

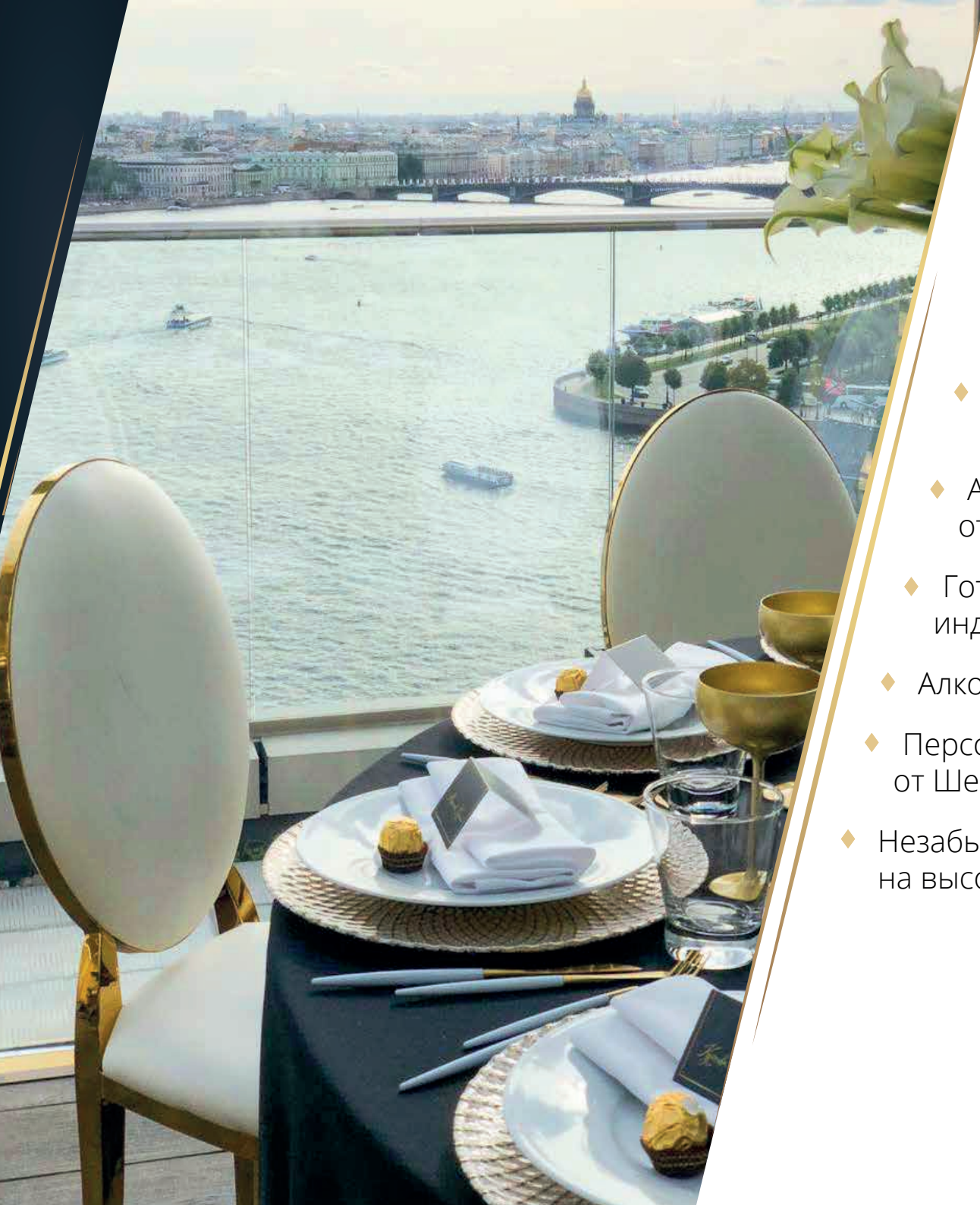
A nighttime photograph of St. Petersburg, Russia. In the background, St. Isaac's Cathedral is brightly lit, its golden dome glowing. The city's lights reflect on the water. In the foreground, a large sailing ship with multiple red sails is on the water. The overall scene is dark with vibrant city lights and the red of the ship's sails.

La Vue

ВИДОВОЙ РЕСТОРАН

Выпускной вечер 2025

Пироговская наб., 5/2 , крыша Отеля «Санкт-Петербург».



О РЕСТОРАНЕ

- ◆ Лучший панорамный вид в городе на акваторию Невы и центр Петербурга.
- ◆ Авторская гастрономическая кухня от Шеф-повара.
- ◆ Готовые банкетные предложения и индивидуальный подход к составлению меню.
- ◆ Алкогольная карта по специальной цене.
- ◆ Персональный подбор вин от Шеф-сомелье.
- ◆ Незабываемые фото- и видеосессии на высоте.



Идеальное место для проведения вашего выпускного вечера — всесезонная терраса панорамного ресторана La Vie. Большие панорамные окна с уникальным видом на акваторию Невы и главные петербургские достопримечательности; много зелени, воздуха, света; выход на открытую террасу ресторана.

Для организации выпускного вечера мы разработали специальные пакетные предложения. Также команда ресторана La Vie готова организовать выпускной по индивидуальному сценарию.

ВЫПУСКНОЙ — «СТАНДАРТ»

- ◆ Welcome-фуршет.
- ◆ Авторское банкетное меню от Шеф-повара.
- ◆ Разработка индивидуального сценария с учётом пожеланий выпускников и родителей.
- ◆ Контроль работы подрядчиков, консультация по всем вопросам.
- ◆ Праздничная программа с ведущим и диджеем на 5 часов с комплектом музыкального оборудования.
- ◆ Призы и подарки для выпускников.
- ◆ Световое оборудование.
- ◆ Фотограф на 5 часов.
- ◆ Кавер-группа.
- ◆ Горка шампанского (шампанское оплачивается дополнительно).
- ◆ Координатор в день мероприятия.
- ◆ Индивидуальный план рассадки.
- ◆ Декор зала.
- ◆ Сладкая кульминация Вашего мероприятия — авторский торт (сложный декор оплачивается дополнительно).

Стоимость пакетного предложения 19 000 ₽ на гостя.

Минимальное количество гостей — 70 человек.



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ПАКЕТ «СТАНДАРТ»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сезонные овощи	90 гр.
Малосольные огурчики	50 гр.
Микс оливок	50 гр.
Ассорти итальянских колбас	45 гр.
Чоризо, Парма, Милано, Спяната Романо, гриссини, каперсы	
Вителло тонатто	70 гр.
с каперсами и рукколой	
Сырная тарелка	60 гр.
Пармезан, Горгонзола, Камамбер, Таледжио, фисташки, курага, клубника	

САЛАТЫ

Оливье с говяжьим языком	100 гр.
Цезарь с куриным филе	135 гр.
Салат с жареными креветками, авокадо Хасс и соусом Песто	125 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки в тесте катаифи	40 гр.
с манго-малиновым соусом Айоли	
Оладьи из цукини с лососем слабой соли	70 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Утиная ножка	200 гр.
с булгуром и грушевым пюре	
Говяжий бифштекс	220 гр.
с картофелем и салатом Коул слоу	
Лосось с пармантье из цукини	210 гр.
с соусом Кимчи	

Хлебная корзина	60 гр.
со сливочным маслом	
Сезонные фрукты	90 гр.

НАПИТОК

Вода с мятой и лимоном	500 мл
------------------------	--------

ВЫПУСКНОЙ — «ПРЕМИУМ»

- ◆ Welcome-фуршет.
- ◆ Авторское банкетное меню от Шеф-повара.
- ◆ Разработка индивидуального сценария с учётом пожеланий выпускников и родителей.
- ◆ Контроль работы подрядчиков, консультация по всем вопросам.
- ◆ Праздничная программа с ведущим и диджеем на 5 часов с комплектом музыкального оборудования.
- ◆ Призы и подарки для выпускников.
- ◆ Световое оборудование.
- ◆ Фотограф на 5 часов.
- ◆ Кавер-группа.
- ◆ Шоу-номер на выбор: иллюзионное шоу, шоу барабанов, танцевальное шоу.
- ◆ Фотозона.
- ◆ Горка шампанского (шампанское оплачивается дополнительно).
- ◆ Координатор в день мероприятия.
- ◆ Индивидуальный план рассадки.
- ◆ Декор зала.
- ◆ Сладкая кульминация Вашего мероприятия — авторский торт (сложный декор оплачивается дополнительно).

Стоимость пакетного предложения 25 000 ₽ на гостя.

Минимальное количество гостей — 70 человек.



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ПАКЕТ «ПРЕМИУМ»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сезонные овощи	70 гр.
Черри кимчи с кунжутом	50 гр.
Микс оливок	50 гр.
Ассорти итальянских колбас Чоризо, Парма, Милано, Спьяната Романо, гриссини, каперсы	45 гр.
Гравлакс из лосося и тунца	70 гр.
Сырная тарелка Пармезан, Горгонзола, Камамбер, Таледжио, фисташки, курага, клубника	50 гр.
Микс солёных грибов с копчёной сметаной	55 гр.

САЛАТЫ

Оливье с лангустинами	100 гр.
Цезарь с куриным филе/с креветками	100 гр.
Салат с осьминогом и мини-овощами	90 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки в тесте катаифи с манго-малиновым соусом Айоли	80 гр.
Курильский гребешок с пюре из пастернака	80 гр.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Карельская форель с картофелем стоун	180 гр.
Филе говядины с пюре из печёного картофеля	180 гр.
Цыплёнок корнишон с пюре и томатным соусом	280 гр.
Дальневосточный кальмар-гриль с салатным миксом	150 гр.
Хлебная корзина со сливочным маслом	60 гр.
Сезонные фрукты	70 гр.

НАПИТОК

Вода с мятой и лимоном	500 мл
------------------------	--------