



Einladung zur Sommerveranstaltung 2015

**Mittwoch, 29. Juli 2015, 17.00 Uhr
Waldhotel National, Arosa**

Liebe Mitglieder von VivArosa, liebe Gäste

Wir möchten Sie im Namen des Vorstandes herzlich zum Sommeranlass 2015 einladen.

**Felix Brandt, Alpinist,
Ferienwohnungsvermieter
und Hauswart von Arosa,
berichtet über seine Ex-
pedition 2014 im Himala-
ja:
Thema „Mein Traum 2 x
8000“.**



Programm:

ab 17.00 Uhr

- „Einchecken“ (Namensschilder) und Bezahlen des Beitrages

Die **Kosten betragen CHF 60.00/Person (bei vegetarischem Menü CHF 52.00/Person)**. Das Namensschild (obligatorische „Eintrittskarte“) wird beim Eingang übergeben werden. Alkoholische Getränke sind separat zu bezahlen.

ab 17.00 Uhr Apéro auf der Terrasse bei schönem Wetter sonst „Inside“

**17.30 Uhr Besammlung im Speisesaal
(Bestellung der alkoholischen Getränken etc.)**

18.00 Uhr Referat von Felix Brandt – Fragen und Antworten

19.15 Uhr ca. Nachtessen

**23.00 Uhr Ende der Veranstaltung. Ausklang an der Bar
(individuell und auf eigene Kosten)**

Aus organisatorischen Gründen benötigen wir frühzeitig und zwingend Ihre Anmeldung mit beiliegendem Anmeldeformular bis spätestens: 20. Juli 2015

Persönliche Gäste sind herzlich willkommen.

Freundliche Grüsse

VivArosa

Für den Vorstand:
Elly Ganz, Christine Imfeld

Beilage: Anmeldeformular unbedingt bis **spätestens 20. Juli 2015** per Email an info@vivarosa.ch. Per Post zurücksenden an: Vivarosa, Elly Ganz, Bächelacherstrasse 12, 8132 Hinteregg). Siehe auch Homepage www.vivarosa.ch (Rubrik Programm).

Menü (Fleischvariante)

Duo vom Eismeersaibling
mit Zitrus – Chutney und Sommersalat

☞

Wildkräuter Cappuccino
mit Safran-Chiliglance

☞

Kalbskarrée mit Pfeffer-Senf-Béarnaise
Marktgemüse
gratinierten Kartoffelkugeln

☞

Bündner Tiramisu mit Kirschen
Topfen und Schokoladenbiskuit

Menü (Vegetarisch)

Ziegenkäse-Pralinien
auf Arosa Caesars Salate

☞

Wildkräuter Cappuccino
mit Safran-Chiliglance

☞

Arosa Waldpilz-Risotto
mit gebackenem Gemüse und Wurzelgemüse

☞

Bündner Tiramisu mit Kirschen
Topfen und Schokoladenbiskuit