

**GOPARKHOTEL**

**ВЫПУСКНОЙ 9-11 КЛАССЫ**  
(в формате тимбилдинга)

ГОТОВИТЕСЬ К ПРАЗДНИКУ?  
МЫ ГОТОВЫ ПОМОЧЬ ВАМ!

e-mail: [sales@goparkhotel.ru](mailto:sales@goparkhotel.ru)

e-mail: [hotel@goparkhotel.ru](mailto:hotel@goparkhotel.ru)

tel: +7 (495) 414-30-50

[www.goparkhotel.ru](http://www.goparkhotel.ru)



# ВЫПУСКНОЙ 9-11 КЛАССЫ

## ПАКЕТ №1 – продолжительность 5 часов

- Банкет – выпускной №1.
- Аренда зала по количеству участников.
- Церемония «Выпускник года» + фотозона на территории Отеля.
- Ведущий, ди-джей, звуковое и световое оборудование.
- Проекция, красная ковровая дорожка, разработка сценария.

### Стоимость:

пятница-суббота 9 200 р. / 1 персона,  
воскресенье-четверг 7 820 руб./ 1 персона.

**\*Выпускной до рассвета (с 21:00 до 05:00) + 20% к стоимости:**

пятница-суббота 11 040 р. / 1 персона,  
воскресенье-четверг 9 384 руб./ 1 персона.

Продолжительность - 5 часов.

Количество участников – от 20 персон.



# ВЫПУСКНОЙ 9-11 КЛАССЫ

## **ПАКЕТ №2 – продолжительность 5 часов**

- Банкет – выпускной №2.
- Аренда зала по количеству участников.
- Церемония «Выпускник года» + фотозона на территории Отеля.
- Ведущий, ди-джей, звуковое и световое оборудование.
- Проекция, красная ковровая дорожка, разработка сценария.

### **Стоимость:**

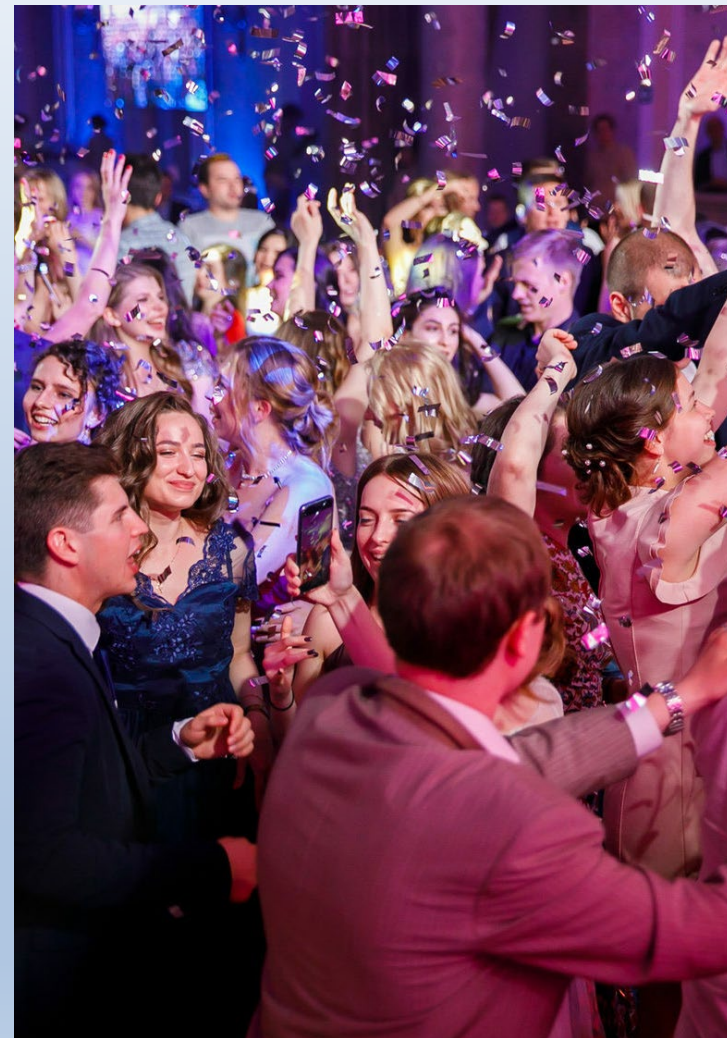
**пятница-суббота 10 200 р. / 1 персона,  
воскресенье-четверг 8 670 руб./ 1 персона.**

**\*Выпускной до рассвета (с 21:00 до 05:00) + 20% к стоимости:**

**пятница-суббота 12 240 р. / 1 персона,  
воскресенье-четверг 10 404 руб./ 1 персона.**

**Продолжительность - 5 часов.**

**Количество участников – от 20 персон.**



# ВЫПУСКНОЙ 9-11 КЛАССЫ

## **ПАКЕТ №1 – банкетное меню:**

### **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

- Лосось слабосоленый с лаймом и оливками 40 г;
- Мясное ассорти (свиной карбонат, салями и ветчина) 50 г;
- Ассорти из свежих овощей (огурцы, помидоры, болгарский перец, редис и свежая зелень) 80 г;
- Ассорти сыров с медом и виноградом (сыры подаются с крекерами, медом и виноградом) 40 / 15 / 25 г;
- Рулетики из баклажанов с сырным салатом 75 г.

### **САЛАТЫ**

- Салат «Оливье» 75 г;
- Салат «Цезарь» с жареным цыпленком (листьями салата, заправленные соусом «Цезарь», куриная грудка су-вид, гренки и сыр «Пармезан» 75 г.

### **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

- Жульены в ватмане из шампиньонов 60 г.

### **ОСНОВНЫЕ БЛЮДА**

- Ассорти блюд на мангале (шашлык куриный, шашлык свиной, люля- кебаб из говядины) 120 г.

### **ГАРНИРЫ**

- Картофель в кожуре, печеный на углях (картофель запеченный в фольге со специями) 50 г;
- Сладкая кукуруза на гриле 40 г.

### **СОУСЫ**

- Соус тар-тар 20 г;
- Соус из спелых томатов с зеленью и чесноком 20 г.



### **ДЕСЕРТЫ**

- Ассорти сезонных фруктов 150 г.

### **ХЛЕБ**

- Булочка ржаная и пшеничная 40 г.

### **НАПИТКИ**

- Морс клюквенный 500 мл;
- Минеральная вода с/г, б/г (пластиковая бутылка) 500 мл;
- Чай, кофе 200 мл.

# ВЫПУСКНОЙ 9-11 КЛАССЫ

## **ПАКЕТ №2 – банкетное меню:**

### **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

- Тосты с красной икрой и вологодским маслом 30 г;
- Рыбное ассорти (лосось малосоленый и масляная рыба) 60 г;
- Мясное ассорти (свиной карбонат, салями и говядина деликатесная) 60 г;
- Ассорти сыров с медом и виноградом (сыры подаются с крекерами, медом и виноградом) 40 / 15 / 25 г;
- Ассорти мини рулетиков 75 г.

### **САЛАТЫ**

- Традиционный греческий салат (зеленый салат, томаты, огурцы, болгарский перец, сыр Фета, оливковое масло) 50 г;
- Салат с кальмарами вок (кальмары, сельдерей, перец болгарский, соус имбирный) 50 г;
- Салат «Цезарь» с жареным цыпленком (листьями салата, заправленные соусом «Цезарь», куриная грудка су-вид, гренки и сыр «Пармезан» 50 г.

### **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

- Жульены в валоване из куриного филе 60 г.

### **ОСНОВНЫЕ БЛЮДА**

- Лосось запеченный с соусом Бер-блан 75 / 30 г;
- Куриная грудка в сливочном маринаде 75 / 30 г.

### **ГАРНИРЫ**

- Запеченный картофель с чесноком и розмарином 50 г;
- Овощи гриль 50 г.



### **ДЕСЕРТЫ**

- Ассорти сезонных фруктов 150 г.

### **ХЛЕБ**

- Булочка ржаная и пшеничная 40 г.

### **НАПИТКИ**

- Морс клюквенный 500 мл;
- Минеральная вода с/г, б/г (пластиковая бутылка) 500 мл;
- Чай, кофе 200 мл.

# GOPARKHOTEL



e-mail: [sales@goparkhotel.ru](mailto:sales@goparkhotel.ru)

[www.goparkhotel.ru](http://www.goparkhotel.ru)

tel: +7 (495) 414-3050