



Programme

Programme de l'après-midi

13h00 **Rassemblement au débarcadère de Thoune**

13h40 **Départ avec le MS Bubenberg pour Interlaken**

Repas à bord

APÉRITIF OBERLANDAIS

Jambon cru du Stockental, viande séchée du Gürbetal, saucisse sèche de Ballenberg, lard cru de Ballenberg, fromage à rebibes et fromage à pâte mi-dure d'Amsoldingen, le tout accompagné de tresse au beurre au mètre, de cornichons, d'oignons argentés, de divers fruits secs et de noix.

EAU MINÉRALE ADELBODNER, BOISSONS SUCRÉES
SPIEZER RIESLING I SYLVANER AOC
ŒIL DE PERDRIX NEUCHÂTEL AOC
CAFÉ I ESPRESSO

18h20 **Arrivée à Thoune**

Depuis la gare de Thoune, toutes les 10 à 15 min. avec le Bus public n° 1, Thoune gare - Gwatt Deltapark, en 5 min (arrêt Seepark) ou marche à pied d'environ 10 min à travers le Schadaupark

Nuit à l'hôtel Seepark, programme d'après-midi alternatif

À partir de 14.00 Enregistrement à l'hôtel des participants qui passent la nuit à l'hôtel et ne participent qu'au programme du soir, vous avez la possibilité d'utiliser l'espace bien-être "inBalance" avec sauna finlandais, cabane aux herbes, jacuzzi, bain de vapeur, espace douche, banc de repos chauffé, installation Kneipp, chaises longues panoramiques et salon de repos avec bar à boissons. Salle de fitness avec appareils d'endurance et de musculation, vélos de ville, VTT, vélos électriques Stromer, canoë et kayak de mer.

Programme de la soirée

18h40 Arrivée, éventuellement prise de chambre à l'hôtel Seepark à Thoune

19h30 Apéritif

BOISSONS SANS ALCOOL

Adelbodner bleu/vert, punch aux fruits de saison, sans alcool

BIÈRE

Rugenbräu Alpenperle

VIN BLANC

Cuvée "va bene" blanc

APÉRO SPEISEN (METS)

Mélange de noix maison avec chips, olives marinées aux herbes, bruschetta à la mozzarella de bufflonne et aux tomates séchées (végétarien)

20h00 Uhr

Dîner de gala avec musique et danse

HORS D'OEUVRE

Truite bleue fumée avec mousse de raifort et oignons rouges, tranches de Niesenmöckli avec vinaigrette à l'orge Spécialités de viande du maître boucher Muster Thun, fromage Schlossberg avec moutarde aux figues Salades de feuilles et de légumes avec deux dressings et garnitures (végétariennes), tomates Ramato avec mozzarella de buffle de Schangnau (végétariennes), salade de pommes de terre (végétariennes) Soupe au riesling de Spiez avec mousse de fleurs (végétariennes)

PLAT PRINCIPAL

Cuisse de bœuf de l'Oberland avec jus et sauce béarnaise (végétarien au choix)
Gratin de pommes de terre Fagot de haricots

DESSERT (végétarien)

Gâteau au chocolat maison, crème brûlée façon grand-mère aux amandes, glace et meringue à la crème fouettée, mousse au Toblerone et ragoût de poire, salade de fruits

Veillez nous informer à temps de vos allergies ou de vos souhaits pour un menu végétarien !

Nous sommes à votre disposition pour répondre à vos questions, il vous suffit de nous appeler : Tél. 056 641 06 11