



Innovation, Inspiration und Kulinarik erleben Unsere Angebote für Vereine 2016

Gültig für Gruppen ab 10 Personen

„Wie der Fisch auf den Berg kam“ – neue interaktive Ausstellung ab 1. März 2016

In fünf Themenwelten tauchen die Besucherinnen und Besucher in eine interaktive Ausstellung. Die Themen Wasser, Stör, Kaviar, Genuss und Energie, immer in engem Zusammenhang mit dem Geschehen innerhalb des Tropenhauses, werden animiert und spielerisch vermittelt und geben die Gelegenheit, viel Neues zu erfahren sowie selbst auszuprobieren. Zu Beginn heissen virtuelle Figuren – ein Murmeltier aus der Region, ein Stör, eine Wissenschaftlerin und ein Koch – Gross und Klein willkommen und führen sie durch die Ausstellung. Unterstützt wird der Besuch durch ein ausgeklügeltes Audiosystem, das über ein Gerät oder die Tropenhaus-App funktioniert. Neu ist die eigene Kinderspur, welche die Kleinen animiert mit dem Murmeli auf eine Entdeckungsreise zu gehen und unterwegs spannende Rätsel zu lösen.

Besuch inklusive Führung

Kombinieren Sie Ihren Besuch mit einer Führung. Das Tropenhaus steckt voller Geschichten. Erfahren Sie mehr mit unseren Besucherguides. Wählen Sie ein Wunschthema wie zum Beispiel eine Führung durch den Tropengarten oder eine Spezialführung zum Stör.

Programm: Eintritt und Führung (1 Stunde oder 1 1/2 Stunden)

Buchbar: Dienstag bis Sonntag

Je nach Gruppengrösse:

Eintritt ab CHF 12.-

Führung 1 Std. ab CHF 120.-

pauschal

Führung 1 1/2 Std. ab CHF 180.-

pauschal

Auszug aus unseren Bankettmenüs

Menu 2/2016

CHF 39.-

Gemischter Blattsalat mit knusprigen Bananenchips

Gebatene Pouletbrust mit erfrischendem, tropischem Gemüseis

Süss-säuerliche Joghurtcrème mit exotischen Früchten

Menu 4/2016

CHF 46.-

Cremige Mais-Kokossuppe mit würzigen Pop-Corns

Am Stück gegarter Schweinsbraten

an Currysauce mit Tagliatelle und tropischem Lauchgemüse

Hausgemachter Bananenkuchen

mit Walnüssen und Kompott von frischen Früchten

Menu 6/2016

CHF 58.-

Knackiger Eisbergsalat

mit Frenchdressing und gehobeltem Adelbodner Alpkäse

Gebatenes Störfilet

serviert mit Gemüseisotto und kräftiger Rotweinsauce

Eingemachte exotische Früchte mit Meringues und Vanilleglace

Gerne senden wir Ihnen unsere ausführliche Dokumentation zu weiteren Führungen und feinen Menüs inklusive Weinauswahl. Kontakt: 033 672 11 46 oder events@tropenhaus-frutigen.ch