



## All Inclusive-Angebot speziell für

- Firmen-Anlässe
- Mitarbeiter-Feste

## „4C1A“ (Chili Con Carne & Curry in 1A Qualität)

Catering-Partner: Garden Grill Andy Van Everdingen 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 „4C1A“**.

- **Leckeres Menu** mit warmem Fingerfood-Apéro, 2 Hauptgerichte, Desserts
- **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 hausgemachten 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 das „4C1A“ an praktisch platzierten 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 Dessert-Spezialitäten, 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 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 von „4C1A“ vertrauen wir auf langjährig bewährte Partner.** Garden Grill Chef Andy Van Everdingen kreiert das Chili Con Carne und das Thai-Curry persönlich frisch nach Hausrezepten mit authentischen Zutaten und Gewürzen. Für den Apéro und das Dessert ziehen wir bei Bedarf die darauf spezialisierte Bäckerei Habermacher bei. 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 „4C1A“**

### **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](http://www.gardenvilla.ch)

### **Gastgeber**

Deborah & Thomas Sigrist mit Garden Villa-Team

### **Catering-Partner**

- Garden Grill Andy Van Everdingen mit Team (2 Hauptgänge)
- Bäckerei Habermacher Daniel Habermacher mit Team (Apéro & Desserts)

### **Preis für All Inclusive Angebot „4C1A“**

Richtpreis ab Fr. 140.- pro Gast, je nach Gästezahl und Menu-Zusammenstellung.

### **Inbegriffen**

- Location (Garten, Party-Raum, gedeckte Outdoor-Lounge, Zelte in warmer Saison)
- Beratung, Organisation, Betreuung
- Mitarbeiter-Teams
- Getränke à Discrétion (Boutique-Softdrinks, Bier, Weine, Spirituosen, Kaffee)
- Fingerfood-Apéro; 2 Hauptgerichte; Desserts
- Tabletop (Stoff-Tischtücher, Blumen-Deko, Kerzen)
- Soundanlage indoor und outdoor
- 2 Beamer mit Grossleinwänden
- Sämtliche notwendige Infrastruktur

### **Menu „4C1A“**

- **Apéro:** Gebäck hausgemacht warm (Schinkengipfeli, Wurstweggen, Chilianer, Spinatküchlein, Käseküchlein)
- **2 Hauptgerichte:** Chili Con Carne mit Schweizer Rind; Thai-Curry mit Gemüse od. Poulet; Reis als Beilage
- **Desserts:** Mini Crèmeschnitten, Mini Früchtetörtchen, Mini Tiramisu

Optionen Hauptgänge: Chili Sin Carne (vegetarisch); Lamm-Curry

Optionen Desserts: Saisonale Früchte-Yoghurt-Crème, Toblerone-Mousse, Panna Cotta mit Beeren-Coulis, Fruchtsalat



## Getränke-Begleitung zu „4C1A“

### Bier

- Baarer Goldmandli
- Baarer Bier alkoholfrei

### Weine

- Prosecco Soligo (Treviso IT)
- Moscato d'Asti Sobrero (Piemont IT)
- Valdelainos, Verdelho, Bodegas Pedro Escudero (Rueda E),
- Rosat Ecologic, Manto Negro & Merlot, Finca Binigrau (Mallorca E)
- Roccamora, Negroamaro, Schola Sarmenti (Puglia IT)

### Boutique-Softdrinks

- Aqua Lucerna
- Vivi Cola
- Phil's Eistee mit Minze und Apfel
- Zobo Limonaden Zitronen-Rose; Orangen-Lavendel, Hibiskus-Ingwer
- Fritz Spritz Rhabarber-Schorle
- Cucumis Gurkenwasser
- Young Coconut Water with Pulp
- Rosenwasser Fentimans
- Ginger Beer Fentiman's
- El Tony Mate Guarana
- Nycha Kombucha mit Schweizer Alpenkräutern
- Orangenjus

### Spirituosen

- Amstutz Vieille Prune, Vieille Williams, Vieille Pomme, Äntebüsi, Rosoli
- Giulietta Limoncino; Braumeister-Tröpfli Bierbrand Brauerei Baar; Grappa
- Gin Toni; Wodka Wodotschka; Rum Havana; Whisky Jack Daniel's

Angebot aktueller Stand. Updates ohne Notiz möglich. Alle Preise exklusiv 7.7% MwSt.