

Выпускной «Школьный Альбом»

Можно отказаться от пышных торжеств и шумных вечеринок, и провести этот последний вечер в компании своих одноклассников и учителей, вспоминая прошедшие годы. Центровым событием на вечере будет коллективный просмотр «Школьного альбома». Просматривать его можно, например, на проекторе или большой плазменной панели. Выпускники окунуться в вечер воспоминаний.

Также при входе можно установить специальный стенд, стилизованный под старый альбом, на котором размещаются фотографии выпускников разного школьного периода. Фотографии можно специально не подписывать, а оставить их для развлечения «Узнай одноклассника!»

Ведущий проведет конкурсную программу. Актуальным будет вручение шуточных дипломов с подписью директора и классного руководителя на придуманные номинации, например: «Любитель опоздать», «Мистер Всезнайка», «Сердце класса» и т.д. На часть номинаций фамилии ребят можно вписать заранее, а на остальные можно устроить закрытое голосование. Участники вечера при входе будут писать фамилии одноклассников, которые на их взгляд соответствуют данным номинациям. Далее ведущий объявит результаты и вручит дипломы. В течении вечера на этих дипломах выпускники смогут оставить друг другу памятные надписи.

Программу продолжит дискотека с музыкальными треками разных лет, соответствующих школьным годам выпускников.

Ну и при завершении вечера салют в честь выпускного класса..

А самое главное – сценарий будет разработан индивидуально по Вашим пожеланиям! Наши организаторы учтут все нюансы с целью сделать Ваш праздник по-настоящему зрелищным и незабываемым!

Стоимость проведения выпускного по данному сценарию, для класса из 30 человек составит 1300 рублей на человека.

В стоимость включены:

1. Услуги ведущего с конкурсной программой – 4 часа
2. Реквизит для конкурсной программы
3. Звуковое оборудование, аренда и установка звукового оборудования для работы ведущего
4. Работа DJ на весь вечер
5. Доставка и аренда стилизованного стенда для фотографий
6. Подготовка фотовыставки сотрудников (Photoshop)

Услуги нашего кейтеринга по организации банкетного обслуживания будут стоить от 1000 рублей на человека, без учета напитков.

Пример меню:

Закуски холодные:

Мясная «коллекция» (100)

буженина, карбонат, колбаса с/к., ветчина

Овощная «корзина» (100)

помидоры, огурцы, сладкий перец, зелень

Сырное блюдо (80\30)

"Пармезан", "Чеддер", "Дор Блю", виноград, зелень

Рулетки ветчинные (80)

Рулетки из ветчины с тертым сыром и майонезом

Салат :**Греческий (100)**

Сыр Фета, огурец, помидор, сладкий перец, маслины, зелень, оливковое масло

Посейдон (100)

кальмары, крабовое мясо, огурец, кукуруза, маслины, зелень, лимон

Горячие блюда на выбор:**Куриный креш (150)**

ножка куриная фаршированное грибами

Шашлык из свинины (150/30)

подается с маринованным луком и соусом

Гарниры на выбор:**Рис «Ризотто» с овощами (150)****Картофель печеный с чесноком «Айдахо» (150)****Картофельные шарики «Шато» (150)****Напитки:****Морс ягодный (300)****Вода (300)*****В стоимость услуг включено:***

Блюда по меню. Напитки по меню.

Накрытие «Классический стиль»: скатерти, юбки, драпировочные ткани; европейские приборы, белая фарфоровая посуда, блюда, подносы;

Транспортные расходы. Погрузо-разгрузочные работы. Работа персонала (менеджера, официантов, повара). Вывоз мусора по профилю.