



☐☐ Savoir-vivre Jubiläums-Reise for members only

- 1 Woche mit Katamaran die Südküste Kubas ersegeln und erschnorcheln und 10 Tage mit Insidern kulturelle, kulinarische und tabakianische Leckerbissen entdecken!
- Do, 2. 3. - Di, 21. März 2017, Selbstkosten (ca. CHF 5'500.-) – es hat noch 2 Plätze!

☐☐ Slow Grill Nose-to-Tail (nur Erwachsene)

- Fleisch-Horizontenerweiterung mit 2 Experten und Big Green Egg Head
- Do, 5. Mai 2017 ab 18 Uhr, Zürich, CHF 190.-

☐☐ Slow Seafood- & Fish-BBQ (nur Erwachsene)

- Fangfrischen Fisch & Seafood mit em „Fischer & syner Fru“ richtig zubereiten
- Do, 18. Mai 2017 ab 18 Uhr, Zürich, CHF 190.-

☐☐ Slow Cuba Cigars & Grill (nur Erwachsene)

- Wir bereiten kubanische Spezialitäten auf dem Grill zu und geniessen diese mit den passenden Zigarren & Getränken
- Do, 15. Juni 2017, ab 18.00 Uhr, Uster, CHF 190.-

☐☐ Slow Dance & Romance (nur Erwachsene)

- Wir geniessen ein exklusives VIP Wochenende im historischen Grandhotel Giessbach und tanzen und schwelgen bis tief in die Nacht – nur noch 1 Zimmer!
- Fr / Sa, 7. /8. - So, 9. Juli 2017, am Brienersee, Ballkarte ca. 270.-, DZ/N/P 100-250

☐☐☐☐ Surprise Week-End for members only & all inkl.! (GROSS & klein)

- Als Überraschung ein Geschmacks- & Outdoor-Erlebnis der Extraklasse
- Fr/Sa, 25. /26. August - So, 27. August 2016, Graubünden, Für Savoir-vivre Members, die nicht bereits an der Surprise Night gratis teilgenommen haben – all inkl.! Alle Entschleunigten reisen bereits gegen einen kleinen Aufpreis am Freitag Abend an.

☐☐☐☐ Slow Pilz & Champagner (nur Erwachsene)

- Mit Ober-Pilzler Ruedi & Ursina Pilze suchen, zubereiten und mit ausgewählten Champagnern von Kleinproduzenten geniessen!
- Sa, 30. September 2017, ab 13 Uhr, Winterthur, CHF 190.-

☐☐☐☐ Slow CH Trüffel (Erwachsene & Hund- & Trüffel-liebende Kinder)

- Wir begleiten Ewan – den Tartufino – auf geheimen Pfaden zum schwarzen Gold und bereiten die Trüffel danach auf verschiedene Arten zu.
- Sa, 18. November 2017, ab 15 Uhr, Zürich, CHF 190.- Erwachsene CHF 50.- Kinder

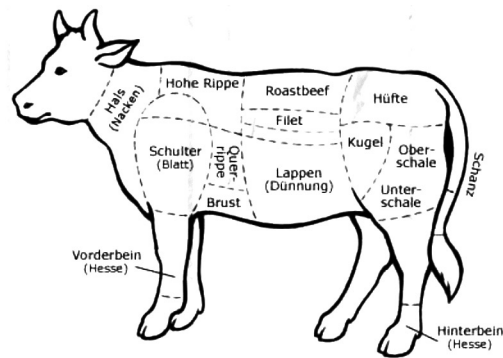
☐☐ Slow Wine & More: Vertikal-Degustation im Weingut Schipf

☐☐ Slow Croissant & More: Workshop mit Boulanger Amateur Seri

☐☐ Slow Leaf-to-Root: Workshop rund ums Grünfutter auf dem BGE!

☐☐ Savoir-vivre Reko-Gourmet-Segelwoche for Members only Koratiem/Korsika/Sardinien

☐☐ Savoir-vivre Reko-Long-Week-End for Members only in Scotland!



Slow Grill von Nose-to-tail (nur Erwachsene) Zürich, Donnerstag, 5. Mai 2017, ab 18 Uhr

Sagt euch Picanha, Flank Steak oder Spider etwas? Habt ihr schon mal Bäggli oder Innereien gegrillt? Wisst ihr wie ein Guggel schmeckt?

Zusammen mit den zwei Experten Moritz und Nicole werden wir euch in die Delikatessen der Fleischküche einführen. Wir grillen schmackhafte Insider-Alternativen zu Filet, Entrecote und Huft, die mindestens so gut munden und der Philosophie möglichst das ganze Tier zu verwerten gerecht werden.

Einen Abend lang werden wir mit euch zusammen Leckereien auf dem Big Green Egg zubereiten und als zahlreiche Häppchen zusammen mit den passenden Getränken und Beilagen geniessen. Sichert euch einen Platz und gewinnt einen Einblick in eine neue kulinarische Dimension und in die zahlreichen Einsatzmöglichkeiten des Big Green Eggs.

Preis:

CHF 190.-/Erwachsener, all inkl. (Rezepte, Slow Food & Getränke, MwSt).

Nicht inbegriffen ist die An- & Rückreise.

Nach Zahlungseingang senden wir euch den Outlook-Termin und euer Platz ist definitiv gesichert!

Annulationsbedingungen & Versicherung:

Bis 14 Tage vor dem Event: CHF 50.-, danach 100% ausser es wird ein adäquater Ersatz gefunden

Versicherung gegen Unfall, Krankheit und Haftpflicht ist Sache der Teilnehmer Programmänderungen bleiben vorbehalten. Es gelten unsere AGBs.

Achtung, es hat nur wenige Plätze - verbindliche Buchungen bitte gleich online auf www.campellconsulting.com/savoir-vivre/veranstaltung. Les absents ont toujours tort!

Nicole, Moritz & Duri



Slow Seafood- & Fish-BBQ, (nur Erwachsene) Zürich, Donnerstag, 18. Mai 2017, 18.00 Uhr

Wisst ihr wie man einen fangfrischen Fisch von einem nicht mehr ganz taufrischen Fisch unterscheidet?

Wisst ihr worauf es ankommt wenn ihr Fisch und Seafood zubereitet?

András & Momo von "Vom Fischer & syner Fru" im Viadukt führen euch in die Geheimnisse der Fisch- & Seafood-Küche ein. Unter ihrer Anleitung lernen wir wie man ihre fangfrischen Fische und Seafood lecker zubereitet - sei es roh, geräuchert, gegrillt, in der Salzkruste oder als Suppe. Auf Big Green Eggs werden wir die verschiedenen Zubereitungsmethoden selbst anwenden und dann mit den passenden Getränken geniessen.

Sichert euch einen Platz und gewinnt einen Einblick in eine neue kulinarische Dimension!

Preis:

CHF 190.-/Erwachsener, all inkl. (Rezepte, Slow Food & Getränke, MwSt).

Nicht inbegriffen ist die An- & Rückreise.

Nach Zahlungseingang senden wir euch den Outlook-Termin und euer Platz ist definitiv gesichert!

Annulationsbedingungen & Versicherung:

Bis 14 Tage vor dem Event: CHF 50.-, danach 100% ausser es wird ein adäquater Ersatz gefunden

Versicherung gegen Unfall, Krankheit und Haftpflicht ist Sache der Teilnehmer Programmänderungen bleiben vorbehalten. Es gelten unsere AGBs.

Achtung, es hat nur wenige Plätze - verbindliche Buchungen bitte gleich online auf www.campellconsulting.com/savoir-vivre/veranstaltung. Les absents ont toujours tort!

András, Momo & Duri



Slow Cuba Cigars & Grill, (nur Erwachsene) Uster, Donnerstag, 15. Juni 2017, ab 18.00 Uhr

An diesem Event werden wir die von uns entdeckten Spezialitäten von unserer Cuba-Reise im Fumoir von Andi zum besten geben! Hierzu werden wir alle Register ziehen und die zahlreichen Einsatzmöglichkeiten des BIG GREEN EGG (niedergaren, direkt grillen, smoken, schmoren, backen, kochen) nutzen und euch als BBQ-Fans näher bringen. Dazu werden wir - ganz im Cuba Style - genüsslich Zigarren und die passenden Getränke konsumieren.

Anschliessend werden wir die Spezialitäten in kubanischer Atmosphäre mit den passenden Getränken und Zigarren geniessen!

Wir empfehlen dringend die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln!

Preis:

CHF 190.-/Erwachsener, all inkl. (Grillkurs, Rezepte, Slow Food & Drinks, Zigarren und MwSt).
Nicht inbegriffen ist die An- & Rückreise.

Savoir-vivre Mitglieder und diejenigen, die vorher noch Mitglied werden wollen profitieren von attraktiven Einkaufskonditionen!

Nach Zahlungseingang senden wir euch den Outlook-Termin und euer Platz ist definitiv gesichert!

Annulationsbedingungen & Versicherung:

Bis 14 Tage vor dem Event: CHF 50.-, danach 100% ausser es wird ein adäquater Ersatz gefunden
Versicherung gegen Unfall, Krankheit und Haftpflicht ist Sache der Teilnehmer Programmänderungen bleiben vorbehalten. Es gelten unsere AGBs.

Achtung, es hat nur wenige Plätze - verbindliche Buchungen bitte gleich online auf www.campellconsulting.com/savoir-vivre/veranstaltung. Les absents ont toujours tort!

Andi & Duri



Slow Dance & Romance (nur Erwachsene) Brienzersee, Fr./Sa. 7./8. – So, 9. Juli 2017

Die Entschleunigten treffen sich am Freitag, 7. Juli am Abend im Grandhotel Giessbach, dem Swiss Historic Hotel am Brienzersee zum zNacht. Den weiteren Abend verbringen wir dann an der Bar, oder in der Cigar Lounge, oder geniessen ganz einfach die tollen Zimmer.

Nach einer romantischen Nacht mit einem schönen Frühstück – für Romantiker auch auf dem Zimmer (nicht inkl.) – in den historischen Gemäuern erholen wir uns am Samstag, 8. Juli am Bio-Pool, bei einer Schifffahrt auf dem Brienzersee oder mit einem Besuch des Freilichtmuseums Ballenberg. Am späteren Nachmittag bereiten wir uns auf den Ball vor mit Verschönerungsaktionen, und Tanz Crash-Kurs, damit wir am Ball so richtig Spass zusammen haben. Gegen Abend geht's zum Apéro und zum Hoffotografen und dann geht es in die Pool-Position-reserviert für unsere Gäste – mit Blick auf die Tanzfläche und kleiner Aequidistanz zu den zahlreichen sensationellen Buffets! Zwischen den Gängen shaken wir auf der Tanzfläche und chillen am Schluss in der Bar.

Am Sonntag, 9. Juli gibt es einen Sonntagsbrunch, bevor wir uns dann völlig entschleunigt und romantisiert auf den Heimweg machen – und uns schon freuen auf nächstes Jahr!

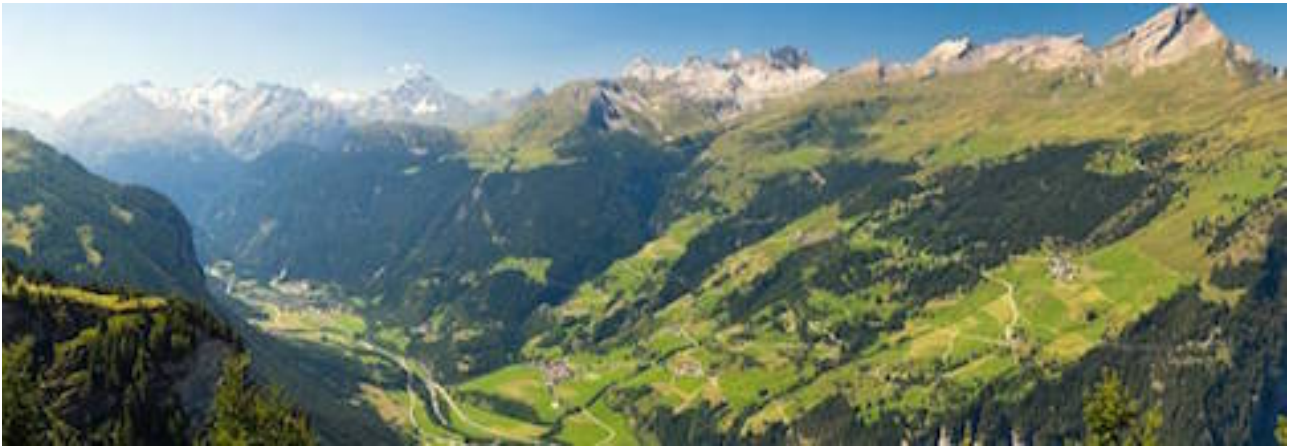
Die Zimmer sind eigentlich alle schon ausgebucht, weil die Gäste jeweils so begeistert sind vom Ball, dass Sie gleich für das nächste Jahr wieder buchen! Wir haben jedoch Top-Priority auf der Warteliste und rücken bei Absagen jeweils automatisch nach.

Der Preis ist flexibel und noch nicht genau bestimmbar und setzt sich wie folgt zusammen: Ballkarte ca. CHF 270.-, Zimmer (Basis DZ/ZF) je nach freierwerdender Kategorie CHF 100-250 / Nacht / Person , hinzu kommen dann noch individuelle Zusätze wie: Essen (ausser Ballbuffet, das ist inkl), Museumseintritt, Theaterbesuch, Schifffahrt, Minibar, Garage, Massagen, Frühstück auf Zimmer, Bar, Zigarren, etc...

Die Platzzahl ist wie immer sehr beschränkt - verbindliche Buchungen bitte gleich online auf www.campellconsulting.com/savoir-vivre/veranstaltung. Les absents ont toujours tort!

Herzliche Grüsse & bis bald

Luzia & Duri



Surprise Week-end for Members only (Gross & klein), Graubünden, Fr./Sa. 25./26. – So, 27. August 2017

Unser Surprise week-end 2017 for members only für GROSS & klein (und für diejenigen, die es JETZT noch hier werden wollen) führt uns nach Graubünden.

Programm:

Da es ein Surprise week-end ist können wir nicht viel mehr verraten, ausser natürlich dass sich alles getreu unserer Savoir-vivre Philosophie rund um „Entschleunigung“, „bewussten Genuss“ und „gemeinsame Outdoor-Erlebnisse“ drehen wird. Es wird für GROSS & klein etwas dabei sein! Für alle, die sich davon noch ein genaueres Bild machen, oder in den Erinnerungen schwelgen wollen hier noch die Links zu den Bildergalerien der vergangenen Surprise week-ends for members only für GROSS & klein zu den vergangenen Themen „Piraten“, „Forscher“, „Nomaden“, „Siedler“, „Säumer“ und „Strahler“. Willkommen sind alle Mitglieder und für diejenigen, die gleich JETZT Mitglied werden wollen: Eltern mit Kindern, Götti/Gotte mit Patenkind, Kinderfans und Junggebliebene.

Preis:

Der Event ist für alle Mitglieder 2017, die nicht bereits an der Surprise Night for members only 2017 mit dabei waren kostenlos. Für Mitglieder, die dort bereits einmal gratis teilgenommen haben beträgt der Preis für Sa-So pro Erwachsener CHF 500.-. Der Preis beinhaltet alle Exkursionen, Führungen, Degustationen, Essen und nicht-alkoholische Getränke und MwSt.

Für alle, die bereits am Freitag Abend richtig entschleunigt in das Surprise week-end starten wollen beträgt der Aufpreis ab Freitag pro Erwachsener CHF 200.- und pro Jugendlicher/Kind CHF 150.-. Nach Zahlungseingang senden wir euch den Outlook-Termin und euer Platz ist definitiv gesichert!

Annulationsbedingungen & Versicherung:

Bis 22 vor Abreise: CHF 50.-/Person, danach 100% ausser es wird ein adäquater Ersatz gefunden. Wir empfehlen für den gesamten Buchungsbetrag eine Reiserücktrittsversicherung abzuschliessen. Diese Versicherung deckt in gewissen Fällen (z.B. bei Krankheit oder Unfall) die anfallenden Annulationskosten. Sollten Sie nicht schon über eine solche verfügen, bieten verschieden Versicherungen (z.B. Europäische Reiseversicherung AG) diese an. Versicherung gegen Unfall, Krankheit und Haftpflicht ist Sache der Teilnehmer. Programmänderungen bleiben vorbehalten. Es gelten unsere AGBs.

Die Platzzahl ist wie immer sehr beschränkt - verbindliche Buchungen bitte gleich online auf www.campellconsulting.com/savoir-vivre/veranstaltung. Les absents ont toujours tort!

Herzliche Grüsse & bis bald: Durì, Luzia, Seraina & Riccarda



Slow CH Trüffel (Erwachsene & Hunde- & trüffel- liebende Kinder), Zürich, Sa, 18. November, ab 15 Uhr

Schon mal selbst Trüffel mit Trüffelhunden gesucht? Schon mal selbst gefundene Trüffel frisch zubereitet und gleich genossen? Es gibt geheime Orte in der Schweiz, wo die Burgunder-Trüffel unter Buchen und Eichen wachsen und wo Trüffelhunde nach der schwarzen Delikatesse suchen.

An diesem Wochenende wird unser jüngster Familienspross „Ewan“ - ein Lagottohund - uns auf verwunschenen Pfaden begleiten - auf der Suche nach dem „schwarzen Gold“.

Nach einer kurzen Einführung in die Trüffelkunde und in die Trüffelsuche werden wir mit verbundenen Augen auf geheimen Pfaden Jagd auf die schwarzen Diamanten machen und Ewan auf seiner Suche begleiten und beobachten, wie er mit seiner feinen Nase seinem Hobby fröhnt, um uns in helle Freude zu versetzen.

Nach hoffentlich reicher Ernte geht es dann in den wohlverdienten Apéro, wo wir in die Künste der Trüffelküche eingeführt werden. Unter fachkundiger Anleitung werden wir in unserer Club-Küche aufgeteilt auf mehreren Stationen selbst Hand anlegen. Nach getaner Arbeit setzen wir uns an die lange Festtafel und geniessen frisch gefundene und zubereitete Trüffel in verschiedensten Variationen mit den passenden Weinen.

Nach diesem Hochgenuss lassen wir uns dann - reich an neuen Erfahrungen, Erkenntnissen und gemeinsamen Erlebnisse völlig entschleunigt - sicher nach Hause chauffieren...

Der Event ist massgeschneidert für Erwachsene, koch- & Trüffel & Hunde-liebende Kinder auf Anfrage.

Der Preis beträgt CHF 190.- pro Erwachsener und CHF 50.- pro Kind und beinhaltet Apéro, Trüffelsuche, Unterlagen & Rezepte, Essen mit allen Getränken und MwSt. Die Anreise ist individuell. Nach Zahlungseingang senden wir euch den Outlook-Termin und euer Platz ist definitiv gesichert!

Achtung, es hat nur wenige Plätze - Verbindliche Buchungen bitte gleich online auf www.campellconsulting.com/savoir-vivre/veranstaltung. Les absents ont toujours tort!!



Seraina, Riccarda, Ewan, Luzia & Durì

Ein Club für bewusste Geniesser

Für unsere Slow Food® -, Entschleunigungs- und Outdoor-Erlebnis-affinen Freunde, Kunden, Geschäftspartner und deren Freunde haben wir den Club „Savoir-vivre by Durì Campell“ gegründet. Wir wollen Slow Food® & Slow Wine direkt bei den besten Produzenten entdecken und – von Produzent und Genussexperten geführt – bewusst und auf einmalige Art kombiniert mit Outdoor-Erlebnissen – geniessen. Die lockere Atmosphäre ergibt auch ausgezeichnete Networking-Möglichkeiten.

Clubmitglieder können pro Kalenderjahr an einem exklusiv für Mitglieder organisierten einmaligen Tages-/Abend Anlass gratis teilnehmen, werden regelmässig zu Erlebnis-Abenden eingeladen und profitieren von VIP Sonderleistungen an allen von campell consulting und dessen Partnern organisierten Events. Sie haben Zugriff auf Geheimtipps für private und geschäftliche Reisen und Ausgang und können an exklusiven 1:1 Rekognoszierungsreisen mit Durì Campell teilnehmen. Ausserdem können Mitglieder Produkte zu Vorzugskonditionen direkt und bequem bei Durì Campell beziehen.

Selbstverständlich sind auch eure Freunde herzlich willkommen! Für jede Weiterempfehlung gibt es eine Überraschung. Und wie immer gilt: „Les absents ont toujours tort!“

Ich werde Clubmitglied!

- Einzelmitgliedschaft Privatpersonen, CHF 500* pro Jahr
- Paarmitgliedschaft Privatpersonen, CHF 800* pro Jahr
- Mitgliedschaft Alleinerziehende, CHF 500*, CHF 150*/ Kind / Jugendliche(r)
- Familienmitgliedschaft, CHF 800* + CHF 150*/ Kind / Jugendliche(r)
- Firmenmitgliedschaft, CHF 4000* + CHF 300*/ Teilnehmer

* + 8 % MWSt

Name, Vorname _____

Adresse _____

PLZ / Ort _____

E-Mail _____

Telefon _____

Mobile _____

Geburtsdatum _____

Anmeldung:

Internet: www.campellconsulting.com/savoir-vivre/veranstaltung

Mail: dc@campellconsulting.com

Fax: 044 364 40 30