

# Ассамблея

*ресторан*



*Выпускной вечер  
2025*

## О РЕСТОРАНЕ

- Ресторан в самом центре Санкт-Петербурга.
- Близость ко всем знаковым достопримечательностям.
- Демократичный ресторан русской и европейской кухни.
- Идеально для небольших мероприятий и банкетов до 250 гостей.
- Готовые банкетные предложения от Шеф-повара или разработка индивидуальных меню под запрос.
- Специальные предложения по алкогольной карте.
- Возможность принести свой алкоголь.



## ВЫПУСКНОЙ «СТАНДАРТ»

- Банкетное меню от Шеф-повара.
- Разработка сценарного плана.
- Праздничная программа с ведущим и диджеем (5 часов).
- Конкурсы с призами для выпускников.
- Координатор в день мероприятия.
- Индивидуальный план рассадки.
- Оборудование: свет, звук.
- Декор зала.
- Работа фотографа (5 часов).
- Сладкая кульминация мероприятия – авторский торт (сложный декор оплачивается дополнительно).

---

**СТОИМОСТЬ ПАКЕТНОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ  
11 000 Р НА ГОСТЯ.**

**Минимальное количество гостей — 70.**





## **ВЫПУСКНОЙ «ПРЕМИУМ»**

- Welcome.
- Банкетное меню от Шеф-повара.
- Разработка сценарного плана.
- Праздничная программа с ведущим и диджеем (5 часов).
- Выступление кавер-группы.
- Конкурсы с призами для выпускников.
- Координатор в день мероприятия.
- Индивидуальный план рассадки.
- Оборудование: свет, звук.
- Декор зала.
- Праздничная фотозона.
- Работа фотографа (5 часов).
- Сладкая кульминация мероприятия – авторский торт (сложный декор оплачивается дополнительно).

---

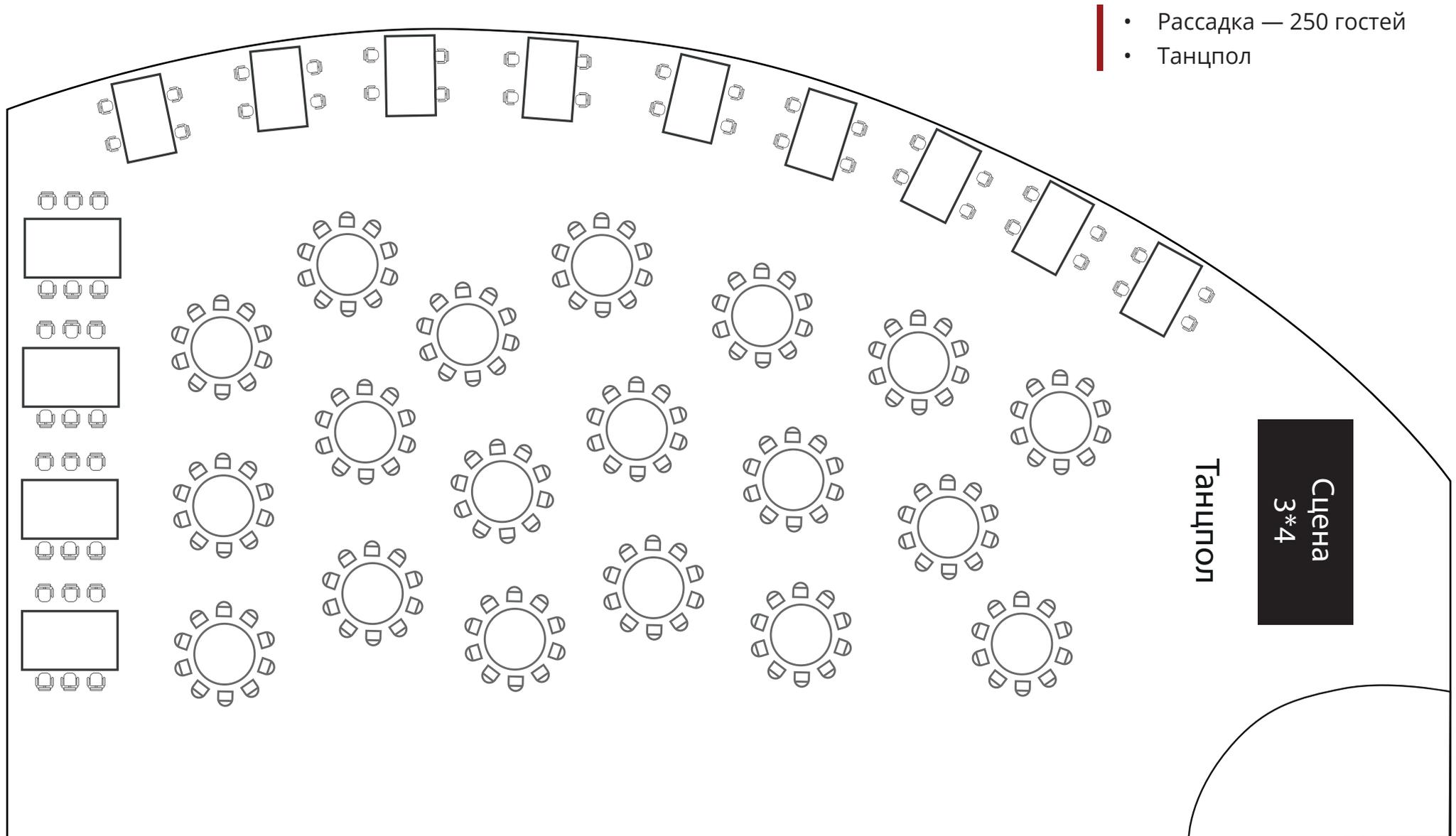
**СТОИМОСТЬ ПАКЕТНОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ  
16 000 Р НА ГОСТЯ.**

**Минимальное количество гостей — 70.**

# БАНКЕТНЫЕ РАССАДКИ



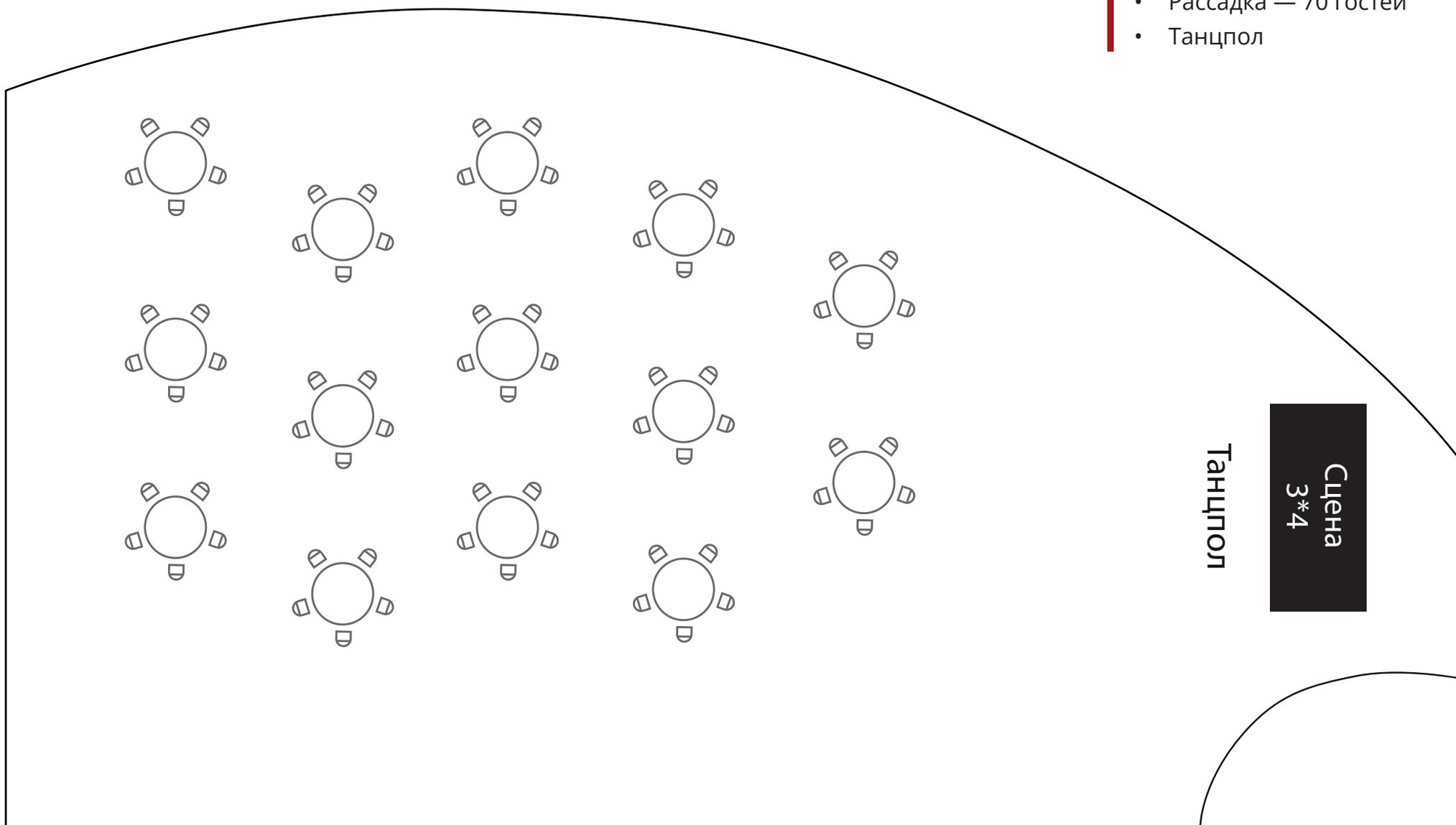
# ВАРИАНТ БАНКЕТНОЙ РАССАДКИ



Лиговский проспект

# ВАРИАНТ БАНКЕТНОЙ РАССАДКИ

- Рассадка — 70 гостей
- Танцпол



Лиговский проспект

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Брускетта с копчёным лососем и овечьим сыром. . . . .	125
Брускетта с бужениной и огуречным релишем. . . . .	100
Дуэт паштетов с конфитуром из апельсиновой цедры. . . . .	110
Овощное плато: огурцы, томаты, болгарский перец, редис, зелень. . . . .	130
Рулетики из баклажанов-гриль с сырным кремом и грецкими орехами. . . . .	80
Сырное плато: Пармезан, Камамбер, Дорблю, Чеддер, с мёдом, виноградом, грецкими орехами и луковыми гриссини. . . . .	50

## САЛАТЫ

гр.

Салат с индейкой, с вялеными томатами и домашним овечьим сыром. . . . .	100
Оливье с говяжьим языком. . . . .	100

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор

гр.

Утиная грудка магре с пряным клюквенным соусом. . . . .	230
Филе трески на зелёных бобах с соусом Бешамель. . . . .	230

## ДЕСЕРТ

гр.

Торт . . . . .	150
----------------	-----

## ФРУКТОВОЕ СЕЗОННОЕ АССОРТИ.

100

## НАПИТКИ

мл

Клюквенно-брусничный морс. . . . .	200
Чай/кофе. . . . .	180

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная. подаются со сливочным маслом. . . . .	25/25/25/10
--	-------------

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ гр.

Дуэт паштетов с конфитюром из апельсиновой цедры. . . . .	50
Ростбиф с соусом из синепёрого тунца с добавлением томатов черри и руколы. . . . .	30
Моцарелла с томатами. . . . .	50
Пармский окорок с грушей и руколой. . . . .	30
Рулет из лосося с сыром Филадельфия. . . . .	30
Печёный перец с творожным сыром и вялеными томатами. . . . .	30
Сырное плато: Пармезан, Камамбер, Дорблю, Чеддер, с мёдом, виноградом, грецкими орехами и луковыми гриссини. . . . .	50

## САЛАТЫ гр.

Салат Цезарь с курицей . . . . .	100
Тёплый салат с говядиной и овощами. . . . .	100

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА гр.

Спринг-роллы с курицей . . . . .	35/35/35/20
----------------------------------	-------------

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО на выбор гр.

Свинина в прованских травах с картофелем и томатной сальсой . . . . .	100/100/50
Треска на омлете с овощным жульеном, в пергаменте с голландским соусом . . . . .	100/50/100

## ДЕСЕРТ гр.

Торт . . . . .	150
----------------	-----

## НАПИТКИ мл

Клюквенный морс . . . . .	180
Чай/кофе . . . . .	180

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная. подаются со сливочным маслом. . . . .	25/25/25/10
--	-------------