



PIRATES NIGHT IM GIARDINO VERDE

Erleben Sie einen abenteuerlichen Abend im Giardino Verde. Entfliehen Sie für ein paar Stunden aus dem Alltag und tauchen Sie ein in das Leben der Seeräuber.

Wollten Sie schon immer das Leben der Piraten hautnah erleben? Setzen Sie die Segel und gehen Sie mit uns auf eine atemberaubende und faszinierende Reise in die tropische Heimat der Piraten. An der Piratenschiff-Bar geniessen Sie Drinks welche Sie fesseln werden. Ein reichhaltiges Buffet mit allerlei Spezialitäten sorgt für Gaumenfreuden und verführt Sie kulinarisch..

Pirates Night

- Exklusiver Raum inkl. Nebenkosten im Giardino Verde
- Buffet mit allerlei Barbecue Spezialitäten
- Pauschale zum Essen: Wein (5dl), Bier, alkoholfreie Getränke à discretion
- Piratenfiguren und Schiffskanone in Echtgrösse
- Allerlei Kleindekorationsmaterial wie Papageie, Fischernetze, Fahnen, Seile und vieles mehr
- Rumfässer klein & gross als Stehtische und Sitzgelegenheiten (ab 100 Pers. oder auf Anfrage)
- Piratenschiff-Bar als Highlight & eine riesige Wanddekoration (ab 100 Pers.)

Kosten

- 50 – 100 Personen CHF 290.00 pro Person
- 101 – 180 Personen CHF 270.00 pro Person
- 181 – 250 Personen CHF 240.00 pro Person
- 251 – 300 Personen CHF 210.00 pro Person

Optionen

• Spielvarianten (Preis auf Anfrage)

- Piraten-Nussknacker → Baumnuss muss auf einem Rumfass verhämmert werden welches aus dem Bambus herausrollt, Reflex ist gefragt.
- Schatzsuche → Schweizer Karte abgedeckt mit Sand. Das Ziel ist es die genaue Position zu erraten.
- Rumfass-Stossen → Wer kann das Rumfass auf dem Tresen näher an die Markierung stossen ohne dass es umfällt?

• Professionelle Steelband pauschal CHF 1800.- (Verfügbarkeit auf Anfrage)

Engagieren Sie eine klassische Steelband welche karibische Musik auf Blechtrommeln spielen oder fragen Sie einen DJ an.

• Piratenkostüme CHF 65.- pro Person, inkl. Reinigung

Sehen Sie aus wie ein Pirat

• Accessoires CHF 7.- pro Person

Augenklappen, Pistolen, Hakenhand, Säbel und vieles mehr.

Pirates Buffet

Salat- und Antipastibuffet

Saisonale Antipasti
Peperoni, Zucchetti
Tomaten
Gartenfrisches Gemüse
Farbenfrohen Blattsalaten
Verschiedene Dressings
Knusprige Knoblauchcroûtons
gehacktem Ei
Petersilie
Sonnenblumen und Kürbiskernen sowie gerösteten Speckwürfeln.

Grilladen aus dem Kaktusgrill

Roastbeef
Lachs aus dem BBQ Smoker mit Sauce Bernaise
Lammracks
Grillwurst
Pouletschenkel
Rosmarinrotweinsauce
Schnittlauch-Sauerrahm
Rassige Barbecuesauce
Kräuterbutter

Beilagen

Folienkartoffeln
Maiskolben, Kartoffelgratin
Feines Gartengemüse

Dessert

Exotischer Fruchtsalat
Erfrischende Sorbetauswahl
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Zweierlei Tobleronemousse mit Amaretto,
Profiteroles, Mini-Pâtisserie
Kemmeriboden-Meringues mit Greyerzer Doppelrahm
Grosis Caramelköpfl
Kokos-Panna Cotta im Töpfchen
Lauwarmer Schokoladenkuchen



In Zusammenarbeit mit events | kommunikation | web