

Rahmenprogramme

In der Seminarpauschale mit Übernachtung ist ein Apéro und ein 3 Gang Abendessen inklusive und nach Verfügbarkeit ein Kurzreferat über die Tätigkeit des Lehrbetriebsverbundes Wert-Voll. Ein Rahmenprogramm mit allfälligen Zusatzkosten kann auf Wunsch dazu gebucht werden. Sie können aus folgenden Ideen auswählen oder mit uns individuell ein passendes Programm vereinbaren.

- **Cook & Coach** mit Thurgauer Spezialitäten (Abendprogramm von ca. 18.00 bis 23.00 Uhr)

Sie starten in den Abend mit einem offerierten Apéro und der Geschichte vom historischen Greuterhof in unserer Färberei Küche.

- Bei einer Personenanzahl von **max. 10 Personen** wird unter Anleitung von einem Küchen-Instrukteur das 4-Gang Thurgauer Menü selbst zubereitet.
- Bei einer Personenanzahl von mehr als **10 Personen bis max. 20 Personen** werden die Teilnehmer auf zwei Gruppen aufgeteilt. Die zweite Gruppe wird von einem Servicemitarbeiter instruiert. Sie lernen eine neue Serviettenform kennen decken Ihren eigenen Tisch richtig ein.

Aufpreis für das Nachtessen, zur Seminarpauschale	CHF	22.00
Küchen Instrukteur, pro Stunde	CHF	70.00
Service Instrukteur, pro Stunde	CHF	70.00

4-Gang Thurgauer Menü:

Kohlrabitare | Nüsslisalat | Kräutervinaigrette | geröstete Haselnuss

Thurgauer Weissweinsuppe

Thurgauer Kalbgeschnetzeltes | Apfelrösti

Thurgauer Schlorzifladen | Sauer Milchglace



- **Flavor Pairing Workshop / Dauer: ca. 1-1.5h**

Das Spiel mit Aromen..... warum passt Schokolade, Speck & Röstzwiebeln zusammen?
 Wie wirkt sich der Geschmack einer Speise oder deren Zubereitung auf das Empfinden und den Genuss aus? Erleben Sie die Verbindung von verschiedenen Nahrungsmitteln in Kombination untereinander.

Materialkosten, pro Person	CHF	10.00
Instrukteur, pauschal	CHF	100.00

- zwei Komponenten auf einen Löffel zum Probieren
- es gibt einen Parcours mit verschiedenen Komponenten gemischt
- man lernt wie verschiedene Geschmäcker & Charaktere sind



- **Winzerfondue / ab 10 Personen bis max. 20 Personen**

Geniessen Sie einen Abend in unserer Weinlounge mit Ihrem Team-für sich alleine

Sie starten mit der Weindegustation zu der ein kleiner Finger Food serviert wird. Erleben Sie die Vielfaltigkeit eines Weines. Mit Aromafläschchen erkennen Sie die Düfte von drei Rotweinen aus dem Weingut Salzl. Beim Winzerfondue wird der Fond in den Mongolentöpfen aus einer Mischung von Bouillon und Weisswein zubereitet. Darin werden drei verschiedene Fleischsorten (Poulet, Schwein und Rind) gegart. Als Beilage gibt es Pommes frites, Reis und regionales Gemüse.

Wir bieten:

- Lounge Situation für Sie und Ihre Gäste
- ein Winzerfondue a Diskretion
- eine Weindegustation mit Aromenspiel



Menü

Fingerfood zur Weindegustation

Winzerfondue a Diskretion

Dessertvariation auf Etagere

Aufpreis pro Person, zur Seminarpauschale	CHF	55.00
Preis für externe Gäste / ohne Seminarpauschale (inklusive Mineralwasser und Kaffee)	CHF	110.00

- **Salzworkshop / Dauer: 1-1.5h / bis max. 15 Personen**

Stellen Sie nach Ihrem Gusto verschiedene Kräutersalze für Fisch, Fleisch und Gemüse her. Sie lernen die verschiedenen sensorischen Bereiche kennen und schätzen. Mit einem 3-Gang Salz-Menü schliessen Sie den Workshop ab.

Materialkosten, pro Person	CHF	15.00
Instrukteur, pauschal	CHF	100.00
Aufpreis für das Nachtessen, zur Seminarpauschale	CHF	20.00

- Verschiedene Gewürze mit Salz mörsern
- Ein Glas mit Kräutersalz dürfen Sie mit nach Hause nehmen

Salz-Menü

Randencarpaccio | Ziegenkäse mit Apfelbalsam | Himalayasalz

Schweinsfilet in der Kaffeesalzkruste mit Rahmpilzen und Gemüse
oder

Ofensüsskartoffeln mit Chili-Fenchel-Meersalz,
Wildkräutersalat, Feta und Granatapfel

Caramel Brownie mit Fleur de Sel



- **Workshops von der Akademie WERT-VOLL**

« Werte haben, Werte leben » mit Renato Blättler

Der berufliche Erfolg hängt zu einem Grossteil davon ab, wie die persönliche Haltung gelebt wird. Persönlichkeit und Kommunikationsstrategien stehen in engem Zusammenhang. Wie gut kenne ich meine Werte wirklich? Wie lebe ich diese im Umgang mit Kunden und Kollegen. Werde ich auch richtig verstanden?

Die Werte-Hierarchie liefert eine detaillierte Beschreibung der eigenen Werte und die Wahrnehmung durch andere. Selbstwahrnehmung und einen Einblick in die Wahrnehmung durch andere.

Sie erhalten wertvolle Informationen, die Ihnen dabei helfen, die Kommunikation mit Ihren Gesprächs- und Verhandlungspartnern deutlich zu verbessern.

« Mentale Fitness » mit Roland Looser

Wie geht es Ihnen? Was haben Ihre Gedanken für eine Qualität? Ist das Glas für Sie halb leer oder halb voll? Was suggerieren sie sich täglich ein? Einen Tag ohne Natel; nur schon der Gedanke daran löst in Ihnen Stresssymptome aus? Sie kümmern sich um alles andere, nur nicht um sich selbst?

Weitere Angebote finden Sie unter <http://www.wert-voll.ch/seminare-workshops/#angebote>

- **Grillabend (je nach Jahreszeit und Wetterlage) / Dauer ca. 4 Stunden**

Grillieren Sie Ihr eigenes 3-Gang Sommermenü selber bei uns im Greuterhof. Wir stellen Ihnen 3 verschiedene Fleischarten von hoher Schweizer Qualität und frisches regionales Gemüse zur Verfügung. Mit Unterstützung von unserem Küchenteam kann nichts mehr schief gehen.

Bei einer Personenanzahl von **max. 10 Personen**
 Aufpreis für das Nachtessen, zur Seminarpauschale
 Küchen Instrukteur, pro Stunde

CHF 60.00
 CHF 70.00

Grill-Menü

Grillierte Süsskartoffel, Geisskäse, Honig, Speck

3 verschiedene Hohrücken vom Rind
 (Argentinien, Schweiz und USA)
 mit Fleisch, Selleriepüree & grillierter Kürbis vom Grill

Grillierte Apfelscheiben, Vanilleglacé, Karamell



- **Geschichte des Greuterhofs / Die Führung dauert ca. 1 Stunde.**

Auf der Führung durch den Greuterhof lernen Sie die Geschichte des wirtschaftshistorischen Denkmals kennen, welche 1777 ihren Anfang nahm. Als eine der ältesten Fabriken der Schweiz wurde sie zu Beginn der Industrialisierung von Bernhard Gereuter gegründet.

Führung Greuterhof CHF 120.00



- **Telefonmuseum / Die Führung dauert ca. 1 Stunde**

Die vielfältige Geschichte der Telephonie mit ihren rauschenden Triumphen, tragischen Niederlagen, grotesken Fehlentwicklungen und umwälzenden Erfindungen ist im Telefonmuseum auf unterhaltsame und greifbare Weise dargestellt.

Führung Telefonmuseum CHF 160.00
max. 16 Teilnehmer, pro Gruppe

