



Rotary Club Glarus



Glarus, 7. Januar 2013

Rotarier kochen für Rotarier



Liebe Rotarierinnen und Rotarier

Es freut uns, Sie zum ersten Highlight in diesem Jahr einzuladen, ganz unter dem Motto: „wir haben für jeden Geschmack die richtige Veranstaltung“.

An diesem Partneranlass werden wir unsere Kolleginnen und Kollegen bzw. Partnerinnen und Partner kulinarisch verwöhnen - alles rotarisch-selbst-gemacht, von der Küche bis zum Service.

In drei Gruppen werden wir durch den kulinarischen Abend geführt, die Geniesser-Gruppe, welche sich einfach verwöhnen lassen wird. Das Kellner-Team wird für den perfekten Service sorgen, selbstverständlich mit den vom Küchen-Team zubereiteten Köstlichkeiten.

Für das Mitmachen im Service- und Küchen-Team ist eine SEHR frühzeitige Anmeldung erforderlich, siehe Details auf der zweiten Seite.

So oder so. Wir freuen uns auf Euch.

Ort: Hotel Schwert Netstal
Kosten: CHF 72.- (ohne Getränke) pro Person
Datum: Montag, 4. Februar 2013
Zeit: 17:00 Uhr | Eintreffen des Service- und Küchen-Team
19:00 Uhr | Eintreffen der Geniesser-Gruppe

Gerne erwarten wir Ihre Anmeldung bis 20. Januar 2013

Mit rotarischen Grüßen
Rot. Franco A. Bonutto
Rot. Hansueli Leisinger

Weitere Informationen / Anmeldung:

1. Online unter www.rotary-glarus.ch
2. Per Mail franco.bonutto@bluewin.ch
3. Per Telefon 079 407 02 32

Kalendereintrag für
die Geniesser-Gruppe:





Rotary Club Glarus



Organisatorisches für das Mitmachen im Küchen- und Kellner-Team

Eine gesellige Geniesser-Gruppe bildet die Grundlage für einen gelungenen „Rotarier kochen für Rotarier“-Anlass, wobei die Teams im Service und der Küche matchentscheidend sein werden.

Marlene und Jürg Weber vom Schwert Netstal werden uns in diesem Projekt tatkräftig mit Infrastruktur, Knowhow und Geduld unterstützen – herzlichen Dank dafür.
Zusätzlich werden wir Rot. Rudolf Zobrist als Chef de Service und Rot. Peter Kolesnik als Chef de Cuisine gewinnen.

Service-Team, welches von Marlene Weber instruiert wird.

Aufgaben:

- Auftischen
- Service während des Abends, pro Tisch wird ein rotarischer Service zugeteilt
- je nach Weinbestellung gehört ein fachmännisches entkorken, dekantieren und einschenken dazu
- Service ab Buffet

Dress Code:

- weisses Hemd
- schwarze Hosen

Zuteilung:

Rudolf wird die Tisch-Zuteilungen, in Reihenfolge und Anzahl der Anmeldungen machen.

Küchen-Team, welches von Jürg Weber instruiert wird.

Aufgaben:

- Apéro
- Vorspeise
- Hauptgang
- Dessert

Dress Code:

- Küchenschürze wird von vom Schwert zur Verfügung gestellt

Zuteilung:

Peter wird die Zuteilungen für Apéro, Vorspeise, Hauptgang und Dessert in Reihenfolge, Anzahl der Anmeldungen, Vorlieben und Eignung machen.

Bitte so rasch als möglich bei Peter oder Rudolf anmelden.

Eintreffen im Schwert Netstal um **17:00**

Weitere Informationen / Anmeldung:

4. Küchen-Team: Peter Kolesnik: koli.pvt@bluewin.ch
5. Service-Team: Rudolf Zobrist: rzobrist@geska.ch

Kalendereintrag für das
Koch- & Service-Team:

