

The background of the entire image is a festive scene featuring four young women with long hair, smiling and posing for a photo. They are surrounded by numerous gold star-shaped balloons and falling gold star confetti. The lighting is warm and golden, creating a celebratory atmosphere. The women are dressed in formal attire, with some wearing red dresses. The overall composition is centered and balanced, with the text overlaid on the lower half of the image.

Велес
ЭКО-ОТЕЛЬ



**Выпускной
в эко-отеле «Велес»
«ПОД КЛЮЧ»**

2027

Ваш яркий выпускной

Стоимость участия в мероприятии:

9000 Р/чел.

*пробковый сбор не взимается.

Минимальное количество гостей:

от 50 человек

Время:

18:30 – 00:00



В программе мероприятия

Выпускной вечер станет незабываемым событием в вашей жизни, ведь это время подведения итогов и прощания со школой.

Вас ждут танцы с кавер-группой, интерактивы от ведущего вечера, сюрпризы и, конечно же, поздравления от любимых учителей.

- Высококачественный звук и свет
- Опытный ведущий и диджей для вашего вечера
- Выступление кавер-группы
- Тематическая фотозона «Выпускной 2027»
- Профессиональный фотограф
- Авторское меню от шеф-повара эко-отеля «ВеЛес»
- Торжественный проход по красной ковровой дорожке



Банкетное меню

Холодные закуски

Мясное ассорти 30/5/5

буженина запеченная, копчёное филе индейки, ростбиф, подается с медово-горчичным соусом

Ассорти колбас 35/5/5

3 вида сырокопченых колбас

Ассорти из морских рыб 30/5/5

лосось с/с, масляная х/к, лосось х/к, лимон, масло сливочное, зелень

Сырная тарелка 40/5/5

мини моцарелла, маасдам, граф, гауда, подается с домашним вареньем

Овощная тарелка 45/3/3

помидоры, огурцы, перец, редис, зелень, соус «1000 островов»

Мини капрезе 50/2

помидоры черри, мини моцарелла, подается на шпажках

Тигровая креветка с черри 82/2

помидоры черри, креветка, подается на шпажках

Блинный рулет с лососем 1/62

Фруктовая ваза 1/150/3

яблоки, груши, апельсины, мандарины, виноград

Салаты

Греческий салат 1/150

«Цезарь» с курицей 1/150

листья салата, заправленные соусом «Цезарь», с обжаренным куриным филе, помидорами черри, хрустящими гренками и тёртым пармезаном

Горячая закуска

Блины с жульеном из курицы и шампиньонами 115/40

Горячее блюдо

Медальоны из свиной вырезки с запеченым бейби картофелем 1/120/154

Десерт

Торт с надписью «ВЫПУСКНОЙ 2027» 1/100

шоколадный торт с вишней

Напитки

Чай (пакетированный) 1/200

Сок в ассортименте 1/300

Морс клюквенный 1/300

Минеральная вода 1/600

Велес
ЭКО-ОТЕЛЬ



 www.velesclub.ru

 8 499 113 32 26

 sales@velesclub.ru

  8 920 904 94 11

 vk.com/velesresort

  8 920 904 94 13

 [@velesresort](https://www.instagram.com/velesresort)

