

EINLADUNG ZUM 75. JAHRES-JUBILÄUM DER GESELLSCHAFT SCHWEIZ-HOLLAND 1948-2023

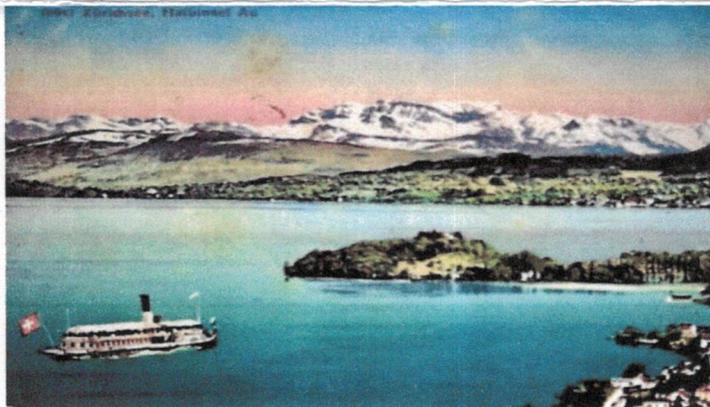
Sehr geehrtes Mitglied

Unsere Gesellschaft kann in diesem Jahr auf 75 Jahre Gesellschaftsgeschichte zurückblicken. Aus diesem erfreulichen Anlass soll mit einer würdigen Feier das Jubiläum angemessen gefeiert werden.

Dabei möchten wir den Zusammenhalt stärken und Dankbarkeit gegenüber denjenigen zeigen, die zum Erfolg der Gesellschaft beigetragen haben.

Da die Gesellschaft in Zürich ansässig ist, wird unsere Feier im Kanton Zürich durchgeführt.

Die offizielle Jubiläumsfeier findet
Samstag, 24. Juni 2023 im Landgasthof auf der Halbinsel Au – Wädenswil statt.



Wir würden uns sehr freuen, wenn viele Mitglieder diesen Tag nützen um die gemeinsame Zeit Revue passieren zu lassen. Der Landgasthof Halbinsel Au mit einer einmaligen Aussicht auf die Berge und den Zürichsee bietet unserer Feier einen schönen Rahmen.

Wir freuen uns auf Euch und auf einige unvergesslichen Stunden.

Mit freundlichen Grüssen

Klaasje Bachmann
Präsidentin

Ablauf unserer Jubiläumsreise



- 10:00 Uhr Treffpunkt Schiffstation Bürkliplatz bei der Blumen-Uhr
- 10:20 Uhr Abfahrt mit dem Kursschiff nach Halbinsel Au
Wir haben für alle Teilnehmende Fahrkarten in der 1. Klasse besorgt und Plätze reserviert inklusive Kaffee und Gipfeli.
-
- ab 11.45 Uhr Begrüssungs-Apéro, Mittagessen mit einigen kurzen Ansprachen im Restaurant Halbinsel Au
- ca. 15:30 Uhr Abfahrt Richtung Zürich (Gruppentransport oder Privatauto) mit Zwischenhalt in Horgen.
Besuch Neo-Rokoko-Badepavillon im Hernerpark.
Buch: Die Löwenbraut
Begrüssung durch den Eigner Herr H.G. Schulthess und den für die Sanierung verantwortlichen Architekt Herr U. Geiger.
- ca. 17:30 Uhr Zurück am Bürkliplatz, Ende der Jubiläumsfeier.

Kosten: CHF 75.00 Einzahlungsschein liegt bei

Bitte angeben: Essen: Fleisch / Vegi Schiff: GA / Halbtax

Dresscode: Business Casual

Anmeldung bis am 1. Juni 2023 an:

info@schweiz-holland.ch

Menu

VORSPEISE

SAISONALES SÜPPCHEN
serviert in einer Espressotasse

ZWISCHENGANG

BUNTER BLATTSALAT
mit Spargel an einer Kräutervinaigrette

HAUPTGANG

POULETGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART
serviert mit goldgebratener Rösti
und Saisongemüse
oder
VEGANE RAVIOLI
mit Broccoli und Mandeln gefüllt, dazu wilder Broccoli
Dörrotomaten und Champagner-Sauce

DESSERT

APFELSTREUSELKUCHEN