



## Herzlich willkommen bei Valentinos Traumtheater

Lassen Sie sich in eine magische Welt voller kulinarischer und artistischer Höhepunkte entführen. Wir bieten mit unserem Dinner-Spektakel das Komplettpaket für Ihren Firmen- oder Privatanlass von 10 bis 250 Personen: beeindruckende Bühnenperformance in zauberhafter Location begleitet von einem 3- oder 4-Gänge-Menü.

Wir freuen uns darauf, Sie schon bald im gemütlich beheizten Theaterzelt zu echtem Varietézauber zu begrüßen.

Ihre Valentinos

## Jetzt Kontakt aufnehmen

Wir konnten Ihr Interesse wecken? Für Offerten und Beratung steht unser Team zur Verfügung. Gerne zaubern wir ein massgeschneidertes Angebot aus dem Hut.

Beratung &  
Buchung

☎ 076 587 00 15

🔍 [www.valentinos-traumtheater.ch](http://www.valentinos-traumtheater.ch)

✉ [info@valentinos-traumtheater.ch](mailto:info@valentinos-traumtheater.ch)

# VALENTINOS TRAUMTHEATER

## Dinner-Spektakel

für Ihren Firmen- und Privatanlass



## Zauberhafte Location

Ob Weihnachtsfeier oder Geburtstag: Valentinos Traumtheater bietet die charmante Location für Ihren Anlass. Bis zu 250 Personen finden im beheizten Zelt mit Bühne und Holzboden Platz.

Festliche Dekoration und Tischwäsche aus echtem Stoff vermitteln ein gemütliches und besonders elegantes Ambiente. Ergänzt wird die stimmungsvolle Einrichtung mit einer modernen, mobilen Gastküche und praktischer Musikanlage mit Mikrofon.

Unser Dinner-Spektakel spielt jeweils von November bis Januar an einem fixen Standort. Ausserhalb dieser Zeit können wir auf Anfrage auch direkt mit dem Zelt zu Ihnen kommen.



## Einzigartiger Showact

Während der dreistündigen Abendunterhaltung verwöhnen die Valentinos Sie mit Artistik, Comedy und der Hausspezialität: dem Black Light Theatre.

Die schweizweit einzigartige Illusionskunst kreiert poetische und humorvolle Geschichten, die immer wieder in Erstaunen versetzen.

## Exquisites Menü

Zu einem perfekten Abend gehört ein perfektes Menü. Für Firmen bieten wir auch exklusive Pauschalangebote.

### Der Direktor\*

(inkl. Show, exkl. Getränke)

Vorspeise I:

Feiner Nüsslisalat mit Pilzen an weisser Sauce



Vorspeise II:

Sahnige Kürbiscremesuppe



Hauptgang:

Braten an Morchelsauce begleitet von grünen Bohnen, roten Tomaten und Wildreis



Dessert:

Warmer Apfelstrudel begleitet von zuckersüßer Vanillesauce

\*Beispielmenü. Spezialmenüs (vegetarisch, Allergien etc.) auf Anfrage.

