

MIT WETTBEWERB!

Zu gewinnen:
Eine Übernachtung in der al porto Sunset Suite
- mit Jacuzzi - inkl. 3-Gangmenü, Welcome
Drink & Frühstück für 2 Personen
im Wert von CHF 750

Der bei den Schweizern kocht

Angelo Gurgone bäckt seit Eröffnung der Marina Lachen die Pizzas in der Osteria Vista. Der fröhliche Italiener mag die Schweizer Mentalität. Arbeit ist Arbeit, sagt er. Spass hat er auch jede Menge.

Teambuilding zum Saisonstart

Zu Sommerbeginn organisiert die Marina Gastro AG jedes Jahr einen Mitarbeiteranlass, bei dem das gesamte Team auf die (hoffentlich strenge) Saison eingeschworen wird.

Seminarhotel des Jahres 2009

Das Designhotel al porto wurde vom Midena Verlag zum Seminarhotel 2009 erkoren. Höchste Zeit, Ihnen mal unsere Seminarangebote vorzustellen.

MARINA OUTSIDE

Lago Lounge mit neuer Aussenbar



Die Lachner Hafenpromenade ist um eine kleine Attraktion reicher. Die Lago Lounge verfügt diesen Sommer über eine voll funktionale Aussenbar. Hier lässt sich's nicht nur gut auf das Rendez-vous warten, sondern auch ganze Abende ver-

bringen. Zentral gelegen, bietet die Lago Lounge Bar einen perfekten Überblick über die Marina Szene(rie). Da entgeht Ihnen garantiert nichts. Cheers und einen schönen Sonnenuntergang wünscht Ihnen Ihr Lago Lounge Team.

MARINA INTERVIEW

Der bei den Schweizern kocht: Angelo Gurgone

Angelo ist seit Juni 2007 unser Chef Pizzaiolo in der Osteria Vista. Nach den Stationen bella Italia, London, Stuttgart und St. Moritz landete er irgendwann am Lachner Hafen und fühlt sich hier seither so richtig wohl.

Was gefällt Dir so in der Schweiz?

Die klaren Regeln und die Ordnung. Die Mentalität der Schweizer passt mir sehr. Arbeit ist Arbeit, Spass ist Spass.

Und wie bist Du nach Lachen gekommen?

Rein zufällig habe ich gehört, dass direkt am Zürichsee eine Pizzeria eröffnet wird... und schon war ich da - und verliebt in den Betrieb - und in diesen Holzofen!

Lachen ist aber nicht gerade London...

Ach, London gefiel mir gar nicht. Das war mir viel zu kommerziell. In Stuttgart habe ich viel gelernt, aber das Leben dort hat mir nicht besonders gefallen. Und Italien.. naja, das ist halt meine Heimat. Die Kultur, das Klima, Italien hat Stil. Aber es herrscht dort auch eine schwierige Arbeitssituation.



Fehlt Dir hier etwas?

Klar, die Familie, die Freunde, die italienische Esskultur und die Sonne.

Hast Du ein berufliches Ziel?

Eines Tages geh ich nach Mailand, oder zurück in meinen Heimatort, und eröffne meine eigene Pizzeria.

Welche Pizza magst Du am liebsten?

(Schmunzelt) Das ist eine einfache Frage: Pizza Bettina!

AUSZEIT

Die Toleranz der Raucher von Christoph Hartmann



Seit ein paar Monaten sind alle Speiselokale der Marina Lachen rauchfrei. Obschon man im Kanton Schwyz bekanntlich noch rauchen dürfte, haben wir uns in dubio pro sanitas entschieden. Dubio, weil sich die Schweizer Legislative ein wenig im Thema einnebelt. Sanitas, weil die Mehrheit unserer Gäste nicht raucht, immer weniger unserer Mitarbeitenden hinterm Haus beim Qualmen anzutreffen sind und weil das Rauchen – so steht's auf den Päcklein, drum glauben wir es mal – offenbar ungesund ist.

Während überall dort, wo ein kantonales Verbot gilt, gejammert und geschimpft wird, spüren wir hier, wo es ohne staatlichen Zwang eingeführt wurde, nichts von Groll. Im Gegenteil. Wir haben bislang fast nur positive, ja sogar einige euphorische Reaktionen gehabt. Schön,

dass das einstige Dauerthema Rauchen heute höchstens noch ein Nebenthema ist. Das freut uns nicht etwa, weil wir alle militante Nichtraucher wären, sondern weil wir als Gastgeber keine Streits unter Gästen mehr schlichten müssen. Man konnte diese Szenen stets nur als Verlierer verlassen.

An der Marina Lachen hat letztlich die Toleranz der Raucher gesiegt. Sie sind scheinbar oppositionslos damit einverstanden, sich nun draussen oder in der Lago Lounge mit Gleichgesinnten zu treffen. Wir mögen es natürlich, wenn sich Gäste tisch- und lokalübergreifend unterhalten. Das ist der guten Stimmung nur dienlich. Und noch einen Vorteil bietet unsere neue Regelung. Sie ist der offiziell bessere Vorwand keine Zigarre anzuzünden, als irgend eine Wirtschaftskrise.

Herzlichen Dank für Ihre Toleranz und geniessen Sie Ihre Auszeit bei uns!



MARINA FOOD

Sommersalate im Ristorante al porto



Sommersalat 'Ristorante' CHF 24
mit Sprossen, Kernen und Tomaten

Rucolasalat CHF 26
mit Grillgemüse und Tomatenvinaigrette

Giant Caesar's Salad CHF 29
Baby-Lattich, Croûtons, Speck und Ei



Sommersalat, Rucolasalat oder Caesar's Salad mit:

Riesencrevetten	3Stk	CHF 28
mit Knoblauchsauce	5Stk	CHF 34
	7Stk	CHF 40

Rindshamburger	200g	CHF 32
mit BBQ-Sauce		

Maispouardenbrust	180g	CHF 32
mit Kräuterbutter		

Sautierte Rindswürfel	120g	CHF 32
-----------------------	------	--------

Rindshuftsteak	200g	CHF 39
mit Kräuterbutter		

MARINA PEOPLE

Alle Jahre wieder: Teambuilding Event zur Sommersaison-Eröffnung

Alle Jahre wieder; anfangs Sommer beginnen neue Mitarbeitende mit Saisonverträgen an der Marina Lachen. Anstatt sie ins kalte Wasser zu werfen, veranstalten wir jährlich ein kleines Saison-eröffnungs-Event, an dem das gesamte Marina Team teilnimmt. Ziel: Die Marina Lachen und die neuen Kolleginnen und Kollegen kennen lernen.

Dieses Jahr bestellten wir sogar externe Verstärkung. Ein professioneller Coach unterstützte die drei verschiedenen Gruppen bei den Aufgaben, die sie in spielerischer Weise

zu lösen hatten. Unter anderem mussten die Mitarbeitenden unter Anweisung ihrer Kollegen, mit verbundenen Augen, einen Tisch aufdecken. Teamwork und Vertrauen waren die Themen, die mit einigem Enthusiasmus und Spass angegangen wurden. Der Gastcoach, Christoph Roos, erläuterte in seinem Kurzreferat das Wort Freundlichkeit und seine wahre Bedeutung bevor es zum Gruppenfoto und zum Apéritif ging. Alle Teilnehmer erhielten das neueste T-Shirt aus unserer Textil-Serie „HAFEN-ARBEITER“. Die Saison kann beginnen, wir sind bereit!



MARINA EVENT

Die diesjährige Sommerparty findet im Ristorante al porto statt.

lovely summer
FREITAG, 31. JULI 2009 AB 19 UHR IM RISTORANTE AL PORTO



Restaurant- & Loungebetrieb
Party-Tunes mit Resident DJ Daniel
Vorspeisenbuffet rund ums Mittelmeer
Grillbuffet „best of al porto“
Dessert & Gelati
inkl. Apéritif, Wasser, Kaffee

Alles à discrétion
CHF 119.00 pro Person

al porto

Reservation
welcome@marinalachen.ch
Telefon 055 451 73 73

MARINA BUSINESS

Seminare und Meetings im Seminarhotel des Jahres 2009

2001 eröffnet, 2007 erweitert, 2009 ausgezeichnet. Der auf Seminarhotel-Guides spezialisierte Midena Verlag hat das Designhotel al porto als „Gesamtkunstwerk“ bezeichnet und es 2009 zum Seminarhotel des Jahres erkoren.

Interessant ist der Begriff ‚Gesamtkunstwerk‘ schon. Er steht nämlich ausnahmsweise mal nicht nur fürs Design, sondern für das optimierte Zusammenspiel der Hotellerie, Gastronomie und der Veranstaltungsräumlichkeiten. Nichts ist überdimensioniert, alles passt zusammen.

Wir sind auf eher kleinere Seminare und Meetings spezialisiert. So bleiben die Veranstaltungen in einem beschaulichen- und qualitativ hochstehenden Rahmen. Die gastronomische Vielfalt, die topmoderne Infrastruktur und die herrliche Lage bilden eine tolle Basis für erfolgreiche Businessaktivitäten. Einziges Risiko: Die Teilnehmer schauen zu oft auf den See hinaus...

Erkundigen Sie sich an der Réception, wir führen Sie gerne durch unsere Veranstaltungsräume und Designrooms.



TAGUNGSPAUSCHALEN

Tagespauschale CHF 109 p.P.

Inkl. Raummiete, Mineralwasser à discretion im Raum, Kaffeepausen am Morgen und am Nachmittag, Mittagessen im Ristorante al porto, 1 Flipchart, 1 Pinwand, 1 Hellraumprojektor, 1 Leinwand.

Abendessen ab CHF 49 p.P.

3-Gang Menü im Ristorante al porto (CHF 69), 3-Gang Menü in der Osteria Vista (CHF 49) oder im OX Asian Cuisine (3 Gänge CHF 49; max. 8 Personen).

Übernachtung CHF 171 p.P.

Übernachtung im Designroom (Einzelbelegung), Frühstück, City-Tax und gesetzliche MwSt. Dieser Preis gilt nur in Verbindung mit Buchung einer Tagespauschale.

Technikpreise pro Benützungstag

Videobeamer/Leinwand	CHF 150
Hellraumprojektor	CHF 40
Pinwand	CHF 20
Flipchart	CHF 25
Flatscreen-TV Mobil	CHF 80
Laptop-PC	CHF 80
DVD-Player Mobil	CHF 30
Moderatorenkoffer	CHF 25
Handmikrofon	CHF 40

SEMINAR- & MEETINGRÄUME

LUNA / Sitzungszimmer

1/1 Tag CHF 150; 1/2 Tag CHF 100
20m², 2 bis 8 Personen
Blocktisch

SOLE / Seminarraum

1/1 Tag CHF 250; 1/2 Tag CHF 150
50m², 6 bis 12 Personen
Meeting, Kino, U-Form, Klassenzimmer

MONTE / Seminarraum

1/1 Tag CHF 250; 1/2 Tag CHF 150
70m², 6 bis 24 Personen
Meeting, Kino, U-Form, Classroom

LAGO / Seminarraum

1/1 Tag CHF 500; 1/2 Tag CHF 350
100m², 10 bis 30 Personen
Meeting, Kino, U-Form, Classroom

MONTELAGO / Vortragssaal

1/1 Tag CHF 750; 1/2 Tag CHF 400
170m², 50 bis 100 Personen
Kino

MARINA WETTBEWERB

WETTBEWERBSFRAGE: Vor welchem Marina Lokal steht unsere neue Aussenbar? Ihre ANTWORT senden Sie per Post mit Titel „Wettbewerb Auszeit 06“ an untenstehende Adresse - oder per Email an: marketing@marinalachen.ch. Einsendeschluss ist der 23. August 2009. Die Verlosung findet am Freitag, 28. August 2009, statt. Der/die Gewinner/in wird in der Auszeit Herbstausgabe 2009 sowie auf unserer Website, www.marinalachen.ch, publiziert. Viel Glück! Wir gratulieren dem Gewinner des Wettbewerbs Auszeit 05: Herrn Edi Wegelin, Wattwil.

ZU GEWINNEN:

Eine Übernachtung in der al porto Sunset Suite (mit Jacuzzi), inklusive Welcome Drink, dreigängiges Nachtessen im Marina Restaurant Ihrer Wahl und Frühstücksbuffet. Für 2 Personen im Wert von rund CHF 750.00