

Bonyckhoù Berep

в центре красивого города Владимир



Наша команда организует для Вас торжественное мероприятие, которое будет сопровождаться увлекательной шоу-программой. Мы уверенны, что это мероприятие оставит свой приятный след в памяти и сердце каждого выпускника и родителя.

ВАС ЖДЁТ:

- Встреча выпускников на лимузине с Соборной площади.
- Красивейшая площадка с красной дорожкой и колоннами ждет выпускников на территории AMAKC «Золотое кольцо»
- Приветственный фуршет
- Банкетное меню от нашего шеф-повара
- Грандиозная современная шоу-программа с участием артистов шоу балета.
- Фотограф запечатлит лучшие моменты бала.
- Просторное и светлое пространство банкетного с танцполом, сценой и фотозоной.
- Ночное Фаер-шоу «Выпускной 2023».
- Новые знакомства с выпускниками Владимира в «Амакс Золотое кольцо»
- Безопасное времяпрепровождение: территория охраняется
- Положительные эмоции и всё-всё-всё, что нужно для идеального праздника!



Программа глоБАЛьного выпускного в «АМАКС Золотое кольцо»:

- Сбор выпускников на Соборной площади и сопровождающих на шикарном лимузине.
- Прогулка по Владимиру на лимузине с профессиональным фотографом.

19:00

Прибытие к месту проведения.

19:10

Приветственный фуршет и фотосессия выпускников.

20:00

Торжественное начало программы в ресторане для выпускников и классных руководителей.

20:00 - 01:00

Праздничный банкет.

Музыкально-развлекательная программа на протяжении всего вечера с профессиональным ведущим и ди-джеем.

Выступление артистов на выпускном вечере:

- Концертная программа от кавер-группы;
- Шоу балет;
- Номера от выпускников (по желанию);

А также яркое оформление:

• Современная фотозона с пресс-волом, красной ковровой дорожкой и праздничным реквизитом будет радовать Вас на протяжении всего выпускного:

01:00

Вынос праздничного торта с фейерверком.

01:30

Фаер - шоу.

02:00 - 04:00

Зажигательная дискотека под супер-хиты от модного клубного ди-джея.

*Время оговаривается с заказчиком индивидуально.



Меню на выпускника Холодные закуски

Овощная палитра

свежие огурцы, свежие помидоры, свежий перец, зелень 30/30/20/10 г

Мясное ассорти

куриный рулет, буженина, колбаса сырокопчёная, хрен соус, помидоры черри, оливки, салат айсберг 30/30/30/5/10/10/10 г

Сырная тарелка

Гауда, Моцарелла, Сыр Российский, грецкий орех, виноград, мед, мята 20/20/20/20/20/30/1 г

Ассорти рулетов

Рулет из телячьего языка с пикантной сырной начинкой, крутон из ветчины с сыром, рулет из баклажанов, с листом салата, помидором и св. зеленью 30/30/30/10 г

Фруктовая ваза

виноград, груша, киви, апельсин 1/260 г

Салат

Салат «Цезарь» с курицей

классический салат с листьями Айсберга, обжаренной куриной грудкой, сыром пармезан, помидорами черри и соусом «Цезарь» 1/200 г

Кокот с курицей и грибами

филе куриное, шампиньоны, сыр, соус «Бешамель», зелень 70/20 г

Основное влюдо

Медальоны из свиной вырезки в беконе

подается со сливочным - грибным соусом 120/30 г

Картофельные дольки

1/150 г

Decepm

Праздничный торт

150 г

Xre6

Хлеб ржаной/пшеничный

по 2 кусочка каждого вида 1/70 г



Меню на взрослого

Холодные закуски Овощная палитра

свежие огурцы, свежие помидоры, свежий перец, зелень 30/30/20/10 г

Разносолы

соленые помидоры, соленые огурцы, квашеная капуста, зелень 30/30/20/5 г

Мясное ассорти

куриный рулет, буженина, колбаса сырокопчёная, хрен соус, помидоры черри, оливки, салат айсберг 30/30/5/10/10/10 г

Сырная тарелка

Гауда, Моцарелла, Маасдам, грецкий орех, виноград, мед, мята 20/20/20/20/20/30/1 г

Ассорти рулетов

Рулет из телячьего языка с пикантной сырной начинкой, крутон из ветчины с сыром, рулет из баклажанов, с листом салата, помидором и св. зеленью 30/30/30/10 г

Фруктовая ваза

виноград, груша, киви, апельсин 1/260 г

Caram

Салат «Цезарь» с курицей

классический салат с листьями Айсберга, обжаренной куриной грудкой, сыром пармезан, помидорами черри и соусом «Цезарь» 1/200 г

Салат «Купеческий»

запечённое куриное филе, буженина, отварной язык, грибы соленые (опята), огурцы соленые, сыр Российский, листья салата, каперсы, майонез, горчица 1/70 г

Кокот с курицей и грибами

филе куриное, шампиньоны, сыр, соус «Бешамель», зелень 70/20 г

Основное блюдо

Медальоны из свиной вырезки в беконе

подается со сливочным - грибным соусом 120/30 г

Картофельные дольки

1/150 г

Хлеб Хлеб ржаной/пшеничный

по 2 кусочка каждого вида 1/70 г

