

GVB - Vereinsessen

www.gvbern.ch

Mitglied des SGB-FSS
www.sgb-fss.ch

Mitglied der IGGH
www.iggh.ch



Samstag, 22. Oktober 2022 Restaurant Seeblick in Mörigen am Bielersee

Wir freuen uns, euch unser traditionelles Vereinsessen anbieten zu können. Das Restaurant Seeblick liegt etwas oberhalb des Bielersees zwischen Biel und Ins, gleich vis-a-vis vom Bahnhof Mörigen. Der Saal des Restaurants liegt im 1. Stock und hat auch einen Lift. Wir geniessen dort gutes Essen und eine schöne Aussicht zum Bielersee.



Wir hoffen auf viele Anmeldungen und freuen uns auf diesen gemeinsamen Tag!
Der GVB Vorstand

Infos:

Treffpunkt: ab 11 Uhr im Saal 1. Stock (bitte nicht früher!), spätestens 11.35 Uhr

Apero: 11.35 Uhr

Menüs: Es gibt keine Halb-Portionen! Dafür werden kleinere Portionen verteilt und wer noch möchte, wird nachgeschöpft.

Kosten: 15.00 Fr. pro Person (bitte genauen Bar - Betrag mitbringen, danke!)
Nichtmitglieder sind herzlich willkommen und bezahlen den vollen Preis, man kann bei der Präsidentin nachfragen wieviel.

Jeder bezahlt die Getränke selber!

Der GVB übernimmt die Kosten für Apero, Menüs, Mineralwasser und Desserts.

Fahrplan: Bern ab: 10.12 Uhr IR65 Richtung Biel oder 10.42 Uhr
 Biel an: 10.38 Uhr 11.08 Uhr
 Biel ab: 10.50 Uhr R Richtung Ins 11.20 Uhr
 Mörigen an: 11.02 Uhr 11.32 Uhr

Auto: Parkplätze vorhanden

Anmeldeschluss: 6. Oktober 2022

Die Anmeldungen müssen spätestens am 6. Oktober bei der Präsidentin sein. Per Mail, Brief (bitte A-Post) oder mit Foto per Whatsapp.

Wer kurzfristig absagt (ausser Krankheit) oder nicht erscheint muss damit rechnen, die Kosten für das Menü trotzdem zu bezahlen (auf Rechnung).

Anmeldung senden an: Yvonne Zaugg, Birkenweg 41, 3123 Belp,
 oder whatsapp: 079 746 01 90 oder praesident@gvbern.ch

Bitte Gewünschtes ankreuzen: x

1. Person Name:

Vorspeise:	Gemischter Salat	
oder	Weissweinsuppe	
Menü:	Rindsgeschnetzeltes an Paprikasauce, Butternüdeli, Gemüse	
Vegi:	Neun Sorten Gemüseteller mit Kräuterreis	
Dessert:	Zitronencreme	
oder	Marinierte Rotweinzwetschgen mit Zimtglace	

Bemerkungen:

2. Person Name:

Vorspeise:	Gemischter Salat	
oder	Weissweinsuppe	
Menü:	Rindsgeschnetzeltes an Paprikasauce, Butternüdeli, Gemüse	
Vegi:	Neun Sorten Gemüseteller mit Kräuterreis	
Dessert:	Zitronencreme	
oder	Marinierte Rotweinzwetschgen mit Zimtglace	

Bemerkungen: