные даты

22, 24, 25, 27 июня 2017 года

Меню ресторана на 1 гостя

Холодная закуска/мясные деликатесы/разносолы

Холодные закуски:

Ассорти из деликатесных рыб:

- Ломтики лосося слабой соли с укропом
(Декорируется листьями салата, лимоном, маслинами)
1/30/10/10/5
- Рулет из семги с мягким сыром и зеленью 1/30/10/5
- Палтус холодного копчения
1/30
- Тар-тар из форели, маслин, красного лука, с базиликом и апельсиновым соком
1/40
- Сельдь норвежская слабого посола с картофелем «шато» с красным маринованным луком и зеленью
1/40/30/5/1

Мясные деликатесы:

блюдо сервируется зеленью, каперсами, тимьяном, салатом радиччо, луком-пореем

- Буженина домашняя маринованная в горчице, с чесноком, черносливом и орехами
1/30
- Нежный рулет из мяса цыпленка с разноцветной паприкой и маслинами
1/30
- Язык телячий с соусом «Хрен»
1/30
- Роллада из молочного поросенка с черносливом и орехами
1/30
- Пряный ростбиф с прованскими травами
1/30

Разносолы:

- Огурцы свежепросольные, томаты- «черри» маринованные,
- Огурцы соленые, капуста квашенная «по-грузински»
1/100
- Шампиньоны маринованные собственного приготовления
1/60
- Свежие овощи: томаты, огурцы, паприка разноцветная, листья салата, маслины, сыр «Фета»
1/100
- Закуска из баклажан с сыром и чесноком, с кинзой и грецкими орехами
1/60
- Рулет из цуккини, фаршированный творожным сыром с креветками
1/50

Меню ресторана на 1 гостя

Горячая закуска/салаты/горячее/десерт

Горячая закуска:

- Жульен из ассорти грибов с сыром
80/10

Салаты:

- «Столичный» мясной салат
1/120

(филе отварного цыпленка, отварная говядина, соленые огурцы, отварные овощи, салат заправлен майонезом собственного приготовления)

- Листья салата, лосось слабой соли, авокадо, перепелиное яйцо, сливочный сыр, базилик
1/80

- Ассорти томатов с сыром «Моцарелла», рукколой и оливковым маслом
1/70

- «Цезарь» - листья салата, креветки, гренки, сыр, заправка «Цезарь»
1/100

- Листья салата с вяленными томатами черри, ростбифом, паприкой и оливковым маслом
1/80

Горячее основное блюдо(на выбор) :

- Лосось на пару с пряным ризотто и сыром «Пармезан»
1/170/120/50

- Свинина на косточке, кус-кусом, пряными травами с перечным соусом
1/160/50/100

- Стейк из говяжьей вырезки с овощами-гриль
1/160/100/50

Для родителей и учителей

Учителя и родители платят ТОЛЬКО за меню.

Классные руководители приглашаются
БЕСПЛАТНО !

Обратите ***ВНИМАНИЕ***, что АЛКОГОЛЬ ***НЕ***
ВКЛЮЧЕН
в стоимость пакетов.

Дополнительные услуги: танцевальные, бармен шоу, шоу мыльных пузырей, бумажное шоу.

Подарки к пакету:

1. Press Wall для фото

2. Оформление Candy Bar

