



**HOCHZEITEN  
TAGUNGEN  
INCENTIVES  
SOMMERFESTE**

Osdorfer Landstr. 380  
22589 Hamburg

Telefon: +49 (0) 40 320 82 802  
E-Mail: [direktion@migus.de](mailto:direktion@migus.de)  
[www.migus.de](http://www.migus.de)

PRÄSENTIERT



DIE VILLA MIGNON IST...

## ...Ihr Ort für Hochzeiten, Tagungen, Incentives und Sommerfeste

Die repräsentative Kulisse der Villa Mignon macht jede Veranstaltung zu etwas ganz Besonderem – nach Ihren individuellen Wünschen.

**Für Ihre Tagung** bedeutet das hochmoderne Veranstaltungstechnik.

**Für Ihre Firmenfeier** gestalten wir ein maßgeschneidertes Rahmenprogramm.

**Und für Ihre Hochzeit** begleiten wir Sie bei der Entwicklung Ihrer Festtagskulisse.

Dies ist der Ort, um aus Anlässen unvergessliche Events zu machen.

Für 40 bis 600 Personen.



## AUSSTATTUNG

# Die Villa mit Charakter für kreative Veranstaltungen

- Fünf perfekt ausgestattete Konferenz- und Tagungsräume
- Incentive-Studios
- Große Terrasse mit Garten
- Eigene Konditorei
- Gemeinsame Konzeptentwicklung

## LOCATION HIGHLIGHTS

450 M<sup>2</sup> ZIRKUSZELT

20ER-JAHRE-SETTING

KONFERENZTECHNIK

GARTENPARTY

JAHRMARKT

TRAUZIMMER

THEATER- UND VARIETÉ-BÜHNE

RALLYES

## RAUMLÄNE

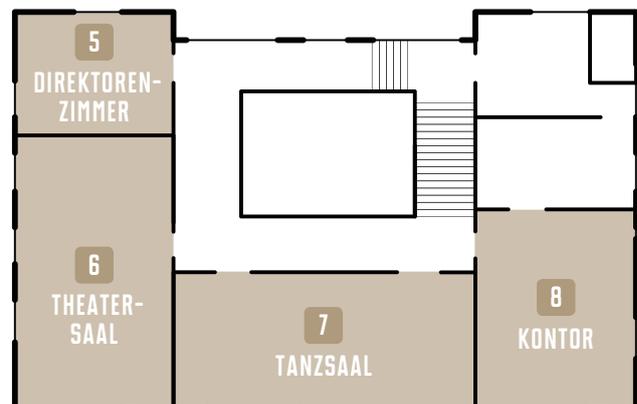
# Elegante Kulisse für Ihr Event

EG



	1	2	3	4
	(25)	70	80	8
	---	25	30	---
	40	60	80	---
Empfang	150	80	120	---
Lounge	30	70	90	10

0G



	5	6	7	8
	20	60	65	35
	15	25	30	20
	20	50	60	40
Empfang	20	80	100	40
Lounge	15	50	60	25

Ihr Arrangement ist beliebig erweiterbar. Gerne können Sie auch unseren \* Außenbereich und die angrenzende Zirkusschule mit acht Räumen nutzen.

MENÜBEISPIELE

## Exklusive Gastronomiekonzepte für Ihr Event

In der Gastronomie legen wir großen Wert darauf, unvergessliche Genussmomente ganz nach Ihren Bedürfnissen zu kreieren. Und als Apéritif immer mit dabei: Das unvergessliche Ambiente der Villa Mignon. Es ist uns eine Herzensangelegenheit, regionale und saisonale Produkte zu verwenden. Das Ergebnis sind exquisite Kompositionen – was darf es für Sie sein?

### HOCHZEITS-TISCHBUFFET

#### Vorspeise

Vitello Tonnato mit Rucola und Karperräpfeln  
Großer gemischter saisonaler Salat mit Brot und Butter  
Antipasti-Auswahl

#### Hauptgang

Tranchen vom rosa gebratenen Rinderrücken  
mit glasiertem Marktgemüse und franz. Rosmarinkartoffeln  
Kross gebratenes Zanderfilet an leichtem Waldpilz-Pesto-  
Risotto mit gebratenen Riesengarnelen  
Gratinierter Ziegenkäse auf Waldpilz-Pesto-Risotto  
mit glasiertem Marktgemüse \* **VEGETARISCHE ALTERNATIVE**

#### Dessert

Mousse au Chocolat mit verschiedenen Beeren  
Frischer Obstsalat mit Minze  
Vanille-Panna-Cotta mit Himbeermark

### BEISPIEL TAGUNGSARRANGEMENT

**Kaffeepause** Croissant, Franzbrötchen, Bagels, hausgemachter  
Blechkuchen, Joghurt und Obstsalat

**Lunchbuffet** Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian Honig  
auf Salat mit frischen Kräutern, Deichlammragout mit Oliven &  
Karotten an breiten Bandnudeln, Ricotta-Gnocchis mit Wald- und  
Wiesenpesto, gerösteten Pinienkernen und Rucola, Gebratenes  
Zanderfilet auf Champagner-Sauerkraut mit franz. Drillingen,  
Tiramisu mit Beeren & Zitronen-Joghurtcreme

### GALADINNER

•••  
Schaumsüppchen mit einem Wachteile  
Seetangsalat mit Sesam und Cashewkernen  
Lachstatar mit Dill und Brioche  
Rinderfilet „Surf and Turf“ mit Riesengarnelen  
Dreierlei von der Patisserie

### PROGRAMMABLAUF

•••  
**17:00** Ankunft der Gäste, **Getränkeempfang** mit Prosecco,  
Kaltgetränken und Empfangssnacks, optional begleitet durch  
Artisten z.B.: Stelzenläufer, Riesenseifenblasen, Zauberer,  
bei gutem Wetter auf der Terrasse, sonst im Foyer  
**19:00-20:30** Galadinner an weißen Tischen mit Kerzen  
oder sommerliches Buffet je nach Wetter im Foyer und  
auf der Terrasse, Blumendeko wird selbst organisiert  
**20:30-20:50** Optional Artistenshow/Darbietungen der  
Gäste im Foyer/ Umbau Salon zur Tanzfläche, alternativ im Foyer  
**20:50-01:00** Party und Tanz an der Bar oder im Foyer  
**00:00 – 00:30** Mitternachtssnack im Foyer  
**01:00** Ende der Pauschale \* **OPTIONAL: OPEN END**

**FAMILIENBRUNCH Frühstück** Müsli / Schokoflakes / Joghurt / Obstsalat • Rustikale Käse- und Wurstplatten mit Röstzwiebeln • Brötchen und  
Toastbrot, Vollkorn- und franz. Landbrotlaibe • Verschiedene Konfitüren, Nutella, Honig und Erdnussbutter • Rührei und Bacon/ gekochte Eier •  
Räucherfischauswahl mit Honigsenf, Krabbensalat, Heringssalat und Fleischsalat **Mittagessen** Antipasti-Auswahl und gemischte Salate •  
Vitello Tonnato mit Rucola und Karperräpfeln • Parma-Schinken mit Melone • Strauchtomatencremesuppe • Tranchen von der gekräuterten  
Poulardenbrust mit Rosmarinkartoffeln und Preiselbeerjus • Lachsfilet in Zitronenöl confiert auf Rahmblattspinat mit südafrikanischem  
Orangen-Couscous **Dessert** Hausgemachter Blechkuchen • Schokoladenmousse



ANFAHRT

Ihr Weg zu uns



REFERENZENZEN

**Beiersdorf**

**GLS Bank**  
das macht Sinn

**IKEA**

SCHOLZ & FRIENDS



Neumann Kaffee Gruppe 

**ING**  **DiBa**

**frontlineshop**

\* LOCATION-TIPP

Noch größer?

Für alle, die noch größer feiern, empfehlen wir die **Trabrennbahn Bahrenfeld**. Ebenfalls bespielt und zum Leben erweckt von Mignon Genuss & Spektakel. Ideal für 80 bis 8000 Personen. Mehr Infos unter [www.migus.de](http://www.migus.de)



WER IST IHR GASTGEBER?

## Mignon Genuss & Spektakel...

...ist ein Hamburger Kultur- und Gastro-Unternehmen mit über 20-jähriger Erfahrung an diversen Locations.  
Alle Standorte von Mignon Genuss & Spektakel verbinden gastronomische Exzellenz mit dem besonderen Erlebnis.

### Die Mignon Genuss & Spektakel Standorte sind:

Die Bahrenfelder Trabrennbahn • Der InselCircus auf Sylt • Die Villa Mignon im Hamburger Westen • Die Kuppel Gut Osterrade • Theater am Kliff in Wenningstedt-Braderup • mLove Future City Campus • Lila Nashorn und diverse mobile Großveranstaltungen landesweit. Mehr Infos unter [www.migus.de](http://www.migus.de)

