



Kreatives All Inclusive-Tages-Angebot speziell für

- Workshops
- Meetings
- Seminare
- Kurse

„Creative Workshop & Lounge Lunch“

Dank dem speziellen Ambiente in inspirierender Umgebung ist die Garden Villa im romantischen Erholungsgebiet auf Tribtschenhorn in Luzern mit dem einladenden riesigen Garten und den aussergewöhnlichen Event-Räumlichkeiten **hervorragend geeignet für obgenannte Happenings**, die hier bestimmt **lockerer, kreativer und erfolgreicher als in alltäglichen eingrenzenden Räumlichkeiten** verlaufen. Natürlich geniessen Sie die Garden Villa **exklusiv**, so dass wir uns vollumfänglich Ihren Wünschen und Bedürfnissen widmen können.

Bieten Sie Ihren Kunden oder Mitarbeitern etwas **Abwechslung vom gewohnten (Büro)Alltag** 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.

Wir schaffen immer den individuellen Rahmen, um Ihren Event produktiv gelingen zu lassen. Ihr Anlass beinhaltet neben geistiger Arbeit ja sicher auch etwas **Muse**... Natürlich kommen auch **Musse** und **kulinarische Genüsse** nicht zu kurz in der Garden Villa. Erfreuen Sie sich an unserem einfallsreichen **All Inclusive Tages-Angebot**:

- Aufmunternder Welcome-Kaffee mit Gebäck und Früchten
- Vitaler 3-Gang Lounge Lunch
- Happy Hour mit leckeren Häppchen nach erfolgreicher Arbeit
- Getränke à Discretion (inkl. Wein und Bier)

Beschrieb des Angebotes und Ablaufs

Entspannt geniessen Sie im pittoresken Garten bei **aufmerksamer Bewirtung** als erstes **am Morgen zur Stärkung und Begrüssung einen herzhaften „Kaffee Avec“** (... nicht mit Schnaps, sondern frischem Gebäck!), hören dazu dezente Musik und lauschen dem Gesang der Vögel... Dann ruft die Pflicht bzw. die Arbeit, die **Ihnen sicher leicht fällt in unserem aussergewöhnlich eingerichteten Event-Raum**. Beim gesunden sinnlichen **3-Gang-Lounge-Lunch** können Sie am Mittag draussen im Garten unter Sonnenschirmen relaxed und doch angeregt mit Ihren Mit-Arbeitern parlieren. Nach Beendigung des zweiten Teils des erfolgreichen Anlasses servieren wir während der Success-Happy Hour leckere Apéro-Häppchen. Dazu **kredenzen Sie sorgfältig ausgesuchte, überraschende Weine**, die Ihr Herz noch höher schlagen lassen – nicht wegen dem Alkoholpegel, sondern aus purer Freude am Genuss.

Gemütlich ist auch die **gedeckte, 45m2 grosse Outdoor Lounge**, die je nach Witterung als tolle Alternative zum Garten für die Kaffeepause, den Lunch und die Happy Hour genutzt wird.



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 „Creative Workshop & Lounge Lunch“

Anzahl Gäste

20 bis 40, auf Anfrage auch mehr oder weniger

Zeitraum

Ab ca. 8 Uhr bis ca.18 Uhr

Location

Garden Villa, Richard Wagner Weg 11, 6005 Luzern, www.gardenvilla.ch

Gastgeber

Deborah & Thomas Sigrist mit Garden Villa-Team

Preis

Richtpreis um Fr. 150.- pro Gast.

Inbegriffen

- Location (groovy Event-Raum, gedeckte Outdoor-Lounge, lauschiger Garten)
- Technische Infrastruktur (Beamer, Leinwand, Soundanlage)
- Organisation, Betreuung, Service
- Getränke à Discretion (Boutique-Softdrinks, Bier, Weine, Kaffee)
- Essen (Welcome- und Pausen-Snacks; Lounge Lunch 3-Gang Menu; Happy Hour Häppchen)

Optionen bei Menu, Budget und zeitlichem Ablauf

Ablauf, Menu und Getränkeangebot können bestmöglich Ihren Vorstellungen und Ihrem Budget angepasst werden. Kontaktieren Sie uns betreffend Anregungen und Offerte für Ihren Wunschanlass. Wir finden immer eine Lösung.



Menu-Idee für „Lounge Lunch“

Der hier beschriebene Lounge Lunch soll unseren Gästen die Ausrichtung unserer Cuisine schmackhaft und sie gluschtig machen. Selbstverständlich bieten wir Ihnen viele weitere leckere Vorschläge zur Auswahl. Oder nennen Sie uns am besten Ihr Wunschmenu für eine Offerte.

Frische Karotten-Ingwer Suppe mit Niidle und Amaretto-Brösmeli

Kalbs-Paillard an Zitronensauce mit gebratenen Randen, Süsskartoffeln und Wildreis

Geistreiches hausgemachtes saisonales Sorbet mit Schuss

Getränke-Begleitung

Bier: Baarer Goldmandli, Baarer Bier alkoholfrei

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

Boutique-Softdrinks: Aqua Lucerna, Vivi Cola, Zitronen-Limonade Zobo, Eistee Phil's, Orangenjus

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