

Team Event

Vorschläge für ein kreatives Meeting
oder als Ergänzung zu Ihrer Veranstaltung



Ein erlebnisreiches Rahmenprogramm für Ihre Veranstaltung gesucht?

Wir haben die Ideen, die Ihre Teilnehmer und Gäste begeistern werden.
Meetings, Konferenzen, Tagungen sind harte Arbeit.

Und wer arbeitet, muss auch mal abschalten.

Nach einem anstrengenden Veranstaltungstag auf andere Gedanken kommen, im Team mit Kolleginnen und Kollegen den Akku auftanken für bevorstehende Aufgaben, ist deshalb unverzichtbar.

Für Sie zusammengestellt, kreiert und gefunden – die Thessoni Team Events!

	Seite
Essen und Trinken	3
Aussergewöhnliches, Digitales und Kniffliges	6
Spass mit oder ohne Kinder (mit Kindern unter Ihren Gästen)	12
Weihnachten mal «anders»	14
Für grosse Gruppen	16
Speziell zusammengestellte Management-Trainings	19

*Alle Preise: zzgl. 7,7% MwSt. und zzgl. allfällige Übernachtungs- und Verpflegungsspesen für Trainer. Bei einer Veranstaltung ohne Seminarraum, kann eine Raummiete anfallen, wenn ein zusätzlicher Raum benötigt wird.

Essen und Trinken



Kreatives Teamkochen

Kochen Sie lieber asiatisch? Ton in Ton? Mit Kräutern? Wählen Sie für Ihr Teamkochen ein Motto aus – ein kreatives Teamerlebnis mit Lernfaktor. Verbinden Sie ein gemeinsames kreatives Erlebnis mit kulinarischem Genuss! Im Vorfeld des Teamkochens wählen Sie unter fachkundiger Beratung das Thema des Menüs aus, das Sie gemeinsam kochen wollen. Die einzelnen Gänge werden anschliessend entsprechend der zum Kochen verfügbaren Zeit und des Budgets definiert. Beim eigentlichen Anlass müssen Sie sich weder um den Einkauf noch um das abschliessende Abräumen und Abwaschen kümmern, sondern können sich ganz dem Genuss des gemeinsamen Kochens und Essens widmen.

Mindestzahl	10 Personen
Kosten	127.00.– CHF pro Person inkl. 4 Gang Menu*
Dauer	mindestens 2 Stunden (je nach Gruppengrösse)
Bemerkungen	ist in Verbindung mit einer Veranstaltung buchbar



Die Kunst des Cocktailmixens

Mixen Sie aus 50 verschiedenen Zutaten, von A wie Amaretto bis Z wie Zitronensaft, einen Drink mit der richtigen Farbe. Schöne bunte Cocktails zu mixen, ist ein tolles Erlebnis. Versuchen auch Sie sich als Barman und Barfrau. Unter fachlicher Anleitung entdecken Sie in diesem Workshop die Geheimnisse dieser Cocktailmixkunst. Im Team entscheiden Sie, was für einen Drink Sie mixen wollen: Darf er fruchtig-erfrischend sein, perfekt für den heissen Sommer? Oder soll er lieber sahnig-cremig kalte Winterabende versüssen? Siegerehrung: Die während des Events notierten Cocktail-Rezepte werden am Ende im firmeneigenen Rezeptbuch zusammengefasst. Nach dem gegenseitigen Cocktailgenuss und der Bewertung wird das Siegerteam mit einem kleinen Präsent geehrt.

Mindestzahl	10 Personen
Kosten	50.– CHF pro Person*
Dauer	2 Stunden (je nach Gruppengrösse)
Bemerkungen	ist in Verbindung mit einer Veranstaltung buchbar



Kitchen Battle – Kochen mit Fantasie

Challenge aufgepasst, die Messer werden gewetzt. Das Ziel des Kitchen Battles besteht darin, alle bereit stehenden Zutaten möglichst klug und köstlich zu einem leckeren Menu zu verarbeiten und zu präsentieren, natürlich unter Zeitdruck. Da es kein vorgegebenes Menu gibt, müssen Sie im Team erst mal besprechen, wie Sie die Zutaten verwenden, zubereiten und präsentieren wollen. Köpfchen, Kreativität und Herzblut im Umgang mit Lebensmitteln ist gefragt. Am Ende Entscheidet die Jury (unser Küchenchef und jemand aus Ihrer Gruppe) welche Gruppe am Besten gekocht hat. Aber Achtung, es werden z. B. auch die Hygiene und anderes bewertet! Ein Event, der sich wie eine Fernsehshow ansehen lässt – lustig und mit echtem Challenge-Geist.

Mindestzahl	10 Personen
Kosten	130.– CHF pro Person*
Dauer	2-4 Stunden je nach Gruppengrösse, Essen und Getränke sind inklusive
Bemerkungen	ist in Verbindung mit einer Veranstaltung buchbar

Essen und Trinken



Gourmet Kochkurs mit dem Küchenchef

Gourmetkochen für Fortgeschrittene.

Erleben Sie die Geheimnisse, Finessen und Raffinessen eines Gourmetkochs. Der Tag beginnt mit einem gemeinsamen Frühstück und Briefing, danach geht es ab in die Küche und an die Vorbereitungen. Nach ein paar Stunden ist dann das Essen servierbereit und Sie können bei einem guten Glas Wein all die gekochten Gerichte im Restaurant feinerWERK verkosten. Inklusive einem Gourmet-Zertifikat und viele «wertvolle» Tipps.

Mindestzahl	8 Personen
Kosten	205.– CHF pro Person*
Dauer	ca. 6-8 Stunden
Bemerkungen	ideal ab 09.00 bis 17.00 Uhr ist in Verbindung mit einer Veranstaltung buchbar

Enthaltene Leistungen

- Gemeinsames Frühstück ab 9.00 Uhr
- Kochkurs durch das Thessoni Team ca. 10 bis 14.00 Uhr
- Getränke den ganzen Tag
- Champagner zum Apero
- 5-Gang Gourmetmenu
- Weinbegleitung mit 3 verschiedenen Weinen
- Cognac, Grappa nach Wunsch
- Rezepte und Dokumentation
- Gourmet Diplom



Porto – Degustation

Degustieren Sie mit einem Kenner feine Portweine und verbinden Sie den Anlass mit einem Flying-Dinner oder einem gemütlichen Apero in einem wunderbaren Ambiente. Spannende Geschichten, fantastischer Genuss verbinden und dazu den Horizont erweitern. Bei der Degustation Ihrer Wahl geniessen Sie ungeahnte Nuancen und erfahren vom Kenner viel Spannendes über die gekosteten Tropfen. Ein einzigartiges Erlebnis, weil wir jeden Anlass mit Ihren Wünschen abstimmen und auf Ihren Geschmack ausrichten.

Mindestzahl	8 Personen
Kosten	ca. 69.– CHF pro Person* je nach Dauer und Anzahl der Portweine und welche
Dauer	ca. 1.5 bis 2 Stunden
Bemerkungen	alternativ können wir auch Whiskey-, Grappa- oder Gin-Degustationen anbieten. Ist in Verbindung mit einer Veranstaltung buchbar

Essen und Trinken



Raclette Abend oder Fondueplausch in den Watter Weinbergen

Nach einem gemütlichen Spaziergang oder einer kleinen Fackelwanderung geniessen Sie im Rebhüsli in den Watter Weinbergen einen urigen und unkomplizierten Abend unter Freunden oder mit Ihren Kunden. Ein gemütliches und geselliges Erlebnis für den Abend ohne grosses Trari Traraaa. Das Angebot schneiden wir auf Sie zu und sprechen Besonderheiten ab, damit wir einen unvergesslichen Abend für Sie zaubern können. Die Rückkehr ins Hotel können Sie mit einem Fackelspaziergang verbinden. Alternativ den Raclette-Abend oder Fondueplausch in der Sophie's wohnKÜCHE vom Thessoni «home» oder im Thessoni «classic», in unseren Restaurants oder wunderschönen Bankettsälen durchführen.

Mindestzahl	20 Personen
Maximale Personenanzahl	In der Location Watter Weinbergen max. 35 Personen Im Rebhüsli max. 50 Personen (bei 50 Personen auf 2 Etagen)
Kosten	ab 58.– CHF pro Person*
Dauer	2-3 Stunden (individuell)
Bemerkungen	unterschiedliche Kosten bei Catering oder Inhouse. Bitte fragen Sie nach einem Angebot



Schlemmen wie im Schlaraffenland

Geniessen Sie mit Ihren Mitarbeitern ein kulinarisches Verwöhnprogramm à discrétion in stimmigem Ambiente. Verbringen Sie mit Ihren Gästen einen gemütlichen Abend und essen und trinken Sie während drei Stunden, was Ihr Herz begehrt. Das Schlaraffenland-Programm bietet Ihnen eine Vielzahl von Vorspeisen und Salaten, knackiges Gemüse aus dem Wok, verschiedene Braten vom Roastbeef bis zu Omas Sauerfleisch, ganze Fische, verführerische Desserts und zum Schluss aromatischen Kaffee. Dabei werden nur hochwertige Produkte verwendet, hergestellt mit besonderer Sorgfalt und möglichst naturbelassen zubereitet. Als Getränk servieren wir zwei verschiedene ausgesuchte Weine sowie Mineralwasser und Bier nach Wunsch. Das reichhaltige Buffet ist den ganzen Abend für Sie und Ihre Gäste reserviert.

Mindestzahl	20 Personen
Kosten	115.– CHF pro Person*
Option	buchen Sie den passenden Apéro dazu
Dauer	während 3 Stunden das gesamte Buffet à discrétion
Bemerkungen	gerne können wir das Buffet thematisch auf Ihre Wünsche anpassen

Beispiele	<ul style="list-style-type: none"> • Italienisches Buffet • Spargelbuffet (saisonal) • Bollito Misto – Italienische Metzgete (saisonal) • Kochen zu Urzeiten – alte Rezepte aus der Vergangenheit • Halloween Buffet – Kürbis-Kreationen (saisonal)
------------------	--

Aussergewöhnliches, Digitales und Kniffliges



Eisbildhauer-Workshop – Eisschnitzen

Die Teilnehmer werden von professionellen Eisbildhauern in die Technik des Eisschnitzens eingeführt. Im Anschluss bearbeiten die Teilnehmer im Team einen sog. Eisrohling (eine bereits maschinell grob vorgeschchnittene Figur) oder einen Eisblock (Umsetzung eines einfachen Motivs) und setzen das Erlernte in die Praxis um. Dabei werden Sie von einem professionellen Eisbildhauer und einem Assistententeam betreut. Im Anschluss werden die gefertigten Skulpturen beleuchtet fotografiert und über eine Abstimmung aller Mitwirkenden prämiert.

Mindestzahl	10 Personen
Kosten	10-14 Personen CHF 145.- pro Person* Bei 15-19 Personen CHF 125.- pro Person* Bei 20-24 Personen CHF 105.- pro Person* Ab 25 Personen CHF 98.- pro Person* Exklusive Getränke und Verpflegung
Dauer	1 ½ bis 2 Stunden (je nach Gruppengrösse)
Bemerkungen	ist in Verbindung mit einer Veranstaltung buchbar, wird bei jedem Wetter durchgeführt



Urban Gardening

Werden Sie zum Gärtner in der Stadt und lernen Sie, wie Sie für Ihre Firma oder zu Hause Kräuter und Gemüse anbauen können.

Im Erlebnisworkshop «Urbanes Gärtnern leicht gemacht» entdecken Sie, wie nachhaltiges Gärtnern selbst in der Stadt, Gemüse und Kräuter anpflanzen geht. Zunächst erhalten Sie das nötige Grundwissen rund um Erde, Pflanzgefässe, Wetter und das richtige Saatgut. Dann erfahren Sie mehr über bestimmte, nach Saison ausgewählte Gemüsesorten und Pflanzen wie z.B. Salat, Kräuter, Karotten, Tomaten oder essbare Blüten. Schliesslich bepflanzen Sie Ihr Pflanzgefäss mit Setzlingen und Samen. Pflegehinweise runden den Workshop ab. Natürlich können Sie Ihren eigenen kleinen Garten mit nach Hause nehmen.

Mindestzahl	10 bis 50 Personen
Kosten	Bis 10 Personen CHF 1'900 pauschal* Bis 20 Personen CHF 3'150 pauschal* Bis 50 Personen CHF 5'450 pauschal*
Dauer	ca. 2 Stunden
Bemerkungen	ist in Verbindung mit einer Veranstaltung buchbar, wird bei jedem Wetter indoor oder outdoor durchgeführt. Zzgl. evtl. Seminarraummiete für schlechtes Wetter

Aussergewöhnliches, Digitales und Kniffliges



Teambuilding – Chicken Training

Klare Kommunikation, Schaffung einer motivierenden Umgebung – was nach Führungskurs oder Anleitung für Lehrpersonen tönt, ist auch wichtige Voraussetzung im Tiertraining! Dieses wirft ein neues Licht auf Themen, die uns im (Berufs-)Alltag begegnen. Mit modernen Trainingsmethoden, die die Arbeit mit Tieren im Zoo stressfreier und effizienter gestalten, führen wir einfache Trainingseinheiten mit Hühnern durch. Zunächst wird aber trocken geübt: Bringen Sie Ihre Kollegin oder Ihren Kollegen dazu, eine Handlung zu vollziehen – ohne Worte und nur mittels kleiner Belohnungen! Spass ist garantiert, aber auch ein lehrreicher Transfer in die Menschenwelt: Tadler Menschen nicht dauernd dafür, was sie falsch machen, sondern lobe und wertschätze sie auch dafür, was sie gut machen!

Mögliche

Teilnehmerzahl	4 bis 10 Personen
Kosten	1'650.– CHF pro Gruppe* Exklusive Transfer
Dauer	4 Stunden
Bemerkungen	ist in Verbindung mit einer Veranstaltung buchbar, wird extern im Zoo Zürich durchgeführt (ca. 30 Minuten Fahrzeit), findet immer indoor statt, daher wetterunabhängig

Inhalte

- Grundlagen zu Tiertraining und dessen Anwendung im Zoo
- Wichtige Elemente des Teamworks zwischen Mensch und Tier
- Trainingseinheiten in Zweierteams (Mensch-Mensch)
- Trainingseinheiten mit Hühnern alleine/zu zweit/im Gesamtteam
- Transfer in die Arbeitswelt: Teamarbeit, Kommunikation und Belohnung/Wertschätzung



Digitalisierung – Industrie 4.0 Workshop

Erarbeiten Sie mit Ihrem Team ein Szenario, wie z.B. autonomes Fahren oder Ihr Online-Shop in der digitalen Welt von Morgen aussehen könnte!

Kleine Teams werden mit einem Notebook, einem LEGO®-NXT-Baukasten und einem LEGO®-Roboter ausgerüstet. Die Teams erhalten von professionellen Coaches moderierte kleine Aufgaben aus den Bereichen „Internet der Dinge“, Robotik, Konstruktion und Sensorik. Mit den Notebooks werden dabei Roboter und Sensoren programmiert. Ziel ist, dass am Ende Roboter einen automatisierten Prozess simulieren.

Mögliche

Teilnehmerzahl	5 bis 50 Personen
Kosten	Bis 20 Personen: ab 3'600.- CHF pauschal* Bis 50 Personen: auf Anfrage*
Dauer	1/2 Tag (2,5 - 4 Stunden) Workshop-Verlängerung: Auf Anfrage
Bemerkungen	ist in Verbindung mit einer Veranstaltung buchbar. Exklusive Getränke und Verpflegung.

Enthaltene Leistungen

- Massgeschneidertes Programm, ca. 2.5 - 4 Stunden
- Professionelle Workshop-Leitung und Gesamt-Moderation
- Komplettes Material, alle Materialtransporte & Fahrpauschale Trainer

Aussergewöhnliches, Digitales und Kniffliges



Workshops mit der LEGO® Serious Play® Methode

Effiziente Meetings, hohe Beteiligung, schnelle Problemlösung, einheitliches Verständnis, spielerisch Lernen! LEGO® SERIOUS PLAY® (LSP) ist ein innovativer Moderationsprozess und dient als Kommunikations- und Problemlösungsmethode und zur Strategieentwicklung für Teams, Unternehmen und Organisationen. LSP ist ein lang erprobtes, von LEGO® und dem IMD-Lausanne ab 1996 wissenschaftlich entwickeltes, zeiteffizientes Instrument, um maximale Kreativität und schnelle Zielerreichung zu kombinieren. Mit dieser zeitgemässen Moderationstechnik lassen sich Meetings und Workshops effektiver gestalten, Problemlösungen schnell erarbeiten oder auch gemeinsames Verständnis auf ein konkretes Thema schnell herstellen.

Mögliche

Teilnehmerzahl

3 bis 60 Personen

Kosten

Schnupper-Workshop

(2h) bis 12 Personen:

ab 1'650.– CHF pauschal*

1/2 Tag (2,5-4h) bis 12 Personen:

ab 1'800.– CHF pauschal* 1

Tag (4,5-7h) bis 12 Personen: ab 2'750.– CHF pauschal* Weitere

Teilnehmer auf Anfrage

Bemerkungen ist in Verbindung mit einer Veranstaltung buchbar.

Exklusive Getränke und Verpflegung.

Enthaltene Leistungen

- LSP-Standard-Applikation gemäss Kunden-Briefing.
- Workshop-Leitung durch zertifizierten LEGO® SERIOUS PLAY® Facilitator.
- Miete der LEGO® - Bausteine.



Katapult bauen & schiessen

Teamwork & Action! Lassen Sie im Team der Kreativität beim Bau der Katapulte freien Lauf! Je effizienter und intelligenter die Teams ihre Riesenschleudern bauen, desto besser treffen sie beim abschliessenden Wettschiessen. Dieser Teambuilding-Event ist auch für sehr grosse Gruppen sehr gut geeignet! Wir heissen Sie herzlich am Katzensee willkommen (Bemerkung: auch auf Wiese hinter dem Hotel oder im Plenarraum). Ihre heutige Mission lautet, in Teams aufgeteilt, Schleuderkatapulte für einen abschliessenden Schützenwettbewerb zu bauen. Die Zielsetzungen für Ihre Teams: die Katapulte sollen von den Teams bei einem Konstruktions-Wettkampf so schnell wie möglich fertiggestellt werden.

Mögliche Teilnehmerzahl 5 bis 100 inhouse und bis 300 outdoor

Kosten

Team-Challenge bis 20 Personen pauschal: 1'675.– CHF*

Weitere Teilnehmer

80.– CHF pro Person* **ab 30 Personen** auf Anfrage

Dauer

ca. 2 - 3 Stunden

Bemerkungen

Wird bei jedem Wetter durchgeführt. Bei Regen ist der Bau auch indoor im Seminarraum möglich. Zzgl. evtl. Seminarraummierte für schlechtes Wetter. Bei outdoor Durchführung muss von extern die Wiese dazu angefragt und gebucht werden. Ist in Verbindung mit einer Veranstaltung buchbar. Exklusive Getränke und Verpflegung.

Enthaltene Leistungen

- Programm
- Professionelle Event-Leitung und Gesamt-Moderation
- Betreuung durch qualifizierte Outdoor-Guides
- Komplettes Material, alle Material- & Personaltransporte

Aussergewöhnliches, Digitales und Kniffliges



Knigge – Team Challenge

Köstlich, aber nicht ganz einfach, Kigge Abendevent

Verbinden Sie das Kulinarische mit dem Lehrreichen – beim begleiteten Nachtessen mit der Knigge-Expertin Simone C. Styger. Wie gut kennen Sie die Tischregeln? Je nach Vorwissen geben Sie dem Knigge-Coach an, welche Anforderungen Ihr 3-Gang-Menü stellen soll. Soll es einfach, mittelschwierig oder extrem anspruchsvoll zu essen sein? Bei einem mittelschwierigen Menü könnte es etwa zur Vorspeise Crevetten ganz geben, als Hauptgang Spiesschen mit Tomatenspaghetti und zum Dessert Meringue mit Rahm. Eine grosse Herausforderung wäre eine Wachtel als Entree, zum Hauptgang eine Forelle blau mit Salzkartoffeln und eine Cremeschnitte als Dessert. Der Spass ist garantiert.

Knigge 1

Aktuelle Kniggeeregeln aktuell (Theorieblock im Seminarraum)

- Begrüssen
- Vorstellen
- Anrede und Titel
- Per Du oder per Sie
- Handyknigge

Apérosituation und Small Talk

(praktische Übung mit Bowle und unförmigen Häppchen)

- Technik Essen und Getränke
- Aufgaben Gastgeber und Gäste
- Do's & Don'ts beim Apéro
- Small Talk Profi
- Pleiten, Pech und Pannen
- Gesprächseinstieg und Gesprächsausstieg

Mindestzahl	5 Personen
Kosten	CHF 2'860.– (exkl. MwSt.) plus Apéro CHF 33.– pro Person
Dauer	2.5 Stunden
Bemerkungen	ist in Verbindung mit einer Veranstaltung buchbar



Knigge 2

Programm Knigge 1 PLUS: begleitetes Nachtessen

(Menu wird durch den Veranstalter, in Absprache mit dem Hotel, ausgewählt)

- Gäste empfangen
- Tischordnung
- Tischrede
- vom Umgang mit der Serviette
- Tischmanieren aktuell
- Do's & Don'ts
- Bestecksprache

Mindestzahl	5 Personen
Kosten	CHF 4'180.– (exkl. MwSt.) plus Apéro CHF 33.– pro Person Dinner ab 70.– pro Person
Dauer	5 Stunden
Bemerkungen	ist in Verbindung mit einer Veranstaltung buchbar. Exklusiv Getränke zum Nachtessen

Aussergewöhnliches, Digitales und Kniffliges



Hotelgolf

Erleben Sie ein Golfturnier als Team-Challenge oder als Einzelkampf-Challenge zwischen Restauranttischen und Treppenhaus. Hotelgolf, auch «Hotel Putting» genannt, ist ein Trendsport und kommt, wie so vieles Verrücktes, aus den USA. Beim Hotelgolf versuchen Sie den kleinen weissen Ball in das noch kleinere Loch zu spielen und das zwischen Stuhlbeinen, Autos oder im Seminarraum. Sie können Hotelgolf als Team bestreiten oder sich als Einzelkämpfer dem wilden Parcours zwischen Drucker, Konferenztischen, Regalen und Maschinen stellen.

Mindestzahl	10 Personen
Kosten	75.– CHF pro Person (berechnet für 10-20 Personen, inkl. MwSt.), Preisminderung bei mehr Personen Plus Anfahrtspauschale CHF 180.00 (inkl. MwSt.)
Dauer	ca. 2 Stunden
Bemerkungen	ist in Verbindung mit einer Veranstaltung buchbar. Für den Parcours werden die öffentlichen Bereich des Hotels verwendet.



Schleuderkurs Regensdorf:

Auf Glatteis absichtlich ins Rutschen kommen oder mit der Alkohol-Brille simuliert im betrunkenen Zustand Autofahren? Von seriös bis lustig ermöglicht die Anti-Schleuderschule Regensdorf den Autofahrern eine neue Erfahrung, lehrreich oder lustig – Sie wählen.

- Schleuderfahrten mit dem gestellten Auto
- Rettungssimulator, wie komme ich aus einem überschlagenen Auto & Bremsreaktion, Auto im Stillstand
- Slalom mit verkehrt gelenktem Auto und Slalom mit Ball auf der Motorhaube oder Slalom mit der Alkohol-Brille

Mindestzahl	5 Personen
Kosten	ab 175.– CHF pro Person (Berechnung einer Gruppe von 25 Personen, inkl. MwSt.) Exklusive Transfer
Dauer	ca. 3-4 Stunden
Bemerkungen	ist in Verbindung mit einer Veranstaltung buchbar. Teilnehmer müssen einen Fahrausweis vor Ort vorweisen.

Enthaltene Leistungen

- Trainingsfahrt à 8 Minuten (Streckenlänge 350 m)
- Zeitfahren à 8 Minuten
- Final der besten 6 Piloten
- Preisverteilung mit 3 Pokalen und Champagner

Aussergewöhnliches, Digitales und Kniffliges



Boda Borg – Reality-Gaming mit 19 verschiedene Missionen (=Quests)

Teamwork ist DER Erfolgsfaktor bei Boda Borg.

Gut zusammenarbeiten, aus Fehlern lernen und das Ziel hartnäckig verfolgen: Das ist nicht nur bei Boda Borg erforderlich, sondern auch bei Organisationen jeder Grösse. Von der kleinen Firma bis zum grossen Konzern. Ob Non-Profit Organisation oder öffentliche Verwaltung.

Boda Borg stärkt den Teamzusammenhalt, das Durchhaltevermögen und die Problemlösungsfähigkeiten. Und es macht erst noch Spass. Jede Quest überrascht mit einer aufregenden Umgebung und neuen Herausforderungen, die nur im Team gelöst werden können. Erkunden, ausprobieren, logisch, aber auch kreativ denken und dabei neue Wege der Zusammenarbeit entdecken.

Eine Quest besteht aus mehreren Räumen mit Herausforderungen.

- Wer die Herausforderung meistert, gelangt in den nächsten Raum.
- Wer an einer Aufgabe scheitert, muss die Quest von vorne beginnen.
- Es braucht gewöhnlich mehrere Anläufe, um eine Quest zu meistern.
- Nur wer aus den gemachten Fehlern lernt, kommt der Lösung näher.
- Alle Quests erfordern Köpfchen, die meisten auch Geschicklichkeit.

Mindestzahl	3 bis 250 Personen gleichzeitig
Kosten	2 Stunden 30 CHF pro Person so lange Sie wollen 42 CHF pro Person
Dauer	2 bis so lange man will
Bemerkungen	ist in Verbindung mit einer Veranstaltung buchbar, gute Schlechtwettervariante, Apéro oder exklusive Miete auf Anfrage

Spass mit oder ohne Kinder (mit Kindern unter Ihren Gästen)



Go Kart fahren

Fahren Sie um die Wette: In (Familien-)Gruppen eingeteilt stimmen Sie sich mit der Trainingsfahrt ein, bevor Sie dann um die Wette fahren. Gemessen wird wie bei Profis mittels elektronischer Zeiterfassung. Nach dem Go-Kart Wettrennen werden die Sieger gekürt. Die Gäste, die nicht mitfiebern möchten, können am Rand «warten» und die Teams mit Applaus unterstützen.

Mindestzahl	7 Personen
Kosten	7 bis 12 Personen CHF 480.– 13 bis 18 Personen CHF 1'200.– 17 bis 24 Personen CHF 1'560.– 25 bis 30 Personen CHF 1'920.– Exklusive Transfer
Dauer	1 Stunde, 1.5 Stunden, 2 Stunden und 2.5 Stunden (je nach Gruppengrösse)
Bemerkungen	Helme und Overalls stehen zur Verfügung. Ein Führerschein ist nicht erforderlich

Enthaltene Leistungen

- Trainingsfahrt à 8 Minuten (Streckenlänge 350 m)
- Zeitfahren à 8 Minuten
- Final der besten 6 Piloten
- Preisverteilung mit 3 Pokalen und Champagner



Grill Plausch am Katzensee

Wie damals, mit der Familie, an ein wunderschönes Örtchen niederlassen, gute Gespräche führen und die Kinder spielen am Wasser. Bei gutem Wetter kann der Katzensee als Badespass genutzt werden. Dazu bereiten wir ein Grillpaket pro Gruppe/Person und liefern Ihnen Getränke vor Ort. Das Feuer obliegt Ihnen.

Mögliche Teilnehmerzahl

Kosten	maximal 50 Personen ab 68.00* CHF pro Person für das Essen zzgl. Personalkosten, Transport, Materialpauschale, Miete Location – wird anhand der Gruppengrösse berechnet
Dauer	ca. 4 Stunden
Bemerkungen	unterschiedliche Kosten bei Catering oder Inhouse. Bitte fragen Sie nach einem Angebot
Optional	In den Watter Weinbergen: max. 35 Personen Im Rebhüsli: max. 50 Personen (im Haus auf 2 Etagen aufgeteilt, auf einer Etage mit ca. 25 Personen möglich)

Enthaltene Leistungen

- Grillgemüse
- Ofenkartoffeln
- Fleischauswahl (Würste, Cervelats, Poulet und Rindssteak, vegetarische Alternative)
- Brot
- Verschiedene hausgemachte Saucen
- Dessertvariationen
- Besteck, Teller, Servietten, Gläser (Becher)
- Wir stellen Ihnen das Holz und Anzünd-Utensilien zur Verfügung

Spass mit oder ohne Kinder (mit Kindern unter Ihren Gästen)



Mit dem Kamel auf Du und Du

Auf dem Kamel am Flughafen entlang reiten und danach leckeres Fladenbrot mit Nomadentee geniessen! Die Teilnehmer striegelt und sattelt dafür zuerst die zahmen Tiere.

Ein anderer Teil des Teams sorgt sich ums Essen und backt derweil das traditionelle Fladenbrot um dies dann, nach getaner Teamleistung, ganz in Ruhe Fladenbrot und Tee zu geniessen und den Infos und Geschichten über die Kamele lauschen.

Mindestzahl	4-10 Personen (Kamelritt ca. 30 Minuten)
Dauer	ca. 2 Stunden
Kosten	CHF 80.– pro Person
Bemerkungen	ist in Verbindung mit einer Veranstaltung buchbar

Mindestzahl	10-25 Personen (Kamelritt ca. 15 Minuten)
Dauer	ca. 2,5 Stunden
Kosten	CHF 55.– pro Person
Bemerkungen	ist in Verbindung mit einer Veranstaltung buchbar

Weihnachten mal «anders»



Winterzeit – Gueuzli-Zeit

Backen Sie mit Ihrem Team fünf verschiedene Sorten Weihnachtsgueuzli unter Anleitung unserer Küchenbrigade. Vielleicht als Kundengeschenk?

Unter unserer kundigen Anleitung backen Sie mit Ihrem Team herrliche Weihnachtsgueuzli. So könnten es Matcha Gueuzli mit Grüntee-Extrakt sein, Vodka-Buben, Whoopie, Nuss-Apfel-Gueuzli oder klassisch Zimtsterne, Kokosmakronen oder weihnachtliche Nuss-Apfel-Gueuzli - mit jeder Sorte, die Sie herstellen, wächst die Vorfreude auf Weihnachten.

TIPP: Ideal auch um mit der Mannschaft für die Kunden zu backen als Weihnachtsgeschenk! Wenn Sie sich zusätzlich für ein Apéro oder ein Abendessen nach dem Backen entscheiden, verpackt unser Küchenteam die Naschereien in hübsche Säckchen, so dass Sie diese mit nach Hause nehmen können.

Mindestzahl	10 Personen
Maximale	50 Personen
Kosten	Patissier für ca. 2 Stunden und 2 Stunden Vorbereitung Pauschal CHF 380.– jede weitere Stunde Pauschal CHF 105.– Materialkosten, Verpackung usw. CHF 39.– / Person
Option	Lassen sie sich filmen und machen Sie ein Video für die Kunden und Social Media, plus die Gueuzli als Kunden-Geschenk

Im Preisen inbegriffen

- Rezeptheft und im Anschluss ein Diplom
- Verschiedene Verpackungsmaterialien für die Gueuzli
- Sämtliches benötigte Material
- Miete der Küche
- Betreuung durch Fachperson
- Ein Glas Prosecco pro Person (oder Orangensaft und Mineralwasser)



Raclette Abend oder Fondueplausch in den Watter Weinbergen

Nach einem gemütlichen Spaziergang oder einer kleinen Fackelwanderung geniessen Sie im Rebhüsli in den Watter Weinbergen einen urigen und unkomplizierten Abend unter Freunden oder mit Ihren Kunden. Ein gemütliches und geselliges Erlebnis für den Abend ohne grosses «Trari Traraaa». Das Angebot schneiden wir auf Sie zu und sprechen Besonderheiten ab, damit wir einen unvergesslichen Abend für Sie zaubern können. Die Rückkehr ins Hotel können Sie mit einem Fackelspaziergang verbinden. Alternativ den Raclette-Abend oder Fondueplausch in der Sophie's wohnKÜCHE vom Thessoni «home» oder im Thessoni «classic», in unseren Restaurants oder wunderschönen Bankettsälen durchführen.

Personenanzahl	In der Location Watter Weinbergen max. 35 Personen Im Rebhüsli max. 50 Personen (bei 50 Personen auf 2 Etagen)
Kosten	ab 58.– CHF pro Person*
Dauer	2-3 Stunden (individuell)
Bemerkungen	unterschiedliche Kosten bei Catering oder Inhouse. Bitte fragen Sie nach einem Angebot
Option	auf unserer Terrasse mit Sitzgelegenheiten (am Tisch oder in Loungemöbeln) mit Fellen. Terrasse ist überdacht



Weihnachten mal «anders»



The Palm Reading Gent

Reginald Dent, The Palm Reading Gent. Lernen Sie die Geheimnisse kennen, die in Ihren Händen liegen und verzaubern Sie damit Ihre Teilnehmer Ihrer Veranstaltung.

Die Teilnehmer geniessen zunächst eine 20-minütige «Lektion», in der sie lernen, wie Ihre eigene Handfläche und die von Familie und Freunden zu lesen ist. Dies ist eine faszinierende, unterhaltsame und interaktive Erfahrung, die viele der Grundlagen des Handlesens abdeckt. Alle Teilnehmer erhalten einen «Schnellstart»-Leitfaden.

Danach hat jede Person die Möglichkeit, Reginald eine Frage über ihre eigene Hand zu stellen, wenn er sie an ihrem Tisch besucht.

Dauer	60 Minuten 20 Minuten Vortrag plus 40 Minuten Fragen und Antworten, von Tisch zu Tisch. Kalkulieren Sie für weitere 15 Personen jeweils 30 Minuten hinzu.
Personenanzahl	1h ist für Gruppen von 10 bis 30 Personen geeignet. Auf Anfrage mit mehr Personen möglich.
Kosten	CHF 700.– für die erste Stunde CHF 150.– pro zusätzliche 30 Minuten
Sprachen	Erhältlich in Deutsch und Englisch (Unterricht wird in einer Sprache abgehalten, Fragen und Antworten in beiden Sprachen)
Bemerkungen	Alle Teilnehmer erhalten eine Anleitung zum Handlesen/Instruktionsbroschüre. Ist in Verbindung mit einer Veranstaltung buchbar.

Für grosse Gruppen



Teamprojekt XXL-Kugelbahn

Teamübergreifende Projektarbeit nach dem Motto: „Wir bringen den Stein ins Rollen“! Planen und konstruieren Sie gemeinsam in Teams Kugelbahnen und erleben Sie dabei Spannung, Teamgeist und Kreativität – egal ob Indoor oder Outdoor. Dieser Teambuilding-Event bildet Komplexität ab und ist für sehr grosse Gruppen ein einzigartiges Erlebnis! Wir heissen Sie herzlich am Katzensee willkommen (Bemerkung: auch auf Wiese hinter dem Hotel oder im Plenarraum) und teilen Sie für Ihr grosses Kugelbahn-Bauprojekt in Teams auf. Die Mission lautet, Kugelbahnen zu bauen, welche später beim Show-down störungsfrei funktionieren.

Mögliche Teilnehmerzahl 5 bis 100 inhouse und bis 300 outdoor

Kosten Team-Projekt bis 20 Personen pauschal: 1'675.– CHF*
Exklusive Getränke und Verpflegung.

Weitere Teilnehmer 80.– CHF pro Person*

Ab 30 Personen auf Anfrage

Dauer ca. 2-3 Stunden

Bemerkungen

wird bei jedem Wetter durchgeführt. Bei Regen ist der Bau auch indoor im Seminarraum möglich. Zzgl. evtl. Seminarraummierte für schlechtes Wetter. Bei outdoor Durchführung, muss von extern die Wiese dazu angefragt und gebucht werden. Ist buchbar in Verbindung mit einer Veranstaltung.

Enthaltene Leistungen

- Professionelle Event-Leitung und Gesamt-Moderation.
- Betreuung durch qualifizierte OTA-Outdoor-Guides.
- Komplettes Material, alle Materialtransporte & OTA- Personaltransporte.



Krimi Dinner

Geniessen Sie ein Krimi-Dinner mit Ihren Mitarbeitern, Kunden oder Freunden. Ein Krimi-Dinner können Sie das ganze Jahr über buchen. Wählen Sie aus Hochdeutsch oder Englisch. Wir binden Ihre Gäste stark in die Handlung mit ein. Erinnern Sie sich an den Film «Eine Leiche zum Dessert» mit Alec Guinness und David Niven? In dieser Komödie aus dem Jahr 1976 werden die bekanntesten Detektive auf ein abgelegenes Schloss eingeladen. Beim Abendessen geschieht ein Mord, und fortan sind alle mit der Aufklärung beschäftigt. Natürlich darf dabei niemand das Schloss verlassen, denn einer von ihnen könnte der Mörder sein. Aber welches Motiv hat er oder sie? Und wo und wie wurde gemordet? Genau so funktioniert Krimi-Dinner. Die Gäste erfreuen sich an einem ausgezeichneten Menü, währenddem alle in eine spannende Mordgeschichte verwickelt werden, in der man selbst Detektiv spielen kann. So entsteht ein gemütlicher Abend, der mit allen Sinnen genossen werden kann, und den man so schnell nicht mehr vergisst. Wer tippt auf den richtigen Mörder oder Mörderin...?

Mindestzahl Ideal für Gruppen ab 30 Personen

Kosten Auf Grund Ihrer Wünsche wird ein Angebot für Sie erstellt

Dauer mind. 3-4 Stunden

Bemerkungen ist in Verbindung mit einer Veranstaltung buchbar.

Mindestens 3-Gang Menu auf Grund des Programms der Künstler

Für grosse Gruppen



Action-Painting – Kunst ohne Grenzen

Möchten Sie Ihre Kreativität grenzenlos ausleben? Beim Action-Painting ist alles erlaubt. Farbspritzen, Spachteln und Pinsel aber auch Hände und Füsse. Nach einem kurzen Brainstorming im Team werden die gesammelten Ideen gemeinsam in die Tat umgesetzt. Dabei gilt es als Gruppe zu bestimmen welche Farben verwendet werden sollen, wie das Bild gestaltet wird und welche Malwerkzeuge die Gruppe benutzt. Auf dem Maluntergrund kann das Firmenlogo oder ein Projektname als Schablone eingesetzt und ein farbenfrohes Firmenkunstwerk kreiert werden. Nach der Vollendung werden die Gemälde an einer Vernissage in der Galerie oder im Museum in Szene gesetzt.

Mögliche Teilnehmerzahl	5 bis 100 inhouse und bis 300 outdoor
Kosten (inkl. MwSt.)	bis 10 Personen CHF 1'900 pauschal bis 20 Personen CHF 3'150 pauschal bis 50 Personen CHF 5'450 pauschal bis 100 Personen CHF 9'550 pauschal Ab 100 Personen CHF Preis auf Anfrage Exklusive Getränke und Verpflegung.
Dauer	ca. 2 Stunden
Option	kleine Leinwände (20x20cm)
Dauer	4 Stunden

Bemerkungen

wird bei jedem Wetter durchgeführt. Bei Regen ist das Painting in unserer Garage möglich. Zzgl. evtl. Garagenmiete für schlechtes Wetter. Bei outdoor Durchführung muss von extern die Wiese dazu angefragt und gebucht werden. Ist buchbar in Verbindung mit einer Veranstaltung.

Enthaltene Leistungen

- Moderation und Inspiration durch Künstler
- sämtliches Material wie Farbe, Pinsel, Spachtel, Spritzen, Schwämme, Maluntergrund etc.
- Miete und Reinigung der Schürzen
- Abdeckungsmaterial
- Auf- und Abbau, Materialtransporte

Für grosse Gruppen



The Big Fun Thessoni Casino

Vor, während oder nach Ihrem vorzüglichen Nachtessen öffnen wir als grosse Überraschung das «Thessoni Fun Casino» und der Spass kann beginnen. Wir installieren unser beliebtes Casino mit den Roulette-, Bigdice- und Blackjacketischen. Wir sind in der Schweiz zusammen mit unserer Partnerfirma die Marktführer, wenn es darum geht, spannende Casino-Abende für Firmenanlässe zu organisieren. Wir garantieren für Top-Unterhaltung und eine ungezwungene Atmosphäre. Bei unserem Casino können sich die Gäste so richtig dem Spielgenuss hingeben. Unsere mehrsprachig ausgebildeten Profi-Croupiers sorgen mit Bestimmtheit für die richtige, angenehme und vor allem spannende Ambiance. Jeder Gast erhält ein Startkapital in der Höhe von 20'000 Thessoni-Dollar. Auch für einen «Nichtspieler» ist das Casino attraktiv. Denn unsere Croupiers erklären die Spielregeln geduldig und gerne – so kommen auch «Spieler-Nobodys» auf ihre Kosten und alle haben den Megaspas. Nach einer gewissen Spielzeit rechnen wir ab. Wer hat sein Startkapital am Meisten vermehrt? Wer hatte die beste Taktik? Wer wird Casino Champion und gewinnt den Superpreis?

Mindestzahl	empfohlen werden ca. 30 Personen
Kosten	ca. ab 3'500.– CHF (Preis wird mittels genauen Wünschen ermittelt)
Möglichkeiten	Casino Economy Line Tische oder Casino Deluxe Line Roulette-Tische mit Croupiers, Jetonspielautomat, Einarmiger Bandit, Fotobox, Softgun-Spiel, Spielautomat Asterix, individuelles Branding, Event Dekoration
Dauer	variabel
Bemerkungen	ist buchbar in Verbindung mit einem Abendessen



Teamentwicklung mit Event-Drumming

Lassen Sie Ihrer Kreativität und musikalischem Rhythmus freien Lauf. Perkussionsmusik, oder einfacher ausgedrückt Trommelmusik aus aller Welt, geniesst seit einigen Jahren grosse Popularität in unseren Breitengraden. In den archaischen Strukturen der Trommelmusik, steckt tatsächlich ein enormes Potential, welches sich sehr vielseitig einsetzen lässt! So eignet sich die Auseinandersetzung mit Trommelmusik zum Beispiel ausgezeichnet, um konstruktive Prozesse in der Teamarbeit anzuregen und sichtbar zu machen. Gleichzeitig wirkt das Trommeln auch einfach auflockernd und kann als ideale Ergänzung zu den vielfach doch eher intellektuellen Komponenten einer Gruppensitzung angesehen werden.

Mögliche Teilnehmerzahl	10 bis 100 Personen
Kosten (inkl. MwSt.)	Grundpauschalen
	6 - 10 Personen 990.00
	11 - 40 Personen 1'200.00
	41 - 60 Personen 1'400.00
	61 - 80 Personen 1'600.00
	81 - 100 Personen 1'800.00
	ab 101 Pers. auf Anfrage
	Zuzüglich
	ab 21 Pers. 30.00 /Pers.
Dauer	ca. 1.5 Stunden
Bemerkungen	ist buchbar in Verbindung mit einer Veranstaltung
Option	Trommelworkshop

Speziell zusammengestellte Management-Trainings



Leadership Training:

„Im Mittelpunkt aller Handlungen steht der Mensch. Wer Menschen führen will, muss hinter diesen stehen und zugleich als Leitbild vorauslaufen!“

Führen bedeutet, sich und anderen eine sinnvoll geordnete Umwelt zu schaffen, wo Freiheit, Übertragung von Macht und Verantwortung, Eigenständigkeit, Selbstorganisation der Mitarbeiter, Entwicklung, Spass, Leistungsbereitschaft und Kreativität im Vordergrund stehen.

Bitte kontaktieren Sie uns für Ihr massgeschneidertes Leadership Training! Gern unterbreitet Ihnen unser Prozessbegleiter ein unverbindliches Angebot gemäss Ihrem Trainingsbedarf und Ihren Zielsetzungen.

Management Training, erweitern Sie Ihre Grenzen!

Heute wird erfolgreiches Management zunehmend von Entwicklung und Veränderung geprägt. Es erfordert Mut Neues auszuprobieren und Visionen umzusetzen, um Erfolge zu erzielen. In unserem gewohnten Umfeld „Komfortzone“ spüren wir Selbstvertrauen, da uns meist alles bekannt ist. Wir verlassen unsere Komfortzone bei Konfrontation mit Krisen, wenn wir z.B. Unbekanntem gegenüberstehen, von dem wir meinen, damit nicht umgehen zu können, oder wenn uns schwierige Entscheidungen fordern. Negative Einstellungen und Abneigungen leiten da oft Ängste ein. Ängste zeigen sich durch Gefühle und Wahrnehmungen. Sie dienen als Schutz und als Indikatoren für Risiken. Ängste können auch als Hindernis wirken, wenn es darum geht, Grenzen zu erweitern. Erfolgreiche Manager haben nicht mehr Erfolg, weil sie weniger Angst haben! Sie gehen nur anders mit ihren Ängsten um. Sie lassen sich durch Ziele und Stärken leiten und durch ihre Ängste mitteilen, welche Schwächen und Risiken sie überwinden müssen, um zu Ziel und Erfolg zu gelangen!

Bitte kontaktieren Sie uns für Ihr massgeschneidertes Leadership Training! Gern unterbreitet Ihnen unser Prozessbegleiter ein unverbindliches Angebot gemäss Ihrem Trainingsbedarf und Ihren Zielsetzungen.

Zu den Aufgaben von Führungskräften gehören unter anderem

- Unternehmerisches Denken, Führen und Handeln
- Entwicklung realistischer Visionen, Leitbilder und Zielsysteme
- Teambuilding, Motivation und Unterstützung der Mitarbeiter
- Durchführung organisatorischer Veränderungen
- Vorbildverhalten, Feedback, Beurteilung und Anerkennung
- Organisation von Lernen und Entwicklung
- Schaffung von Synergien und Vernetzung
- Druckverarbeitung und Konfliktmanagement
- Autorität durch Persönlichkeit

Weitere Themen:

- Vertrauen im Team stärken
- Teamentwicklung und Teamdynamik
- Kommunikation im Team

Bemerkungen

ist buchbar in Verbindung mit einer Veranstaltung