



(495) 504-19-92
 (495) 972-17-71
www.dailydouble.ru

Концертно-развлекательная
 программа

Дисотека со
 спецэффектами NON-STOP

Выпускной Бал в школе на 5+



Зажигательные ведущие
 из КВН

Эксклюзивное
 банкетное меню

В стоимость включено:

- банкет с индивидуальной рассадкой
- эксклюзивный торт ручной работы
- мебель, посуда, текстиль, повара, официанты
- услуги профессионального ведущего из КВН
- разработка индивидуального сценария вечера
- работа DJ (музыкальное сопровождение)
- аренда звукового и светового оборудования
- фотограф с момента вручения аттестатов
- диск с фото отчетом каждому выпускнику
- украшение воздушными шарами
- запуск салюта из воздушных шаров
- работа личного распорядителя

Дополнительные услуги по желанию

- | | | | |
|---------------------|--------------|------------------------|---------------------------|
| • аренда лимузина | • шаржист | • бумажное шоу | • цирковые номера |
| • шоколадный фонтан | • бармен-шоу | • кавер группа | • танцевальные коллективы |
| • праздничный салют | • крио-шоу | • иллюзионист-микромаг | • клубный саксафон |

На 10 выпускников - 1 пригласительный билет **БЕСПЛАТНО**

Минимальное количество участников мероприятия - 30 человек. Для администрации школы, учителей и родителей скидка 50%.

Сценарий мероприятия и
 банкетное меню см. на обороте

Примерный сценарий мероприятия «Выпускной бал в школе»:

- 23.00** Встреча участников выпускного бала с ведущим. Ведущий приглашает всех гостей за банкетные столы и анонсирует программу вечера. Гастрономическая пауза: холодные закуски и салаты от шеф-повара.
- 23.15** Официальное торжественное открытие выпускного бала. Поздравительная речь от директора и администрации школы.
- 23.20** Выход ведущего – выпускникам предлагается вспомнить самый запоминающийся момент из их школьной жизни, и рассказать его всем присутствующим (данная тема развивается в течение всего вечера). Школьный автограф.
- 23.30** Подача горячих закусок (гастрономическая пауза).
- 23.45** Оригинальный игровой конкурс от ведущего.
- 00.00** Музыкальная пауза. Дискотека со спецэффектами NON-STOP.
- 00.15** Выход ведущего – блицконкурс KBH.
- 00.30** Танцевальный «DANCE BATTLE» со всеми участниками вечера.
- 01.00** Выступление артистов оригинального жанра.
- 01.30** Подача горячих блюд (гастрономическая пауза).
- 01.45** Конкурсная программа от ведущего.
- 02.00** Музыкальная пауза. Дискотека со спецэффектами NON-STOP.
- 02.30** Концертный номер или «сюрприз» от родителей.
- 03.00** Выпускникам предлагается написать записки с пожеланиями самим себе спустя много лет, после этого записки отправляются в специальную бутылку, которую они откроют на встрече выпускников через 10-15 лет...
- 03.15** Музыкальная пауза. Дискотека со спецэффектами NON-STOP.
- 03.45** Подача десерта (гастрономическая пауза).
- 04.00** Музыкальная пауза. Дискотека со спецэффектами NON-STOP.
- 04.30** Встреча рассвета. Запуск салюта из воздушных шаров.
- 05.00** Завершение вечера.

Банкетное меню «Выпускной бал в школе»

Общий выход на персону 1500 гр.

Холодные закуски (500 гр.)

- **Морские деликатесы (130 гр.):**
 - Слабосоленая норвежская форель «сальмонаде»
 - Роллы из блинчиков со слабосоленой семгой и сыром «Филадельфия»
- **Мясное изобилие (150 гр.):**
 - Ароматная буженина под корочкой из пряных специй
 - Балычок сырокопченый с душистой обсыпкой
 - Ростбиф по-фламандски из отборной свиной вырезки
 - Куриный рулет из мраморной грудки
- **Овощная корзина (150 гр.):**
 - Свежие овощи и зелень с соусом из оливкового масла и ароматных трав
 - Витки из баклажанов с начинкой из грецкого ореха и домашней брынзы
- **Коллекция европейских сыров «Фиеста де Кесос» с медом и ананасом (70 гр.):**
 - Бри - Моцарелла - Дор-Блю - Пармезан - Эмменталь

Салаты (260гр.)

- Классический «Цезарь» с обжаренной куриной грудкой, листьями салата и сыром «Пармезан»
- Салат из свежих овощей с греческим сыром, приправлен сладким лучком и оливковым маслом
- Свежая руккола с тигровыми креветками, авокадо и сыром «Пармезан» под соусом «Бальзамик»
- Коктейль «Каприз» с кусочками куриного филе, ветчины, маринованного огурчика и свежих помидор

Горячая закуска (100 гр.)

- Куриный жульен (нежное филе цыпленка готовится в домашних сливках и подается с запеченной сырной корочкой)

Горячее блюдо на выбор гостей (340 гр.)

- Стейк из семги в маринаде из тропического лайма с овощным рататутем в сливочном соусе
- Свиная вырезка, запеченная под корочкой соуса и сыра, подается с картофелем фри
- Куриное филе с картофелем «Креоле»

Калейдоскоп из фруктов и свежих ягод (200 гр.)

- Бананы, груши, виноград, клубника, карамболе, физалис, яблоки, свежие ягоды, листья мяты

Десертный комплимент (100 гр.)

- Эксклюзивный торт ручной работы с индивидуальным дизайном

Напитки (2000 мл. на персону)

- Чай Greenfield черный, зеленый
- Минеральная вода с газом/без газа
- Фруктовый сок в ассортименте

при заказе Выпускного бала в школе Вы получаете скидку 50% на последний звонок в fashion клубе «ОДОН» или в «Екатерининском Дворце»