

Thailand

Herzlich Willkommen

สวัสดี ยินดีต้อนรับ

Sawasdee Yin Dee Tonlab

งานราตรีวัฒนธรรมไทย

Thai Kulturabend

Samstag, den 31. Oktober 2009

Im Saal Heinrich von Hünenberg, 6331 Hünenberg



ชมรมศิลปวัฒนธรรมไทย

Organisation: Thai Kulturgruppe,
Kulturelles Zentrum «Heinrich von Hünenberg»

Programm

- 18.30 Türöffnung
Demonstration Früchteschnitzkunst
Welcome Drink
Snacks
- 19.00 Begrüssung durch die Präsidentin der Thai Kulturgruppe,
Frau Amparn Domeisen
Eröffnung des Abends durch den Thailändischen Botschafter
H.E. Dr. Chaiyong Satjipanon
Begrüssungstanz (aus 4 verschiedenen Provinzen Thailands)
Ram Khon (Maskentanz)
Vorstellung der Moderatoren
- 19:30 Vorspeise am Buffet
Intermezzo mit Kim (Thail. Saiteninstrument)
Thai Music Live Band
Ram Nai Nam Mee Pla – Nai Na Mee Khao (Kindergruppe)
Fawn Ngiew (Schal Tanz aus der Bergregion Nordthailands)
Serng Isaan (Traditioneller Tanz aus dem Nordosten)
- 21.00 Thai Dinner Buffet wird eröffnet
- 22.00 Film über Thailand (Tourist Authority of Thailand TAT)
Thai Fashion Show, Teil 1
(Modeschau Pimla Or – Thai Classic Style)
Ram Bolan Tadee (traditioneller klassischer Tanz)
1. Wettbewerb
- 22.45 Frische Früchte vom Buffet
2. Wettbewerb
Thai Fashion Show (Modeschau, Teil 2)
Thai Music Live Band
- 23.30 Ram Sukothai (Loy Kratong Review)
Vorstellung der Küchenmannschaft und aller Beteiligten
Thai Kulturrevue: „Rak Gan Wai Terd“

Musik und Tanz für alle (Ram Wong)
- 01.00 Ausklang mit Thai Live Music Band

Menü

WELCOME DRINK

Vorspeisenbuffet

FRÜHLINGSROLLEN (*Paw Pya Tord*)

WON TON (*Kiew Krob*)

FRITTIERTE CREVETTEN (*Kung Tord*)

PAPAYA SALAT (*Som Tam*)

HAUPTGANG (Buffet)

TOFU MIT CASHEW NÜSSEN (*Tao Hu Pad Med Mamuang Himapan*)

GEBRATENE NUDELN MIT GEMÜSE (*Pad Thai*)

POULET MIT THAI BASILIKUM (*Gai Pad Kapau*)

RINDFLEISCH MIT ROTEM CURRY (*Gaeng Panaeng Nüa*)

KAO SUEY

Parfüm Reis

Früchtebuffet

POLLAMAY SOD

FrISChe Früchte



SPONSOREN

TUI ReiseCenter , Neudorf-Center, Zugerstr.15, 6030 Cham	Tel. 041 780 43 43
Royal Thai Embassy , Kirchstrasse 56, 3097 Liebefeld / Bern	Tel. 031 970 30 30
Royal Thai Consulate , Löwenstrasse 42, 8001 Zürich	Tel. 043 344 70 00
Tourism Authority of Thailand , Zähringerstr.16, 3012 Bern	Tel. 031 300 30 88
Thai Airways International , Bahnhofstr. 67, 8001 Zürich	Tel. 044 215 65 00
Siam Food SF Trading AG , Bleicherstrasse 25, 6003 Luzern	Tel. 041 360 58 06
Thai Lotus, Royal Cuisine , Grand Hotel National, 6006 Luzern	Tel. 041 410 80 38
Why Not Pub – Bar, Neugasse 6, 6300 Zug/ZG	Tel. 041 711 22 70
Thai Bistro & Take Away , Zugerstrasse 69, 6340 Baar	Tel. 041 760 49 94
Pimla Or , Schulhausstr. 4, 8117 Fällanden	Tel. 044 887 21 65
Leelavadee nuad thai & spa GmbH	Tel. 044 887 21 65
Saal Heinrich von Hünenberg , 6331 Hünenberg	Tel. 041 784 44 30
Massagezentrum und Fussreflexzonentherapie	Tel. 041 440 10 02
Thongbout Pornsuda , Luzernerstr. 26, 6030 Ebikon LU	Tel. 079 731 59 77
Restaurant Gotthärdli am See, Siam 4U , Seestr. 3, 6300 Zug	Tel. 041 711 09 04
Berggasthaus Biel , 6463 Bürglen / Uri	Tel. 041 870 25 44
Samui-Thai, Hotel Seerose ; 5616 Meisterschwanden	Tel. 056 676 68 68

www.seerose.ch

Thai Kulturgruppe

Die Kulturgruppe wurde im Jahr 1986 durch Thailänderinnen in der Schweiz mit dem Ziel gegründet, auch in der neuen Heimat ihre Kultur zu pflegen, sie den Kindern weiterzugeben und auch der Öffentlichkeit bekanntzumachen. Die Mitglieder treffen sich ein- bis zweimal pro Monat zum Üben und gemütlichen Zusammensein. Den ersten grossen Kulturabend führte die Gruppe 1987 im Pfarreiheim Cham durch.

Durch viele Auftritte bei offiziellen staatlichen Anlässen, Firmenanlässen, Hochzeiten und bei Food Festivals in Hotels und Einkaufszentren erwarb sich die Gruppe einen guten Namen auch über unsere Landesgrenzen hinaus.

Kontakt:

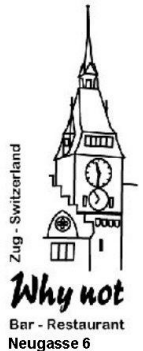
Thai Kulturgruppe

c/o Amparn Domeisen
Röhrliberg 40
6330 Cham

GSM 076 326 23 82
Tel. 041 780 39 48
amparn.domeisen@datazug.ch
info@thai-kultur.ch
www.thai-kultur.ch



PIMLA OR
THAI CLASSIC STYLE



HOTEL SEEROSE
CLASSIC & ELEMENTS



Gemeinde Hünenberg



ReiseCenter

**Neudorf-Center
Cham**

