



EVENTS & MORR  
GMBH

...GÖNNEN SIE SICH DAS BESTE!

# VIP PAVILLION

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 Personen sollten Sie jedoch sein  
um den VIP Pavillon zu füllen. Mit entsprechenden  
Anbauten im eigenen Garten sind auch Gäste-  
gruppen bis 200 Personen willkommen und finden  
Ihren Platz.

---

### FÜR 85 - 200 PERSONEN

Leistungen:

- Speisen (Menü-Kombination)
- Servicepersonal
- Getränke
- Lounge im Garten
- Bestuhlung
- Dekoration

ab € 119,00 pro Person

+ Mietkosten

*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 Wasabicreme  
Marinierte Zucchinihappchen mit Schafskäse gefüllt  
Rucolasalat mit feinem Himbeerdressing



### **Hauptgerichte - live cooking**

*~ 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)



### **Dessert**

*~ wird von unseren Servicekräften serviert ~*

Trilogie von der Mousse Vanille  
Parfait an einer Himbeersauce





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!