

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



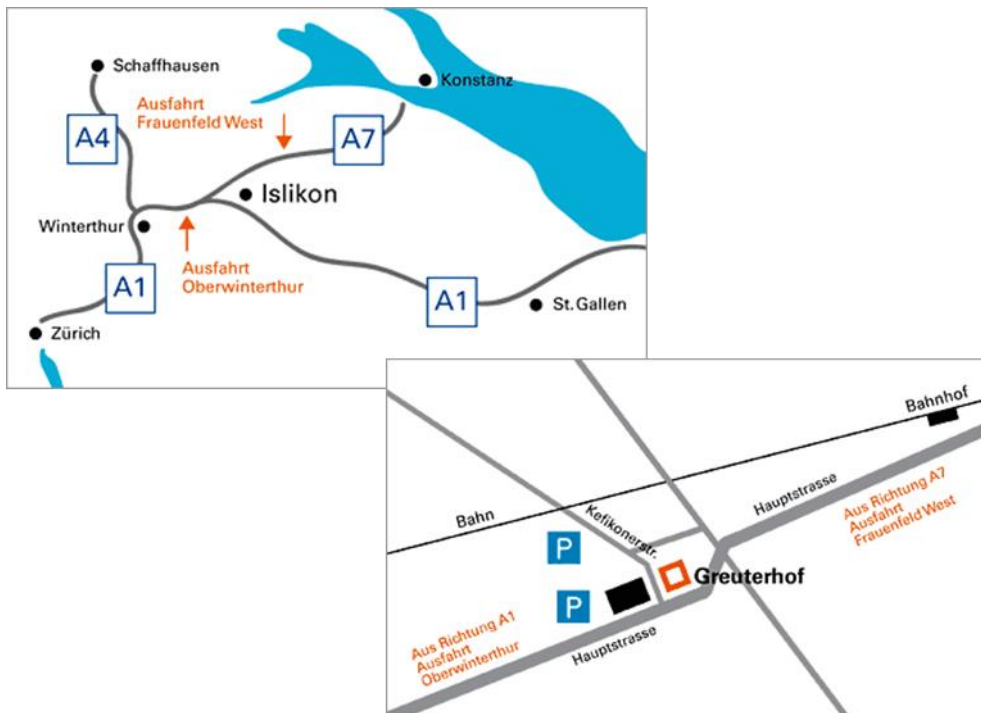
Über uns

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 |
| Schweizer Käse Nuggets, pro Person | CHF 3.50 |
| Gemischte marinierte Oliven, pro Person | CHF 3.00 |
| Salzige mini Muffins gemischt, pro Stück <i>Schinken und Käse, Tomaten und Basilikum, Poulet und Speck, Ziegenkäse, Pesto und Spinat</i> | CHF 3.00 |
| Gemüse-Dips mit Sauce, pro Person | CHF 5.00 |
| Antipasti Spiessli, pro Stück | CHF 4.50 |
| Pflaumen im Speckmantel, pro Stück | CHF 2.50 |
| Mini Blinis mit Tomatenfrischkäse, pro Stück | CHF 3.50 |
| Mini Cheese Burger, pro Stück | CHF 3.50 |
| Mini Schinkengipfeli, pro Stück | CHF 3.00 |
| Mini Käsequiche, pro Stück | CHF 2.50 |
| Mediterrane Gemüsequiche, pro Stück | CHF 4.50 |
| Gebackene Käsekugel im Röstimantel, pro Stück | CHF 3.50 |
| Gefüllte mini Tartelettes, pro Stück (Vegan möglich) Nach Wahl mit: <i>Rindstatar</i> <i>Hüttenkäse mit Kräuter</i> <i>Gurken Tatar</i> <i>Hummus</i> | CHF 4.50 |
| Gefüllte mini Wraps, pro Stück Nach Wahl mit: <i>Frischkäse, Rohschinken und Rucola</i> <i>Humus und grillierter Zucchetti</i> <i>Meerrettichfrischkäse und Rauchlachs</i> | CHF 3.50 |
| Gefüllte Focaccia, pro Stück Nach Wahl mit: <i>Frischkäse, Rohschinken und Rucola</i> <i>Humus mit grillierter Zuchetti</i> <i>Meerrettichfrischkäse und Rauchlachs</i> | CHF 6.50 |

APÉRO VORSCHLÄGE

Vorschläge ab 10 Personen

«Pinsa» auf dem Holzbrett serviert, pro Stück CHF 20.50

«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, Zuchetti, Mais, Gartenkräuter und Parmesan

| | | |
|---|------------|-----------|
| Gemischte Fleisch- und Käseplatte, pro Person | klein 100g | CHF 18.50 |
| Käse- und Trockenfleischauswahl | gross 140g | CHF 24.50 |

Vorspeisen serviert im 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, Mozzarellaperlen, Basilikumpesto

Spargel-Erdbeersalat (April bis Juni)

Falafel mit Hummus

Brot Salat mit Cherrytomaten, Kräuter und Zwiebeln

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 |
| Tomaten-Kokossuppe | 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 Dezember) | CHF 3.50 |

Süsse Speisen im Glas serviert

| | |
|---|----------|
| Dunkles Schokoladen-Mousse (Vegan möglich) | |
| Weisses Schokoladen-Mousse | |
| Panna cotta mit saisonalem Früchtecoulis | |
| Karotten Kuchen mit Mascarpone Crème | |
| Süssmostcrème mit Hausgemachtem Leckerli und Apfelschnitz (Vegan möglich) | |
| Mini Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern | |
| Fruchtsalat (Vegan) | |
| Zitronen-Mousse | |
| Gebrannte Crème | |
| Crème brûlée | |
| Tiramisu | |
| Waldbeeren an Mascarpone-Crème | |
| Apfelkuchen (Vegan möglich) | |
| Vermicelles mit Meringues (Oktober bis Januar) | |
| Preis pro Glas | CHF 6.00 |
| Mindestens 10 Stück pro Sorte | |

MENÜVORSCHLÄGE SIT-DOWN

Vorspeisen

| | |
|--|-----------|
| Salat „Greuterhof“ mit Gemüse, Croûtons, Kernen und italienischem Dressing | CHF 12.50 |
| Nüsslisalat mit Croûtons, Kernen und Honig-Senfdressing (Dezember bis März) | CHF 15.00 |
| Add-ons zum Salat | |
| Gebratene Speckwürfeli | CHF 2.50 |
| Gehacktes Ei | CHF 1.50 |
| Zweierlei Bruschetta Tomaten/Oliventapenade mit Wildkräutersalat | CHF 16.50 |
| Lachsforellentartar mit Pumpernickel dazu Wildkräutersalat | CHF 17.00 |
| Kohlrabitar mit Fetakäse | CHF 16.00 |
| Hausgemachtes Ravioli mit Ratatouille und gehobeltem Parmesan und frittiertem Rucola | CHF 20.50 |
| Grüner Spargel mit Sauce Hollandaise und Kräutersalat (April bis Juni) | CHF 19.00 |

Suppen

| | |
|---|-----------|
| Thurgauer Rieslingsuppe mit Parmesan Chip | CHF 12.00 |
| Karotten-Ingwersuppe | CHF 11.50 |
| Tomaten-Kokossuppe | CHF 11.00 |
| 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 Dezember) | CHF 11.50 |

Fleischgerichte

| | |
|--|-----------|
| Gebratene Maispoularde mit Rosmarin-Jus und Saisongemüse | CHF 34.50 |
| Schweinsfilet im Speckmantel mit Rosmarinjus und Bohnen | CHF 43.00 |
| Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Bergkäse und Saisongemüse | CHF 37.50 |
| Sous vide gegarte Kalbsschulter mit Steinpilzsauce und Saisongemüse | CHF 41.50 |
| Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce | CHF 41.00 |
| Kalbshohrücken an Rosmarinjus und Saisongemüse | CHF 51.00 |
| Duo vom Rind, Filet und Ragout, und Saisongemüse | CHF 54.00 |
| Duo vom Rind, Flank Steak und Ragout, und Saisongemüse | CHF 47.00 |
| Rindsfilet am Stück niedergegart mit Rotwein-Jus und Saisongemüse | CHF 59.00 |
| Niedergegartes Rindshohrücken an Pfeffersauce und Saisongemüse | CHF 52.00 |
| Rindsfleischvogel an Rotwein Jus und Saisongemüse | CHF 38.50 |

Wählen Sie Ihre Beilage:

Kartoffelgratin
Ofenkartoffeln
Spätzli
Linguine
Serviettenknödel

Nachservice:

| | |
|--|----------|
| Nachservice Beilagen & Gemüse | CHF 3.50 |
| Nachservice Fleisch, Beilagen & Gemüse | CHF 5.50 |

Vegetarische & Vegane Gerichte

| | |
|---|-----------|
| Hausgemachtes Ravioli mit Ratatouille, Rucola und Grana Padano-Espuma (vegan) | CHF 31.50 |
| Serviettenknödel an Pilzragout mit Rosmarin und Bohnen | CHF 24.50 |
| Gemüse-Jalousie mit Nusspesto und Ofensüsskartoffel | CHF 27.50 |
| Hausgemachte Pasta mit rassiger Tomaten-Peperonisauce, Basilikum, Grana Padana und Kräuteröl (vegan möglich) | CHF 26.50 |
| Safran-Risotto mit konfierten Cherrytomaten und Parmesan (vegan) | CHF 25.50 |

Mitternachts-Snack

| | |
|---|------------|
| Pikante Greuterhof Hauswurst mit Brot & Senf, pro Person | CHF 9.00 |
| Heisser Fleischkäse mit Brot & Senf, pro Person | CHF 10.50 |
| Gefüllte Focaccia, pro Stück | CHF 6.50 |
| Nach Wahl mit: <i>Frischkäse und Landrauchschinken</i> <i>Humus mit grillierter Zuchetti</i> <i>Meerrettichfrischkäse und Rauchlachs</i> | |
| Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten aus der Region (für 10-15 Personen) | CHF 220.00 |

Servierte Desserts

| | |
|---|-----------|
| Tiramisu im Glas mit Apfelchip | CHF 9.50 |
| „Schokoladenküchlein“ mit flüssigem Kern und Sauerrahmeis | CHF 11.00 |
| Süssmostcrème mit hausgemachtem Leckerli und Apfelschnitz | CHF 8.50 |
| Panna cotta mit saisonalem Früchtecoulis | CHF 8.50 |

Dessertbuffet *Eine Auswahl von 3-4 Komponenten* Süsse Speisen im Glas Serviert

Dunkles Schokoladen-Mousse (Vegan möglich)

Weisses Schokoladen-Mousse

Panna cotta mit saisonalem Früchtecoulis

Karotten Kuchen mit Mascarpone Crème

Süssmostcrème mit Hausgemachtem Leckerli und Apfelschnitz (Vegan möglich)

Mini Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Fruchtsalat (Vegan)

Zitronen-Mousse

Gebrannte Crème

Crème brûlée

Tiramisu

Waldbeeren an Mascarpone-Crème

Apfelkuchen (Vegan möglich)

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 Textilizimmer 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.

PROBEESSEN

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

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 2025 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.