



## All Inclusive Angebot speziell für

- Firmen-Anlässe
- Team-Events
- Incentives

## “Währschafter Menu-Service”

### Catering-Partner: Metzgerei & Party-Service Beat Studer 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, präsentieren wir unser bodenständiges bewährtes **All Inclusive Angebot „Währschafter Menu-Service“**:

- Happy Hour Fingerfood- Apéro mit kleinen Häppchen und süffigen Getränken
- Leckere währschafter Hauptgang nach Wahl
- Leichtes Dessert
- 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 und wir starten den **CWährschaften Menu-Service**. Ein stimmiger Sonnenuntergang, dezente Beleuchtung, Fackeln, Kerzen, ein offenes Feuer, der aufgehende Mond und der funkelnde Sternenhimmel rücken 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. **Dessert, Kaffee und geistreiche Digèstive** 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, Blue TV, DVD-Player und Grossleinwand**.

Beim folgenden fröhlichen **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, Blue 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 vertrauen wir auf einen bewährten Partner** (Metzgerei & Party-Service Beat Studer 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 mit unschlagbarem Preis/Leistungsverhältnis ist. Lassen Sie sich überraschen und verführen.

## **Facts & Figures für das All Inclusive Angebot „Währschafter Menu-Service“**

### **Anzahl Gäste**

40 bis 100, auf Anfrage auch mehr oder weniger.

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

### **Gastgeber**

Deborah & Thomas Sigrist mit Garden Villa-Team

### **Catering**

Metzgerei & Party-Service Beat Studer mit Team

### **Preis für das All Inclusive Angebot „Währschafter Menu-Service“**

Richtpreis ca. Fr. 140.- pro Gast.

### **Inbegriffen**

- Location (Garten, Party-Raum, gedeckte Outdoor-Lounge, bequemes Zelt mit rundum transparenten Seitenwänden in kühler Saison bzw. bei ungünstigem Wetter)
- Beratung, Organisation, Betreuung, Supervisor
- Mitarbeiter-Team
- Getränke à Discrétion (Boutique-Softdrinks, Bier, Weine, Spirituosen, Kaffee)
- Fliegender Apéro
- Servierter Hauptgang
- Dessert
- Tabletop (Stoff-Tischtücher, Blumen-Deko, Kerzen)
- Soundanlage indoor und outdoor
- 2 Beamer mit Grossleinwänden
- Sämtliche notwendige Infrastruktur

## **Speiseauswahl „Währschafter Menu-Service“**

### **Apéro**

- Fleisch/Käseplättli und Gemüsesticks mit Dip-Saucen oder frisches warmes Apéro-Gebäck

### **Hauptgang serviert**

Rinds-Geschnetzeltes nach „Zigeunerart“ mit Nudeln od. Reis und saisonalem Gemüse  
oder  
Rahmschnitzel mit Nüdeli und saisonalem Gemüse  
oder  
Schweins- od. Rindsbraten mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

### **Dessert** je nach Saison

- Glacé-Auswahl z.B. von Gelateria dell'Alpi im originellen Copetto oder
- Crèmeschnitte, Schwarzwälder-Torte oder Früchtequark am Meter

## **Getränke-Begleitung zu „Währschafter Menu-Service“**

### **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