



2025 ВЫПУСКНОЙ

Баден-Баден Реж
для 9 и 11 классов

вечер

+ 7 (343) 243-52-52, +7 (992) 529-10-00
уральский-источник.рф





БАНКЕТНЫЙ зал

- Позволяет принять **до 65 человек**

Классический элегантный зал в светлых тонах создаёт атмосферу уюта. Банкетный зал станет идеальным местом для празднования особых событий, оставляя незабываемые впечатления у каждого гостя.

- Минимальная сумма мероприятия – **100.000 ₽**

Время проведения:

- С 17:00 до 23:00 (6 часов)

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Вариант 1

Холодные закуски

Мясная палитра	85 гр
<small>ростбиф английский прожарки медиум, карбонад, рулет куриный с грибами, сало солёное</small>	
Фруктовое ассорти по сезону	110 гр
Рулетики из баклажан с томатом	60 гр
Сырная тарелка	35 гр
<small>пармезан, моцарелла, творожный сыр в ореховой крошке, сыр с голубой плесенью, груша, грецкие орехи</small>	
Сельдь пряного посола	40 гр
<small>с тёртым отварным картофелем и маринованным луком</small>	

Салаты на выбор

Цезарь с курицей	240 гр
Салат с бужениной и картофелем	210 гр
Греческий	240 гр

Горячие закуски на выбор

Жюльен из курицы и креветок	250 гр
Драники из картофеля с крем-пармезаном	245 гр
Запеченные шляпки шампиньонов	240 гр

Гарниры на выбор

Картофельное пюре	150 гр
Картофель фри	150 гр
Цветная капуста фри	150 гр
Овощи на пару	150 гр

Горячие блюда на выбор

Стейк из свиной корейки	180/40 гр
<small>с соусом мексиканская сальса</small>	
Филе индейки	140/50 гр
<small>в беконе с нежным грибным соусом</small>	
Филе судака	160/35 гр
<small>с соусом в азиатском стиле</small>	

Дополнительно

Морс ягодный	500 мл
Хлебная корзина	80 гр
Чайный стол	
<small>чай, молоко, сахар, кофе сублимированный</small>	

В подарок:

- Посещение термального комплекса на 3 часа для каждого ученика
- Меню для классного руководителя

Человек

3300 ₹

*включая сервисный сбор

Узнавайте подробности у Вашего персонального менеджера:

+7 (343) 243-52-52, уральский-источник.рф

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Вариант 2

Холодные закуски

Мясная палитра	85 гр
<small>ростбиф английский прожарки медиум, карбонад, рулет куриный с грибами, сало солёное</small>	
Фруктовое ассорти по сезону	110 гр
Рулетики из баклажан с томатом	60 гр
Сырная тарелка	35 гр
<small>пармезан, моцарелла, творожный сыр в ореховой крошке, сыр с голубой плесенью, груша, грецкие орехи</small>	
Рыбная палитра	30 гр
<small>лосось х/г, скумбрия ж/к, лосось слабосоленый, лимон, маслины, зелень</small>	
Ассорти разносолов	100 гр
<small>маринованные огурцы и помидоры, квашеная капуста</small>	
Ролл из блинчика	30 гр
<small>с огурцом, лососем и красной икрой</small>	

Салаты на выбор

Цезарь с креветками	240 гр
Салат с говяжьим языком	270 гр
Салат с ростбифом	230 гр

Горячие закуски на выбор

Жюльен из курицы и креветок	250 гр
Драники из картофеля с крем-пармезаном	245 гр
Запеченные шляпки шампиньонов	240 гр

Гарниры на выбор

Картофельное пюре	150 гр
Картофель фри	150 гр
Цветная капуста фри	150 гр
Овощи на пару/гриль	150 гр

Горячие блюда на выбор

Филе миньон	170/50 гр
<small>с ягодным соусом</small>	
Стейк из лосося	150/50 гр
<small>с лимонно-имбирным соусом</small>	
Свина вырезка	180/50 гр
<small>с ежевичным соусом</small>	

Дополнительно

Морс ягодный	500 мл
Хлебная корзина	80 гр
Чайный стол	
<small>чай, молоко, сахар, кофе сублимированный</small>	

В подарок:

- Посещение термального комплекса на 3 часа для каждого ученика
- Меню для классного руководителя

Человек

4300 ₹

*включая сервисный сбор

Узнавайте подробности у Вашего персонального менеджера:

+7 (343) 243-52-52, уральский-источник.рф

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ

Фуршет

Фуршетный сет

Вариант 1

Мини-моцарелла с томатом,
соусом Песто в шоте

Профитроли с муссом из курицы и беконом

Мини-тарт (вишня/лимон/шоколад)

Фруктовое канапе (груша, виноград, ананас)

Лимонад или морс на выбор

Итого:

Выход на 1 гостя, закуски	155 гр
Выход на 1 гостя, напиток	150 мл
Стоимость на 1 гостя	500 ₽

Фуршетный сет

Вариант 2

Креветка с чатни из манго

Печёный перец с сырным муссом

Лосось слабой соли на дранике

Профитроли с кремом Тирамису

Мини-тарт (вишня/лимон/шоколад)

Лимонад или морс на выбор

Итого:

Выход на 1 гостя, закуски	170 гр
Выход на 1 гостя, напиток	150 мл
Стоимость на 1 гостя	790 ₽





ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Для проведения церемонии вручения аттестатов возможна аренда пирса с видом на Режевской пруд. Предоставляется комплект стульев - 20 шт.

Продолжительность до 3-х часов. – 10.000 ₽



РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ *программа*

- Фотограф – от 5 000 ₹/час
- Видеограф – от 5 000 ₹/час
- Ведущий – от 60 000 ₹
- Ди-джей – от 5 000 ₹/час
- Фотозона – от 20 000 ₹
- Артист оригинального жанра – от 20 000 ₹
- Танцевальное шоу – от 25 000 ₹
- Музыкальная группа – от 60 000 ₹

Выпускной под ключ – узнавайте подробности
у Вашего персонального менеджера:
+7 (343) 243-52-52, +7 (992) 529-10-00,
уральский-источник.рф



БОНУСЫ

для выпускников

- Меню для классного руководителя – **В ПОДАРОК!**
- Посещение термального комплекса на 3 часа всем выпускникам – **В ПОДАРОК!** (до конца текущего года)
- При организации банкета с минимальной суммой заказа по меню, аренда банкетного зала на 6 часов и площадка для вручения аттестатов – **В ПОДАРОК!**
- Кондитерские изделия – от заказчика
- Вода и алкоголь – от заказчика
- Скидка до 15% на проживание для всех гостей мероприятия.

Выпускной под ключ - узнавайте подробности у Вашего персонального менеджера:

+7 (343) 243-52-52, +7 (992) 529-10-00,
уральский-источник.рф