

Einladung

Jahresversammlung

Freitag, den 5. März 2010, 17.30 Uhr
Aula Felsenegg, Zugerberg,
Institut Montana
(mit anschliessendem Abendessen im
Institut Montana)



ab 17.30 Uhr **Besammlung beim Zugerbergbähnli, Talstation Schöneegg**
17.56 Uhr Bahn auf den Zugerberg

18.15 Uhr **Einführung zur Aula Felsenegg und zum Institut Montana**
durch Direktor Oliver A. Schmid, mit kurzer Institutsführung.

19.15 Uhr **Jahresversammlung in der Aula Felsenegg**
Traktanden

- 1 Protokoll der Jahresversammlung vom 6. März 2009
- 2 Jahresbericht des Präsidenten der Ortsgruppe
- 3 Bericht des Kassiers / Revisorenbericht
- 4 Mitgliederbestand
- 5 Mitteilungen ETH Alumni
- 6 Wahlen des Vorstands
- 7 Jahresprogramm 2010
- 8 Budget 2010
- 9 Diverses / freie Diskussion

Für unsere BeigleiterInnen besteht die Möglichkeit, während der GV einen ausgedehnten Aperò beim Plaudern zu geniessen oder in der Instituts-Küche zu schnuppern

20.15 Uhr **Apèro in der Aula Felsenegg und anschliessendes Abendessen**
im Institut Montana. Hier wird uns der Küchenchef des Instituts, Patrick Hechenberger, kulinarisch verwöhnen

Es stehen die nachfolgend aufgeführten Menus zur Auswahl (inkl. Vegi)

Wir heissen alle ETH Alumni-Kolleginnen und -Kollegen zusammen mit Ihren PartnerInnen und eingeführten Gästen herzlich willkommen.

für den Vorstand: der Präsident Kurt Petak



Anmeldung bis Montag, 1. März 2010

an Kurt Petak, dipl. Masch. Ing. ETH, Gimenenstrasse 1, 6300 Zug
E-mail kurt.petak@siemens.com

Ich/Wir nehmen teil

NAME, VORNAME

Anzahl Personen total: Personen

Menue Wahl 1: Schweinsfilet Person/en

Menue Wahl 2: Vegi Person/en



GV ETH Alumni Zug
05 März 2010



Menu Wahl 1

CHF 54.00

Frische Tomatencreme mit Wodka und Basilikum
begleitet von Black Tiger Crevette im Kokosmantel

* * *

Triologie vom Thunfisch mit Washabyschaum und Sojavinaigrette
an kleinem Saisonsalat mit Sprossen

* * *

Schweinsfilet im Teigmantel an Dijon-Senfsauce
Frittierte Röstikroketten
Bohnenbündel mit Speck und Vichykarotten mit Minze

* * *

Orangensorbet mit Campari und Früchten der Saison

bitte umblättern ...



Menu Wahl 2
(vegetarisch)

CHF 36.00

Mandelcrème mit frittierten Lauchstreifen

* * *

Kleiner gemischter Salat mit poschiertem Ei

* * *

Sellerie-Piccata an Tomatensauce mit Basilikum
Safranrisotto mit Steinpilzen
Mischgemüse der Saison

* * *

Gratinierte frische Früchte mit Vanilleeis

*Essen auf eigene Rechnung
Die Getränke werden von ETH-Alumni übernommen*