



ВЫПУСКНОЙ В ПАРКЕ "МИР"



“ЧЕРЕЗ ТЕРНИИ К ЗВЕЗДАМ, НЕВОЗМОЖНОЕ ВОЗМОЖНО”

Эксклюзивное предложение по празднованию выпускного 2019-2020

Незабываемый выпускной вечер в г.Калуга на берегу Яченского водохранилища на территории **парка «МИР»** (огороженная охраняемая территория 2,5 гектара).

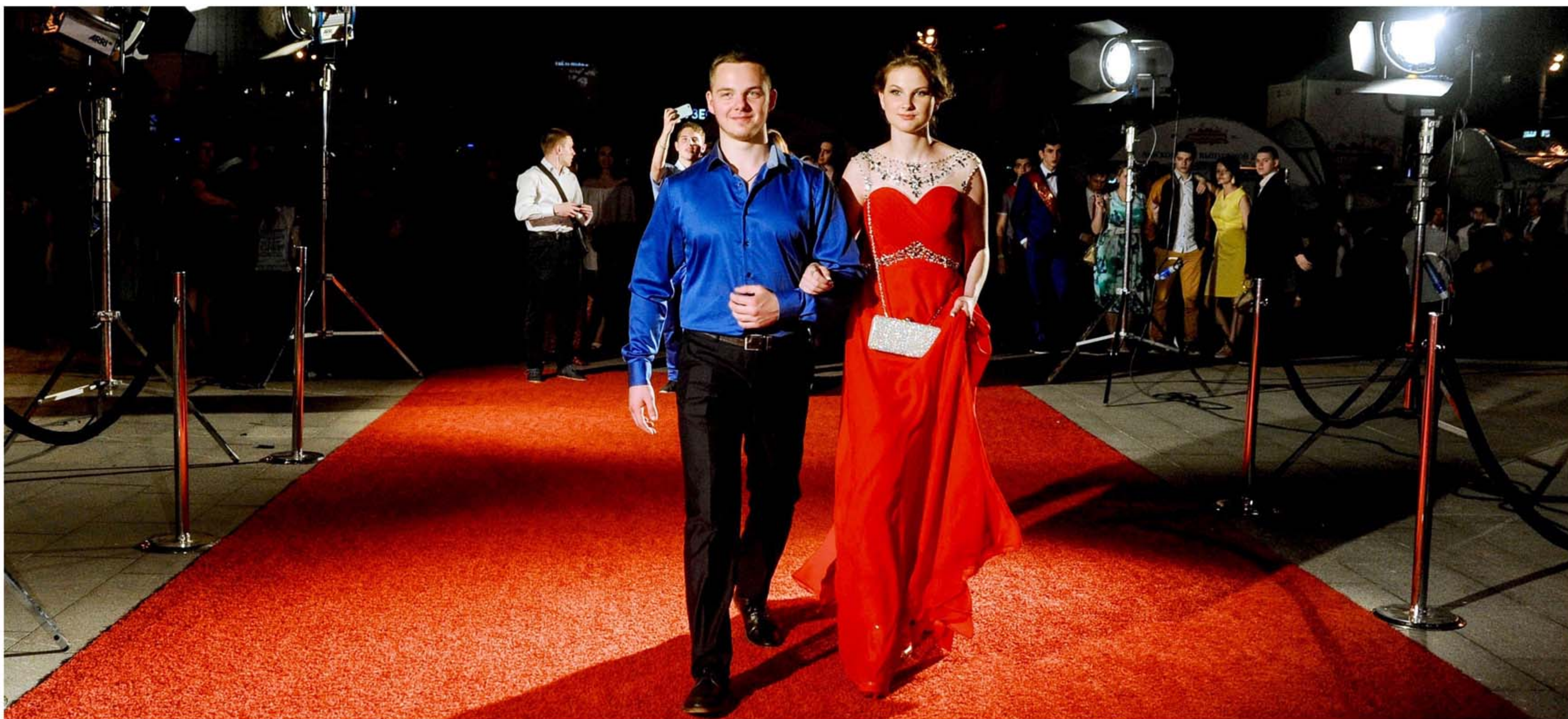


- Новая концепция проведения
- Программа «все включено»!
- Специальное предложение для родителей



НЕЗАБЫВАЕМАЯ НОЧЬ В ПАРКЕ «МИР»

- Программа «Все включено»
- Встреча выпускников на красной ковровой дорожке





WELCOME - ФУРШЕТ И ВСТРЕЧА ВЫПУСКНИКОВ





ФОТОСЕССИИ У ФОТОЗОН (ОБЪЕМНЫЕ ЦИФРЫ 2019, ГИГАНТСКИЕ ЦВЕТЫ, КАЧЕЛИ И ДР)





ТОРЖЕСТВЕННОЕ ОТКРЫТИЕ ВЫПУСКНОГО БАЛА

Все школы собираются у главной сцены, провожают солнце, объявляется анонс вечера. Начало программы на отдельных локациях





БАНКЕТ

Банкет в европейском стиле (рассадка по 10 персон за круглыми столами), (каждая школа на своей площадке) по выбору.

На каждой локации присутствует ведущий, программа составляется персонально для каждой школы.

В ходе вечера ведущий разыгрывает лотерейные билеты, которые позволят принять участие в главном розыгрыше подарков.





МЕНЮ

Банкетное меню родителей и учителей

Холодные закуски и салаты:

Мясная тарелка
(свинина с/к, буженина, язык говяжий).

Ассорти овощное
(огурцы свеж., томаты свеж., перец болгарский, зелень).

Баклажановый восторг
(рулетики).

**Рулетики из цуккини
и бекона.**

Ветчинные рулетики.

Салат "Нежность"
(кальмар, яйцо, огурец свеж., шампиньоны консерв., майонезный соус).

Салат слоёный
(филе куриное, ананас консерв., сыр "Пармезан", яйцо, орехи грец., майонезный соус).

Салат "Монарх"
(свинина, ветчина, яйцо, сыр, томаты свеж., майонезный соус).



Банкетное меню родителей и учителей

Горячая закуска:

Грибы фаршированные
(ветчина, лук, сливки, сыр).

Фаршированный перец
(филе куриное, сыр, сливочный соус).

Горячее и гарнир:

Ассорти из шашлычков
(шея, крылья, бедро).

Овощи гриль
баклажаны, цуккини, перец болгарский).

Картофельные дольки.

Выпечка:

Хлеб зерновой.

Напитки:

Морс клюквенный.

Выход на 1 персону без учета напитков: 0,94 кг



МЕНЮ

Банкетное меню выпускника

Холодные закуски и салаты:

Плато мясное

(куриный рулет, буженина, рулет из свинины с листом нори, ветчинные рулетики).

Плато рыбное

(масляная х/к, сёмга с/с, кальмар х/к, лимон, маслины, зелень).

"Рафаэлло"

(пикантные сырные шарики с сердцевинкой из оливки и зеленью, обсыпанные кокосовой стружкой).

Сфера из картофеля с беконом.

Капрезе с рукколой и соусом "Песто".

"Цезарь" с индейкой (порционно).

Салат слоёный

(филе куриное запеченное, ананас консерв., яйцо, сыр, грецкий орех, майонезный соус).

Ассорти "Греческий" с фетаксой.

Салат "Королевский"

(язык говяжий, филе куриное, огурцы сол., горошек консерв., морковь, орехи грец., майонезный соус).



Банкетное меню выпускника

Горячие закуски:

Шашлык

из куриного филе с овощами и беконом.

Сырные шарики

с соусом "Мацони".

Горячее и гарнир:

Свинина,

фаршированная грибами, с соусом и кедровым орехом.

Картофель фри.

Десерты и фрукты:

Фрукты по сезону.

Торт.

Выпечка:

Хлеб зерновой.

Напитки:

Морс клубничный.

Вода.

Лимонад "Цитрусовый".

Выход на 1 персону напитков: 2 л

Итого выход на 1 персону без учета напитков: 1,28 кг



БАНКЕТ

Кафе «Атом» с панорамным видом на водохранилище (вместимость 70-80 персон)





БАНКЕТ

Шатёр «Облака» (80-100 персон), лаунж зона, ротонда





БАНКЕТ

Купол (40 персон); шатер на смотровой (до 70 персон)





НА ТЕРРИТОРИИ ПАРКА ВЕСЬ ВЕЧЕР РАБОТАЮТ:

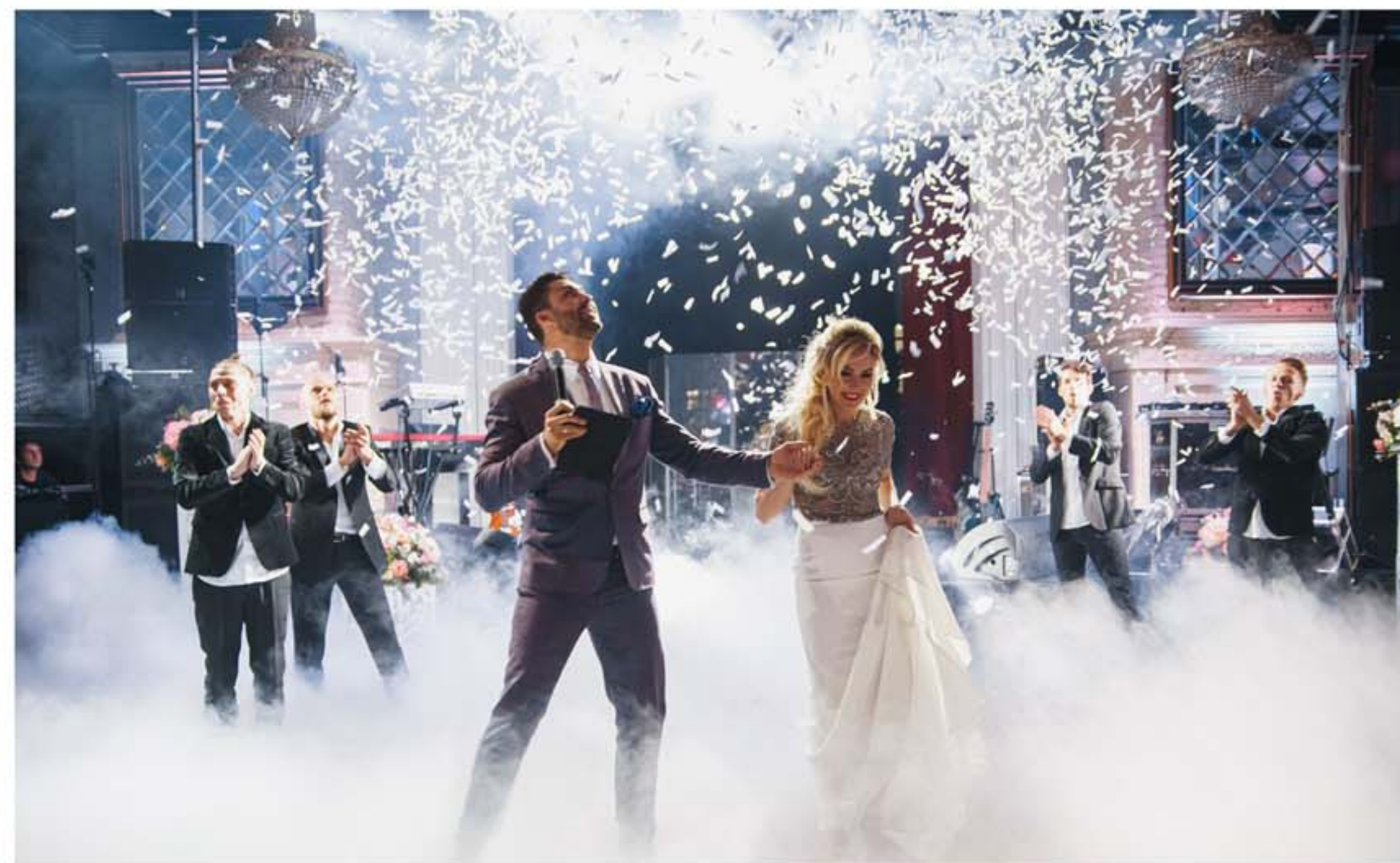
- Фотографы и видеооператоры
- Съемка с квадрокоптера
- Фотобудка
- Очки виртуальной реальности





РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА У ГЛАВНОЙ СЦЕНЫ:

- **Топовый шоу - мэн Москвы Александр Снегирев** (щелкните, чтобы узнать подробнее)





РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА У ГЛАВНОЙ СЦЕНЫ:

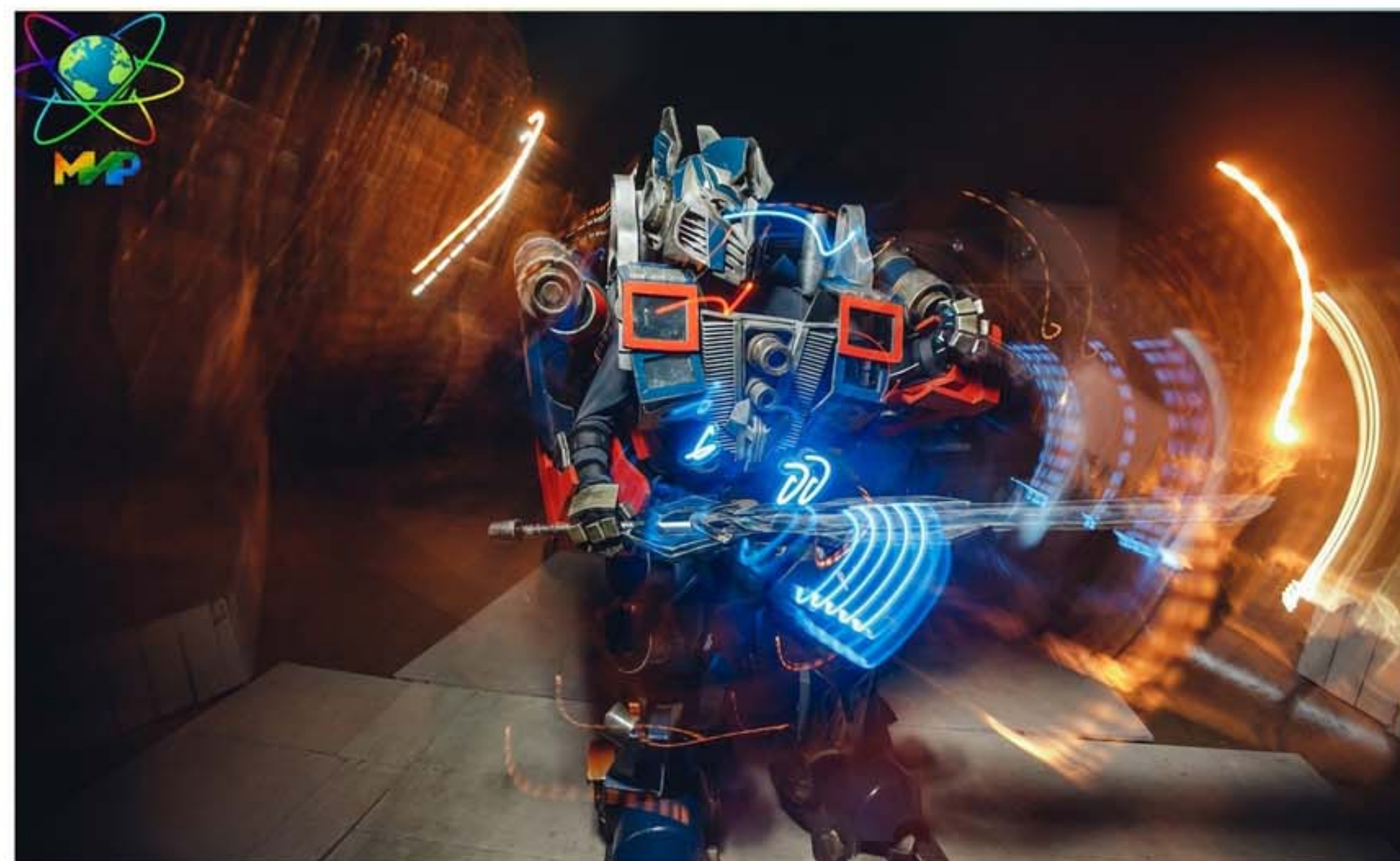
- Кавер группа "Индиго" ([щелкните, чтобы узнать подробнее](#))





РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА У ГЛАВНОЙ СЦЕНЫ:

- “Роботы среди нас”





РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА У ГЛАВНОЙ СЦЕНЫ:

- Гости из Москвы с танцевальным световым шоу





РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА У ГЛАВНОЙ СЦЕНЫ:

- **Огненное шоу**





РОЗЫГРЫШ IPHONE X И СЕРТИФИКАТ НА ОБУЧЕНИЕ В АВТОШКОЛЕ, А ТАК ЖЕ МНОЖЕСТВО ПРИЗОВ

Розыгрыш призов и подарков среди отличившихся и ярких выпускников по итогам работы отдельных площадок. Чем больше у выпускника билетов, заработанных на своих локациях, тем больше у него шансов выиграть призы





ОБЩАЯ ДИСКОТЕКА У ГЛАВНОЙ СЦЕНЫ С ЛАЗЕРАМИ, СВЕТОМУЗЫКОЙ И ДЫМОВЫМИ МАШИНАМИ





ФЛЭШ - МОБ "ЗАПУСК ШАРОВ С ЖЕЛАНИЯМИ"





ВСТРЕЧА РАССВЕТА





ВСЯ ТЕРРИТОРИЯ ОХРАНЯЕТСЯ





7 ПРИЧИН, ПО КОТОРЫМ СТОИТ БЫТЬ НА ЭТОМ ВЫПУСКНОМ



Фотозоны и фотобудка



Шоу программа



Безопасность
вся территория
охраняется



Welcome-
фуршет
и
праздничный
банкет



Съемка
с
квадрокоптера,
фотографы
и видеооператоры



Розыгрыш
iPhone X

Сертификат
на обучение
в автошколе,
а также
множество
призов



Это выгодно,
потому что оптом
всегда дешевле

- Стоимость участия «под ключ» **8500** на выпускника, для родителей и учителей **3000**
- Количество мест ограничено! Всего **250** !!!!!
Успейте забронировать свой волшебный выпускной!!!



МЫ ПРОФЕССИОНАЛЫ



Стажировка
в Нью Йорке



Стажировка
в Лас Вегасе,
Лос Анджелесе



Стажировка
в Барселоне,
Мадриде



Стажировка
"Кейтеринг:
20 лет
московского
опыта"



Повышение
квалификации
"Банкетный
менеджер"



Ежегодное
участие
в форуме
"Кейтеринг"





МЫ ПРОФЕССИОНАЛЫ



Благодарственное письмо

Ольге Александровне Торбуновой,
руководителю компании «CAPTAIN CATERING»

Администрация ТГУ Калужской области
«Центр постдипломного сопровождения
«Расправь крылья!»
благодарит Вас и Ваш коллектив
за оказание содействия в проведении
Выпускного бала для выпускников
детских домов и школ-интернатов Калужской области,
в рамках подпрограммы «Старт в будущее»
государственной программы Калужской области
«Семья и дети Калужской области».
Желаем Вам дальнейшего процветания,
всех благ, здоровья!
Надеемся на дальнейшее сотрудничество.

Директор



И.Г. Кирилюк

Калуга, 2017



НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ГОСКОРПОРАЦИИ «РОСАТОМ»

БЛАГОДАРСТВЕННОЕ ПИСЬМО

Компании "Captain Catering"

за прекрасное обслуживание торжественного мероприятия в честь
50-летия НОУ ДПО «ЦИПК Росатома». Отличное качество работы,
высокий уровень кухни и банкетного обслуживания, внимание к
мелочам и внутренним требованиям нашей компании – то, что
отличает Вашу организацию от всех остальных. Огромное спасибо
всем сотрудникам Вашей компании за высокий профессионализм и
проявленное внимание. Ваша работа достойна высокой оценки, и
мы уверены в дальнейшем плодотворном сотрудничестве. Желаем
Вам творческих успехов и процветания!

Ректор НОУ ДПО «ЦИПК Росатома»



Ю. Н. Селезнёв



МИНИСТЕРСТВО КУЛЬТУРЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Благодарственное ПИСЬМО

Государственный музей истории космонавтики им. К. Э. Циолковского
выражает искреннюю благодарность

компании по организации выездного обслуживания

CAPTAIN CATERING

за организацию приема гостей и участников
52-х Научных чтений памяти К.Э. Циолковского 19 сентября 2017 года,
плодотворное сотрудничество и неоценимую помощь в организации
выездных мероприятий

Директор музея



Н.А. Абакумова





МЫ ПРОФЕССИОНАЛЫ

премия
КЕЙТЕРИНГ
ГОДА "15

ДИПЛОМ

НАСТОЯЩИМ ДИПЛОМОМ
НАГРАЖДАЕТСЯ
CAPTAIN CATERING

В НОМИНАЦИИ
**«САМЫЙ СТИЛЬНЫЙ
КЕЙТЕРИНГ КАЛУГИ»**

Первый в России и СНГ профессиональный
портал кейтеринг-индустрии
CateringConsulting.ru



КЕЙТЕРИНГ КОНСАЛТИНГ
CATERING CONSULTING



Руководитель проекта
CateringConsulting.ru



КЕЙТЕРИНГ КОНСАЛТИНГ
CATERING CONSULTING

премия
КЕЙТЕРИНГ
ГОДА "2016

ДИПЛОМ

НАСТОЯЩИМ ДИПЛОМОМ
НАГРАЖДАЕТСЯ

CAPTAIN CATERING
г. Калуга

В НОМИНАЦИИ

«ВНИМАНИЕ К ДЕТАЛЯМ»

Первый в России и СНГ профессиональный
портал кейтеринг-индустрии
CateringConsulting.ru



Руководитель проекта
CateringConsulting.ru



КОМАНДА ПРОЕКТА

- **Капитан проекта Горбунова Ольга**
<https://www.facebook.com/olga.gorbunova.9>
тел 8-903-635-93-47, г. Калуга, ул. Театральная 37/2
- Кейтеринг от выездного ресторана "**Captain Catering**", работает на рынке событийного кейтеринга с 2012 года и имеет безупречную репутацию.
Удостоены наградами в профессиональной индустрии:
 - Лучший ресторан при отеле по версии «Ресторанная премия 2013»
 - Самый креативный кейтеринг по мнению «Catering Professional 2015»
 - «Внимание к деталям» по мнению «Catering Professional в 2016 году»
 - Лучший кейтеринг г. Калуги по версии «Ресторанная премия 2017»
- **Сайт** <http://www.catering-kaluga.ru> и **ВК** <https://vk.com/cateringkaluga>
- **Площадка для мероприятия: Парк семейного отдыха "Мир"** <https://vk.com/worldkaluga>

