



All Inclusive-Angebot speziell für

- Firmen-Anlässe
- Mitarbeiter-Feste

“Eintopf-Vielfalt & Hearty Party”

Catering-Partner: Der Gastrofreelancer GmbH Hubert Germann mit Team

Die perfekte Alternative zum klassischen Bankett, auch bestens geeignet für grosse Anlässe. Denn ein geschmeidiger Flow der Gäste mit lockerer Durchmischung bleibt trotz hoher Gästezahl gewährt.

Die Garden Villa im romantischen Erholungsgebiet auf Tribtschenhorn mit ihrem einladenden riesigen Garten und den funky Event-Räumlichkeiten ist das **ideale Idyll für obgenannte Happenings, die in unserem speziellen Ambiente bestimmt lockerer, inspirierender und erfolgreicher verlaufen als in alltäglichen Gastrobetrieben.**

Belohnen Sie den Einsatz Ihrer geschätzten Mitarbeiter oder die Treue ausgewählter Kunden mit einem speziellen Anlass, der ganz bestimmt nicht einmalig ist - weil Sie ziemlich sicher wiederholt bei uns in der Garden Villa zu Gast sein möchten.

Die Garden Villa bietet die passende Kulisse und Bühne, wo sich in buntem Szenario und gelöster Stimmung sowohl Vorgesetzte, Mitarbeiter und Lehrlinge als auch Kunden und VIP's ungezwungen durchmischen, miteinander in's Gespräch kommen und wertvolle Beziehungen knüpfen und vertiefen.

Natürlich geniessen Sie die Garden Villa **exklusiv**, so dass wir uns vollumfänglich Ihren Wünschen und Bedürfnissen widmen können. Wir schaffen dabei immer den individuellen Rahmen, um Ihren Event gelingen zu lassen. Damit die firmenintern mit der Organisation des Anlasses beauftragte Person nicht viel Aufwand betreiben muss, offerieren wir unser einfallsreiches bewährtes **All Inclusive Angebot „Eintopf-Vielfalt & Hearty Party“** (Auflistung von Food & Beverage-Angebot folgt).

- **Klassische, fremde und exotische Eintopf-Gerichte**, auch mit vegetarischen Varianten (je nach Gästeanzahl und Budget 3-8 Optionen, gereicht an 2-4 Ausgabe-Stationen)
- **Getränke à Discretion** (Boutique-Softdrinks, Wein, Bier, Spirituosen, Kaffee)
- **Hearty Party** mit Disco & DJ

Beschrieb des Angebotes

Erster Blickfang ist unser **grosszügiger ca. 800 m2 grosser lauschiger Garten**, umgeben von riesigen Bäumen, die als Wegweiser dienen. Schlendern Sie den einladenden Gartenweg hinauf, nehmen Sie Platz auf den bequemen Gartenbänken zwischen antiken adretten Skulpturen und geschmückten Blumentöpfen, und schon fühlen Sie sich wie in einer anderen Welt. Entspannt und unbeschwert geniessen Ihre Gäste an unserer Garten-Bar bei **zuvorkommenden Bewirtung** als erstes **zum optionalen Apéro unsere beliebten Nibbles & Bubbles**, hören dazu ihre Lieblingsmusik, lauschen dem Gesang der Vögel und sehen den Blumen beim Wachsen oder den Dampfschiffen beim Vorbeituckern zu.



Später begeben sich die Gäste auf die andere Seite der weitläufigen Gartenanlage mit ausreichend Sitzgelegenheiten in lockerer Anordnung. Unser umsichtiges Team betreut die Eintopf-Vielfalt an mehreren Ausgabe-Stationen. Bald rücken ein stimmiger Sonnenuntergang, dezente Beleuchtung, Fackeln, Kerzen, ein offenes Feuer, der aufgehende Mond und der funkelnde Sternenhimmel Ihren Anlass in perfektes Licht. Dazu **kredenzen Sie sorgfältig ausgesuchte, überraschende Weine**, die Ihr Herz noch höher schlagen lassen – nicht wegen dem Alkoholpegel, sondern aus reiner Freude am Genuss. **Leckere optionale Dessertspezialitäten, Kaffee und geistreiche Digèstive** runden das kulinarische Happening ab und machen Lust auf mehr.

Dieses Bedürfnis erfüllt unser legendärer **loftähnlicher 80 m2 grosser Party-Raum**. Er ist eingerichtet im musealen Retro-Touch mit verführerischer Beleuchtung und kuscheligen Sofas und **ausgestattet mit professioneller Sound-Anlage, HD-Beamer, Swisscom TV, DVD-Player und Grossleinwand**. Beim folgenden ausgelassenen **Feiern und Tanzen mit Barbetrieb** bleibt hier die Zeit stehen - nicht zuletzt wegen der eindrucklichen umfassenden Platten- und CD-Sammlung durch sämtliche Genres bis zurück in die 60er-Jahre.

Gemütlich ist auch die **gedeckte, 45 m2 grosse Outdoor Lounge**, die je nach Anlass bzw. Witterung als **Bar, Chillout-Zone** oder eben für den Apéro oder als Essensbereich genutzt wird. **Die Lounge ist mit HD-Beamer, Swisscom TV und Grossleinwand ausgerüstet.**

Natürlich sind wir dank funktioneller Infrastruktur auch **für manchmal notwendige Improvisationen und eintretende Unwägbarkeiten bestens gerüstet**. Vor einem Sommerregen schützt bei Bedarf ein geräumiges stilvolles Zelt mit rundum transparenten Wänden. In der kalten Saison lassen sich outdoor Lounge und Zelt wohlig warm heizen.

Für das Catering der Eintopf-Vielfalt vertrauen wir auf einen langjährig bewährten Partner. Der Gastrofreelancer GmbH Hubert Germann mit Team kreiert die Gerichte, bei Bedarf unter Beizug von spezialisierten Köchen für die exotischen Gerichte. Wie der gesamte Anlass soll auch das Essen lustvoll und speziell sein. Abgehoben aber nur vom üblichen 0815-Standard, nicht jedoch betreffend Preisen, die erstaunlich bodenständig sind. Lassen Sie sich überraschen und verführen von den innovativen Ideen.



Facts & Figures All Inclusive Angebot „Eintopf-Vielfalt & Hearty Party“

Anzahl Gäste

50 bis 100, auf Anfrage auch mehr oder weniger

Zeitraum

MO bis DO & SO: ab ca.16 Uhr bis 23 Uhr. FR & SA bis 01 Uhr.

Location

Garden Villa, Richard Wagner Weg 11, Luzern, www.gardenvilla.ch

Gastgeber

Deborah & Thomas Sigrist mit Garden Villa-Team

Catering

Der Gastrofreelancer GmbH Hubert Germann mit Team

Preis für All Inclusive Angebot „Eintopf-Vielfalt & Hearty Party“

Richtpreis um Fr. 150.- pro Gast, je nach Gästezahl und Menu-Zusammenstellung.

Inbegriffen

- Location (Garten, Party-Raum, gedeckte Outdoor-Lounge, bequeme Zelte mit rundum transparenten Seitenwänden bei ungünstiger Witterung oder in kühler Saison)
- Beratung, Organisation, Betreuung
- Mitarbeiter-Teams
- Getränke à Discretion (Boutique-Softdrinks, Bier, Weine, Spirituosen, Kaffee)
- Abwechslungsreiche Eintopf-Vielfalt (exklusive Apéro-Häppchen und Desserts)
- Tabletop (Stoff-Tischtücher, Blumen-Deko, Kerzen)
- Soundanlage indoor und outdoor
- 2 Beamer mit Grossleinwänden
- Sämtliche notwendige Infrastruktur



Beschrieb und Auflistung der „Eintopf-Vielfalt“

Ein sensationelles Catering-Konzept! Geniessen Sie ein abwechslungsreiches Potpourri von bekannten Klassikern und fremden bis exotischen Gerichten. Authentisch von spezialisierten Köchen zubereitet.

An mehreren Ausgabe-Stationen präsentieren wir je nach Anzahl Gäste eine Auswahl von 4 bis 8 wählbaren Gerichten aus folgendem Angebot, natürlich auch mit vegetarischen Optionen:

Fleisch-Klassiker	Ragu (Kalb, Rind, Lamm, Geflügel, Fisch) Winzer-Eintopf Chili con Carne
Fremd bis exotisch	Irish Stew: Irischer Eintopf mit Lamm, Kartoffeln, Zwiebeln Gulyas: klassische Ungarische Gulasch Jambayala: Kreolisches Cajun-Gericht auf Basis Langkornreis mit Fleisch oder Fisch Sancocho: Lateinamerikanischer Eintopf mit Huhn, Gemüse und Bananen Güvec Tarifi: Türkischer Eintopf im Tongefäss geschmort Borschtsch: Polnische Suppe mit Randen und Weisskohl Soljanka: Osteuropäische säuerlich-scharfe Fleischsuppe Cazzöla: Tessiner Eintopf mit Spare-Ribs, Wurst und Speck Pichelsteiner: Bayerischer Eintopf mit Fleisch und Gemüse Baeckeoffe: Elsässischer Eintopf mit im Weisswein mariniertem Rind, Lamm, Schwein; gegart mit Kartoffeln und Möhren Tchoutchouka: Nordafrikanisches Gericht mit Merguez und pochieren Eiern an Tomatensauce mit Chili und Zwiebeln Yosenabe: Japanischer Hot Pot mit Fleisch, Fisch und Gemüse an Fisch-Soja Sud mit süsslichem Reiswein Buta Nabe: Japanischer Hot Pot mit Schweinefleisch Goreng: Indonesisches Nudelgericht im Wok gebraten mit Hühner- oder Hackfleisch, Ei, Pak Choi und Frühlingszwiebeln Dymlama: Zentralasiatischer Eintopf mit geschmortem Rindfleisch, Kartoffeln, Tomaten, Weisskohl, Karotten, Paprika Feijoada: Brasilianischer Eintopf aus schwarzen Bohnen und Schweinefleisch, serviert mit Reis und geröstetem Maniok-Mehl Moqueca: Brasilianischer Fischfilet-Eintopf mit Tomaten, Kokosmilch und Palmöl



Vegi-Klassiker	Gemüse-Pfanne Tofu-Eintopf Erbsen-Karotten Eintopf Risotto Polenta
Fremd bis exotisch	Yachni: Griechischer Eintopf mit Kartoffeln, Oliven und Feta Sumo Eintopf: Japanischer Gemüse-Eintopf mit Tofu, Shiitake-Pilzen, Chinakohl, Lauch, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Soja Yudofu: Japanisches Gericht aus speziellem Kyoto-Tofu und Kombu (Seetang) mit Dip von Dashi (Fischsud) und Mirin (süßer Reiswein) Mexiko Eintopf Marokkanische Gemüsesuppe Karibischer Süsskartoffel-Powertopf

Optionen beim Angebot

Selbstverständlich sind wir bei der Zusammenstellung des Eintopf-Vielfalt offen für Ihre persönlichen Vorstellungen, allenfalls mit kleinen Preisanpassungen. Die Welt der Eintöpfe ist unendlich, nennen Sie uns Ihr Lieblingsgericht, wir zaubern es für Sie auf den Tisch. Kontaktieren Sie uns mit Anregungen und Wünschen. Gerne überzeugen wir Sie mit einer individuellen Offerte.

Optionen für zusätzlichen Apéro und Dessert

Apéro-Häppchen und Desserts sind im Richtpreis der Eintopf-Vielfalt nicht inbegriffen. Bei Bedarf können wir Ihnen hierfür leckere passende Vorschläge von diversen Catering-Partnern machen.



Getränke-Begleitung zur „Eintopf-Vielfalt & Hearty Party“

Bier

- Baarer Goldmandli
- No Brainer alkoholfrei

Weine

- Col de Mez Spumante Rosato, Pinot Noir & Raboso, Cantine Colli del Soligo (Veneto IT)
- Moscato d'Asti, Azienda Sobrero (Piemont IT)
- Valdelainos, Verdelho, Bodegas Pedro Escudero (Rueda E),
- Masserei Rosato, Negroamaro, Schola Sarmenti, IGT Salento (Puglia IT)
- Insónia, Cabernet Sauvignon-Alicante Bouschet-Touriga Nacional, Herdade da Figueirinha (Alentejano POR)

Boutique-Softdrinks

- Aqua Lucerna Mineralwasser still od. lebendig
- Vivi Kola
- Phil's Eistee Bio-Kräuter-Grüntee mit Apfel
- ChariTea Eistee Rooibos Tee mit Passionsfrucht und Agave
- Zobo Limonade Hibiskus-Ingwer / Zitrone-Rose / Orange-Lavendel
- Yuzu Lime Urban Lemonade
- Rose Lemonade Fentimans
- Rhabarber-Schorle Fritz Spritz
- Cucumis Mineralwasser und Gurkensaft mit Basilikum-Extrakt
- The Basil Soda Libre Mineralwasser mit Basilikum und Zitrone
- Zämä Swiss Original mit Bergkräutern, Brennnessel, Tannenspitze
- Nycha Kombucha Fermentierter Tee aus Schweizer Bergkräutern
- Wostok Tannenwald mit Kräutergeschmack und Fichtennadel
- Kokoswasser mit Fruchtfleisch
- Ginger Beer Fentimans alkoholfrei
- Mate Guarana El Tony
- Orangensaft

Spirituosen

- Vieille Prune, Vieille Williams, Äntebüsi (Kümi-Likör mit Kirschbrand) von Amstutz
- Bierbrand Braumeister-Tröpfli von Brauerei Baar
- Limoncino, Arancino, Nocino von Giulietta
- Tagesangebot von Preussischer Spirituosen Manufaktur
- Tagesangebot von Freimeister Kollektiv Berlin
- Gin Toni; Wodka Wodotschka; Rum Havana; Whisky Jack Daniel's

Angebot aktueller Stand. Kleine Anpassungen ohne Notiz möglich. Preise exklusiv 7.7% MwSt.