



# 70 Jahre FÉDÉRATION FÉLINE HÉLVÉTIQUE

Einladung zur Jubiläumsfeier am  
24. September 2022 am Thunersee

## Programm

### Nachmittagsprogramm

**13.00 Uhr** Besammlung am Schiffsteg in Thun

**13.40 Uhr** Abfahrt mit MS Bubenberg nach Interlaken

#### Verpflegung an Board

#### OBERLÄNDER-APERITIF

Stocktaler Rohschinken, Gürbetal Trockenfleisch,  
Ballenberger Trockenwurst Ballenberger  
Rohessspeck, Hobelkäse und Amsoldinger  
Halbhartkäse dazu servieren wir Butterzopf am  
Meter, Essiggurken, Silberzwiebeln, verschiedene  
Dörrfrüchte und Nüsse.

MINERALWASSER ADELBODNER, SÜSSGETRÄNKE  
SPIEZER RIESLING SYLVANER AOC  
OEIL DE PERDRIX NEUCHÂTEL AOC  
KAFFEE und ESPRESSO

**18.20 Uhr** **Ankunft in Thun**

Ab Bahnhof Thun alle 10 bis 15 Min. mit dem  
öffentlichen Bus Nr. 1, Thun Bahnhof – Gwatt  
Deltapark, in 5 Min. (Haltestelle Seepark) oder  
Fussmarsch von ca. 10 Minuten durch den  
Schadaupark

## Übernachtung im Hotel Seepark, Nachmittagsprogramm alternativ

**Ab 14.00** Einchecken der Teilnehmer, welche im übernachten und nur am Abendprogramm teilnehmen. Sie haben die Möglichkeit der Benutzung des "inBalance" Wohlfühlbereichs mit finnischer Sauna, Kräuterröhre, Whirlpool, Dampfbad, Duschlandschaft, beheizter Liegebank, Kneippanlage, Panoramaliegen und Ruhelounge mit Getränkebar. Fitnessraum mit Ausdauer- und Kraftgeräten, Citybikes, Mountainbikes, Stromelektrobikes, Kanu und Seekajak.

## Abendprogramm

**18.40 Uhr** Eintreffen, ev. Zimmerbezug im Hotel Seepark in Thun

**19.30 Uhr** **Apéro** **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**  
Adelbodner blau/grün, Früchtebowle nach Saison, ohne Alkohol  
**BIER**  
Rugenbräu Alpenperle  
**WEISSWEIN**  
Cuvee "va bene" weiss  
**APÉRO SPEISEN**  
Hausgemachte Nussmischung mit Chips, Marinierte Oliven mit Kräutern, Bruschetta mit Büffelmozzarella und getrockneten Tomaten (vegetarisch)

**20.00 Uhr** **Galadinner** **mit Musik und Tanz**  
**VORSPEISEN (Buffet)**  
Geräucherte Blauseeforell mit Meerrettichschaum und roten Zwiebeln, Tranchen vom Niesenmöckli mit Gersten-Vinaigrette Fleischspezialitäten vom Metzgermeister Muster Thun, Schlossbergkäse mit Feigensenf Blatt- und Gemüsesalate mit zwei Dressings und Garnituren (*vegetarisch*), Ramato-Tomaten mit Schangnauer Büffelmozzarella (*vegetarisch*), Kartoffelsalat (*vegetarisch*) Spiezer-Riesling-Suppe mit Blütenschaum (*vegetarisch*)

### **HAUPTGANG**

Huft vom Oberländer Rind mit Jus und Bärner Sauce (wahlweise vegetarisch), Kartoffelgratin, Bohnenbündchen

### **DESSERT (Buffet)**

Hausgemachter Schokoladenkuchen, Gebrannte Creme Grossmutterart mit Mandeln, Glace und Meringue mit Schlagrahm, Toblerone-Mousse und Birnenragout, Fruchtsalat

**Allergien oder Wünsche für ein vegetarisches Menü bitte rechtzeitig mitteilen!**

Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung, rufen sie einfach an: Tel. 056 641 06 11