



EVENTS & MORR
GMBH

...GÖNNEN SIE SICH DAS BESTE!

VIP PAVILLON

FEIERN SIE HIER,
IN ANGENEHMEN AMBIENTE
UND GEMÜTLICHER
ATMOSPHERE, MIT BLICK
AUF DEN WUNDERSCHÖNEN
LUISENPARK,
IHREN BESONDEREN TAG.





FEIERN SIE HIER IHR EVENT IN EINER DER SCHÖNSTEN PARKANLAGEN DEUTSCHLANDS.

Ob Sie nun Ihre Hochzeit feiern, ein BBQ planen, ein Gala-Dinner oder Ihre Firmenveranstaltung die Wandlungsfähigkeit des VIP Pavillons ist endlos.

Mindestens 85 Erwachsene Personen sollten Sie jedoch sein um den VIP Pavillon zu füllen.

Mit entsprechender Umgestaltung sind auch Gästegruppen bis 200 Personen jederzeit herzlich willkommen und finden Ihren Platz.

FÜR 85 - 200 PERSONEN

Leistungen:

- Speisen (Menü-/Buffet-Kombination)
- Geschultes Service- & Küchenpersonal
- Sektempfang
- Getränke inkl. Weine
- Lounge im exklusiven Garten
- Komplette Bestuhlung

- Stuhlhussen & Schleifen
- Komplette Grunddekoration

ab 129,00 € pro Person für Ihre Feier

Freitags 10 % Rabatt auf Ihre Gesamtrechnung

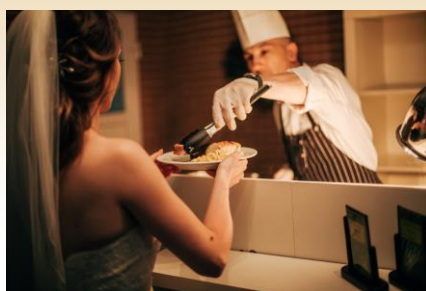
Zuzüglich Mietpauschale

Ab 120 Personen bieten wir Ihnen interessante

Preisstaffelungspreise an.

Mit der Buchung der Räumlichkeit, verpflichtet sich der Kunde sämtliche Speisen und Getränke über „Events & Morr“ zu beziehen. Ausnahmen wie Spirituosen, Torten sowie weitere Absprachen bedürfen der Schriftform und werden im Angebot bzw. im späteren Veranstaltungsvertrag schriftlich festgehalten.





UNSERE VORSCHLÄGE FÜR EINE BUFFET-/ MENÜ-KOMBINATION

Vorspeisenteller

~ wird von unseren Servicekräften serviert ~

Geräucherte Entenbrust mit Orangenfilets und Apfel-Preiselbeeren
Poularden-Röllchen „Madras“ mit Curryreis-Füllung und frischer Ananas
Italienischer Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum
Garnelen mit Mango-Chutney
Hausgebeizter Lachs mit grünem Spargel und Wasabicrème
Marinierte Zucchinihäppchen mit Schafskäse gefüllt
Rucola Salat mit feinem Himbeerdressing



Vier verschiedene Hauptgerichte – untereinander kombinierbar

~ werden von unseren Köchen an der Live-Cooking-Station gereicht ~

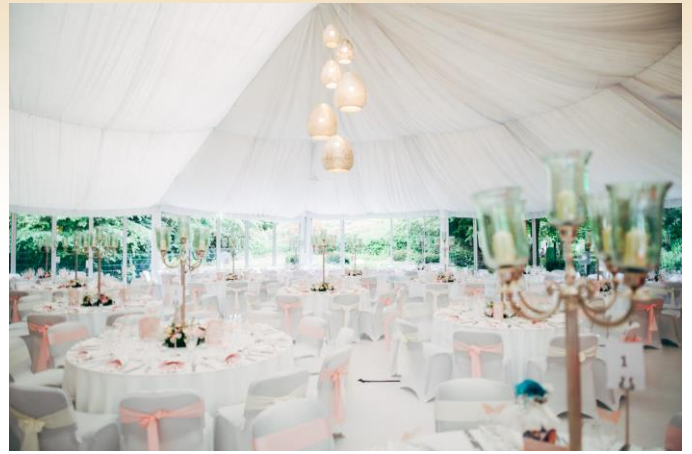
Schweinemedallions im Speckmantel in einer Champignonrahm-Sauce mit hausgemachten Eierspätzle
Rinderfilet am Stück gebraten an Cognacrahm-Sauce mit Speckböhnchen und gratinierten Kartoffeln
Lachsschnitte in Riesling-Sauce auf mediterranem Gemüsebett und Langkornreis
Süßkartoffel-Pfanne mit Zuckerschoten, knackigem Gemüse & karamellisierten Cashewkernen
(vegetarisch & vegan)



Dessertvariation

~ wird von unseren Servicekräften serviert ~

Trilogie von der Mousse
Vanille-Parfait an einer Himbeersauce
Original Tiramisu
Dekoriert mit frischen Früchten



Für weitere Informationen, Details und Rückfragen bzgl. Ihrer geplanten Feier stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung.

Ihre Heike & Erwin Morr



EVENTS & MORR
GMBH
...GÖNNEN SIE SICH DAS BESTE!