

Restaurantbericht Saison 2017

Nina Del Curto konnte dieses Jahr schon ab anfangs Juni Freitag, Samstag und Sonntag das Restaurant übernehmen. Durch Susi Molly verstärkt arbeiteten Dorothea, Margrit und ich die restlichen Tage. Reinigung, Einrichtungsarbeiten und Bestellungen wurden im Vor herein von mir erledigt. Von Juli bis Mitte September arbeitete Nina allein im Restaurant. Die Einkäufe und das Kuchen backen erledigte sie vor dem offiziellen Arbeitsbeginn, alle Bestellungen etc. wurden von ihr selbständig erledigt.

Für die Pflanzung der Blumen, konnte ich nach der Demission von Inge, Erika Meierhofer gewinnen, an dieser Stelle herzlichen Dank. Das tägliche Giessen übernahm Nina.

- Wir starteten am 10. Juni mit dem Apero des Saisoneneröffnungs-Turnier
- Bei den Junioren-Einzelmeisterschaften vom 2. Juli kochten Nina und ich für 25 Personen. Es war ein toller Anlass. Kids, Familie und Freunde genossen Wettkampf und Essen. Danke an Sandra für die Organisation und Durchführung des Turniers und Danke auch an die Helfer auf dem Platz, Dorothea , Nina und Alessandro.
- Beim Mixed-Doppel kochten wir für 10 Personen.
- An den Clubmeisterschaften erhielten wir Unterstützung von Grill-Chef Werner Zweifel. Nach Salatbuffet, genossen wir Zigeunerspieße, Baked Potatoes, Maiskolben, zum Dessert ein Himbeer-Tiramisu. Einfach herrlich.
- Beim Schachtel-Doppel ein asiatisches Menü.
- Der Abschluss am Saisonausklang mit Apero und Häppchen. Nach dem Plauschdoppel Ofenfleischkäse mit Kartoffel- und weiteren Salaten.

Beim Dienstag-Doppel übernahm ich mehrheitlich das Kochen, abgelöst von Dorothea, Susi, Nina und Toni. Alle waren flexibel und so konnten wir nach den Doppelspielen bei Speis und Trank den Abend in unserem wunderschönen Clubbeizli genießen.

Der total verregnete September war eine echte Herausforderung. Unsere Glace Vorräte mussten zum halben Preis verkauft werden. Wenn es nicht regnete war es kalt und feucht. Es wurde kaum mehr gespielt und wir entschlossen uns das Restaurant nach dem Abschlussturnier vom 23. September zu schliessen.

Als Dank für den Einsatz wurden alle Voluntaris und der Vorstand vom Club in das Restaurant CheCha eingeladen. Der Apero begleitet von Flammkuchen wurde uns vom Gastgeber Reto Mathis offeriert. Danach genossen wir die vorzüglichen Menüs, die wir im Voraus ausgewählt hatten.

An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an die Restaurantcrew und an das Voluntari Team Angelo, David, Walter und Werner welche vor, während und nach der Saison immer mithelfen unsere Anlage und das Clubhaus in Stand zu halten.

November 2017
Doris Lüthi Zweifel