



GIARDINO VERDE

Events & Catering am Uetliberg

HAVANA NIGHT IM GIARDINO VERDE



Erleben Sie einen kubanischen Abend im Giardino Verde. Geben Sie Ihrem Anlass das besondere karibische Flair und schwingen Sie Ihr Tanzbein zu heissen kubanischen Rhythmen.



Genüsslich aus der Kokosnuss schlürfen kennen Sie nicht? Auf Wunsch knackt Ihnen der Cocotero persönlich mit seiner Machete die Nuss. Ein reichhaltiges Buffet mit allerlei karibischen Spezialitäten sorgt für Gaumenfreuden und verführt Sie kulinarisch. Nach dem Essen werden Sie von professionellen Tänzern in die Grundschriffe des Salsa eingeführt. Lassen Sie sich von uns in die Karibik entführen und entdecken Sie das exotische Leben hautnah.



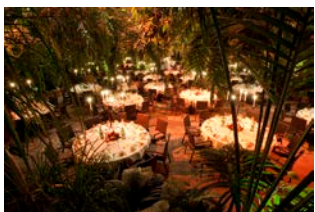
Havana Night

- Exklusiver Raum inkl. Nebenkosten im Giardino Verde
- Buffet oder Menu mit allerlei karibischen Spezialitäten
- Pauschale zum Essen:
Wein (5dl), Bier, alkoholfreie Getränke à discretion
- Tanzshow mit DJ inkl. Equipment bis Mitternacht
2-3 x Tanzshow à je ca. 15 min. oder Workshop à 30-60 min.
Sie tanzen Choreos zu Son, Cha-Cha, Salsa und traditionellen kubanischen Rhythmen.



Kosten

- 50 – 90 Personen CHF 270.00 pro Person
- 91 – 150 Personen CHF 250.00 pro Person
- 151 – 280 Personen CHF 235.00 pro Person
- 281 – 350 Personen CHF 210.00 pro Person
- 351 – 450 Personen CHF 195.00 pro Person



Optionen

- Eine Zigarrenrollerin pauschal CHF 1000.00
Die Torcedoras zeigen den Gästen, wie eine echte kubanische Zigarre gerollt wird. Sie haben das Handwerk in Kuba erlernt und wissen Interessantes über diese Tradition zu erzählen. Die Gäste rollen dann mit Hilfe einer Torcedora selber eine Zigarre.
- Kubanische Livebands (ab CHF 2700.00)
Engagieren Sie ein klassisches kubanisches Trio oder Quartett, wie man es in den Wandelgängen auf Kuba antrifft. Die Formation spielt Songs von Buena Vista Social Club, Boleros, Son und Cha-Cha
- Cocotero pauschal CHF 700.00 (Verfügbarkeit auf Anfrage)
Der Cocotero öffnet die grüne Cocos mit Machete und Spezialwerkzeug. Mit einem Schuss Rum schmeckt die Cocosmilch noch exotischer.
- Barbetrieb mit Cocktailausschank (nach Aufwand)
Mojito, Piña Colada, Cuba Libre und Daiquiri





GIARDINO VERDE

Events & Catering am Uetliberg

Havana Buffet

Vorspeise

Exotischer Nudelsalat
Tomaten-Avocado Salat
Bohnensalat mit Okra und rote Zwiebeln
Spinatsalat mit Erdnüssen
Papaya Chili Salat
Bunte Blattsalate

Hauptgang

Limetten Koriander Shrimps
Schweinebraten mit Mango und Knoblauch
Karibisches Chili-Poulet
Red Snapper mit Ingwer und getrockneten Tomaten
Roastbeef mit kreolischer Marinade
Lammstreifen Jambalaja
Kubanischer Reiseintopf
Süsskartoffeln mit Kräutern
Chakaliki Gemüseintopf

Dessert

Mango Joghurt Mousse
Choco Bananen
Fruchtplatte mit saisonalen Köstlichkeiten
Limetten Sorbet
Kokos Eis
Karamelisierte Ananas
Pina Colada Tiramisu

serviertes Menu

1. Vorspeise

Bunter Blattsalat mit frischem Gemüse und Früchten an einem feinem Karibik-Dressing

2. Vorspeise

Curry-Kürbissuppe mit Ingwer

Hauptgang

Kalbshohrücken
mit Limetten-Kräutern-Pininenkernkruste
serviert mit Süsskartoffelpurée
und verschiedenen Gemüsen

Dessertteller

mit verschiedenen karibischen Köstlichkeiten
(5 Komponenten)