

# HERZLICH WILLKOMMEN IM GREUTERHOF



## Feste & Feiern

Das Boutique-Hotel Greuterhof bietet 38 Themenzimmer, einen Bankettsaal für 120 Personen, ein gemütliches à la carte Restaurant mit Bar sowie 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 haben die idealen Räumlichkeiten für jede Feier. 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. Gerne sind wir für Sie da – von der Planung bis zur Durchführung.

Livia Rieder - Ihre Ansprechperson für Bankette & Hochzeit

## 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](http://www.livnow.ch)



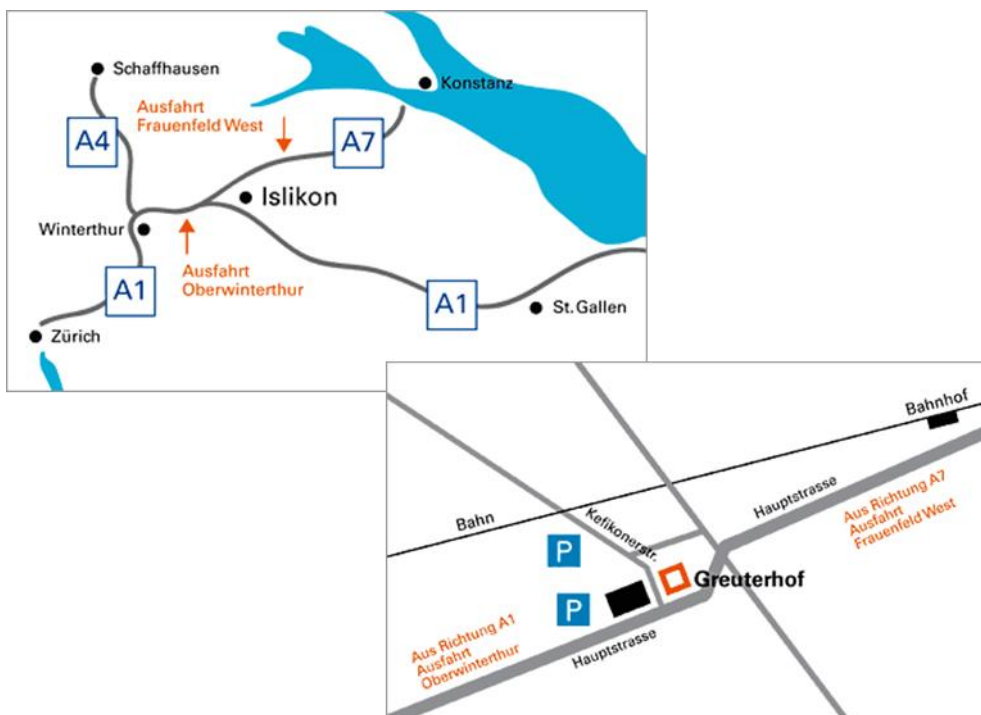
## Über uns

Der Greuterhof als Verbundbetrieb des Lehrbetriebsverbund 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, Hauswirtschaft und Hauswartung ausgebildet. Die Möglichkeit, entsprechende Ausbildungsplätze in einem Betrieb zu schaffen, der sich in der Wirtschaft beweisen muss, war 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 vom Hotel entfernt. Die Fahrt mit der S-Bahn nach Winterthur dauert 15 Minuten.



## APÉRO VORSCHLÄGE

Vorschläge ab 10 Personen

Gewürznüsse Hausmischung, pro Person	CHF 2.50
Chips, Nature und Paprika, pro Person	CHF 2.50
Grana Padano Nuggets, pro Person	CHF 3.00
Schwarze marinierte Oliven, pro Person	CHF 2.50
Grüne marinierte Oliven, pro Person	CHF 2.50
Salzige mini Muffins gemischt, pro Stück <i>Schinken und Käse, Tomaten und Basilikum, Poulet und Speck, Ziegenkäse, Pesto und Spinat</i>	CHF 2.00
Gemüse-Dips mit drei Saucen, pro Person	CHF 5.00
Melonenspieße mit Landrauchschinken, pro Stück	CHF 3.00
Pflaumen im Speckmantel, pro Stück	CHF 2.00
Mini Pumpernickel mit Tomatenfrischkäse, pro Stück	CHF 2.50
Mini Blinis mit Basilikumfrischkäse, pro Stück	CHF 2.50
Mini Cheese Burger, pro Stück	CHF 3.50
Mini Schinkengipfeli, pro Stück	CHF 2.50
Mini Käsequiche, 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 im Röstimantel, pro Stück	CHF 3.50
Samosa mit sweet and sour Sauce, pro Person	CHF 3.00
Gefüllte Focaccia, pro Stück Nach Wahl mit: <i>Frischkäse und Landrauchschinken Avocadocrème, Grillgemüse und Rucola Poulet-Curry Hummus mit grillierter Peperoni</i>	CHF 6.50



## APÉRO VORSCHLÄGE

Vorschläge ab 10 Personen

Gefüllte mini Wraps, pro Stück CHF 2.50  
 Nach Wahl mit:  
*Frischkäse, Rohschinken und Rucola*  
*Humus und grillierter Zucchetti*  
*Meerrettichfrischkäse und Rauchlachs*

Gefüllte Schraubenbrote geschnitten, pro Stück CHF 6.00  
 Nach Wahl mit:  
*Schinken*  
*Fleischkäse*  
*Salami*  
*Eimasse*  
*Thunfisch*  
*Hummus mit grillierter Zuchetti*

Käseplättli, pro Person	klein 80g	CHF 11.00
Käse aus der Region mit Früchtebrot und Nüssen	gross 120g	CHF 15.00

Fleischplättli, pro Person	klein 80g	CHF 15.00
Auswahl an Trockenfleisch mit Brot	gross 120g	CHF 22.00

Gemischte Fleisch- und Käseplatte, pro Person	klein 100g	CHF 16.00
Käse- und Trockenfleischauswahl	gross 140g	CHF 22.00

«Pinsa» auf dem Holzbrett serviert:

«Schmitte», Sauerrahm, Speck, Cheddar und Zwiebeln	CHF 19.00
«Rucola», Tomatensauce, getrocknete Tomaten, Oliven, Rucola und Parmesan	CHF 19.00
«Kartoffel» knusprige Kartoffeln, Speck, Oliven, Rosmarin, Mozzarella, Olivenöl	CHF 19.00
«Gorgonzola» Gorgonzola, Mascarpone, Mozzarella, Birne, Walnuss	CHF 20.00
«Parma» Tomatensauce, Mozzarella, Landrauchschinken, Balsamico, Grana Padano, Rucola, Tomaten	CHF 20.00

## APÉRO RICHE/ STEHLUNCH ODER -DINNER

### Vorspeisen (kalt) serviert im Glas

Couscous-Salat mit Cranberry und Mandel

Poulet-Currysalat mit Ananas

Vitello tonnato mit Kapernäpfel

Rindstatar mit Kapernäpfeln

Gurkentatar mit Fetakäse und Brotchip

Thunfisch-Salat mit Essiggurke, Kapernäpfel, Zwiebel und Ei

Siedfleischsalat mit Kräutervinaigrette und Apfel

Gebratener Pilzsalat mit Kräuterfrischkäse

Griechischer-Salat

Rauchlachswrap mit Honig-Senftopping

Gebeizter Kundelfinger Saibling an spicy Hummus

Grillgemüse mit Ziegenfrischkäse

„Caprese“ Cherrytomaten, Mozzarellaperlen, Basilikumpesto

Spargel-Erdbeersalat (April bis Juni)

Kürbis Panna cotta mit Kernen und Hirschtrockenfleisch (September bis November)

Randen-Falafel mit Minz-Joghurt

Preis pro Glas (mindestens 10 Stück pro Sorte)

CHF 6.00

## Süppchen in der Espressotasse

Thurgauer Rieslingsuppe	CHF 3.50
Karotten-Ingwersuppe	CHF 3.50
Gemüsecrèmesuppe	CHF 3.50
Tomaten-Kokossuppe	CHF 3.50
Rindsbouillon mit Flädli	CHF 3.50
Rote Thai-Currysuppe mit Kokosmilch	CHF 3.50
Brotsuppe mit Speckwürfel	CHF 3.50
Spargelcrèmesuppe (März bis Juni)	CHF 3.50
Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe mit Peperoni, Gurke und Beilagen)	CHF 3.50
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen (September bis November)	CHF 3.50

## Hauptspeise als Buffet präsentiert

Ab 10 Personen, Preise pro Person

Kalbsrahmgulasch, Spätzli und Crème fraîche	CHF 27.00
Chili con Carne mit Pitabrot und Sauerrahm	CHF 21.00
Pouletbruststreifen mit Pilzrahmsauce und hausgemachter Pasta	CHF 26.00
Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock, glasierten Karotten und Zwiebelrahmsauce	CHF 23.50
Kalbfleischbällchen in Rahmsauce mit Kartoffelstock und Peperonata	CHF 21.50

## Süsse Speisen im Glas serviert

Schokoladen-Mousse

Toblerone-Mousse

Panna cotta mit saisonalem Früchtecoulis

Süssmostcrème mit Hausgemachtem Leckerli und Apfelschnitz

Mini Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Ananas-Melonensalat

Fruchtsalat

Zitronen-Mousse

Gebrannte Crème

Crème brûlée

Tiramisu

Waldbeeren an Mascarpone-Crème

Schwarzwäldertorte

Cheesecake

Apfel-Trifle

Joghurtköpfli mit Passionsfrucht

Apfelblechkuchen

Baumnuss Parfait im Weckglas

Mango Parfait im Weckglas

Vermicelles mit Meringues (Oktober bis Januar)

Preis pro Glas  
Mindestens 10 Stück pro Sorte

CHF 6.00



## MENÜVORSCHLÄGE SIT-DOWN

### Vorspeisen

Gemischter Salat „Greuterhof“ mit Croûtons, Kernen, und Cherrytomaten mit italienischem Dressing CHF 11.00

Blattsalat „Greuterhof“ mit Kernen und Hausdressing CHF 10.00

Nüsslisalat mit Croûtons, Kernen und Honig-Senfdressing CHF 15.00

### Add-ons zum Salat

Gebratene Speckwürfeli CHF 2.50

Gebeizte Saiblingsfiletstreifen vom Kundelfingerhof CHF 4.50

Gehacktes Ei CHF 1.50

Zweierlei Bruschetta Tomaten/Oliventapenade mit Wildkräutersalat CHF 16.00

Salat von farbigen Tomaten mit Mozzarella-Perlen und Balsamico CHF 13.00

Saiblingstartar mit Pumpernickel dazu Wildkräutersalat CHF 17.00

Gurkentartar mit Fetakäse, Brotchip CHF 15.00

Hausgemachtes Ravioli mit Ratatouille und gehobeltem Parmesan und frittiertem Rucola CHF 19.50

Rindstartar mit Salatbouquet und Kapernäpfel CHF 18.50

Grillierte Wassermelone mit Fetakäse und Wildkräutersalat CHF 15.00

Glasnudelsalat mit Asia-Gemüse und Miso-Sud CHF 13.50

Gebackener Spargel im Panko-Mantel und Salatbouquet (April bis Juni) CHF 17.50

## Suppen

Thurgauer Rieslingsuppe mit Parmesan Chip	CHF 11.50
Karotten-Ingwersuppe	CHF 10.50
Gemüsecrèmesuppe	CHF 10.50
Tomaten-Kokossuppe	CHF 11.00
Rindsbouillon mit Flädli	CHF 10.50
Rote Thai-Currysuppe mit Kokosmilch	CHF 12.00
Brotsuppe mit Speckwürfel	CHF 9.50
Spargelcrèmesuppe (März bis Juni)	CHF 13.00
Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe mit Peperoni, Gurke und Beilagen)	CHF 11.50
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen (September bis November)	CHF 10.50

## Fleischgerichte

Gebratene Maispoularde mit Rosmarin-Jus, Pilaw-Reis und Ratatouille	CHF 30.50
Marinierte Schweinsschulter Sous-vide gegart mit Jus, Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 29.50
Schweinsfilet im Speckmantel mit Rosmarinjus, Kartoffelstampf und Bohnen	CHF 39.00
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Bratkartoffeln und Saisongemüse	CHF 37.50
Vermähltes Kalbs- und Schweinsfilet an Portwein-Jus, Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 54.00
Kalbsschnitzel Natur gebraten an Zitronensauce, Fregola Sarda und Broccoli	CHF 44.00
Sous vide gegarte Kalbsschulter mit Steinpilzsauce, Spätzle und Saisongemüse	CHF 37.00
Kalbskopfbäggli mit Sellerie-Kartoffelstampf, Röstzwiebeln und Röstgemüse	CHF 45.00
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Linguine	CHF 39.00
Kalbsnierstück an Rosmarinjus, Kartoffelkuchen und Saisongemüse	CHF 56.00
Duo vom Kalb, Filet und Hacktätschli, Jus, Fregola Sarda und Saisongemüse	CHF 47.00
Duo vom Rind, Filet und Ragout, Kartoffelstock und Saisongemüse	CHF 47.00
Rindsfilet am Stück niedergegart mit Rotwein-Jus, Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 59.00
Niedergegartes Rindsentrecôte an Pfeffersauce, Ofenkartoffeln und Röstgemüse	CHF 51.00
Rindsfleischvogel an Rotwein Jus, Serviettenknödel und Saisongemüse	CHF 34.50
Sous vide gegartes Lammhüftli mit Ratatouille-Couscous und Balsamico-Jus	CHF 39.00

## Vegetarische Gerichte

Ratatouille-Couscous mit gebratenen Pilzen (vegan)	CHF 22.50
Hausgemachtes Ravioli mit Ratatouille, frittiertem Rucola und Grana Padano-Espuma	CHF 29.50
Fettuccine mit gebackenen Ricottakugeln, Pesto und Pinienkerne	CHF 26.00
Safran-Risotto, confierte Cherrytomaten, Rucola (vegan)	CHF 25.50
Geschmorte Peperoni im Tomatensud mit Pilaw-Reis (vegan)	CHF 25.00
Blätterteigkissen an Pilzragout und Ofenkartoffeln mit Rosmarin	CHF 23.00
Linsen-Dal mit Kichererbsen, Gemüse und crème fraîche	CHF 25.00
Gebratener Chicorée mit Gerstenrisotto und Pesto	CHF 26.50
Gemüse-Jalousie mit Nusspesto und Ofensüsskartoffel	CHF 27.50

## Mitternachts-Snack

Pikante Greuterhof Hauswurst, dazu Bürli und Barbecue Sauce, pro Person	CHF 9.00
Paar Wienerli, dazu Bürli und scharfer Senf, pro Person	CHF 6.50
Gerstensuppe, pro Person	CHF 7.00
Gefüllte Focaccia, pro Stück Nach Wahl mit: <i>Frischkäse und Landrauchschinken</i> <i>Avocadocrème, Grillgemüse und Rucola</i> <i>Poulet-Curry</i>	CHF 6.50
Gefüllte Schraubenbrote geschnitten, pro Stück Nach Wahl mit: <i>Schinken</i> <i>Fleischkäse</i> <i>Salami</i> <i>Eimasse</i> <i>Thunfisch</i> <i>Hummus mit grillierter Zuchetti</i>	CHF 6.00
Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten aus der Region (für 10-15 Personen)	CHF 200.00

## Servierte Desserts

Zweierlei Toblerone-Mousse mit Früchtegarnitur	CHF 11.00
Tiramisu im Glas mit Apfelchip	CHF 9.50
„Schokoladenküchlein“ mit flüssigem Kern und Sauerrahmeis	CHF 11.00
Baumnussparfait an Caramelsauce	CHF 10.00
Gebrannte Crème mit Rahmhaube und gerösteten Haselnüssen	CHF 9.50
Süssmostcrème mit hausgemachtem Leckerli und Apfelschnitz	CHF 8.50
Apfel-Trifle	CHF 10.50

## Dessertbuffet

### Süsse Speisen im Glas Serviert

Schokoladen-Mousse  
 Toblerone-Mousse  
 Panna cotta mit saisonalem Früchtecoulis  
 Süssmostcrème mit hausgemachtem Leckerli und Apfelschnitz  
 Mini Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern  
 Ananas-Melonensalat  
 Fruchtsalat  
 Zitronen-Mousse  
 Gebrannte Crème  
 Crème brûlée  
 Tiramisu  
 Waldbeeren an Mascarpone-Crème  
 Schwarzwäldertorte  
 Cheesecake  
 Apfel-Trifle  
 Joghurtköppli mit Passionsfrucht  
 Apfelblechkuchen  
 Baumnuss Parfait im Weckglas  
 Mango Parfait im Weckglas  
 Vermicelles mit Meringues (Oktober bis Januar)

Preis Person	CHF 18.00
--------------	-----------

# INFORMATIONEN BANKETTE / HOCHZEITEN

## UNSERE RÄUMLICHKEITEN:

### 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 250.00 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 6000.00.

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 1000.00.



## **DIE PLANUNG VON IHREM FEST:**

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)
- Detailsbesprechung 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

## **DEKORATION**

Die Dekoration und Auswahl der Dienstleister ist 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 30min. inklusive. Danach berechnen wir CHF 60.00 pro Stunde.

## **PROBESSEN**

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

## **MENÜKARTEN**

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

## **Zapfengeld**

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

## **BARGETRÄNKE**

Zu einem Spezialpreis von CHF 12.00 pro Drink servieren wir Ihnen und Ihren Gästen Bargetränke ab unserem mobilen Barelement.

## **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.

## **ZUSÄTZLICHE VERMIETUNGEN/TECHNIK**

- **Bankhussen** für Trauung, pro Stück CHF 15.00 und Transportkosten pauschal CHF 100.00
- **Weisse Stuhl-Hussen** CHF 11.00 pro Stück und Transportkosten pauschal CHF 100.00
- **Grosse Bassboxen**, pauschal CHF 150.00
- **Mobile Musikanlage** mit 1 Funkmikrofon und diversen Anschlüssen für freie Trauungen, Hochzeiten im Jossi Saal, Apéro Räumlichkeiten pauschal CHF 200.00

## **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 unter [www.livnow.ch](http://www.livnow.ch)

## 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 185.00

Einzelzimmer inkl. Frühstück CHF 150.00

Exkl. Tourismustaxen pro Person CHF 2.80

## Wunderkerzen

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

## 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 22.00 Uhr alle Fenster zu schliessen. Es sind keinerlei Aussenaktivitäten mehr erlaubt. Kein Feuerwerk, keine Feuershow und keine Ansammlung nach 22.00h vor dem Hotel.

# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## Gültigkeit

Diese Bankettdokumentation gilt ab 01. Januar 2023 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 der 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.