

Medienmitteilung vom 28. Oktober 2009 – frei zur Veröffentlichung

Neue kulinarische Angebote im Seminarhotel Sempachersee: Fondue Chinoise und Sushi

Im Seminarhotel Sempachersee werden die Gäste mit neuen kulinarischen Angeboten verwöhnt. Fondue Chinoise à discrétion wird bis im Februar 2010 jeden Freitag und Samstag Abend in der festlich gedeckten DIE MARKT-„WIRTSCHAFT“! angeboten. Im DAS RESTAURANT! und in der DIE BAR! geniessen die Gäste jeden Mittwoch und Donnerstag mittags und abends hausgemachte Sushi-Spezialitäten.

Fondue Chinoise à discrétion startet am 6. November 2009. Wir laden unsere Gäste an diesem Startabend zur Einstimmung zu einem Glühweinapéro im geschmückten Innenhof ein. Die Gäste bedienen sich am Buffet à discrétion, welches warme und kalte Beilagen, verschiedenes Fleisch, vegetarische Spezialitäten, Salat und hausgemachte Saucen bietet. Zusätzlich zum Grundangebot kann das Dessertbuffet und einen Apéritif gebucht werden.

Ab sofort servieren wir am Mittwoch und Donnerstag mittags und abends hausgemachte Sushi-Spezialitäten in unserer DIE BAR! oder im DAS RESTAURANT!. Die Gäste können aus verschiedenen Sushiarten auswählen und das Angebot zum Apéritif, als Vorspeise oder als Hauptspeise geniessen. Passend dazu servieren wir unseren Gästen Tee oder Wein. Die Köche vom Seminarhotel Sempachersee verwöhnen unsere Gäste gerne mit ihren neuen Sushi-Kenntnissen.

Gutscheine für die neuen Angebote sind beim Seminarhotel Sempachersee an der Réception erhältlich. Das ganze Team des Seminarhotel Sempachersee freut sich, diese neuen kulinarischen und einzigartigen Angebote in der Region zu präsentieren. Solche neue Angebote und Ideen motivieren alle Mitarbeitenden die Kunden zu begeistern!

Weitere Auskünfte:

Seminarhotel Sempachersee
Herr Remo Fehlmann, Direktor
Kantonsstrasse 46
6207 Nottwil
041 939 23 23
remo.fehlmann@hotel-nottwil.ch

