



SPEZIALANGEBOT HERBST/WINTER 21/22

NORDLICHTER IM PLANETARIUM ERLEBEN ODER FÜHRUNG «NACHTS IM MUSEUM» KOMBINIERT MIT EINEM FEINEN ESSEN IM VERKEHRSHAUS

GÜLTIG VON OKTOBER 2021 BIS FEBRUAR 2022 - AB 15 PERSONEN

FACTS Programm Geniessen Sie die Nordlichter im Planetarium oder die Führung «Nachts im Museum» durch das Verkehrshaus. Im Anschluss verwöhnen wir Sie mit einem gemütlichen Fondue auf der Terrasse (Aussenbereich) oder einem gediegenen Nachtessen in der Brasserie (Innenbereich) bis max. 24 Uhr. Beide Angebote inklusive Apéro (Ort nach Verfügbarkeit).

Teilnehmerzahl ab 15 Personen bis max. 60 Personen (ab 60 Personen auf Anfrage)

PREISE

Packagepreis für Planetarium oder Führung, Apéro und 5-Gang-Menü	CHF 155.00 pP
inkl. Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee/Tee	CHF 135.00 pP
exkl. Weinbegleitung, inkl. Mineralwasser und Kaffee/Tee	
Bevorzugen Sie ein 4-Gang statt ein 5-Gang Menü, reduziert sich der Preis um	CHF 10.00 pP
 Packagepreis für Planetarium oder Führung, Apéro und Fondue	
inkl. Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee/Tee	CHF 136.00 pP
exkl. Weinbegleitung, inkl. Mineralwasser und Kaffee/Tee	CHF 115.00 pP
optional ohne Apéro und exkl. Weinbegleitung,	CHF 90.00 pP
inkl. Mineralwasser und Kaffee/Tee	

PROGRAMM

Programm 1 / Planetarium kombiniert mit Gastronomie
Reisen Sie während 45 Minuten im Planetarium in den hohen Norden und lassen Sie sich von den Nordlichtern begeistern, eines der faszinierendsten Wunder der Natur. Anschliessend geniessen Sie ein gemütliches Fondue auf der Terrasse (Aussenbereich) oder alternativ ein gediegenes 5-Gang Menü in der neuen Brasserie (Innenbereich).

Programm 2 / Führung kombiniert mit Gastronomie
Mit der Taschenlampe eine Stunde durch das dunkle Museum streifen und dabei erfahren, wie die Mobilität in der Schweiz nach Sonnenuntergang funktioniert und welche Wunder die Menschen vollbringen, die nachts arbeiten. Anschliessend geniessen Sie ein gemütliches Fondue auf der Terrasse (Aussenbereich) oder alternativ ein gediegenes 5-Gang Menü in der neuen Brasserie (Innenbereich).

Apéro

Kleine Kreationen aus unserer Brasserie-Küche serviert als Fingerfood

- Sellerieschnitte mit Apfel Ingwer Kompott
- Gebeizter Lachs mit Randen und Lebkuchen
- Rindstatar im Oliven-Tartelette
- Zucchini Pilz Crêpes

Begleitet werden die Apéro-Häppchen von Prosecco, Weiss-/Rotwein, Bier, Wasser und Orangensaft

Variante 5-Gang Menü

Unser Küchenchef verwöhnt Sie kulinarisch mit einem saisonalen 5-Gang-Menü in unserer Brasserie. Auf Wünsche für Allergiker oder Gäste mit speziellen Essgewohnheiten gehen wir gerne ein. Bitte informieren Sie uns 2 Wochen vor dem Anlass.

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Croûtons und Kürbischutney

**

Marroni-Cremesuppe mit Wild-Mostbröckli (vegi ohne Mostbröckli)

**

Gebratenes Zanderfilet an Weissweinschaum
Pastinakenpüree, Wirzroulade und Röstzwiebeln

oder

Haferküchlein an Weissweinschaum (vegi)
Pastinakenpüree, Wirzroulade

**

Innerschweizer Rinds Entrecôte mit Rinds-Tortelloni an Rotweinjus
Cremige Polenta und Karotten

oder

Ricotta-Zitronen-Tortellini an Thymian-Sauce (vegi)
Peperonata und Kräutersalat

**

«Moelleux» warmes Schokoladenküchlein
Orangensorbet, Zimtcreme und gebrannte Baumüsse

*

Mineralwasser und Kaffee sind beim Abendessen inkludiert. Wählen Sie ein Package mit Weinbegleitung, so servieren wir Ihnen je einen passenden Wein für Sie aus.

Variante Fondue

Geniessen Sie auf der Terrasse ein feines Käsefondue

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Croûtons und Kürbischutney

**

Innerschweizer Käsefondue mit Kartoffeln und Brotwürfel, dazu Essiggemüse

**

«Moelleux» warmes Schokoladenküchlein

Orangensorbet, Zimtcreme und gebrannte Baumnüsse

*

Mineralwasser und Kaffee sind beim Fondue inkludiert. Wählen Sie das Package mit Weinbegleitung, so servieren wir Ihnen je einen passenden Weiss- und Rotwein.

Getränke für Variante 5-Gang-Menü und Fondue

Prosecco (zum Apéro)

Prosecco Impero DOC Millésimato

Valdobbiadene, Italien

Weisswein (inkl. beim Package mit Weinbegleitung)

Chasselas Premier Blanc des Roches Neuchâtel AOC

Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel

Chasselas

Rotwein (inkl. beim Package mit Weinbegleitung)

Les Romaines Rouge La Côte AOC

Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt

Pinot Noir, Gamaret, Garanoir

Diverse Getränke (inkl. beim Apéro und beim Package mit Weinbegleitung)

Bier (Eichhof Lager, alkoholfrei)

Orangensaft Ramseier zum Apéro

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure

Diverse Süssgetränke

Kaffee, Espresso, Tee zum Abendessen

BUCHUNG

Informationen zur Reservierung

Zögern Sie nicht und kontaktieren Sie uns noch heute.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter conference@verkehrshaus.ch / 041 375 74 05

Preise in CHF inkl. MwSt. / Änderungen vorbehalten / Oktober 2021