

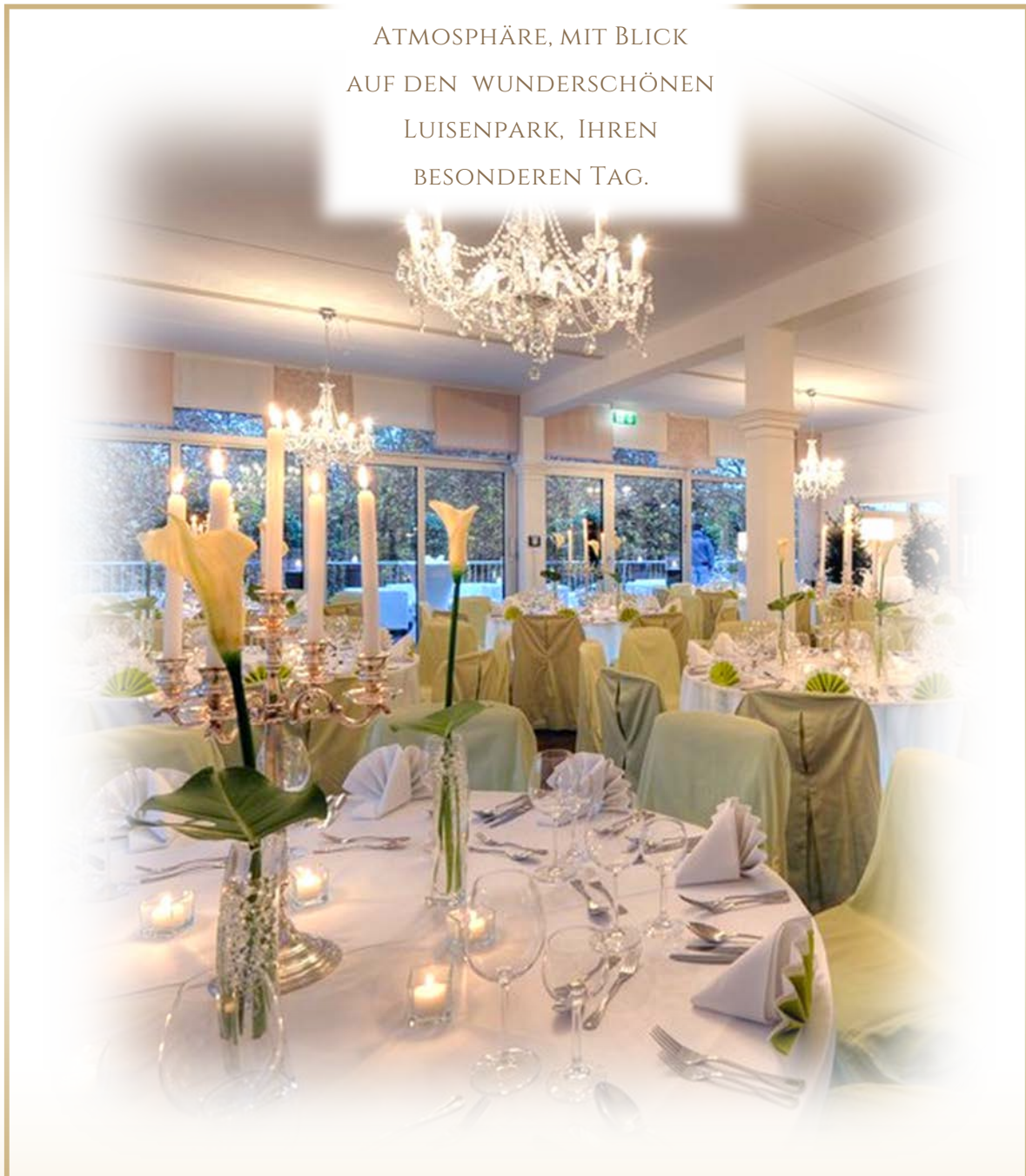


EVENTS & MORR
GMBH

...GÖNNEN SIE SICH DAS BESTE!

GREEN GARDEN

FEIERN SIE HIER,
IN ANGENEHMEN AMBIENTE
UND GEMÜTLICHER
ATMOSPHÄRE, MIT BLICK
AUF DEN WUNDERSCHÖNEN
LUISEN PARK, IHREN
BESONDEREN TAG.





GREEN GARDEN IST EIN EXKLUSIVER DINING & LOUNGE BEREICH.

Feiern Sie hier in angenehmen Ambiente und gemütlicher Atmosphäre, mit Blick auf den wunderschönen Luisenpark, Ihren besonderen Tag.

Mindestens 40-70 Personen sollten Sie jedoch sein um den Raum zu füllen.

FÜR 40 - 70 PERSONEN

Leistungen:

- Speisen (Menü-Kombination)
- Servicepersonal
- Sektempfang
- Getränke inkl. Weine
- Lounge im Garten
- Bestuhlung inkl. Stuhlhussen
- Dekoration

ab € 129,00 pro Person
+ Mietkosten € 375,00

Mit der Buchung der Räumlichkeit, verpflichtet sich der Kunde sämtliche Speisen und Getränke über den 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
- 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
- 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!