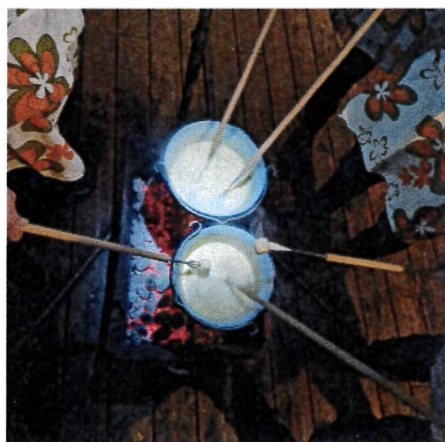


Outdoor-Fondue



Das spezielle Erlebnis im Frühling, Sommer, Herbst und Winter! Geniessen Sie das Fondue einmal ganz anders.

Das Outdoor-Fondue wird vor Ort zubereitet und betreut.

Tipps und Hinweise

Das Outdoor-Fondue kann im Goldingertal oder Grenzgebiet organisiert werden. Attraktive Orte dafür sind z. B. die Feuerstelle bei bäumig-kreativ, Bauernhof Nauen (Goldingen) usw. Das Fondue ist hausgemacht von der Käserei Sutter in Goldingen. Auf Wunsch können Gruppenspiele (Gold-Trophy) oder Motorsagen-Show-Drechseln angeboten werden.

Preise / Inbegriffene Leistungen

- Fondue vom Holzfeuer, mind. 2 Sorten gleichzeitig
- Brot, Schürzen, lange Fonduegabeln, Holz/Kohle
- Vorbereitung und Betreuung von Feuer und Fondue
- Preis pro Person: CHF 29.00*; Mindestpreis CHF 400.00 / Gruppe
- ausserhalb Goldingertal: CHF 1.50/km

Exklusiv; nach Absprache und Zusatzkosten

- Getränke (Glühwein, Teemoscht, Mineral, etc.)
- Barfeuerfässer

Durchführung

- Datum nach Absprache
- Bei schlechter Witterung kann evtl. ein Zelt / Unterstand organisiert werden
- Dauer ca. 2 h / jede weitere Stunde: CHF 90.00
- Gruppengrösse max. 50 Personen

Partnerkontakt

bäumig-kreativ | Fredy Dietziker | Telefon +41 79 503 06 13 | E-Mail baeumig-kreativ@bluewin.ch
Walderstrasse 23 | 8732 Neuhaus