



**Herzlich Willkommen
im Greuterhof Islikon**

Feste und Feiern

Ob traditionell oder exklusiv, bodenständig oder edel — der Greuterhof bietet den idealen Rahmen für Ihre Feier. Eine historische Liegenschaft aus dem 18./19. Jahrhundert, heute ein Denkmal der regionalen Industriegeschichte.

Vereinbaren Sie mit uns einen Termin und besichtigen Sie den Greuterhof - sehr gerne beraten wir Sie persönlich.

Telefon +41 52 375 12 35 oder per Mail: info@greuterhof.ch

***«Wir freuen uns, Ihr Fest zum Vergnügen aller Gäste werden zu lassen —
von der Planung bis zur Durchführung.»***



Als leidenschaftliche Hochzeitsplanerin und Gastronomin gestalte ich gemeinsam mit Ihnen Ihr ganz individuelles Hochzeitsfest — mit Sorgfalt und Perfektion von A bis Z, inspirierenden kulinarischen Erlebnissen und einem Auge für die richtigen Details.

Livia Rieder
Betriebsleiterin



Apéro

Vorschläge ab 10 Personen

Gewürznüsse, pro Person	2.50
Chips, Nature und Paprika, pro Person	2.50
Schweizer Käse Nuggets, pro Person	3.50
Gemischte marinierte Oliven, pro Person	3.00
Salzige mini Muffins gemischt, pro Stück <i>Schinken und Käse, Tomaten und Basilikum, Poulet und Speck, Ziegenkäse, Pesto und Spinat</i>	3.00
Gemüse-Dips mit Sauce, pro Person	5.00
Antipasti Spiessli, pro Stück	4.50
Pflaumen im Speckmantel, pro Stück	2.50
Mini Cheese Burger, pro Stück	3.50
Mini Schinkengipfeli, pro Stück	3.00
Mini Käsequiche, pro Stück	2.50
Mini-Croissants, pro Stück <i>Spinat-Ricotta, Tomaten-Mozzarella, Käse-Körner</i>	3.50
Gefüllte mini Tartelettes, pro Stück* Nach Wahl mit: <i>Rindstatar, Hüttenkäse mit Kräuter, Hummus</i>	4.50
Gefüllte mini Wraps, pro Stück Nach Wahl mit: <i>Frischkäse, Rohschinken und Rucola, Hummus und grillierter Zucchini, Meerrettichfrischkäse und Rauchlachs</i>	3.50
Gefüllte Focaccia, pro Stück Nach Wahl mit: <i>Frischkäse, Rohschinken und Rucola, Hummus mit grillierter Zucchini, Meerrettichfrischkäse und Rauchlachs</i>	6.50
Kalte Lust Glacekübeli à 70 Gramm	3.80

* vegan nach Absprache möglich

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

Apéro

Vorschläge ab 10 Personen

«Pinsa» auf dem Holzbrett serviert Preis pro Stück

«Schmitte» Sauerrahm, Speck, Cheddar und Zwiebeln

«Kartoffel» knusprige Kartoffeln, Speck, Oliven, Rosmarin, Mozzarella, Olivenöl

«Urchig» Tomatensauce, Mozzarella, Landjäger, Grana Padano, Tomaten

«Mediterran» Tomatensauce, mediterranes Grillgemüse und Parmesan

«Spargel» Mozzarella, Spargeln, Kartoffeln und Käse (März bis Juni)

«Gemüse» Tomatensauce, Peperoni, Zucchini, Mais, Gartenkräuter und Parmesan

Preis pro Pinsa 20.50

Gemischte Fleisch- und Käseplatte, pro Person klein 100g 18.50

Käse- und Trockenfleischauswahl gross 140g 24.50

Vorspeisen serviert im Glas (Mindestens 10 Stück pro Sorte) Preis pro Glas

Couscous-Salat mit Tomaten, Gurke und Petersilie

Poulet-Currysalat mit Apfel

Vitello tonnato mit Kapernäpfel

Rindstatar mit Kapernäpfeln

Griechischer-Salat

Rauchlachswrap mit Honig-Senftopping

Grillgemüse mit Ziegenfrischkäse

«Caprese» Cherrytomaten, Mozzarella Perlen, Basilikumpesto

Spargel-Erdbeersalat (April bis Juni)

Falafel mit Hummus

Brot Salat mit Cherrytomaten, Kräuter und Zwiebeln

Preis pro Glas 6.00

* vegan nach Absprache möglich

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

<u>Süppchen in der Espressotasse</u>	<u>Preis pro Stück</u>
Thurgauer Rieslingsuppe	3.50
Karotten-Ingwersuppe	3.50
Tomaten-Kokossuppe	3.50
Spargelcremesuppe (März bis Juni)	4.00
Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe mit Peperoni, Gurke und Beilagen)	3.50
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen (September bis Dezember)	3.50

<u>Süsse Speisen im Glas serviert (Mindestens 10 Stück pro Sorte)</u>	<u>Preis pro Glas</u>
Dunkles Schokoladen-Mousse*	
Weisses Schokoladen-Mousse	
Panna cotta mit saisonalem Früchtecoulis	
Karotten Kuchen mit Mascarpone Crème	
Süssmostcrème mit Hausgemachtem Leckerli und Apfelschnitz*	
Mini Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern	
Fruchtsalat*	
Zitronen-Mousse	
Crème brûlée	
Tiramisu	
Waldbeeren an Mascarpone-Crème	
Apfelkuchen*	
Vermicelles mit Meringue (Oktober bis Januar)	
Preis pro Glas	6.00

* vegan nach Absprache möglich

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

Menü

Salate Preis pro Person

Salat «Greuterhof» mit Gemüse, Croûtons, Kernen und italienischem Dressing 13.50

Nüsslisalat mit Croûtons, Kernen und Honig-Senfdressing *(Dezember bis März)* 15.50

Add-ons zum Salat

Gebratene Speckwürfeli 2.50

Gehacktes Ei 1.50

Vorspeisen Preis pro Person

Zweierlei Bruschetta Tomaten / Oliventapenade mit Wildkräutersalat 16.50

Lachsforellentartar mit Pumpernickel dazu Wildkräutersalat 17.00

Kohlrabi-Tatar mit Fetakäse 16.00

Ravioli mit Ratatouille, Rucola und Grana Padano-Espuma* 20.50

Grüner Spargel mit Sauce Hollandaise und Kräutersalat *(April bis Juni)* 19.00

Suppen Preis pro Person

Thurgauer Rieslingsuppe mit Raps-Flûte 13.00

Karotten-Ingwersuppe 12.50

Tomaten-Kokossuppe 12.00

Spargelcremesuppe *(März bis Juni)* 14.00

Gazpacho *(Kalte Gemüsesuppe mit Peperoni, Gurke und Beilagen)* 12.50

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen *(September bis Dezember)* 12.50

*** vegan nach Absprache möglich**

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

Menü

Rind Preis pro Person

Duo vom Rind, Filet und Ragout, und Saisongemüse	54.00
Duo vom Rind, Flank Steak und Ragout, und Saisongemüse	47.00
Rindsfilet am Stück niedergegart mit Rotwein-Jus und Saisongemüse	59.00
Niedergegartes Rindshohrücken an Pfeffersauce und Saisongemüse	52.00
Rindsfleischvogel an Rotwein Jus und Saisongemüse	38.50

Kalb Preis pro Person

Sous vide gegarte Kalbsschulter mit Steinpilzsauce und Saisongemüse	41.50
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce und Saisongemüse	43.50
Kalbshohrücken an Rosmarinjus und Saisongemüse	64.00

Schwein Preis pro Person

Schweinsfilet im Speckmantel mit Rosmarinjus und Bohnen	43.00
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Bergkäse und Saisongemüse	37.50

Huhn Preis pro Person

Gebratene Maispoularde mit Rosmarin-Jus und Saisongemüse	34.50
--	-------

Beilagen

Kartoffelgratin, Ofenkartoffeln, Spätzli, Linguine, Serviettenknödel

Nachservice Preis pro Person

Nachservice Beilagen & Gemüse	4.00
Nachservice Fleisch, Beilagen & Gemüse	6.50

* vegan nach Absprache möglich

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

<u>Vegetarische & Vegan Gerichte</u>	<u>Preis pro Person</u>
Ravioli mit Ratatouille, Rucola und Grana Padano-Espuma*	31.50
Serviettenknödel an Pilzragout mit Rosmarin und Bohnen	24.50
Spinat-Kartoffel Gnocchi mit Spinat à la Creme und Stracciatella	32.50
Casarecce mit rassiger Tomaten-Peperoni-Sauce, Basilikum, Grana Padano und Kräuteröl*	26.50
Safran-Risotto mit konfierten Cherrytomaten und Parmesan*	25.50
<u>Mitternachts-Snack</u>	<u>Preis pro Person</u>
Pikante Greuterhof Hauswurst mit Brot & Senf, pro Person	9.00
Heisser Fleischkäse mit Brot & Senf, pro Person	10.50
Gefüllte Focaccia, pro Stück	6.50
Nach Wahl mit: <i>Frischkäse und Landrauchschinken, Hummus mit grillierter Zucchini, Meerrettichfrischkäse und Rauchlachs</i>	
Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten aus der Region (für 10-15 Personen)	220.00

* vegan nach Absprache möglich

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

Servierte Desserts Preis pro Person

Tiramisu im Glas mit Apfelchip	9.50
«Schokoladenküchlein» mit flüssigem Kern und Sauerrahmeis	11.00
Süssmostcreme mit hausgemachtem Leckerli und Apfelschnitz	8.50
Panna cotta mit saisonalem Früchtecoulis	8.50

Dessertbuffet (Süsse Speisen im Glas Serviert) Preis pro Person *Eine Auswahl von 3-5 Komponenten*

Dunkles Schokoladen-Mousse*	
Weisses Schokoladen-Mousse	
Panna cotta mit saisonalem Früchtecoulis	
Karotten Kuchen mit Mascarponecreme	
Süssmostcreme mit hausgemachtem Leckerli und Apfelschnitz*	
Mini Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern	
Fruchtsalat*	
Zitronen-Mousse	
Crème brûlée	
Tiramisu	
Waldbeeren an Mascarponecreme	
Apfelkuchen*	
Vermicelles mit Meringue (Oktober bis Januar)	
Glace Variation (Kalte Lust)	
Dessertbuffet ohne Hochzeitstorte	24.00
Dessertbuffet mit integrierter Hochzeitstorte	22.50

* vegan nach Absprache möglich

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

Unsere Räumlichkeiten

(MIT KLICK ZUR [«Fotogalerie»](#))

Bankettsaal

Unser Prunkstück ist der grosse Bankettsaal im Hotel. Die ehemals grösste Scheune der Schweiz bietet mit der erhaltenen Bausubstanz aus dem Jahre 1802 Gesellschaften bis zu 120 Personen den perfekten Rahmen für jeden Anlass.

Jossi Saal

Unser Jossi Saal wird für Seminare und Bankette genutzt und wurde im Jahr 2020 frisch renoviert. Der lichtdurchflutete Raum im obersten Stock mit Blick auf unseren Innenhof lädt zum Feiern ein. Der Jossi Saal bietet bis zu 60 Personen Platz für Hochzeiten, Geburtstage und Firmenanlässe.

Weinlounge

Der ehemalige Bürgersaal in welchem bis 2016 noch Hochzeiten stattfanden, wurde zur Weinlounge umgestaltet. Wie der Name schon sagt, haben wir uns hier dem Thema Wein gewidmet. Mit seinem rustikalen Charme ist unsere Weinlounge heute ein beliebter Ort für einen Apéro bis zu 120 Personen.

Wasserrad Foyer

In der ehemaligen Textilfärberei wurde die Energie der Wasserkraft für die Farbmischung genutzt. Das historische Wasserrad Foyer bietet heute Platz für einen Apéro bis zu 60 Personen. Ebenfalls ist der Raum beliebt für Ziviltrauungen bis zu 45 Personen.

Innenhof

Der grosse Innenhof umgeben von den historischen Mauern vom Greuterhof bietet einen idyllischen Platz für einen Apéro und freie Trauungen bei schönem Wetter. Auch bei Sonnenschein findet man im Innenhof immer ein schattiges Plätzchen. Mit einem Glas Prosecco geniessen und verweilen, dabei Ballone steigen lassen und Gruppenfotos knipsen.

Hotelzimmer

Der Hotelteil verfügt über 38 nach Themen gestaltete Zimmer. 14 Apfelzimmer, 15 Stadtzimmer, 8 Textilzimmer und eine Greutersuite.

Saalmiete/Verlängerung

Für Bankette verrechnen wir grundsätzlich keine Saalmiete. Ab Mitternacht (24.00 Uhr) verrechnen wir für die Verlängerung pro angebrochener Stunde CHF 300.00 bis max. 03.00h. (Entsprechend letzte Getränkebestellung erfolgt um 02.30 Uhr).

Mindestumsatz

In unserem Bankettsaal gilt für Veranstaltungen an Samstagen von Mai bis September der Mindestumsatz von CHF 10.000. Vom Oktober bis April gilt der Mindestumsatz von CHF 6.000.00.

In unserem Jossi Saal gilt für Veranstaltungen von Montag-Samstag der Mindestumsatz von CHF 3.000.

Als Umsatzrelevante Posten gelten:

Welcome Drink, Nachtessen und Getränke, Verlängerung

Nicht Umsatzrelevante Posten sind:

Freie Trauungen mit Apéro, Technik, Hussen, Zusatzdienstleistungen, Übernachtungen

Freie Trauungen

Bei schönem Wetter im Innenhof und bei schlechtem Wetter im Huggenberger Saal führen wir freie Trauungen durch. Es stehen Festbänke zur Verfügung. Für den Aufbau der Trauung und das Bereitstellen der Räumlichkeiten berechnen wir Pauschal CHF 1400.00.

Bargetränke

Zu einem Spezialpreis von CHF 14.00 pro Drink servieren wir Ihnen und Ihren Gästen Bargetränke ab unserem mobilen Barelement.

Dekoration

Die Dekoration und Auswahl der Dienstleister sind Ihnen überlassen. Wir haben ein grosses Netzwerk und arbeiten gerne mit regionalen Dienstleister zusammen. Für Tipps und Dienstleistervorschläge steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung. Das Verteilen der Dekoration, Namensschilder, Gastgeschenke etc. ist bis 30 Minuten inklusive. Danach berechnen wir CHF 60.00 pro Stunde.

Die Planung Ihres Fests

Wir freuen uns, zusammen mit Ihnen die Planung von Ihrer Feier anzugehen.

Ablauf:

- Anfrage mit Wunschdatum, Personenzahl, Ablauf vom Fest
- Provisorische Reservation
- Besichtigungstermin vor Ort
- Definitive Reservation (Bestätigung wird versendet)
- Detailbesprechung ca. 2-4 Monate vor Ihrem Fest (Menü, Getränke, Ablauf, Einrichtung etc.)
- Probeessen, wenn gewünscht ca. 2-4 Monate vor Ihrem Fest
- 1-2 Wochen vor dem Anlass Zusenden Tischplan, Zeitplan, Genaue Personenzahl, Anzahl Menüs
- Und schon sind wir startklar für Ihr Fest

Fotobox «CATCH MOMENTS»

Wir haben unsere eigene Fotobox. Mit «CATCH MOMENTS» wird Ihr Anlass lebendig und es entstehen Erinnerungen, die Ihnen für immer bleiben. Packages und Preise finden Sie hier im PDF [«Flyer»](#).

Lärmemissionen

Aus Rücksicht auf die Hotelgäste und unsere Nachbarn bitten wir Sie, nach 22.00 Uhr alle Fenster zu schliessen. Es sind keinerlei Aussenaktivitäten mehr erlaubt. Kein Feuerwerk, keine Feuershow und keine Ansammlung nach 22.00h vor dem Hotel.

Menükarten

Gerne können Sie weisse Menükarten zum Preis von CHF 3.00 pro Stück von uns beziehen. Sie dürfen diese natürlich auch selber mitbringen.

Parking

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

Probeessen

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

Torte

Die Produktion von Torten überlassen wir den Profis. Für den Service und das Gedeck von mitgebrachten Torten verrechnen wir eine Set-up Gebühr von CHF 7.50 pro Person. Wenn Sie eine mitgebrachte Torte mit einem Dessertbuffet von uns kombinieren, verrechnen wir keine Zusatzkosten.

Übernachtung

Hotelzimmer reservieren wir Ihnen und Ihren Gästen sehr gerne, damit Sie den Anlass am folgenden Tag gemütlich beim Frühstück ausklingen lassen können. *Hotelzimmer müssen direkt bei uns gebucht per Telefon 052 375 12 35 oder E-Mail info@greuterhof.ch damit der Spezialpreis garantiert ist!*

Spezialpreise für Sie und Ihre Gäste:

Doppelzimmer inkl. Frühstück CHF 185.00 exklusiv Tourismustaxe pro Person CHF 2.80.

Einzelzimmer inkl. Frühstück CHF 150.00 exklusiv Tourismustaxe pro Person CHF 2.80.

Wunderkerzen

In den Räumen vom Greuterhof ist es nicht erlaubt Wunderkerzen anzuzünden.

Zapfengeld

Falls Sie Ihren Wein selbst mitbringen möchten, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro 75cl Flasche.

Zusätzliche Vermietungen/Technik

- Bankhussen für Trauung, pro Stück CHF 16.00 und Transportkosten pauschal CHF 100.00
- Weisse Stuhl-Hussen CHF 13.00 pro Stück und Transportkosten pauschal CHF 100.00
- Grosse Bassboxen, pauschal CHF 200.00
- Mobile Musikanlage mit 1 Funkmikrofon und diversen Anschlüssen für freie Trauungen, Hochzeiten im Jossi Saal, Apéro Räumlichkeiten pauschal CHF 200.00

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Gültigkeit

Diese Bankettdokumentation gilt ab 01. Januar 2026 und ersetzt alle vorgängigen Dokumentationen.

Bestätigung

Das Anlassblatt mit den Details gilt als Bestätigung für Ihren Anlass.

Annulations-Bedingungen Bankette und Hochzeiten

Vorauszahlung

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 15 Tagen rein netto.

Stornierung

- bis 90 Tage vor Beginn entsteht lediglich eine Bearbeitungsgebühr von CHF 250.00
 - 89/61 Tage vor Beginn 33 % der reservierten Leistung inklusive Hotelzimmer
 - 60 – 31 Tage vor Beginn 66 % der reservierten Leistung inklusive Hotelzimmer
 - 30 – 01 Tage vor Beginn 100 % der reservierten Leistung inklusive Hotelzimmer
- Falls noch kein Angebot definiert wurde, beziehen wir uns bei den reservierten Leistungen auf einen Betrag von CHF 80.00 pro Person. Wenn die Auswahl bereits getroffen wurde, gilt der Menüpreis pro Person als Rechnungsgrundlage.

Personenzahländerungen

- bis 8 Tage vor Beginn entstehen keine Kosten
- Die Personenzahl die 7 Tage vor dem Anlass gemeldet wird, wird Ihnen zu 100% in Rechnung gestellt inklusive Hotelzimmer.

Preisänderungen vorbehalten.