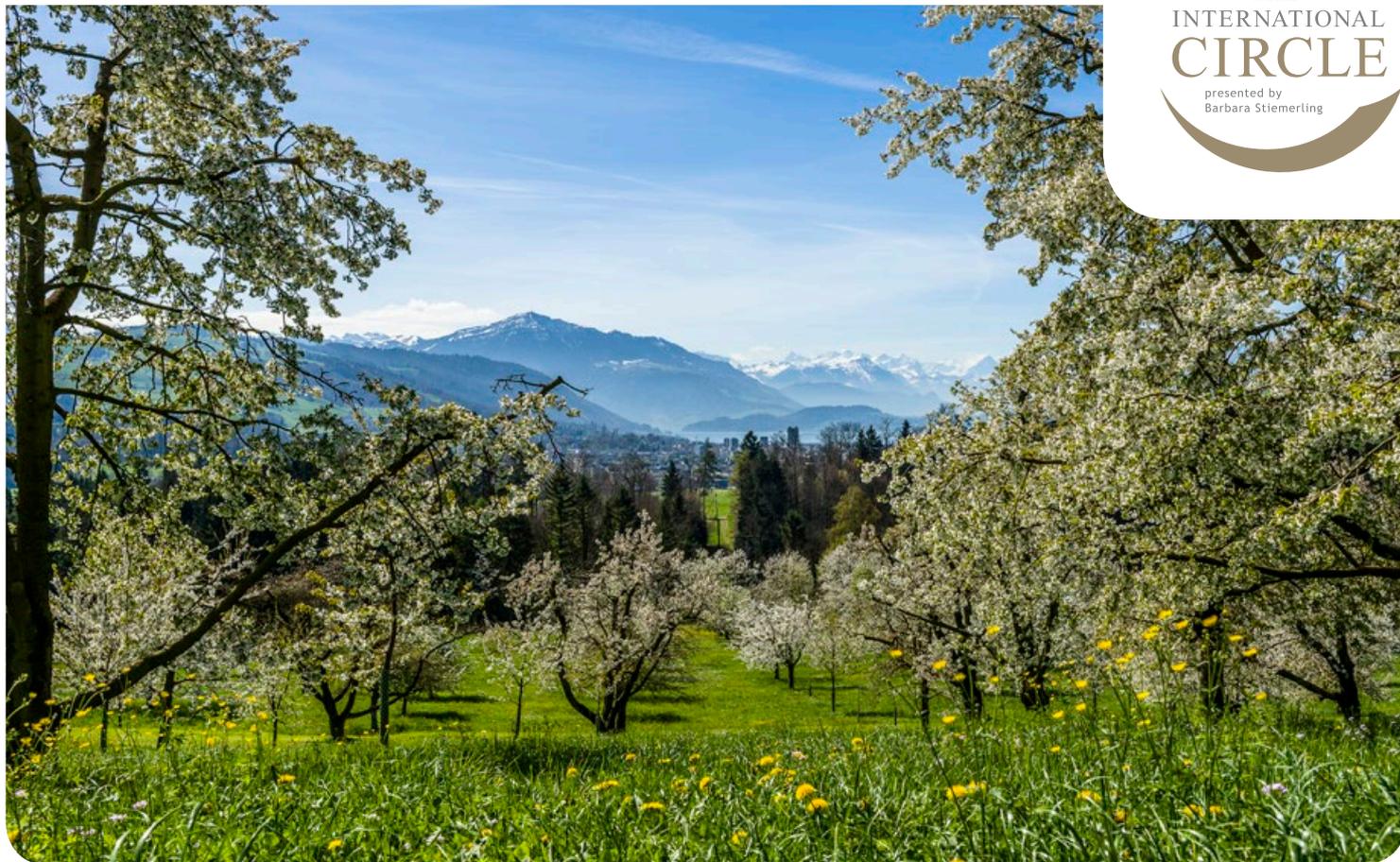


INVITATION

mittwoch | 26. april 2017

THE
INTERNATIONAL
CIRCLE

presented by
Barbara Stiemerling



HERZLICH WILLKOMMEN ZUM KIRSCHBLÜTENEVENT IN ZUG



THE INTERNATIONAL CIRCLE Club freut sich, Sie herzlich zum April Event einzuladen. Es erwartet uns ein Rundgang durch das bekannteste Zuger Familienunternehmen ETTER & SOEHNE AG. Entdecken Sie feinste Fruchtbrände aus 100% Schweizer Obst.

Seit Generationen von Geniessern für Geniesser hergestellt: Ob ETTER Zuger Kirsch, Geist & Cuvée, Fruchtbrand-Liqueure, Saisonspezialitäten oder JOHNETT Whiskey - jeder einzelne Tropfen ist ein Versprechen!

Anschliessend treffen wir uns zum Apéro riche im Restaurant Schiff (erbaut im 16. Jahrhundert) bei Gastgeber Erich Barth in der historischen Zuger Altstadt direkt am See. Das «Schiff» ist bekannt für den täglich frischen Fisch aus dem Zugersee, die hausgemachte Bio-Würste und zahlreiche weitere Hauspezialitäten.

Der Club THE INTERNATIONAL CIRCLE vernetzt in der Schweiz lebende Ausländer/innen mit Schweizer Bürger/innen. Mit ihrem Label THE INTERNATIONAL CIRCLE kann die Gründerin nun ihre Vision umsetzen: Von einer Welt, in der sich Menschen über Grenzen hinweg wertschätzen lernen und gegenseitig bereichern. Mit modernem kosmopolitischem Esprit entstehen so ganz unkompliziert die besten gesellschaftlichen, freundschaftlichen und geschäftlichen Kontakte. Wir freuen uns auf einen schönen Frühlingsabend in der Zuger Altstadt am Seeufer.

Wir freuen uns auf einen genuss- und geistvollen Abend!

Mit herzlichen Grüssen,

Ihre (und Eure) Barbara Stiemerling



ANMELDUNG

Clubmitglieder: CHF 130 / Schnuppergäste auf Einladung

Inklusive Willkommensgetränke mit Häppchen und Führung. Im Restaurant: Apéro riche oder Flying Dinner. Dress Code: Smart Casual.

Gerne erwarten wir Ihre verbindliche Anmeldung bis zum 13. April an: barbara.stiemerling@kfnmail.ch | T +41 (0) 79 360 29 62

Teilnahmegebühr an: IBAN: CH42 0483 5002 1425 8000 1 - Konto-Nr. 21425-80-1 - Credit Suisse - BIC: CRESCHZZ80A

AGB: Der Betrag wird auch bei Abmeldung nach Anmeldefrist und bei Nichterscheinen erhoben.

PROGRAMM

Datum	Mittwoch, 26. April 2017
Zeit (1)	17.30 Uhr
Ort (1)	DISTILLERIE ETTER & SOEHNE AG Chollerstrasse 4 CH- 6300 Zug www.etter-distillerie.ch
Zeit (2)	19.15 Uhr
Ort (2)	Restaurant Schiff Graben 2 Uferpromenade CH- 6300 Zug www.restaurant-schiff.ch
17.30 Uhr	Willkommensgetränk mit Snacks im ETTER & SOEHNE Showroom
17.45 Uhr	Begrüssung durch Gabriel Galliker-Etter und geführter Rundgang durch die Distillerie
18.50 Uhr	Transfer mit PKW oder Mitfahrgemeinschaften zum Parkhaus Casino (10 Minuten) Ab Parkhaus 5 Minuten Fussweg * zum Restaurant Schiff (Altstadt)
19.15 Uhr	Begrüssung durch Barbara Stiernerling, Clubpräsidentin The International Circle Apéro riche oder Flying Dinner im Restaurant Schiff auf dem „Dock“ (Innen) & „Deck“ (Terrasse)
22.15 Uhr	Offizielles Programmende. Optional Ausklang an der „Dock“ Bar Fussweg zum Bahnhof 800 m 10 Min. oder per Bus 8 Min. oder Fahrgemeinschaften



Gabriel
Galliker-Etter

www.gischtundglut.de

**GISCHT
& GLUT**
k o m m u n i k a t i o n

 **GECKOFOTO.CH**

engelberger 
beeindruckend.

ETTER
LA FINE EAU-DE-VIE


The International Circle
presented by Barbara Stiemerling

CH- 6363 Obbürgen-Bürgenstock
Kapellmatt 1
barbara.stiemerling@kfnmail.ch
T +41 (0) 79 360 29 62



SAVOIR VIVRE – SAVOIR BOIRE



Bei wenigen Unternehmen ist Qualität so eng mit dem Namen verbunden wie bei ETTER. «Eau-de-vie» - das «Lebenswasser» - war für die Familie Etter seit jeher Beruf und Berufung. Heute, in vierter Generation, ist ETTER eine der traditionsreichsten und modernsten Spezialitätenbrennereien Europas.



Für ETTER arbeiten bestens qualifizierte Mitarbeitende und Partner, die unser Streben nach Perfektion mittragen. Das Führungs- und Organisationssystem ist konsequenterweise zertifiziert nach ISO 9001:2008. Erst wenn alle Ansprüche erfüllt und alle Qualitätskontrollen in der hauseigenen Manufaktur durchlaufen sind, erhält das Produkt sein Gütesiegel. Schlicht und einfach einen Namen: ETTER.

Unsere Passion zeigt sich auch in der Vielzahl von Innovationen. Die verführerischen New Generation Fruchtbrand-Liqueure, saisonale Spezialitäten wie Erdbeerzauber-Liqueur, der feine Etter Zuger Kirsch oder der einzigartige JOHNETT Swiss Single Malt Whisky treffen genau den Zeitgeist.

Früchte sind ein Geschenk der Natur und unsere Fruchtbrände das Ergebnis einer gelebten Tradition. Wir lieben, was wir tun, und geben seit Generationen alles, damit Sie ausgezeichnete Produkte genießen können. Nehmen Sie sich Zeit für die schönen Dinge im Leben und gönnen Sie sich genussvolle Momente. Danke, dass Sie unseren Fruchtbränden Ihr Vertrauen schenken.

Auf Ihr Wohl!

Herzlich,
Ihre Familie Etter



Hans Etter
Präsident des Verwaltungsrates,
Geschäftsleiter

Gabriel Galliker-Etter
Geschäftsleiter



ETTER
LA FINE EAU-DE-VIE
GEGR. 1870

THE
INTERNATIONAL
CIRCLE
presented by
Barbara Stiemerling