

Italienische Spezialitäten im Seerestaurant Lützelau

Güney Kayalibal übernimmt ab 1. November 2007 das Seerestaurant Lützelau als Pachtbetrieb. Zusammen mit seinen Eltern und Geschwistern baut er das Seerestaurant zum beliebten Treffpunkt für italienische Spezialitäten aus. Mit preisgünstigen Menüs und einem Pizzakurierdienst möchte er die Kundschaft überzeugen.

Seit 1996 lebt der junge, dynamische Güney Kayalibal in der Schweiz. Nach der Bauzeichnerlehre arbeitete er als Kellermeister in einem Weinkeller, absolvierte die Servicelehre, besuchte die Handelsschule und arbeitete fünf Jahre lang als Eventmanager bei Grand Casino Baden. Berufsbegleitend besucht er die Swiss Fachausbildung in Zürich. Ab 1. Dezember führt er zusammen mit seiner Familie eine Pizzeria in Maur im Kanton Zürich. Mit der Übernahme des Seerestaurants Lützelau wird nun ein zweiter Betrieb dazukommen. Unterstützt



Ab 1. November 2007 heisst Sie die Familie Kayalibal im Seerestaurant willkommen. V.l. Güney, Arefe, Dogan, Cennet und Huseyin Kayalibal.

wird Güney durch seine Eltern: Der Vater arbeitet als Koch und Pizzaiolo, die Mutter verrichtet Arbeiten hinter dem Buffet. Der Bruder ist ebenfalls gelernter Koch und die Schwester arbeitet im Service.

Pasta und Pizzas

Im Seerestaurant Lützelau werden italienische Spezialitäten serviert.

Da gibt es die feinen Pastagerichte und verschiedene Pizzas. Beliebt ist auch die selbstgemachte Salatsauce, die man kaufen und mitnehmen kann. Eine Reihe selbstgemachter, feiner Desserts ergänzen das Angebot. Neben den italienischen Spezialitäten findet man auch Beliebtetes aus der Schweiz wie Cordon bleu oder Geschnetzeltes. Mit einem speditiven und

schmackhaften Mittagessen will man Handwerker und Geschäftsleute zum Besuch einladen. Am Abend wird à la carte serviert.

Eine Vielfalt an Getränken ist ebenfalls erhältlich. Weine aus der Schweiz und Italien werden bevorzugt. Das Seerestaurant wird vorderhand an sieben Tagen von 8.30 bis 23.00 Uhr geöffnet sein und richtet sich nach den Bedürfnissen der Kundschaft. Erst zu einem späteren Zeitpunkt wird man den Wirtesonntag festlegen.

Partyservice und Hauslieferdienst

Man kann für Partys das Essen nach Hause bestellen. Selbstverständlich können auch Pizzas zum Mitnehmen bestellt werden. Ab Frühling wird die Bar beim Bootshafen an schönen Tagen für die Gäste offen stehen. Bootsbesitzer finden eine ideale Anlegestelle, um im Seerestaurant zu verweilen und sich kulinarisch verwöhnen zu lassen.

Die Familie Kayalibal heisst auch die Bevölkerung aus der Region und die Vereine im Seerestaurant Lützelau herzlich willkommen und empfiehlt sich für Familienfeiern, Vereins- und Firmenessen.

Pausenmilch – die gesunde natürliche Verpflegung

■ Milchshake als beliebte Erfrischung

Eine willkommene Überraschung boten die Weggiser Bäuerinnen am Dienstag dieser Woche: Sie schenkten den Schülerinnen und Schülern im Rahmen des gesamtschweizerisch durchgeführten «Tag der Pausenmilch» beliebte Milchshakes aus.

| Schule Weggis, Bruno Weingartner

Bereits zum siebten Mal organisierte die Stiftung Pausenmilch in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Bäuerinnen- und Landfrauenverband den «Tag der Pausenmilch». Auch in Weggis erhielten am 6. November 2007 die Schulkinder während der Pause einen Becher Milch. Herzlichen Dank den initiativen Bäuerinnen von Weggis!

Wichtige Pausenverpflegung Die Stiftung Pausenmilch will mit dem «Tag der Pausenmilch» die Eltern und Lehrpersonen darauf aufmerksam machen, dass eine gesunde Pausenverpflegung für Kinder wichtig sei. «Darum sind Erwachsene für Kinder ein entscheidendes Vorbild, denn Essgewohnheiten werden von klein auf geprägt», betont die Stiftung fest.

Leistungsfähiger dank Milch Es sei bekannt, dass Kinder drei Mal täglich Kalzium zu sich nehmen müssten, damit sie starke Knochen bekämen. Die Stiftung Pausenmilch hält weiter fest: «Bei der Umsetzung klappt es aber nicht immer. Mit 2 dl Pausenmilch oder einem Käsesandwich ist schon ein Drittel des Tagesbedarfes an Kalzium gedeckt. Nebst dem Kalzium liefert die Pausenmilch auch Vitamine, und viele Nährstoffe, die für

einen konstanten Blutzuckerspiegel sorgen. Dadurch sind die Kin-

der im Unterricht und beim Spiel leistungsfähiger.»



Eine gesunde Pausenverpflegung erhöht die Leistungsfähigkeit. Zum Tag der Pausenmilch machten die Weggiser Bäuerinnen mit einem Becher Milch für alle Schulkinder darauf aufmerksam. Herzlichen Dank!