



All Inclusive Angebote für:

- **Firmen-Anlässe**
- **Mitarbeiter-Feste**
- **Incentives**

“Deluxe Gourmet Grill 'n' Chill & Hearty Party”

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

- **Happy Hour zum Apéro mit feinen Leckerbissen und süffigen Getränken**
- **3 Gang Deluxe Gourmet-Grill Menu**
- **Chill & Hearty Party mit Disco**
- **Getränke à Discretion (inkl. Wein, Bier und Spirituosen)**

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 zu.



Später nehmen die Gäste auf der anderen Seite der Gartenanlage ihre Plätze für das Abendessen ein. Beim dort **servierten saisonalen frischen Pasta-Schmaus** und anschliessendem **betreuten Deluxe 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, 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, DVD-Player und Grossleinwand ausgerüstet.**

Natürlich sind wir dank funktioneller Infrastruktur auch **für manchmal notwendige Improvisationen und eintretende Unwägbarkeiten bestens gerüstet**. Vor einem Sommerregen schützen bei Bedarf grosse stilvolle Zelte, und in der kalten Saison lassen sich die outdoor Lounge und das Zelt wohlig warm heizen.

Für das Catering vertrauen wir auf bewährte Partner. 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 unserer Catering-Partner!



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

Anzahl Gäste

Ca. 40 bis 120

Zeitraum

MO bis DO & SO: ab ca.16 Uhr bis 23 Uhr. FR & SA bis 00.30 Uhr.

Location

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

Gastgeber

Deborah & Thomas Sigrist mit Garden Villa-Team

Catering

Gastro Freelancer Hubert Germann oder ein adäquater Partner

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

Richtpreis maximal ca. Fr. 175.- pro Gast. Günstigere Optionen siehe unten.

Inbegriffen

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

Optionen bei Menu

Selbstverständlich sind wir beim Grill-Menu offen für Ihre ganz persönlichen Vorstellungen. Andere Optionen anstatt ein Grill-Buffer sind auch denkbar, z.B. ein komplett serviertes mehrgängiges Menu. Kontaktieren Sie uns für Anregungen und für Ihr Wunsch-Menu.

Optionen bei Preis

Anstatt dem „Deluxe Gourmet Grill“ ist auch ein „Easy Going No Worries BBQ“ möglich. Wir bieten All Inclusive Angebote ab Fr. 90.- pro Gast. Das Menu und Getränkeangebot werden entsprechend angepasst und reduziert, natürlich immer bei Top-Qualität. Kontaktieren Sie uns betreffend einer Offerte gemäss Ihrem Budget. Wir finden immer eine Lösung!



Menuvorschlag „Deluxe Gourmet Grill“

Apéro fliegend serviert

- Flammkuchen Klassisch, Lachs, Vegi, Käse

Vorspeise serviert

- Saisonale frische Pasta

Hauptgang betreutes Buffet

- 5 Grilladen: Rindsfilet, Lammkotelett, Pata Negra, Poulet, Scampi; diverse hausgemachte Saucen
- 5 Salate: Panzanella, Linsen, Taboulé, Kartoffel, Grün
- Warme Beilage: Risotto

Dessert

- Gebrannte Crème, Mousse au Chocolat

Getränke-Begleitung zu „Deluxe Gourmet Grill 'n' Chill & Hearty Party“

Bier

- Baarer Goldmandli
- Baarer Bier alkoholfrei

Weine

- Prosecco Soligo
- Moscato Dettlinger Silver
- Chirsi Kirschschaumwein Siebe Dupf (CH)
- Valdelainos Verdelho (Rueda E),
- Cuvée d'Or Rosé Siebe Dupf (CH)
- Armentino Primitivo-Negroamaro (Puglia IT)

Boutique-Softdrinks

- Acqua Lucerna
- Vivi Cola
- Phil's Eistee mit Minze und Apfel
- Zobo Limonaden Zitronen-Rose; Orangen-Lavendel, Hibiskus-Ingwer
- Zuckerpeitsche Limonade Birnen-Rosmarin
- Fritz Spritz Rhabarber-Schorle
- Cucumis Gurkenwasser
- Nycha Kambucha Alpenkräuter
- Ginger Beer Fentiman's
- Orangenjus



Spirituosen

- Amstutz Vieille Prune, Vieille Williams, Äntebüsi, Rosoli
- Giulietta Limoncino, Mandarinino, Nocino; Braumeistertröpfli Baarer Bierbrand; Grappa Moscato
- Gin Tanqueray, Vodka Wodotschka, Rum Havana, Whisky Jack Daniel's

Menuvorschlag „Easy Going No Worries BBQ“

Apéro in Schalen bereitgestellt, z.B.:

- Gemüsesticks mit Dip-Saucen, Oliven, Chips

Hauptgang Buffet

- 2 Grilladen: Mariniertes Schweinssteak, Poulet; diverse Saucen
- 3 Salate: Mais, Karotten, Grün
- Warme Beilage: Risotto

Dessert

- Glacé-Auswahl von Gelateria dell'Alpi im originellen Copetto

Getränke-Begleitung zu „Easy Going No Worries BBQ“

Bier

- Baarer Goldmandli
- Baarer Bier alkoholfrei

Weine

- Prosecco Soligo
- Valdelainos Verdelho (Rueda E),
- Armentino Primitivo-Negroamaro (Puglia IT)

Softdrinks

- Mineralwasser in Karaffen
- Phil's Eistee mit Minze und Apfel
- Coca Cola
- Citro

Angebot aktueller Stand. Preise exklusiv 7.7% MwSt