



70 anni FEDERAZIONE FELINA HELVETICA

Invito alla celebrazione del giubileo il
24 settembre 2022 sul Lago di Thun

Programma

Programma pomeridiano

ore 13.00 Ritrovo all'imbarcadere di Thun

ore 13.40 Partenza con la MS Bubenberg direzione Interlaken

Ristorazione a bordo

APERITIVO DELL'OVERLAND

Prosciutto crudo Stockentaler, carne secca
Gürbetaler, salsiccia secca Ballenberger, pancetta
Ballenberger, formaggi semiduri Hobelkäse e
Amsoldinger serviti con treccia al burro al metro,
cetriolini sott'aceto, cipolline, frutta secca e noci

ACQUA MINERALE ADELBODNER, BEVANDE DOLCI
SPIEZER RIESLING - SYLVANER AOC
OEIL DE PERDRIX NEUCHÂTEL AOC
CAFFÈ - ESPRESSO

ore 18.20 Arrivo a Thun

Dalla stazione ferroviaria di Thun ogni 10-15 minuti
con il Bus no 1, Stazione ferroviaria di Thun – Gwatt
Deltapark, in 5 minuti (fermata Seepark) o
passeggiato di circa 10 minuti attraverso lo
Schadaupark

Pernottamento presso l'Hotel Seepark, programma pomeridiano in alternativa

dalle ore 14.00 Check-in in hotel. I partecipanti che pernottano in hotel e partecipano solo al programma serale hanno la possibilità di utilizzare l'area benessere "inBalance" con sauna finlandese, capanna delle erbe, idromassaggio, bagno turco, doccia panoramica, panca reclinabile riscaldata, impianto Kneipp, lettini panoramici e sala relax con bar. Sala fitness con attrezzature per la resistenza e la forza, city bike, mountain bike, bici elettriche Stromer, canoa e kayak da lago.

Programma serale

ore 18.40 **Arrivo ed eventuale check-in presso l'Hotel Seepark a Thun**

ore 19.30 **Aperitivo** **BEVANDE ANALCOLICHE**
Adelbodner blu/verde, boule alla frutta di stagione analcolica
BIRRE
Rugenbräu Alpenperle
VINO BIANCO
Cuvee "va bene" bianco
APERITIVO STUZZICHINI
Mischela di noci fatta in casa con patatine, olive marinate alle erbe, bruschetta con mozzarella di bufala e pomodori secchi (vegetariano)

Ore 20.00 **Cena di gala** **con musica e ballo**
ANTIPASTI
Trota blu affumicata con schiuma di rafano e cipolle rosse, fette di Niesenmökli con vinaigrette all'orzo, specialità di carne del maestro macellaio Muster Thun, formaggio Schlossberg con mostarda di fichi, Insalate in foglia e insalate di verdure con due condimenti e guarnizioni (vegetariane), pomodori ramati con mozzarella di bufala Schangnauer (vegetariana), insalata di patate (vegetariana) Zuppa Spiezer-Riesling con spuma di fiori (vegetariana)

PORTATA PRINCIPALE

Fesa di manzo dell'Oberland con salsa e salsa Bernese (opzione vegetariana) gratin di patate e fagottini di fagioli

DESSERT (vegetariano)

Torta al cioccolato fatta in casa, crème brûlée della nonna con mandorle, gelato e meringa con panna montata, mousse al Toblerone e ragù di pere, macedonia di frutta

Vi preghiamo di comunicarci per tempo eventuali allergie o richieste di menù vegetariano!

Siamo lieti di rispondere a qualsiasi domanda al seguente numero: tel. 056 641 06 11