



## All Inclusive-Angebot speziell für

- Firmen-Anlässe
- Mitarbeiter-Feste
- Team-Events
- Incentives

## Flying Dinner “Simple but the Best” & Hearty Party

Catering Partner: Bäckerei Habermacher mit Chef Daniel Habermacher & Team

**Die perfekte preiswerte leckere Alternative zum klassischen Bankett, auch bestens geeignet für kleinere indoors Anlässe in der kalten Saison.**

Die Garden Villa im romantischen Erholungsgebiet auf Tribshorn 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 Flying Dinner „Simple but the Best“ & Hearty Party**:

- **Leckere Häppchen** (ca. 14x kalt / warm, ca. 5x Dessert)
- **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 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. Nun startet das Flying Dinner. 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 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 fröhlichen **Feiern und Tanzen mit Barbetrieb** bleibt hier die Zeit stehen - nicht zuletzt wegen der eindrücklichen 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 vertrauen wir auf einen bewährten Partner** (Bäckerei Habermacher). 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 unseres Catering-Partners.

## **Facts & Figures All Inclusive Angebot Flying Dinner „Simple but the Best“**

### **Anzahl Gäste**

40 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](http://www.gardenvilla.ch)

### **Gastgeber**

Deborah & Thomas Sigrist mit Garden Villa-Team

### **Catering**

Bäckerei Habermacher mit Chef Daniel Habermacher und Team

### **Preis für All Inclusive Angebot Flying Dinner „Simple but the Best“ & Hearty Party**

Richtpreis um Fr. 140.- pro Gast, je nach Konzept des Anlasses.

### **Inbegriffen**

- Location (Garten, Party-Raum, gedeckte Outdoor-Lounge, bequemes Zelt mit rundeum transparenten Seitenwänden bei ungünstiger Witterung oder in kühler Saison)
- Beratung, Organisation, Betreuung
- Mitarbeiter-Team
- Getränke à Discretion (Boutique-Softdrinks, Bier, Weine, Spirituosen, Kaffee)
- Opulentes hausgemachtes Flying Dinner
- Tabletop (Stoff-Tischtücher, Blumen-Deko, Kerzen)
- Soundanlage indoor und outdoor
- 2 Beamer mit Grossleinwänden
- Sämtliche notwendige Infrastruktur

## **Menu Flying Dinner „Simple but the Best“**

### **Kalt & warm**

- Kleine Canapés gemischt
- Focacciabrötli gemischt gefüllt
- Apérogebäck warm (Schinkengipfeli, Käseküchlein, Wurstweggen, Chilianer, Spinatküchlein)
- Poulet Satay Spiessli warm
- Hackfleischkugeln an Sweet Chili-Sauce
- Nudel-Spiessli Teriyaki warm
- Curry Reissalat
- Crudités mit Dip Saucen
- Tomaten-Mozzarella Spiessli

### **Dessert**

- Mini Crèmeschnitten
- Mini Schwarzwälder-Würfel
- Mini Früchtetörtchen
- Mini Tiramisu
- Früchtespiessli

## **Getränke-Begleitung zu Flying Dinner “Simple but the Best”**

### **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, Tannenspitz
- 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.