



All Inclusive Angebot speziell für

- Firmen-Anlässe
- Team-Events
- Incentives

“Gourmet Grill 'n' Chill & Hearty Party”

Catering-Partner: Der Gastrofreelancer GmbH Hubert Germann mit Team

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 dabei 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 einfallreiches bewährtes **All Inclusive Angebot „Gourmet Grill 'n' Chill & Hearty Party“**:

- Happy Hour zum Apéro mit feinen Leckerbissen und süffigen Getränken
- 3 Gang Menu mit Vorspeise, Gourmet-Grill und Dessert
- Chill & Hearty Party mit Disco & DJ
- Getränke à Discretion (Boutique Softdrinks, Bier, Wein, Spirituosen, Kaffee)

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 nehmen die Gäste in der Gartenanlage ihre Plätze für das Abendessen ein. Bei ungünstiger Witterung und in der kühlen Saison schützt ein geräumiges bequemes Zelt mit rundum transparenten Seitenwänden. Beim dort **servierten saisonalen frischen Pasta-Schmaus** und anschliessendem **betreuten Gourmet Grill-Buffer** 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 Digéstive** 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 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 die outdoor Lounge und das Zelt wohlig warm heizen.

Für das Catering vertrauen wir auf einen bewährten Partner (Der Gastrofreelancer GmbH Hubert Germann mit Team). Wie der gesamte Anlass soll auch das Essen lustvoll und speziell sein. Abgehoben aber nur vom üblichen 0815-Standard, nicht jedoch betreffend Preis, der erstaunlich bodenständig und von unglaublichem Preis/Leistungsverhältnis ist. Lassen Sie sich überraschen und verführen von den innovativen Ideen.

Facts & Figures All Inclusive Angebot „Gourmet Grill 'n' Chill & Hearty Party“

Anzahl Gäste

Ca. 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

Gastgeber

Deborah & Thomas Sigrist mit Garden Villa-Team

Catering

Der Gastrofreelancer GmbH Hubert Germann mit Team

Preis für All Inclusive Angebot „Gourmet Grill 'n' Chill & Hearty Party“

Richtpreis um Fr. 180.- pro Gast.

Inbegriffen

- Location (Garten, Party-Raum, gedeckte Outdoor-Lounge, Zelt in kühler Saison bzw. ungünstigem Wetter)
- Beratung, Organisation, Betreuung, Supervisor
- Mitarbeiter-Team
- Getränke à Discretion (Boutique-Softdrinks, Bier, Weine, Spirituosen, Kaffee, Tee)
- Fliegender Apéro
- Servierte saisonale Pasta-Vorspeise, Deluxe Grill-Buffer, Dessert
- Tabletop (Stoff-Tischtücher, Blumen-Deko, Kerzen)
- Soundanlage indoor und outdoor
- 2 Beamer mit Grossleinwänden
- Sämtliche notwendige Infrastruktur

Menu „Gourmet Grill“

Apéro fliegend serviert

- Flammkuchen 3-4 Sorten: Klassisch, Lachs, Vegi, Gorgonzola mit Birne

Vorspeise am Tisch serviert

- Saisonale frische Pasta

Hauptgang betreutes Buffet

- Grilladen à la minute: Rindsfilet, Lammkotelett, Pata Negra, Poulet, Scampi; diverse hausgemachte Saucen
- Salate vor Ort frisch zubereitet: Panzanella, Linsen, Taboulé, Kartoffel, Grüner Blattsalat
- Warme Beilage: Risotto frisch zubereitet

Dessert am Tisch serviert

- z.B. Crema Catalana od. Fruchtsalat mit Gelati dell' Alpi

Getränke-Begleitung zu „Gourmet Grill 'n' Chill & 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, Brennessel, 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.