

Einladung Repetitorium Vertiefungslehrgang 2021/22

Datum: Freitag, 25. und Samstag 26. März 2022
Ort: Hotel Sempachersee, Kantonsstrasse 46, 6207 Nottwil LU
(www.hotelsempachersee.ch)

Wir freuen uns für Euch wieder ein spannendes Repetitorium durchzuführen. Bis ca. Mitte März werden wir das Programm mit den einzelnen Schwerpunkten im OpenOLAT aufschalten. Die Interessierten bitten wir **bis spätestens 21. Januar 2022** um Anmeldung unter:

<https://www.betreibung-konkurs.ch/schule-oerlikon/anmeldung/anmeldung-repetitorium/>

Freitag, 25. März 2022

ab 08.30 Uhr	Begrüssungskaffee	
09.00 – 12.30 Uhr	Seminar	
12.30 – 14.00 Uhr	Mittagessen	Vivace Free-Flow Restaurant HSS
14.00 – 18.00 Uhr	Seminar	
ca. 19.00 Uhr	Nachessen	Restaurant Sempia

Samstag, 26. März 2022

ab 07.30 Uhr	Frühstück und Check-Out	
08.30 – 12.45 Uhr	Seminar	
12.45 – 13.00 Uhr	Schlussbesprechung	
13.00 Uhr	Mittagessen	Vivace Free-Flow Restaurant HSS anschliessend individuelle Abreise

**Es steht ein kostenpflichtiges Parkhaus zur Verfügung.
Hotel- und Seminargästen wird an der Reception ein kostenloses Ausfahrtticket abgegeben.**

Die Zimmer sind mit dem beiliegenden Formular direkt beim Hotel Sempachersee per email info@hotelsempachersee.ch buchbar, → Garantie mit Kreditkarte erforderlich. Ein Zimmerkontingent ist bis **längstens 31. Januar 2022** für uns reserviert.

Die Übernachtungskosten sowie allfällige Bezüge aus der Minibar werden von jedem Teilnehmer vor der Abreise direkt an der Reception des Hotels beglichen.

Um den verschiedenen Geschmäckern Rechnung zu tragen, bieten wir Euch für das Abendessen ein reichhaltiges Angebot an. Aus organisatorischen Gründen ist es jedoch erforderlich, Eure Menüwahl bereits bei der Anmeldung zu treffen. Aus diesem Grund bitten wir Euch, uns Eure Auswahl ebenfalls **bis spätestens 21. Januar 2022** an marianne.huber@basserdorf.ch zukommen zu lassen. Vielen Dank.

Menüauswahl für Abendessen am Freitag, 25. März 2022

Gemischter Blattsalat / Französisches Dressing / Croutons / geröstete Kerne

oder

Erbsen-Cremesuppe / Minze & Grissini / geräucherter Lachs



Gebratene Maispouardenbrust
Kräuterrisotto mit Mascarpone verfeinert / Spargelragout

oder

Gebrautes Zanderfilet
Olivengnocchi / grüne Spargeln / Pernod-Sauce

oder

Spargel-Ravioli
Cremige Thymiansauce / knuspriger Blumenkohl / gebratene Champignons



Vanille-Crème brûlée / marinierte Waldbeeren / Kokosglace

Die einzelnen Gänge können NICHT abgeändert werden!

Samstag, 26. März 2022
Vivace, Free Flow Restaurant

Mittagessen??

ja

nein

Erfahrungsgemäss wollen viele unverzüglich nach dem Seminar den Heimweg antreten. Um **Foodwaste** zu vermeiden, bitten wir Euch um eine **verbindliche An-/Abmeldung für das Mittagessen**

Name, Vorname: