

# Haflinger Zentrum

## Der Eventhof im Emmental



### Marzipan Workshop und Kulinarik

Aus Marzipan schönes erschaffen

Arrangementpreis Fr. 111.00  
Pro Person ab 15 Teilnehmer

#### Inbegriffene Leistungen

- Marzipanworkshop
- Apéro
- Mittag- oder Abendessen
- Dessert
- Organisation und Begleitung des Events

Dauer des Events  
4 - 6 Stunden

#### Weitere wichtige Infos

- Durchführung jeden Tag in der kalten Jahreszeit
- Geeignet als Mittags- oder Abendprogramm
- Für Gruppen von 15 - 150 Personen

Sie entdecken das vielseitige Produkt Marzipan und formen mit Profis von Olo Marzipan eine eigene Figur. Anschliessend lassen Sie sich im heimeligen Hofrestaurant mit regionalen Köstlichkeiten verwöhnen.

### Am Teamevent Schönes entstehen lassen

Begeben Sie sich auf eine faszinierende Reise in die zauberhafte Welt der kreativen Marzipan-Gestaltung. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und lernen Sie unter professioneller Anleitung bezaubernde Figuren zu erschaffen.

Erfahren Sie das Geheimnis dieses traditionellen Mandelprodukts und tauchen

Sie in ein unvergessliches Erlebnis ein. Es schenkt Ihnen nicht nur schöne Erinnerungen, sondern gibt Ihnen auch die Fähigkeit mit nach Hause, mit Marzipan zu gestalten und zu experimentieren. Erleben Sie Freude und Stolz, indem Sie Ihre eigenen kleinen Kunstwerke erschaffen.

### Apéro und gemütliches Beisammensein

Auf unserem idyllischen Hof geniessen Sie ein oder zwei Gläschen vom feinen Apfelchampagner. Das exklusive Getränk stimmt Sie auf das Essen im heimeligen Hofrestaurant ein.

### Warme Hamme oder Fondue Chinoise

Im heimeligen Hofrestaurant servieren wir warme Burehamme mit feinem Kartoffelgratin. Eine weitere Spezialität des Hauses ist das Fondue Chinoise mit drei verschiedenen Fleischsorten, aromatischen Früchten, Beilagen und köstlichen Saucen. Dazu servieren wir Ihnen einen leichten Basmati Reis. Sie haben die Wahl! Unsere Speisen sind saisongerecht, hausgemacht und frisch für Sie zubereitet. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch aus einheimischer, tiergerechter Produktion. Übrigens, auch wer kein Fleisch isst, kommt bei uns nicht zu kurz.

Fragen?

Telefon 034 431 10 72

E-Mail [info@haflingerzentrum.ch](mailto:info@haflingerzentrum.ch)

# Beste Events im Haflinger Zentrum



## Das Haflinger Zentrum

Dank seiner heimeligen Atmosphäre, der idyllischen, fürs Emmental typisch hügeligen Landschaft und dem wunderschönen, authentischen Hof im Berner-Bauernhaus-Stil ist das Haflinger Zentrum bei jedem Wetter der ideale Ausflugsort für Gruppen jeglicher Art s

## Alles aus einer Hand

Egal, was Sie organisieren dürfen – einen VIP-Ausflug im Kreis von lieben Freunden, ein Familienfest, eine Vereinsreise oder den Firmenausflug mit 250 Mitarbeitenden – wir planen und konzipieren, Sie geniessen. Lassen Sie 20 Jahre Event-Erfahrung für sich

## Der Kunde ist König

Sie werden von unserem Team im Haflinger Zentrum oder am vereinbarten Treffpunkt empfangen und durch die verschiedenen Programmpunkte begleitet – von der Ankunft bis zur Abreise. Nebst den konzipierten Arrangements haben wir noch viel mehr zu bieten. Unse

## Wetterunabhängigkeit

Schlechtwetterprogramm? Im Haflinger Zentrum nicht nötig! Egal ob es regnet, schneit oder die Sonne scheint, Ihr Event kann zu jeder Jahreszeit, täglich und auch nächtlich während 365 Tagen im Jahr stattfinden. Wir freuen uns auf Sie!

## Einfache Erreichbarkeit

Wir sind mit der Bahn aus allen Richtungen sehr gut zu erreichen. Beispielsweise fährt die S44 aus Bern direkt nach Grünenmatt, wo wir Sie in Empfang nehmen und von wo aus Sie in 10 Gehminuten das Haflinger Zentrum erreichen. Mit dem Auto finden Sie uns v

## Regionale Kulinarik

Unsere regionalen Speisen sind saisongerecht, liebevoll hausgemacht und immer frisch für unsere Gäste zubereitet. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch aus einheimischer, tiergerechter Produktion.

## Umweltfreundlich und nachhaltig

Für die Aktivitäten brauchen wir weder Erdöl noch Strom. Die Zugkraft unserer Pferde sorgt für eine naturverbundene Kutschenfahrt. Die Emmentaler-Olympiade lebt einzig von der Energie der Teilnehmer. Bei der Flyer-Tour verdoppelt der mit Emmentaler Sonne