

# Programm des 37. Schweizerischen Zwillingstreffens

## Samstag, 08. September 2012

<b>Ab 12:30 Uhr</b> <b>bis 13:20 Uhr</b>	Anmeldung und Bezug der Karten für Abendbankett und Sonntagsbrunch in der Krone Sarnen	<b>Menu:</b> Alpnacher Herbstzaubersalat ◆◆◆
<b>13:30 Uhr</b>	Begrüssung durch die Präsidentinnen, anschliessend 37.ordentliche Generalversammlung	Crèmesüppchen vom Obwaldner Muskatkürbis mit heimischem Bienenhonig ◆◆◆
<b>18:00 Uhr</b>	Türöffnung zum Festsaal	Sarner Rindfleischvögel nach Äpler Art
<b>18:30 Uhr</b>	Bankett, Servicebeginn Im Anschluss an das Essen beginnt das gemütliche Abendprogramm mit der Tanzmusik der Vollgas-Kompanie, Tombola und Unterhaltung	Hausgemachtes Rotkraut Goldgelbe Griessnocken ◆◆◆ Kleiner Coupe „Grabi“ In Rotwein gekochte Dörrbirnen mit Vanilleglace und Rahm ◆◆◆
<b>02:00 Uhr</b>	Polizeistunde, leider...	Guten Appetit!

---

## Sonntag, 09. September



### Brunchbuffet von 09:30 bis 13:30 Uhr

Verschiedene Brötli, Butterzopf, verschiedene Spezialbrötli, Buttergipfeli und Ruchbrot  
Florabutter und Lätta  
Diverse Konfitüren, Honig, Nuss-Nougatcreme  
Verschiedene Cerealien  
Naturjoghurt, Erdbeerjoghurt, Aprikosenjoghurt  
Fleischplatten  
Käsebrett mit Weintrauben  
Frisch aufgeschnittene Früchte  
Fruchtsalat, Birchermüesli, Früchtekompott  
Bratspeck, Rühreier, gekochte Eier  
Fruchtsäfte, frische Milch  
Heissgetränke

### Extras

Tomatensalat mit echtem neapolitanischem Büffelmozzarella  
Rauchlachsroschen mit Sahnemeerrettich  
Melonenfächer mit Obwaldner Rohschinken

Gekühltes Kalbfleisch in leichter Thunfischmayonnaise  
Grilliertes Gemüse mit feinstem Olivenöl und gerösteten Pinienkernen  
Gebratene Cipollata & Hackfleischbitoks  
Äpler – Magronen



**Preise:**

Fr. 24.50 pro Person

***Für Hotelgäste gegen Vorweisen der Zimmerkarten***

***Aufpreis: Fr. 9.50 pro Person***

Zur Auflockerung und als „Finish“ zum 37. Treffen haben wir *Freddu Roggenmoser* engagiert.  
Er wird Euch mit viel Witz und Humor während des Brunches begleiten.