

HERZLICH WILLKOMMEN IM GREUTERHOF



Feste & Feiern

Das im Januar 2015 neu eröffnete Boutique-Hotel Greuterhof bietet 38 Themenzimmer, einen Bankettsaal für 120 Personen, eine gemütliche Bar (Die Schmitte), diverse Seminar- und Banketträume. Der Greuterhof, eine historische Liegenschaft aus dem 18./19. Jahrhundert ist auch heute noch ein Denkmal der regionalen Industriegeschichte.

Ob traditionell oder exklusiv, ob bodenständig oder edel, wir bieten die idealen Räumlichkeiten für jede Feier an. Wir unterstützen Sie gerne, Ihre Feier nach Ihren Wünschen und Ideen zu gestalten. Dabei können Sie sich auf unsere langjährige Erfahrung und unsere Professionalität verlassen. Speziell bei uns ist, dass wir für (fast) jede ausgefallene Idee offen sind und uns ehrlich freuen, Ihr Fest zum Vergnügen aller Gäste werden zu lassen. Unsere Banketträume mit Platz für bis zu 120 Personen in historischem Ambiente bieten den idealen Rahmen für alle Ihre Ideen.

Schön, dass Sie Ihre Veranstaltung bei uns durchführen möchten. Die Bankettdokumentation gibt Ihnen einen ersten Eindruck auf Ihr Fest. Gerne sind wir für Sie da – von der Planung bis zur Durchführung.

Für Bankettanfragen/ - Absprachen ist Frau Livia Rieder gerne für Sie da.

LIV Rieder – WEDDING PLANNER im Hotel Greuterhof

Mein Ziel ist es, dass Sie jeden Augenblick Ihres Hochzeitstages geniessen können.

Gemeinsam mit Ihnen gestalte ich Ihr ganz individuelles Hochzeitsfest. Als leidenschaftliche Hochzeitsplanerin und Gastronomin mit der Erfahrung aus rund 250 Hochzeiten und Events setze ich alles daran, dass Sie und Ihre Gäste sich wohl und rundum gut aufgehoben fühlen.

Meine Leidenschaft bei der Hochzeitsplanung ist die Sorgfalt und Perfektion von A bis Z, inspirierende kulinarische Erlebnisse – und ein Auge für die richtigen Details.



Livia Rieder, www.livnow.ch

Livia Rieder, www.livnow.ch



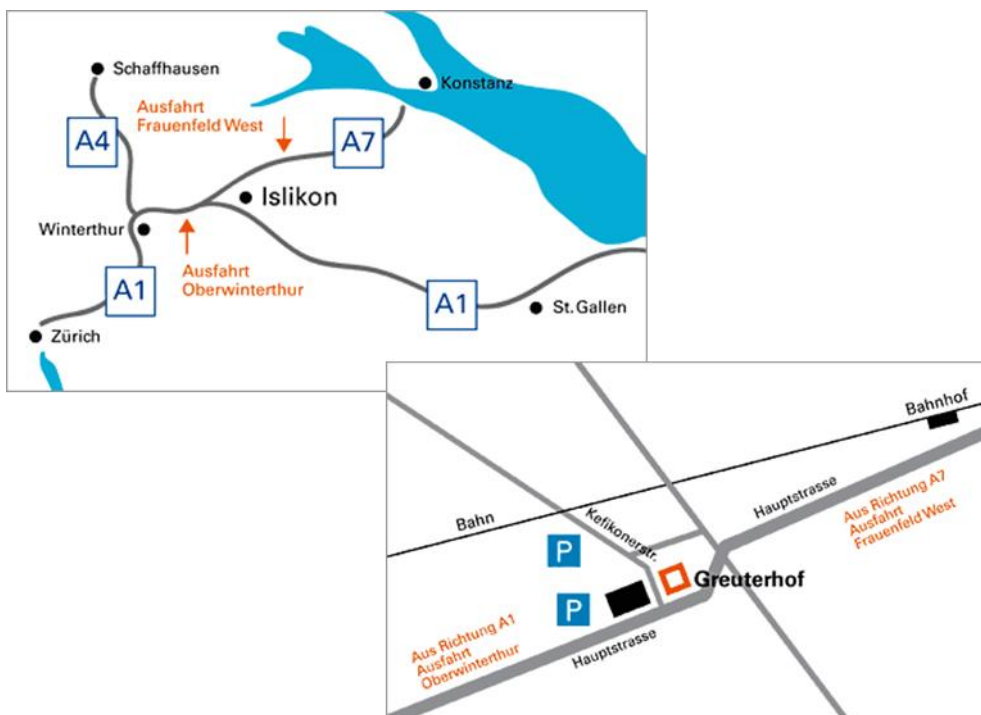
Über uns

Der Greuterhof als Verbundbetrieb des Lehrbetriebsverbunds Wert-Voll bildet Jugendliche mit erhöhtem Unterstützungsbedarf aus und integriert sie in den ersten Arbeitsmarkt mit dem Ziel, ihnen eine selbstbestimmte und eigenverantwortliche Zukunft zu ermöglichen. Momentan werden im Greuterhof 10 Jugendliche in den Bereichen Service, Küche und Hauswartung ausgebildet. Die Möglichkeit, entsprechende Ausbildungsplätze in einem Betrieb zu schaffen, der sich in der Wirtschaft beweisen muss, ist eine der Hauptmotivationen für den Bau des Boutique-Hotels.

Lage & Anfahrt

Der Greuterhof liegt am westlichen Dorfrand von Islikon an der Landstrasse Frauenfeld – Winterthur. Sie erreichen uns von Winterthur her kommend in 5 Minuten ab den Autobahnausfahrten Attikon oder Oberwinterthur oder – von Kreuzlingen her kommend – in 3 Minuten ab der Autobahnausfahrt Frauenfeld West.

Es stehen Ihnen kostenlose Parkplätze in unserer Tiefgarage sowie im Freien zur Verfügung. Der Bahnhof Islikon ist in 5 Gehminuten zu erreichen. Mit der S-Bahn erreichen Sie Winterthur in 15 Minuten.



APERITIF

Vorschläge ab 10 Personen

Kalter Fingerfood

Gewürznüsse Hausmischung, pro Person	CHF 2.50
Blätterteiggebäck (3 Stück pro Person)	CHF 3.00
Gemüse-Dips mit drei Saucen, pro Person	CHF 5.00
Parmesan Nuggets, pro Person	CHF 3.00
Schwarze marinierte Oliven, pro Person	CHF 2.50
Datteln mit Frischkäse und Speck, pro Person	CHF 5.00
Chips, Nature und Paprika, pro Person	CHF 2.50

Warmer Fingerfood

Mini Cheese Burger, pro Stück	CHF 3.50
Kalbfleischbällchen an asiatischer Barbecue Sauce, pro Stück	CHF 3.50
Mini Schinkengipfeli, pro Stück	CHF 2.50
Mini Käsequiche, pro Stück	CHF 2.50
Mini Wurstweggen, pro Stück	CHF 2.50
Yakitori-Pouletspiess mariniert mit Soja-Ingwer Sauce, pro Stück	CHF 3.50
Mediterrane Gemüsequiche, pro Stück	CHF 2.50
Gebackene Käsekugel, pro Stück	CHF 3.50
Samosa mit sweet and sour Sauce, pro Person	CHF 3.00
Mini Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln, pro Stück	CHF 2.50

Süsser Fingerfood

Brownie, pro Person	CHF 2.50
Saisonal Gemischter Fruchtspiess, pro Stück	CHF 4.00

APERITIF BUFFET

Vorschläge ab 10 Personen

Käseplättli , pro Person Käse aus der Region mit Früchtebrot und Nüssen	klein 80g	CHF 9.00
	gross 120g	CHF 14.00
Fleischplättli , pro Person Auswahl an regionalem Trockenfleisch mit Brot	klein 80g	CHF 14.00
	gross 120g	CHF 21.00
Gemischte Fleisch- und Käseplatte , pro Person Käse- und Trockenfleischauswahl aus der Region	klein 100g	CHF 15.00
	gross 140g	CHF 21.00
Flammkuchen auf dem Holzbrett serviert , pro Flammkuchen „Schmitte“, Sauerrahm, Speck, Cheddar und Zwiebeln „Rucola“, Sauerrahm, getrocknete Tomaten, Oliven, Rucola und Parmesan		CHF 17.00
		CHF 17.00

Unsere Aperitif Vorschläge

Ab 20 Personen

Parmesan Nuggets, schwarze marinierte Oliven, Kalbsfleischbällchen an asiatischer Barbecue Sauce, gebackene Käsekugel und Samosa mit sweet and sour Sauce Pro Person	CHF 15.00
Blätterteiggebäck, schwarze marinierte Oliven, Datteln mit Frischkäse und Speck, Mini Käsequiche und Yakitori-Pouletspiess mariniert mit Soja-Ingwer Sauce Pro Person	CHF 15.00
Gewürznüsse Hausmischung, Gemüse-Dips mit drei Saucen Mini Cheese Burger, Mini Schinkengipfeli und Mediterrane Gemüsequiche Pro Person	CHF 15.00

APÉRO RICHE/ STEHLUNCH ODER -DINNER

Vorspeisen (kalt) serviert im Glas

Kichererbsen Lolli/Avocadocreme

Couscous Salat/Cranberry/Mandeln

Poulet-Krokette/Mangochutney

Vitello tonnato/Kapernäpfel

Antipasti Lasagne/Peperoni/Aubergine/Zucchetti

Krevette im Reismantel/Ananas-Pfefferdip

Rindstartar mit Kapernäpfel und Toast

Wurst-Käsesalat

Ananas-Gurkensalat/Koriander

Frühling

Spargel-Erdbeersalat

Sommer

„Caprese“ Tomaten Mozzarella mit Basilikumpesto

Wassermelonenwürfel mit Fetakäse

Herbst

Randenmousse mit Selleriesalat, Baumnüssen und Apfelchips

Kürbis Chutney mit Hirschtrockenfleisch

Winter

Manchegomousse (Spanischer Käse) / Chorizo-Chip

Kartoffelsalat mit Essiggurken, Silberzwiebeln und Ei

Preis pro Glas (Mindestens 10 Stück pro Sorte)

CHF 5.00

Süppchen in der Espressotasse

Klassiker

Thurgauer Rieslingsuppe	CHF 3.00
Karotten-Ingwersuppe	CHF 3.00
Tomaten-Kokossuppe	CHF 3.00

Herbst/Winter

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen	CHF 3.00
--	----------

Suppen Frühling/ Sommer

Kresseschaumsuppe	CHF 3.00
Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe mit Peperoni, Gurke und Beilagen)	CHF 3.00

Hauptspeise als Buffet präsentiert

Ab 10 Personen, Preise pro Portion

Kartoffelsalat mit Rollschinken	CHF 18.00
Weisswein Risotto nach Wahl und Saison mit: Waldpilzen, Ratatouille, Spargel, Kürbiswürfel, farbigen Tomaten	CHF 19.00
Chili con Carne mit Maisbrot und Sauerrahm	CHF 19.50
Rotes Thai Curry mit Poulet, Reis und Gemüse	CHF 23.50
Rotes-Thai Curry mit Kichererbsen und Reis	CHF 21.50
Kalbfleischbällchen in Rahmsauce mit Kartoffelstock und Peperonata	CHF 20.50

Spätspeisen

Pikante Greuterhof Hauswurst mit Bürli und Barbecue Sauce, pro Stück	CHF 9.00
Wienerli mit Bürli und scharfem Senf, pro Stück	CHF 5.50
Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten aus der Region (für 10-15 Personen)	CHF 200.00

Süsse Speisen im Glas serviert

Schokoladenmousse

Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis

Süssmostcrème mit Leckerli und Apfelschnitz

Brownie

Mini Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Fruchtsalat

Gebrannte Crème

Caramelchöpfli

Crème Brûlée

Hausgemachte Glace: Nutella, Sauerrahm, Grünes Apfelsorbet, Honig-Zimt und Vanille

Parfait im Weckglas: Baumnuss, Schokolade, Joghurt und Waldbeere

Frühling/Sommer

Erdbeersalat mit Minze

Rhabarber Tarte

Herbst/ Winter

Vermicelles mit Meringue

Quitten Zimtkompott

Preis pro Glas
Mindestens 10 Stück pro Sorte

CHF 5.50

MENÜVORSCHLÄGE SIT-DOWN

Vorspeisen

Gemischter Salat mit Croutons, Kernen,
Cherrytomaten und Italienischem Dressing CHF 9.00

Blattsalat „Greuterhof“ mit Kernen und Hausdressing CHF 8.00

Add-ons zum Salat

Gebratene Speckwürfeli CHF 2.50

Knoblauchbrotwürfeli CHF 1.50

Gebeizte Saiblingsfiletstreifen CHF 4.50

Gehacktes Ei CHF 1.50

Saiblingstartar mit Rapssamen und Gurken-Dill Sorbet CHF 17.00

Randencarpaccio mit lauwarmem Ziegenkäse und Honig CHF 14.00

Offenes Ravioli mit Ratatouille und gehobeltem Parmesan
und frittiertem Rucola CHF 15.50

Gebratener Zander auf asiatischem Wokgemüse
und Wasabischaum CHF 16.50

Rindstartar mit Salatbouquet und Kapernäpfel CHF 18.50

Frühling/ Sommer

Spargel-Erdbeersalat im Kopfsalatblatt CHF 14.00

Salat von farbigen Tomaten mit Burrata CHF 13.00

Herbst/ Winter

Trüffel-Orecchiette mit sautierten Waldpilzen CHF 15.00

Nüsslisalat mit Feigen an Baumnussdressing CHF 13.00

Suppen

Thurgauer Rieslingsuppe mit Chorizo-Chip	CHF 7.50
Karotten-Ingwersuppe	CHF 7.50
Tomaten-Kokossuppe	CHF 7.50

Herbst/Winter

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen	CHF 8.00
--	----------

Suppen Frühling/ Sommer

Kresseschaumsuppe	CHF 7.00
Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe mit Peperoni, Gurke und Beilagen)	CHF 8.00

Hauptspeisen

Gebratene Maispoularde mit Ratatouille, Linguine und Rosmarin-Jus	CHF 27.00
Marinierte Schweinsschulter Sous vide gegart mit Jus, Kartoffelkuchen und Saisongemüse	CHF 29.50
Niedergegartes Rindsentrecôte an Pfeffersauce Fregola Sarda und Ofengemüse	CHF 46.00
Kalbsgeschnetzeltes an „Öpfelringlisauce“ mit Linguine	CHF 38.00
Filet vom Alpschwein mit Speckschaum dazu Rosmarin-Kartoffelstock und Bohnengemüse	CHF 38.00
Vermähltes Kalbs- und Schweinsfilet an Portweinjus Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 54.00
Kalbsnierstück am Stück gebraten an Balsamicojus Risotto mit Safran Risotto mit farbigen Tomaten (Frühling/ Sommer) Risotto mit Kürbis (Herbst/ Winter)	CHF 49.00
Rindsfilet am Stück gebraten an Portweinjus Kartoffelgratin und Ofengemüse	CHF 56.00
Duo vom Rind, Filet und Ragout Trüffelkartoffelstock und Saisongemüse	CHF 42.00
Duo vom Kalb, Filet und Hacktätschli Fregola Sarda und confierte Tomaten	CHF 42.00

Vegetarische Gerichte

Rotes Thai Gemüsecurry mit Kichererbsen Basmatireis und gerösteten Cashewnüssen (vegan)	CHF 24.50
Offenes Ravioli mit Ratatouille Fritiertem Rucola und Parmesan-Espuma	CHF 26.00
Fettuccine mit gebackenem Ricotta, Pesto und Pinienkernen	CHF 23.00
Risotto mit Safran und konfierten Cherrytomaten (vegan)	CHF 25.50

Frühling/ Sommer

Frittierte Zucchettiblüte mit Frischkäse und Gemüsebrunoise mit Fettuccine an Tomaten-Balsamicosauce (Mai bis Juli)	CHF 28.00
Risotto mit farbigen Tomaten und Burrata mit Basilikumpesto	CHF 25.50

Herbst/Winter

Blätterteigkissen auf Pilzragout und Ofenkartoffeln	CHF 23.00
Risotto mit Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	CHF 24.00

Dessert

Zweierlei Mousse, Honig-Mohn und Schokoladen mit Früchtecoulis	CHF 10.00
Tiramisu im Glas mit Apfelchip	CHF 8.50
„Schokoladenküchlein“ mit flüssigem Kern und Sauerrahmeis	CHF 10.50
Joghurtparfait an saisonalen Früchten und Caramelcrunch	CHF 10.00
Gebrannte Crème mit Rahmhaube & gerösteten Haselnüssen	CHF 9.50

Dessertbuffet

Süsse Speisen im Glas Serviert

Schokoladenmousse
 Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis
 Süssmostcrème mit Leckerli und Apfelschnitz
 Brownie
 Mini Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
 Fruchtsalat
 Gebrannte Crème
 Caramelchöpfli
 Crème Brûlée

Hausgemachte Glace: Nutella, Sauerrahm, Grünes Apfelsorbet, Honig-Zimt und Vanille
 Parfait im Weckglas: Baumnuss, Schokolade, Joghurt und Waldbeere

Frühling/Sommer

Erdbeersalat mit Minze
 Rhabarber Tarte

Herbst/ Winter

Vermicelles mit Meringue
 Quitten Zimtkompott

Preis Person CHF 15.50

Menüvorschlag Greuterhof

Apéro Hit

Parmesan Nuggets, schwarze marinierte Oliven,
Kalbsfleischbällchen an asiatischer Barbecue Sauce, gebackene Käsekugel
und Samosa mit sweet and sour Sauce

Pro Person CHF 15.00

Sit down Dinner

Blattsalat „Greuterhof“ mit Kernen & Hausdressing CHF 8.00

Thurgauer Riesling Suppe mit Chorizo-Chips CHF 7.50

Rindsfilet am Stück gebraten an Portweinjus
Kartoffelgratin und Ofengemüse CHF 56.00

Dessertbuffet (mit einer Auswahl Ihrer Lieblingsdesserts)
Integrierte Hochzeitstorte durch Sie

CHF 15.50

Menü, pro Person (ohne Apéro Hit)

CHF 87.00

Spätspeise (zur späten Stunden für einen Teil der Gäste)
Pikante Greuterhof Hauswurst mit Bürli und Barbecue Sauce, pro Stück

CHF 9.00

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Gültigkeit

Diese Bankettdokumentation gilt ab 01. Januar 2019 und ersetzt alle vorgängigen Dokumentationen.

Bestätigung

Das Anlassblatt mit den Details gilt als Bestätigung für Ihren Anlass. Die Personenzahl, welche Sie uns 48 Stunden vor dem Anlass mitteilen, gilt als verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Probeessen

Auf Wunsch organisieren wir gerne ein Probeessen für Ihr ausgewähltes Menü ab 6 Personen. Dies wird separat verrechnet.

Saalmiete/Verlängerung

Für Bankette verrechnen wir grundsätzlich keine Saalmiete. Ab Mitternacht (24.00Uhr) verrechnen wir für die Verlängerung pro angebrochener Stunde CHF 250.00 bis max. 03.00h. (Entsprechend letzte Getränkebestellung erfolgt um 02.30h).

Zapfengeld

Falls Sie Ihren Wein selber mitbringen wollen, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro 75cl Flasche.

Stuhl-Hussen

Für die weissen Stuhl-Hussen verrechnen wir CHF 9.50 pro Stück.
Handling-Gebühr, pauschal CHF 100.00

Übernachtung

Hotelzimmer reservieren wir Ihnen und Ihren Gästen sehr gerne, damit Sie den Anlass am folgenden Tag gemütlich beim Frühstück ausklingen lassen können.

Spezialpreise für Sie und Ihre Gäste:

Doppelzimmer inkl. Frühstück CHF 180.00

Einzelzimmer inkl. Frühstück CHF 145.00

Exkl. Tourismustaxen pro Person CHF 2.80

Generell gilt in unserem Bankettsaal für Veranstaltungen an Samstagen der Mindestumsatz von CHF 8.000.
Als Umsatzrelevante Posten gelten: Essen & Getränke, Technik, Verlängerung und die Apéro Kosten.

Parking

Unsere Parkplätze auch in der Tiefgarage stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung. Parkplätze können nicht reserviert werden.

Lärmemissionen

Aus Rücksicht auf die Hotelgäste und unsere Nachbarn bitten wir Sie, nach 22.00h alle Fenster zu schliessen. Keinerlei Aussenaktivitäten zum Durchführen, Kein Feuerwerk, keine Feuershow und keine Ansammlung nach 22.00h vor dem Hotel. Es ist absolute Lärmstörung zu vermeiden, da wir uns in einem Wohnquartier befinden.

Annulations-Bedingungen

- bis 31/30 Tage vor Beginn entstehen keine Kosten
- 30/29 – 11 Tage vor Beginn 33 % der reservierten Leistung inklusive Hotelzimmer
- 10 – 3 Tage vor Beginn 66 % der reservierten Leistung inklusive Hotelzimmer
- Absage ab 48 Stunden vor dem Anlass 100 % der reservierten Leistung inklusive Hotelzimmer. Die zu diesem Zeitpunkt gemeldete Teilnehmerzahl wird in Rechnung gestellt.

Zahlungsbedingungen

Bei Anlässen gilt die Personenzahl, die uns 48 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt wird als Berechnungsbasis. Bei Anlässen ab 30 Personen verlangen wir eine Vorauszahlung, welche auf dem Menüpreis mal die Personenanzahl basiert und 8 Tage vor dem Anlass einbezahlt sein muss. Nach dem Anlass erhalten Sie von uns eine detaillierte Rechnung mit Einzahlungsschein, zahlbar innert 10 Tagen rein netto.