

Einladung

## Jahresversammlung

Freitag, den 25. Februar 2011,

18.00 Uhr

**Salesianum Zug**

(mit anschliessendem Abendessen im Salesianum)



**18.00 Uhr**

### **Begrüssung**

Wir treffen uns direkt beim Salesianum, Neue Schule Zug, Artherstrasse 55, 6300 Zug

**18.15 Uhr**

### **Einführung in die Geschichte des Salesianum Zug**

durch Daniel Wirz, Schulleiter, mit Gebäudebesichtigung.

**19.15 Uhr**

### **Jahresversammlung im Salesianum**

Traktanden

- 1 Protokoll der Jahresversammlung vom 5. März 2010
- 2 Jahresbericht des Präsidenten der Ortsgruppe
- 3 Bericht des Kassiers / Revisorenbericht
- 4 Mitgliederbestand
- 5 Mitteilungen ETH Alumni
- 6 Wahlen des Vorstands
- 7 Jahresprogramm 2011
- 8 Budget 2011
- 9 Diverses / freie Diskussion

Für unsere BegleiterInnen besteht die Möglichkeit, während der GV einen ausgedehnten Apéro beim Plaudern zu geniessen

**20.15 Uhr**

### **Apéro mit anschliessendem Abendessen**

im Salesianum durch das Catering Team von Helena Schlegel, Essen fein gemacht, Zug

Es stehen das auf der Rückseite aufgeführte Menu zur Auswahl (inkl. Vegi-Variante)

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 Freitag, den 18. Februar 2011**

an Kurt Petak, dipl. Masch. Ing. ETH, Gimenenstrasse 1, 6300 Zug  
E-mail [kurt.petak@siemens.com](mailto:kurt.petak@siemens.com)

Ich/Wir nehmen teil

NAME, VORAME .....

Anzahl Personen total: ..... Personen

Vorgeschalgenes Menue ..... Person/en

Vegi - Menue ..... Person/en

## GV ETH Alumni Zug

25 Februar 2011



---

### Menu

CHF 50.00  
Vegi: CHF 45.00

Sellerie Süssmostsuppe mit Kerbelschaum  
Kastanien-Dinkelbrot

\* \* \*

Lammgigot vom Klosterhof mit Pistazien-Kräuterpesto  
Veltliner Polentagnocci und Wurzelgemüse

Vegi: Wirzrouladen mit Pilz-Ricotta-Füllung

\* \* \*

Sauerrahmglace an Portweinsauce und Apfel-Ingwerstrudel

---

*Essen und Getränke auf eigene Rechnung  
ETH Alumni übernimmt den Apero und die Cateringkosten*