



All Inclusive-Angebot speziell geeignet für

Firmen-Anlässe für Mitarbeiter, Firmen-Anlässe für Kunden, Team-Events, Incentives

Wertvoller “Apéro Riche” & Hearty Party

Catering Partner: Hotel Restaurant Felmis, Ivo & Pädi Schmidiger mit Team

Die perfekte preiswerte leckere Free Flow-Alternative zum klassischen Bankett. Auch bestens geeignet für kleinere indoors Anlässe in der kalten Saison.

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 “Wertvoller Apéro Riche”**:

- **Leckere Häppchen** (5x kalt, 4x warm, 3x Dessert optional)
- **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 unsere Gäste bei **zuvorkommenden Bewirtung** den **Apéro Riche** bei Nibbles & Bubbles und allem was dazugehört. Dazu hören sie hre Lieblingsmusik, lauschen dem Gesang der Vögel und sehen den Blumen beim Wachsen oder den Dampfschiffen beim Vorbeituckern zu. Und erfreuen sich am “Easy Peaceful Feeling” und an den “Good Vibrations” der prächtigen Garden Villa.



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 Desserts, 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, blue TV, DVD-Player und Grossleinwand**. Beim folgenden fröhlichen **Feiern und Tanzen mit Barbetrieb** bleibt hier die Zeit stehen - nicht zuletzt wegen der eindrucklichen umfassenden Platten-, CD- und Tape-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 (Restaurant Felmis). 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 unseres Catering-Partners.

Facts & Figures All Inclusive Angebot "Wertvoller Apéro Riche"

Preis

Richtpreis ca. Fr. 140.- pro Gast exkl. 8.1% MwSt

Anzahl Gäste

40 bis 130, 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

Gastgeber

Deborah & Thomas Sigrist mit Garden Villa-Team

Catering

Hotel Restaurant Felmis mit Ivo und Pädi Schmidiger und Team, St. Niklausen LU



Inbegriffen

- Location (Garten, Party-Raum, gedeckte Outdoor-Lounge, bequemes 12 x 6m grosses Zelt mit rundum transparenten Seitenwänden bei ungünstiger Witterung oder in kühler Saison)
- Beratung, Organisation, Betreuung
- Mitarbeiter-Team für Service, Bar, Küche, Backoffice
- Getränke à Discretion (Boutique-Softdrinks, Bier, Weine, Spirituosen, Kaffee)
- Opulenter Apéro Riche
- Tabletop (Stoff-Tischtücher, Blumen-Deko, Kerzen)
- Soundanlage indoor und outdoor
- 2 Beamer mit Grossleinwänden

Speisen “Wertvoller Apéro Riche”

Kalt

- Gratinierte Bruschetta Calabrese
- Randen-Falaffel auf Minzen-Joghurt
- Crevetten-Cocktail im Gläsli
- Guacamole mit Alfasprossen auf Vollkornbrot
- Tomaten-Mozzarella im Gläsli

Warm

- Poulet-Aillerons mit Haus-Sauce
- Ravioli Limona vegetarisch
- Meatballs an BBQ-Sauce
- Bratkartoffeln

Dessert-Triologie im Gläsli (optional)

- Panna Cotta mit Mango-Coulis
- Flan Caramel
- Mascarpone-Crème mit Cantuccini-Crunch

Getränke-Begleitung zum “Wertvollen Apéro Riche”

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 Sarmienti, 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
- Aqua Monaco La Toronja Sparkling Pink Grapefruit
- Cucumis Mineralwasser und Gurkensaft mit Basilikum-Extrakt
- The Basil Soda Libre Mineralwasser mit Basilikum und Zitrone
- Zämä Swiss Original mit Bergkräutern, Brennnessel, 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 von Giulietta
- Tagesangebot von Preussischer Spirituosen Manufaktur
- Tagesangebot von Freimeister Kollektiv Berlin
- Tagesangebot diverse Spirituosen
- Gin Toni; Wodka Wodotschka; Rum Havana; Whisky Jack Daniel's

Angebot gemäss aktuellstem Stand. Marginale Änderungen ohne Notiz möglich.