



“Candle Light Dinner”

Die Garden Villa im romantischen Erholungsgebiet auf Tribtschenhorn mit ihrem einladenden riesigen Garten und den funky Event-Räumlichkeiten ist das ideale Idyll für Ihren Anlass, wo wir immer den speziellen individuellen Rahmen schaffen, um Ihren Event würdig zu zelebrieren.

Nun bieten wir mit dem Herbst/Winter-Candle Light-Dinner auch ein cooles Angebot während der kühlen Saison in der warmen herzerwärmenden Garden Villa. Perfekt für Gesellschaften im intimen Kreis (d.h. bis ca. 40 Gäste). Wie gewohnt als Gourmet Package mit leckeren Spezialitäten unserer bewährten Catering-Partner und Getränken à Discretion inklusive Wein, Bier und Spirituosen.

Belohnen Sie den Einsatz Ihrer geschätzten Mitarbeiter oder die wertvolle Freundschaft Ihrer Bekannten 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.

Beschrieb der Location und des Angebotes

Erster Blickfang ist unser **grosszügiger ca. 800m2 grosser lauschiger Garten**, umgeben von riesigen Bäumen, die als Wegweiser dienen. Schlendern Sie flackernden Fackeln entlang den einladenden Gartenweg hinauf zum lodernden Feuer, wo wir Ihnen einen gediegenen Winter-Apéro servieren (z.B. mit Glühwein) und hören Sie dazu ihre Lieblingsmusik oder lauschen Sie dem rieselnden Schnee. Vielleicht kommt in der Adventszeit gar der **Samichlaus auf Besuch**? Beim **geschmackvollen Candle Light Dinner** in unserer Lounge und im Party-Raum rücken dezente Beleuchtung und Kerzen 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. **Kaffee und geistreiche Digéstive** runden das kulinarische Happening ab und machen Lust auf mehr.

Dieses Bedürfnis erfüllt drinnen im Erdgeschoss der Garden Villa unser legendärer **loftähnlicher 60m2 grosser Party-Raum mit offener Galerie** im Obergeschoss. Er ist eingerichtet im musealen Underground-Retro-Touch mit verführerischer Beleuchtung und kuscheligen Sofas und **ausgestattet mit professioneller Sound-Anlage, Beamer, DVD-Player und Grossleinwand**. Beim folgenden fröhlichen **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.

Die gemütliche **45m2 grosse Outdoor Lounge** kann nach dem Essen als **Bar und Chillout-Zone** genutzt werden. Die Lounge ist mit Beamer, DVD-Player und Grossleinwand ausgerüstet und somit bestens geeignet für Gäste-Präsentationen.



Eingespielte Abläufe eines professionellen Teams

Wir tun mit herzlichem Engagement unser Möglichstes und meist noch das gewisse Etwas mehr, um Ihren Anlass bestens gelingen zu lassen. Unsere detaillierte Organisation backstage und aufmerksame Betreuung up front verläuft souverän und reibungslos in jahrelang bewährtem Teamwork. So bleibt vor den Kulissen viel Freiraum für die attraktive, kreative Ausgestaltung, die Ihren Anlass zum gewünschten **Wow-Erlebnis** steigert.

Dank unserer **beruflichen Erfahrung in Gastronomie und Event-Organisation** mit vielen persönlichen Beziehungen zu langjährigen Geschäftspartnern beraten wir Sie fundiert und können Ihnen so auch exquisite ausgesuchte Liebhaber-Produkte organisieren, die Ihrem Anlass den speziellen Touch verleihen.

Für das Catering vertrauen wir auf bewährte Partner. Wie der gesamte Anlass soll natürlich 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 unserer Catering-Partner!

Facts & Figures „Candle Light Dinner“

Anzahl Gäste

20 bis 40 Personen

Zeitraum

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

Durchführung

Oktober bis März

Location

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

Gastgeber

Deborah & Thomas Sigrist

Catering

Der Gastrofreelancer GmbH Hubert Germann oder Leonardo Aquilino oder adäquater Catering-Partner

Kosten für All Inclusive Package (Menu-Idee u. Getränkesortiment nachfolgend)

Ab Fr. 150.- bis ca. Fr. 180.-, je nach Gästezahl, Auswahl und Umfang des gewählten Menus



Winter Menu Idee

Fingerfood-Apéro

Focaccia mit Angus-Tatar, Crêpes-Roulade mit Frischkäse und Lachs, diverse Crostinis

4Gang-Dinner

Marronissuppe mit Amaretto und Feigenfilet

Wildpastete mit Preiselbeeren und Pilzsalat

Rehrücken klassisch mit Marroni, Rosenkohl, Rotkraut, Spätzle, Preiselbeeren und Äpfeln

Quittenmousse mit Orangensalat an Mangosauce

Das beschriebene Menu ist nicht fix vorgegeben, sondern soll unseren Gästen quasi als Amouse Bouche die Ausrichtung unserer Cuisine schmackhaft machen. Weitere kreative Optionen erhalten Sie gerne auf Anfrage. Selbstverständlich sind wir beim Menu auch offen für Ihre ganz persönlichen Vorstellungen. Das konkrete Angebot wird dann direkt mit einem unserer Catering-Partner gemäss Präferenzen des Kunden ausgearbeitet. Kontaktieren Sie uns bitte für Anregungen und eine Offerte für Ihren Wunschanlass.

Getränke-Begleitung (detailliertes Angebot auf Website im Kapitel «Darauf stossen wir an!»)

Bier: Baarer Goldmandli und Baarer Bier alkoholfrei

Weine: Prosecco Soligo; Moscato Sobrero; Valdelainos Verdelho Bodegas Pedro Escudero (Rueda E); Roccamora Negroamaro Schola Sarmenti (Puglia IT)

Spirituosen: Vieille Prune Amstutz, Vieille Williams Amstutz, Vieille Pomme Amstutz, Rosoli Amstutz, Äntebüsi Amstutz, Limoncino Giuliettea, Grappa Moscato Paesanella, Gin Toni, Vodka Wodotschka, Jack Daniel's Whisky, Havana Dark Rum

Softdrinks: Mineral Aqua Lucerna, gediegene Auswahl an Boutique Softdrinks

Kaffee: Lungo, Espresso Forte, Decaffinato, diverse Tee

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