

Herzlich Willkommen im Hotel Greuterhof



Das im Januar 2015 neu eröffnete 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.

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 Hotels.

Lehren, lernen und begreifen

Der Greuterhof war schon immer ein Ort der Innovation. Die ehemalige Textilfärberei und -druckerei aus der Pionierzeit der schweizerischen Industrie inspiriert und ist heute zu einem beliebten Ort der Bildung und Begegnung geworden. Die sanft renovierten, historischen und neuen Tagungsräumlichkeiten schaffen den Speziellen Rahmen für Tagungen, Seminare und andere wichtige geschäftliche Anlässe. Damit finden Sie im Greuterhof das perfekte Komplettangebot für ein- und mehrtägige Seminare.

Lassen Sie sich inspirieren und profitieren Sie von der einzigartigen Atmosphäre im Greuterhof Islikon

Ihr Ansprechpartner:

Katrin Ganster

Tagespauschalen



Tagespauschale „Standard“

Diese Pauschale beinhaltet die Saalmiete, Standardtechnik (1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Moderationskoffer sowie einen Gruppenraum mit Flipchart oder Pinnwand), Notizblock, Stift, kostenloses WLAN, Mineralwasser im Plenum, 3 Gang Mittagmenü & 2 Kaffeepausen

Preis pro Person CHF 90.00

½ Tagespauschale „Standard“ mit Mittagessen oder Abendessen

Diese Pauschale beinhaltet die Saalmiete, Standardtechnik (1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Moderationskoffer sowie einen Gruppenraum mit Flipchart oder Pinnwand), Notizblock, Stift, kostenloses WLAN, Mineralwasser im Plenum, 3 Gang Mittagmenü / Abendessen & 1 Kaffeepause

Preis pro Person CHF 65.00

½ Tagespauschale „Standard“ ohne Mittagessen/Abendessen

Diese Pauschale beinhaltet die Saalmiete, Standardtechnik (1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Moderationskoffer sowie einen Gruppenraum mit Flipchart oder Pinnwand), Notizblock, Stift, kostenloses WLAN, Mineralwasser im Plenum, 1 Kaffeepause

Preis pro Person CHF 45.00

Begrüßungskaffee am Morgen oder am Nachmittag
Kaffee | Tee | Mineralwasser | Gipfeli am Morgen | Gebäck am Nachmittag

Preis pro Person exklusive Tagespauschale CHF 6.50

Seminarpauschalen



Pauschale „Standard“ mit Übernachtung

Diese Pauschale beinhaltet die Saalmiete, Standardtechnik (1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Moderationskoffer sowie einen Gruppenraum mit Flipchart oder Pinnwand), Notizblock, Stift, kostenloses WLAN, Mineralwasser im Plenum, 3 Gang Mittagmenü & 2 Kaffeepausen, 3 Gang Abendessen und die Übernachtung im Grand-Lit Themenzimmer (Einzelbelegung) inklusive Frühstück

Preis pro Person	CHF	280.00
exklusive Tourismusbeitrag pro Person/Nacht	CHF	2.80

½ Pauschale „Standard“ ohne Mittagessen oder ohne Abendessen mit Übernachtung

Diese Pauschale beinhaltet die Saalmiete, Standardtechnik (1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Moderationskoffer sowie einen Gruppenraum mit Flipchart oder Pinnwand), Notizblock, Stift, kostenloses WLAN, Mineralwasser im Plenum, 1 Kaffeepause, 3 Gang Abendessen oder Mittagessen und die Übernachtung im Grand-Lit Themenzimmer (Einzelbelegung) inklusive Frühstück

Preis pro Person	CHF	230.00
exklusive Tourismusbeitrag pro Person/Nacht	CHF	2.80

½ Pauschale „Standard“ mit Mittagessen, Nachtessen und Übernachtung

Diese Pauschale beinhaltet die Saalmiete, Standardtechnik (1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Moderationskoffer sowie einen Gruppenraum mit Flipchart oder Pinnwand), Notizblock, Stift, kostenloses WLAN, Mineralwasser im Plenum, 1 Kaffeepause, 3 Gang Mittagmenü, 3 Gang Abendessen und die Übernachtung im Grand-Lit Themenzimmer (Einzelbelegung) inklusive Frühstück

Preis pro Person	CHF	255.00
exklusive Tourismusbeitrag pro Person/Nacht	CHF	2.80

Voranreise | Nachabreise

Übernachtung im Grand-Lit Themenzimmer (Einzelbelegung) inklusive Frühstück

Preis pro Person	CHF	135.00
exklusive Tourismusbeitrag pro Person/Nacht	CHF	2.80

Übernachtung

Übernachtung im Grand-Lit Themenzimmer (Einzelbelegung) inklusive Frühstück

Preis pro Person	CHF	165.00
exklusive Tourismusbeitrag pro Person/Nacht	CHF	2.80

Ausgewogene Ernährung für Ihre Seminarteilnehmer

Damit Sie und die Teilnehmer einen optimalen Nutzen Ihres Workshops haben, sind die Mahlzeiten, Gerichte und Nahrungsmittel so zusammengestellt und produziert, dass sie die Leistungsfähigkeit und Konzentration während der Tagung ideal beeinflussen.

Mittagessen und Abendessen

Die Menüauswahl für das Mittagessen & Abendessen wird jeweils am Tag der Veranstaltung bekannt gegeben. Gerne dürfen die Teilnehmer zwischen einem Fleisch- oder Vegetarischem Hauptgang auswählen.

Spezialkost

Ihre Wünsche erfüllen wir gerne – für Vegetarier oder Allergiker bereiten wir spezielle Gerichte zu.



Pausen am Morgen | Nachmittag

In den Pausen halten wir für Sie folgende Köstlichkeiten je nach Saison bereit:

Kaffee | Tee | Mineralwasser | Früchte | Gebäck | Sandwiches



Tagungsräume und Zusatzkosten

Konferenz-, Seminar- und Sitzungszimmer stehen im Greuterhof in verschiedenen Grössen zur Verfügung. Zudem bieten wir flexible Bestuhlungsmöglichkeiten an. Nutzen Sie unser einzigartiges und historisches Raumangebot für konzentriertes Arbeiten.

Räume	Spezifikation			Kapazitäten				
	Länge	Breite	Grösse	Klassenzimmer	U-Form	Block	Konzert	Bankett
Huggenberger Saal	11.0	8.0	88 m ²	40	26	20	80	-
Jossi Saal	8.2	8.0	65 m ²	30	22	20	70	20-50
Frauenfelder Saal	9.6	4.2	42 m ²	-	-	12	30	15-25
Brugger Haus	11.50	8.8	101 m ²	23	20	16	30	-
Reinhart-Stube	9.0	4.2	38m ²	-	-	8	-	-
Wezstein-Zimmer	7.6	4.0	30m ²	-	10	10	-	24
Bankett Saal	20	10	203 m ²	-	-	-	-	120
6 Gruppenräume			ca. 20m ²					

Raummiete	I Tag	½ Tag
Huggenberger Saal	CHF 700.00	CHF 400.00
Jossi Saal	CHF 600.00	CHF 350.00
Frauenfelder Saal	CHF 450.00	CHF 250.00
Brugger Haus	CHF 600.00	CHF 350.00
Reinhart-Stube	CHF 300.00	CHF 150.00
Wezstein-Zimmer	CHF 400.00	CHF 200.00
Gruppenräume, pauschal	CHF 80.00	
Sitzungszimmer	CHF 100.00	CHF 80.00
Bankettsaal	CHF 2500.00	CHF 1600.00

Nebst komfortabler Seminarbestuhlung stehen folgende technische Hilfsmittel im Plenum zur Verfügung: 1 Flipchart, 1 Pinnwand, kostenloses WLAN, Notizblock und Stift sowie ein Beamer

Zusatzkosten

Zusätzliche Technik	pro Stück
Beamer inklusive Leinwand	CHF 50.00
Hellraumprojektor inklusive Leinwand	CHF 30.00
Flipchart	CHF 10.00
Pinnwand	CHF 10.00
Moderationskoffer	CHF 20.00
Fotokopie A4 schwarz/weiss	CHF 00.30
Mineralwasser mit/ohne, pro Liter	CHF 8.50
Exklusiver Stehlunch, Pauschal	CHF 150.00
Zusätzliche Mittagessen, pro Person	CHF 40.00
Zusätzliche Abendessen, pro Person	CHF 50.00
Zusätzliche Pause am Morgen / Nachmittag, pro Person/Pause	CHF 7.50

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:

Kohlrabitatare | Nüsslisalat | Kräutervinaigrette | geröstete Haselnuss

Thurgauer Weissweinsuppe

Thurgauer Kalbsgeschnetzeltes | Apfelrösti

Thurgauer Schlorzifladen | Sauermilchglace



- **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

CHF 110.00

(inklusive Mineralwasser und Kaffee)

- **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 Triumpfen, 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

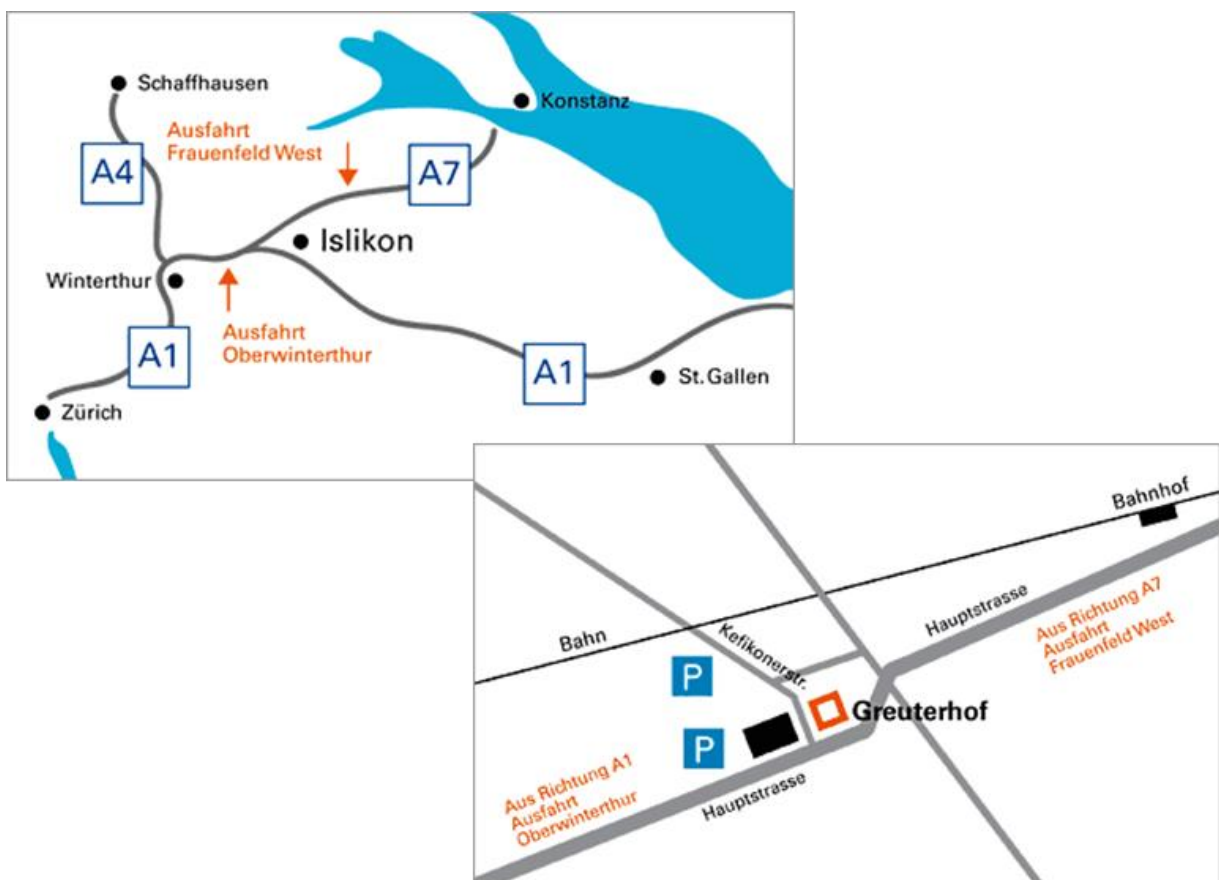


Lage und Anfahrt

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 Kostenloseparkplätze 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.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Gültigkeit

Diese Dokumentation gilt ab 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.

Parking

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

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. Nach dem Anlass erhalten Sie von uns eine detaillierte Rechnung mit Einzahlungsschein, zahlbar innert 15 Tagen rein netto.
Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen MwSt.