



EVENTS & MORR  
GMBH

...GÖNNEN SIE SICH DAS BESTE!

# VIP PAVILLON

FEIERN SIE HIER,  
IN ANGENEHMEN AMBIENTE  
UND GEMÜTLICHER  
ATMOSPHÄRE, 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.

**FREIE TRAUUNGEN IM LUISENPARK MÖGLICH!**

---

### FÜR 85 - 200 PERSONEN

#### Leistungen:

- Speisen (Menü-/Buffet-Kombination)
- Geschultes Service- & Küchenpersonal
- Sektempfang
- Getränke inkl. Weine
- Lounge im exklusiven Garten
- Komplette Bestuhlung
- Stuhl-Hussen & Schleifen zur Auswahl
- Komplette Grunddekoration

- Komplette Grunddekoration

Persönlicher Ansprechpartner für Ihre Anliegen

Keine Einschränkung der Lautstärke aufgrund der exklusiven Lage ohne Nachbarn

**ab 134,00 € pro Erwachsener Person für Ihre Feier**

**Freitags 10 % Rabatt auf Ihre Gesamtrechnung**

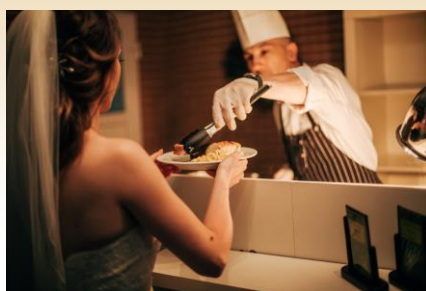
**Zuzüglich Mietpauschale**

*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 Cashew-Kernen  
(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!