



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Einladung zum ARTE Academy-Event mit Chaîne-Plaketten Einweihung vom Sonntag 21. Januar 2024

Chères Consœurs, Chers Confrères, Chères Amis de la Chaîne

Es freut mich sehr, Euch, zu einem besonderen Anlass einzuladen. Es ist dies ein Dîner amical der «Arte Academy», an welchem der gesamte Event, von der Planung über die Umsetzung, von den Lernenden des ARTE Seminar- und Konferenzhotels organisiert wird. Sie werden ausgebildet, betreut und gecoacht von unserem **Bailli Gilbert Ernst**. Das Dîner findet unter dem Motto «Frozen» statt und es gibt ein Ueberraschungsmenu. **Gleichzeitig werden wir an diesem Abend die Plakette unseres neuen Chaîne-Hauses ARTE einweihen:**

Seminar- und Konferenzhotel Arte
Riggenbachstrasse 10, 4600 Olten
Tel. 062 286 68 00
info@konferenzhotel.ch, www.konferenzhotel.ch

Apéro	17.00 Uhr
Dîner	17.30 Uhr/Ende 22.00 Uhr
Preis	Fr. 79.--/Person Ueberraschungsmenu inklusive Apéro, Wasser, Kaffee und Weinbegleitung (gleicher Preis exkl. Wein)

Dresscode	Smart casual ohne Krawatten Inthronisierte Mitglieder tragen die Insignien: Ruban oder das Mäscheli Anmeldung bis Dienstag 16.1.2024 an: Gery Portmann, Vice-Chargé de Missions gery.portmann@bluewin.ch oder direkt unter info@konferenzhotel.ch mit Vermerk «Chaîne»
-----------	---

Bitte unbedingt rasch möglichst anmelden. Bei kurzfristiger Absage behalten wir uns eine Kostenbelastung vor. An unseren Anlässen werden Fotos gemacht, welche auch öffentlich und in den sozialen Medien publiziert werden. Ihre Daten können für die Zwecke der Chaîne des Rôtisseurs im Sinne des Datenschutzgesetzes verwendet werden. Mit Ihrer Anmeldung erteilen Sie hierzu Ihr Einverständnis. Da es sich um ein Ueberraschungsmenu handelt, informieren Sie uns bitte über vegetarische oder vegane Kost, Unverträglichkeiten, Allergien oder Intoleranzen. Wir passen das Menu gerne an Ihre Wünsche an.

Die Auszubildenden des Hotel Arte, Maître Hotelier Thomas Steidle, Chef Rôtisseur Steffen Runge, Jeunes Rôtisseuse Daria Michel und Chef de Table Jorge Freitas freuen sich auf euren Besuch.

Wir freuen uns, mit zahlreichen Gästen, einen wunderbaren Sonntagabend verbringen zu dürfen.

Laden Sie auch Freunde als Gäste ein. Diese sind bei uns immer herzlich willkommen!

Amicalement

Gilbert Ernst
Bailli de Soleure

Gilbert Ernst, Bailli
Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage de Soleure

Schafmattstrasse 63, Lebenshof Gut am Rohrbach, 4655 Rohr-SO, +41 78 6 800 800, chaîne.soleure@bluewin.ch



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Arte-Academy Event vom 21. Januar 2024 mit Chaîne-Plaketten-Einweihung



Hotel Arte Academy-Events

Die Events kreiert & durchgeführt durch die Auszubildenden des ARTE

Es ist immer der grosse Abend für die Auszubildenden. Lassen Sie sich von den talentierten Lernenden verwöhnen und begeben Sie sich mit ihnen auf eine kulinarische Rundreise. Organisiert, kreiert, gekocht und serviert durch unsere Auszubildenden. Das Gourmetmenu wird von den, ebenfalls von den Auszubildenden ausgesuchten Weinen, begleitet. Verantwortet wird der Anlass von den Lernenden im dritten Lehrjahr. Werden Sie Teil dieses besonderen Abends, unterstützen Sie mit Ihrer Teilnahme die Arte-Lernenden und überzeugen Sie sich vom einmaligen Konzept und den Talenten unserer Auszubildenden. Wir versprechen Ihnen puren Genuss.



Gilbert Ernst, Bailli

Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage de Soleure

Schafmattstrasse 63, Lebenshof Gut am Rohrbach, 4655 Rohr-SO, +41 78 6 800 800, chaîne.soleure@bluewin.ch

Excellence - Generosity - Commitment



Association
Mondiale de la
Gastronomie

FROZEN

Hotel Arte Academy Event

Sonntag, 21. Januar 2024 Beginn 17:00

4-Gang Dinner

CHF 79.00 p.P.

Kreiert & durchgeführt durch
unsere Auszubildenden

ANMELDUNG UNTER:

Tel.: 062 286 68 00

E-Mail: info@konferenzhotel.ch



Gilbert Ernst, Bailli

Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage de Soleure

Schafmattstrasse 63, Lebenshof Gut am Rohrbach, 4655 Rohr-SO, +41 78 6 800 800, chaine.soleure@bluewin.ch

Excellence - Generosity - Commitment