

O Ardina / BIENNE

Folha Informativa Quinzenal em língua Portuguesa 2019

Bom dia do ARDINA/BIENNE

Senhoras e senhores leitores, um feliz ano 2019



Caros leitores acabamos o ano 2018, que foi para muitos um ano de sacrificio e para outros um ano cheio de exito, pois não sabemos o que nos espera em 2019, mas todos estamos satisfeitos pela mudança de ano! Pelo menos pela aparencia, festejamos como se fosse qualquer coisa a esquecer, e louvamos o novo ano como seja a chegada da feliscidade previsto, como se fosse um jogo de Euromilhões aonde as possibilidades era só de ganhar , Mas para muitos este sonho vai ser uma simples utopia, não esqueçam que

2019 vai ser um ano também de trabalho e sacrificio expecialmente para as pessoa mais fragiles da sociedade, économicamente e saude, estou-me a referir aos idosos, às senhoras aos pacientes , às crianças e a todas as familias aonde o salário do seu trabalho não chega para viver! Há soleira da porta vamos ter os impostos, os aldrabões e os lusiunistas da feliscidade. Em 2019 devemos aumentar a nossa vigia para que a mudança tenha em conta as nossas necessidades, portanto não nos devemos perder muitos com as festinhas propostas para nos enganar, e esquecer a sentinela da nossa existencia.

Hoje é dia de Reis e começam os cantos das janeiras organizadas pelo Rancho Folclórico Português de Bienne.

O ardina continua em 2019 com a mesma filosofia de 2018, dar noticia da nossa região de Bienne Seeland.

Novidades de Bienne -Seeland

Boas festas e um ano 2019 com uma mão cheia de felicidade



Acabamos de festejar as festas natalícias, começaram a regressar os nossos compatriotas de Portugal cheios de boas novas, em Bienne e Seeland as festas tomaram conta de toda dos espaços da cidade, enfeitou-se a cidade, viu-se a



Adaptação aos costumes suíços e ouviu-se a falar a língua de Camões! As barraquinhas desbordavam de mercadoria atrativa e bem apresentada para as crianças e adultos, junto às barracas de salsichas, pão com alho, risoto, chá e vinho quente

as pessoas com o tempo de chuva se amassavam alegremente a comer, beber e desejando boas festas uns aos outros.

O ardina teve oportunidade de assistir a banquetes de algumas grandes fábricas da região e ficou muito orgulhoso de ver tantos Portugueses e Portuguesas presentes nestes eventos, e como estes eram

ARDINA / BIENNE CH

admirados e acarinhados pelos colegas e responsáveis.

As lojas Portuguesas nesta época se ativaram para dar um contentamento natalício, não faltou bacalhau, couve portuguesa, mariscos, Bolo-rei e outras iguarias. Vinhos de quase todas as regiões de Portugal.

Os Restaurantes deram a sua magnífica contribuição, sugerindo especialidades regionais para que as festas se aproximassem, mais dos costumes do nosso Portugal.

Para o fim de ano (Réveillon) quase todos ofereceram de

verdadeiros espetáculos à Portuguesa com uma gastronomia e danças da nossa terra. A passagem de ano teve muita animação, Na ATP dançou-se até de manhã num ambiente de família Lusitano.

Novidades e mudanças de direção

Au Restaurant Romand,
chemin du parc 10, 2005 Bienne



O chefe João Ribeiro deixou de estar aos comandos do Restaurante, deixando o lugar a dois sócios de origem Italiana, o que nos deixa a pensar que vamos ter Pizzas ao lugar de Bacalhau à Brás. Mas o chefe Ribeiro vai recomeçar brevemente com novas ideias Lusitanas para nos regalar. O Ardina deseja um regresso próximo ao Chefe Ribeiro

Nos fins das festas Bienne voltou à sua serenidade



As ruas desertas das barracas, as pessoas podem-se contar pelos dedos das mãos, e assim começa-se a preparar o mês de janeiro conhecido pelo mês de comer os restos, mas sempre foi assim nesta cidade mítica que é Bienne.

Gastronomia

Galette des rois Suisse

Ingredientes

500 g de farinha, 60 g de manteiga, 1 pita de sal, 3 dl de

leite, 100 g de açúcar, 1 ovo inteiro, 20 g de fermento do padeiro, 1 ovo para lustrar, lcs de

açúcar grosso (pedra), 1 fava inteira ou amêndoa

Preparação

ARDINA / BIENNE CH



1 por a manteiga a remolar, misturar a farinha com o sal e assucar, formar uma fonte no centro, diluir o fermento com o leite, juntar a manteiga, deitar esta preparação e um ovo na fonte, amassar em uma massa

lisa e macia, formar uma bola e cobrir a massa com um pano e deixar fermentar durante 2h. Num canto temperado.

2 preparar uma forma redonda coberta com um papel sulfúreo,

3 trabalhar a massa em amassando até ficar uma bola mole, dividir em bolinhas e coloca-las na forma, ver foto, em seguida colocar numa delas a

fava da sorte e barrar as bolinhas com o ovo, polvilhar com açúcar grosso e deixar descaçar cerca de 30 minutos, em seguida por no forno a 180º cerca de 25 minutos, deixar arrefecer e depois provar.

História da Galette Suíça

A galette de rois, é o equivalente do nosso bolo-rei, mais usado em França, Canada, Bélgica e Suíça, celebra a visita dos reis magos, na ocasião das festas de Epifania, mas na Antiguidade os Romanos festejavam o dia seis de Janeiro um dia aonde um escravo era designado como rei de um dia. Ele podia dar ordens mesmo ao seu chefe, antes de tomar a sua vida de escravo novamente ou mesmo ser morto.

Restauração e hotelaria

O bom empregado de mesa

Os queijos

Em Europa se fabrica queijo em



todos os países, os grandes produtores de queijo são a França, Italia, Suíça e Holanda. Nós em Portugal fabricamos de bons queijos sejam no continente ou nas ilhas. Os Açores oferecem-nos uma qualidade de queijos riquíssimos, no continente temos queijos de vaca e ovelha de uma qualidade mítica.

A fabricação do queijo é uma arte antiga, costuma-se dizer **aonde** houver rebanhos há queijo. A fabricação do queijo em Portugal é muito antiga disse dos tempos neolíticos. A consumação de queijo em Portugal não é muito relevante, os portugueses consomem o queijo como aperitivo ou lanche mas não são muitos consumidores como prato dentro de um menu. Mas os produtores laticínios estão a fazer um trabalho para informação e conhecimentos

deste produto excelente que é o queijo.

Algumas qualidades de queijo em Portugal

Os principais queijos são oriundos da **Serra da Estrela**, que é fabricado só com leite de ovelha e coagulado com uma infusão de flor de cardo. Os concelhos são

Os produtos laticínios



O queijo de **Azeitão** é fabricado com leite de ovelha, é amanteigado. **Castelo Branco** tem bons queijos são fabricados com leite de ovelha e cabra. O **Rabaçal** é um queijo fabricado com leite de ovelha ou mistura cabra da serra de **Ansião** (distrito de Coimbra) é consumido fresco ou curado muito agradável, em **Évora** fabrica-se bons queijos de leite de ovelha e cabra que merecem ser provados os queijos curados com azeite são excelentes. **Serpa** no distrito de Beja, fabrica bons queijos de leite de ovelha e cabra. O **queijo Saloio** é um queijo Lisboaeta mais precisamente da região de Loures com leite e ovelha e cabra consome-se fresco é muito apreciado com mel. O **queijo de Tomar** tem bons queijos de ovelha e vaca queijos curados excelentes. **Os queijos de Alverca** fabricados com diferentes misturas de leite muito interessantes na prova. **Os queijos de São Jorge Açores** fabricados com leite de vaca são queijos que podem rivalizar com os outros queijos da Europa. **Os queijos do Pico** queijos pequenos de 300-400 gramas de leite de vaca são queijo com um

aroma forte, excelentes com um vinho do porto velho.

A indústria de laticínios, oferece-nos uma qualidade de queijos de vaca, ovelha e cabra excelentes para a consumação e para as preparações culinárias.

Os laticínios de Paiva: fabrica queijos de Vaca Cabra, ovelha e mistura de boa qualidade. Como o queijo de Azeitão, o flamengo Selegão, O queijo amanteigado de Paiva, são queijo que tem um lugar na gastronomia portuguesa.

Os laticínios de Azeméis: fabrica de excelentes queijos de vaca tipo flamengo e o famoso prato inteiro, além da manteiga com e sem sal

ANIL = Associação nacional da indústria de laticínios reagrupa os LATICÍNIOS DE PORTUGAL.

Algumas marcas

Azeitão, Amarelo da beira baixa, Castelo branco, Castelões, São Jorge, Serra de Estrela, Saloio, Requeijão, Rabaçal, Pico, São Jorge e os flamengos. Os leites são mistos ou vaca, cabra ou ovelha.

Algumas marcas de queijos mundiais mais conhecidos

Os Alemães: os Alemãs têm bons queijos mas a consumação é local, os alemães consomem queijo mas é mais ao pequeno-

almogo ou em sanduíches. Os queijos mais conhecidos são: Allgäuer Emmentaler, Butterkäse, Cambozola, Tilsiter e Spundekäs. Os leites são de vaca cabra e ovelha.

Os Franceses: os Franceses têm uma cultura de queijos famosa, são os maiores consumidores de queijo ao mundo, a qualidade dos queijos franceses é reconhecida fora das suas fronteiras, os mais conhecidos são: Brie Meaux, Camembert, Reblochon, Roquefort, Saint-Paulin, Cantal, Comté, Pont-l'Évêque, le Bleu d'auvergne, livarot e os queijos de cabra à moda provençal. Os leites mais utilizados são de vaca, cabra e ovelha.

Os Italianos: os Italianos têm uma produção das maiores do mundo, os seus queijos viajam enormemente juntamente com a cultura culinária italiana que souberam casar os alimentos como a massa e queijo, pizza e queijo, saladas de tomate e queijo os queijos Italianos esta bem presentes no mundo, os mais famosos são: Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Fontina, Picorino Romano, Asiago, Gorgonzola, Mascarpone uma rico casamento de sobremesa. Taleggio, Mozzarella di bufala, Picorino Sardo, Rabiola Piemonte, Ricota. Os leites de búfalo, vaca e ovelha.

Os Holandeses: são dos primeiros exportadores de queijo

ARDINA / BIENNE CH

os queijos mais famosos são: Gouda, Edammer, Maasdam, Leerdam, Os leites são de vaca.

Os Espanhóis: são novos no mercado mundial mas com uma qualidade superior e única, os queijos mais famosos são: o queijo Machebo, Cabrales, Palentino, Grazaema, Murcia, queijo de tetilla e queijo fresco de Burgos, os leites são de vaca ovelha e cabra.

Os Suíços: os Suíços souberam fazer da indústria do queijo uma cultura nacional. É o país que é mais conhecido através do queijo, criaram verdadeiros pratos de queijo festivos como a raclette a fondu de queijo, tartes de queijo e outras especialidades à base de queijo os queijos Suíços são vendidos em todo o mundo os mais famosos são: Gruyère, Appenzeller, Sbrinz, Emmental, Tilsit, Tête de moine, Vacherin mont d'or, Tomme Vaudoise, Etivaz, Jura, queijo de fondu e de raclette e os queijos das serras. Os leites são de vaca, cabra e ovelha.

Os Ingleses: ficaram modestos com uma produção e consumação local mas com um saber fazer de alta qualidade os queijos mais famosos são:

Ayrshire, Gloucester, Stilton, Lancashire, os leites são vaca, cabra e ovelha.

Fabrica-se queijo em todo o mundo aonde existem rebanhos de animais e lavradio para os animais a fabricação de queijo são universal.

A cultura do queijo à mesa

Certas culturas como os Franceses adoram o queijo entre o prato de resistência e a sobremesa doce os Franceses tem uma cultura de queijos. Os Italianos adoram comer o queijo com massas ou ao lanche, os espanhóis ao lanche ou como sobremesa, os Portugueses ao lanche sobremesa com marmelada ou mesmo banana ou só, os Ingleses com o pequeno-almoço e como merenda e sobremesa, os alemães com o pequeno-almoço e sobremesa. Os novos consumidores são os Chineses e Japoneses grandes conhecedores de queijos e vinhos da Europa, portanto os nossos profissionais devem ter uma oferta de queijos para esta clientela. No serviço se deve oferecer queijo sempre seja como sobremesa ou como continuidade de menu.

O serviço do queijo

A lógica de prova é do mais suave ao mais forte ou seja da esquerda para a direita do prato ou seja no sentido contrário às agulhas de um relógio. Mas cada um faz como quiser o importante é ter prazer a provar.

O prato de queijo serve-se pela direita do cliente

O serviço de queijo em carro (chariot) na sala do restaurante, exige uma certa prática para se realizar um bom serviço. Mas a ordem é sempre a mesma dos mais suaves aos mais fortes. Fazer proposições por qualidade de leite ou seja queijos de leite de ovelha, cabra, mistos ou de vaca etc. As técnicas de cortar o queijo na mesa devem ser respeitadas à letra.

O que se bebe com o queijo: todo segundo o desejo do cliente, água, cerveja com e sem álcool, vinho tinto e branco, Porto, Uísque, Chá.

Os acompanhamentos do queijo: são frutas frescas e secas segundo o gosto, mas as mais utilizadas são a pera, uvas, figos, nozes, pinhões e banana. Pão integral, pão com nozes, pão com figos e o pão palhaço.

José Duarte

José Duarte organiza formações em 2019 de serviço de mesa e acolho na ATP BIENNE

Carta de um filho ao seu pai defunto!

Bom aniversário Papa



Já lá vai alguns anos que tu partiste, és sempre recordado calorosamente por todos nós. Apesar de teres sempre uma vida ativa entre a música e profissão com a tua simplicidade marcaste a tua imagem em muitos de nós.

Nunca te esqueceste de dar às festas Natalícias um pingão de alegria com os teus dons musicais.

Ainda todos nós nos lembramos naquela grande cozinha com um tapete de terra forrada a tábuas de madeira e com grandes muros

de pedra caída com um forno a pão e uma grande lareira,

A casa era iluminada pelos candeeiros de teu fabrico tudo uma arte. Mama preparava o famoso bacalhau cosido e penca e as boas rabanadas aletria e sopa seca.

Que todos, saboreávamos com alegria e felicidade e depois do jantar ouvia-mos os cantos de natal e os contos de Vasco Santana na rádio e as anedotas da avô Júlio que se juntava a nós depois de jantar.

Mais tarde chegava o tio Henrique e a tia ida. As festas da ceia de natal era uma grande festa de família.

No dia 25 hoje dia de natal, e teu aniversário comia-se a roupa velha. Depois do almoço tu agarravas no teu violino ou violão e juntamente com o tio Henrique, nos fazias cantar e dançar ao

som da tua música maravilhosa e que hoje nos traz saudades.

Santo Pai hoje tens uma família grande espalhada pelo teu cantinho, e pelo meu cantinho Brügg Be, tens netos e netas maravilhosos e tens bisnetos e bisnetas admiráveis. Santo Pai bom aniversário não te esqueça do grande búzio de que gostava de tocar no dia da passagem do ano. Olha já me esquecia de te dizer, ainda tenho o meu primeiro coco de água e o galheteiro que tu me ensinaste a fazer, quando eu tinha 12 anos, e alguns candeeiros da tua autoria. Beijinhos da Mama e de todos nós. Adeus mestre és o único!

Meu amigo, espelho

Ontem eras o meu espelho preferido hoje és o meu espelho testemunho da minha degradação, meu corpo muda minha visagem ganha de rasuras.

Tudo devagar mas muda, meu preferido espelho quando te vejo penso que não modifico.

Esta magia que só tu me sabes dar, mas quando olho os meus cabelos que já partiram as minhas orelhas

que ganham espaço, que venho mais pequeno que os meus dentes já não são tanto meus, que as minhas pernas deixaram de ter a agilidade de um ciclista de outrora.

Sim meu espelho a saudades de criança e de adolescente chegam e aí tu fazes a magia de espelho amigo, em me dizendo isso tudo é ilusão não mudaste... Gostas sempre de te ver ao espelho, mas agora com óculos! Boa festa, espelho preferido, obrigado de me manteres jovem.

Pensamentos

Porque é que somos adeptos de um clube de futebol não de um outro!

Nos meus pensamentos ser adepto de um clube vem da ligação que temos aos outros seja familiares ou mesmo terceiros é sempre engraçado de ver um filho que é adepto do mesmo clube que o Pai e outros que são adeptos do clube da Mãe, começamos a ser adeptos ainda meninos ou meninas.

Mas ser adepto de um clube do Norte ou do Sul não está na decisão do nosso pensamento de aderir ou não aderir, por uma razão de ser ainda jovem. Somos influenciados pela família pelos amigos da família, pelos aromas e cores em que vivemos.

As nossas escolhas e aderências vão em direção das nossas simpatias.

Porque é que somos simpatizantes de um partido política, como escolhemos estas tendências políticas!

Nada está programado para sermos socialistas ou liberais, só se fomos nascidos num ambiente de família bem politizado! Mas não é uma lógica de pensamento, podemos ser filho de um Pai socialista e sermos liberais ou aderir a outros partidos.

Os meus pensamentos sobre os partidos políticos, ou a filosofia dos partidos não correspondem às necessidades da vida de hoje, as pessoas votam mais em pessoas do que nos partidos, uma pequena percentagem de gente está ao corrente da filosofia dos partidos a sociedade continua a ter partido da esquerda e da direita para ser diferentes nas grandes linhas uns dos outros, mas se olhamos

bem, todos cortam e se servem fatias no bolo democrático.

Os políticos mais subtis e manipuladores saltam de um lado para o outro, nas ocasiões de campanha, para adquirir a maior parte dos eleitores.

Mas uma vez aos comandos da governação se arranjo nas concordâncias entre os partidos e muita das vezes deixando as verdadeiras soluções mais difíceis ou impopulares na gaveta de espera.

Isto pode ser confirmado pelas votações da população que salta de um lado para o outro, ou seja uma vez vota à esquerda outra vez à direita!

Beatriz Santos

Filosofia

Muitos grandes filósofos meditaram sobre os pensamentos para melhorar a humanidade!

Todos os filósofos escreveram livros sobre os seus pensamentos! Que Sejam ligados às crenças, à natureza ou ao social, não deixam de ser pensamentos influenciados por outros pensadores (filósofos) mas raramente únicos, todos tem uma influencia do exterior.

Eu vou analisar alguns filósofos, que li e como interpretei os seus pensamentos, tenho a dizer que não estudei filosofia, os meus conhecimentos limitam-se a leituras de alguns livros dos génios filósofos.

A fotografia dos seus pensamentos via em filigrana nos seus escritos. É a minha interpretação sem andar à volta das palavras, deixo a liberdade de apreciação aos leitores.

Sócrates é um filósofo grego do Ve século antes de J.-C. Nasceu em Alopèce, morreu

em Atenas 399 antes de J.-C, depois de ser julgado, por praticar ironia, e manipulação dos jovens com as suas ideias, depois da sentença escolheu matar-se em ingerindo cianeto

Conhecemos os seus escritos através de Platão que foi seu aluno.

Uma das frases de que eu gosto...

-É quando ele diz: Só sei que nada sei!

Esta palavra devia chegar para traduzir a grandeza do seu génio, esta palavra deveria servir a

ARDINA / BIENNE CH

muitos políticos e não só, para que a arrogância, manipulação e egoísmo deixa-se de trazer tanto sofrimento aos povos.

O que pensava Sócrates da felicidade e virtude. Segundo Sócrates a felicidade não impõe fortuna nem sabedoria. Sócrates defende a ideia que a virtude é somente um meio para atingir a felicidade.

Os pensamentos de Sócrates são muito populares ainda atualmente, exemplo:

-**O** poder torna-se mais forte quando ninguém pensa.

Os portugueses viveram isto no tempo da ditadura.

Platão filósofo grego 428/427- 348/347. Natural de Atenas. Oriundo de família nobre. Foi instruído em matemáticas, musica, ginastica e filosofia.

Fundou a academia de Platão em Atenas.

Considerado um dos maiores filósofos. Seguiu sempre a linha do seu mestre Sócrates, mas também criou muitos pensamentos, foi o criador da filosofia ocidental.

Platão deixou uma riqueza pensamentos nas suas obras em forme de 36 diálogos, a filosofia platónica é muito abundante em conhecimentos para as futuras civilizações.

Ele tratou pensamentos sobre as relações humanas, políticas e

justiça. Sempre com um objetivo a procura da verdade.

Para mim a grande nobreza de Platão é a sua discrição e humildade, ele nunca se mete em valor nas suas obras ele escreve sempre em nome dos outros.

Platão pensava que os melhores governantes políticos serão os filósofos estes só querem o bem e os conhecimentos para o povo.

Obras a ler, mais importantes.

Alegoria da Caverna, Apologia de Sócrates, Górgias, Banquete, Fédon, Republica entre outros. Durante toda a sua vida, Platão lutou contra a ideia dos filósofos Sofistas. Outros filósofos lutaram contra as ideias sofistas, Sócrates e Aristóteles.

Teve uma vida muito borbulhenta, pois foi preso e mesmo condenado à morte, vendido como escravo, graças aos seus amigos foi liberado e regressado a Atenas, aonde continuou as suas obras.

Os grandes filósofos sofistas foram o PROTAGORAS 481-420. a. C. é conhecido pela frase " O homem é a medida de todas as coisas" Górgias 483a.C.-380 a.C. e Hípias 430 a.C. 343 A.C.

Aristóteles, filósofo Grego 384-322 antes de J-C.

Aluno da escola de Platão

Ele escreveu muitos escritos mas só um foi encontrado a " metafísica "

O pensamento de Aristóteles deixa de pensamentos ricos para a sociedade civil e política em deixando as questões seguintes.

Dizia... Se a virtude não chega para assegurar a felicidade, a maldade chega para fazer infeliz.

Este pensamento de Aristóteles nos diz que se em cada momento pensamos ajudar ou a reconhecer o outro sem julgamento, damos e recebemos a felicidade.

O bom é o fim onde todos os seres atendem.

Sim todos nos preocupam em receber o bom, mas muitas das vezes oferecemos o mal.

A felicidade é um presente divino.

Todos os cidadãos devem ser tratados iguais.

O princípio de um governo democrático é a liberdade.

Estes pensamentos de Aristóteles não fizeram mudar grande coisa o mundo! Sim são pensamentos sempre atuais na sociedade, mas o homem ficou sempre um animal vingativo, mentiroso, manipulador e egoísta.

Politica Suíça

O novo presidente da Suíça é o Senhor Ueli Maurer UDC



Com 68 anos Senhor Ueli Maurer, é o novo presidente da confederação Suíça 2019.

Ministro das finanças desde 2016.

Contabilista de formação, membro e eleito pelo partido (SVP/UDC) anti UE. e anti-imigração. Tem mais de 40 anos de experiência política, foi conselheiro municipal de Hinwil

aldeia do Cantão de Zurique, ele pertence à linha de Blocher. Ele faz parte dos sete membros do Governo que é o órgão executivo da Suíça.

O papel de presidente faz parte simbólica. Ele fica um ano e depois pelo sistema de rotação o vice-presidente vem por sua vez presidente.

Mais duas novas ministras fazem parte do conselho federal Suíço.



A Senhora Dona Viola Amherd, nova ministra de defesa e

proteção da população, natural do Canton do Grisons (Brigue) membro do partido PDC. Formação advogada e notária, solteira.



A Senhora Dona Karin Keller-Sutter, ministra da justiça e polícia, têm uma formação tradutora independente, origem de Saint.Gall (wil) membro do partido PLR, casada.

Info de: www.admin.ch

Breves notícias de Portugal

O Benfica procura novo treinador, depois da saída de Rui Vitoria, Jorge Jesus quer voltar ao Benfica Porto é o clube português mais seguido no Mundo.

O SNS (Serviço Nacional de Saúde) Governo anuncia contratação de 450 enfermeiros e 400 assistentes

O frio levou mais de 120 mil pessoas às urgências nas últimas semanas do ano 2018

Os coletes amarelos não têm muito sucesso em Portugal!

O Norte de Portugal é lidera em longevidade

O Presidente da Republica, Marcelo Rebelo de Sousa, visitou os sem-abrigo, para perceber mais as medidas a tomar... Para acabar com o flagelo em Portugal. Valhamos Deus ele não sabe o que eles quer é comer e um local para ficar ao quente!

Formações Hoteleiras 2019, na região de Bienne Seeland, por José Duarte

ARDINA / BIENNE CH



Dinâmica de grupo

1 dia

Preço por pessoa FRS. 40.00

Organização de trabalho

1 dia

Preço por pessoa FRS. 40.00

Iniciação ao serviço de mesa

4 dias 4x4h

Preço por pessoa FRS. 120.00



Serviços de vinhos (escanção) à mesa do cliente

1 dia

Preço por pessoa FRS. 50.00

Service de Bar

1 dia

Preço por pessoa FRS. 80.00

Comunicação e vendas

1 dia

Preço por pessoa FRS. 40.00

Mesas de Festas

1 dia

Preço por pessoa FRS. 50.00

Flambar à mesa

1 dia

Preço por pessoa FRS. 150.00

Organização de eventos

1 dia

Preço por pessoa FRS. 40.00

Dates a determinar

Contato. jduate@bluewin.ch

TEL: 078 682 74 13

