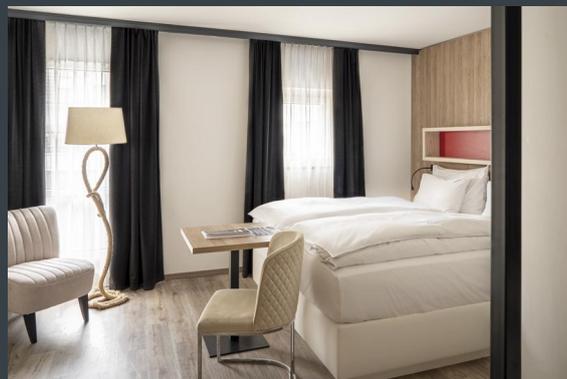


Thessoni

— classic & home —



Thessoni classic & home

DIE DINGE EINMAL ANDERS SEHEN

Thessoni ist eine lernWELT für kreative Seminare in einem innovativen Raumkonzept, mit feinsten Gastronomie und einzigartigen Lifestyle-Zimmern, in einem eigenwilligen Begegnungsraum.

RÄUME DER ANDEREN ART

Für Tagungsbesucher gibt es speziell gestaltete Räume mit Namen wie «spinnerei», «lernGARAGE» oder «meisterWERK». Sie sollen dazu animieren, die Dinge einmal anders zu betrachten. Und wer sich allein oder mit einer kleinen Gruppe zurückziehen möchte, findet in der feuerLOUNGE gemütliche Nischen. Nicht nur für Tagungen, sondern auch für Bankette und Empfänge ist das Boutiquehotel Thessoni classic sehr gut gerüstet und bietet hohe Kapazitäten. Für private Feiern und Unternehmensanlässe können die Räume und das Restaurant im Erdgeschoss unterschiedlich miteinander kombiniert werden und bieten dann bis zu 300 Personen Platz.

DREI THEMENRESTAURANTS

Überall unterstreichen Unikate das einmalige Ambiente: ein über 100 Jahre alter Sekretär aus Rosenholz beispielsweise, eine aus recycelbarem Material hergestellte Wanduhr oder eine Sammlung aus alten Kupferpfannen, die über den Tischen des Restaurants «speiseKAMMER» mit offener Showküche baumeln.

Gereifte Premiumsteak- und Hummerfans gehen in das «tonWERK» – das aussergewöhnliche 800°-Restaurant mit einem der ersten 300° Grills der Schweiz. Das Gourmetrestaurant «feinWERK» ist der Platz an dem die Gaumen verwöhnt werden und Ihnen kreative Speisen serviert werden.

Raum	Fläche in m ²	U-Form	Seminar	Theater	Kreis	Bankett	Cocktail
Harmony (seidenWELT & spinnerei)	220	50	120	180	50	120	180
Symphony (seidenWELT & spinnerei & denkWERKSTATT)	340	–	160	280	–	230	280
denkWerkSTATT	120	30	50	80	30	80	100
seidenWELT	120	30	40	70	20	60	80
spinnerei	100	25	36	60	18	40	70
lernGARAGE	70	18	30	30	18	18	50
meisterWERK	50	12	20	30	10	18	40
feuerLOUNGE	35	10	12	30	10	20	40
Zimmer & Suiten	95						
weinkELLER I	40	10	20	40	15	21	30
weinkELLER II	30	8	10	20	8	15	10
weinkELLER I&II	70	18	30	60	23	36	40

Thessoni

— classic & home —



Tagen im Thessoni mit dem lernWELT-Konzept

**Thessoni lernWELT Tagespauschale
ab: CHF 99.–**

beinhaltet:

- **Plenarraum**
- **lernTECHNIK (1x Flipchart, 1x Pinnwand, 1x Beamer)**
- **lernPAUSE «Fresh und vital» am Morgen** (saisonal angepasst):
 - Gemüserohkost zum Dippen mit Kräuter-Crème-fraîche
 - Geschnittene Gurken und Tomaten
 - Frischer Obstkorb, nach Saison bestückt
 - Gipfeli und Brotkorb
 - Früchte, mundgerecht geschnitten
 - Käsebrett
 - Wurstbrett
 - Auswahl an geschnittener Wurst
 - Fruchtjoghurt
 - hausgemachtes Früchte-Kompott
- **Mittagessen «Frontcooking» Schlemmerbuffet**
- **lernPAUSE «power-up» am Nachmittag** (saisonal angepasst):
 - Hausgemachte Power-Smoothies
 - Fruchtjoghurt
 - Früchte, mundgerecht geschnitten
 - Käsebrett
 - Wurstbrett
 - Rohschinken und Speck aufgeschnitten
 - Süßes Gebäck oder Kuchen
 - Kekse

weitere lernOPTIONEN:

- **Willkommenskaffee mit Kaffeeauswahl kalt & warm, verschiedene Riegel, frische Früchte und Gipfeli**
ab CHF 8.–
- **Einzelzimmer inkl. Land Z'morge-Buffer**
ab CHF 211.–
- **Abendessen z.B. BBQ-Buffer** ab CHF 89.–
- **oder Menus** ab ca. CHF 70.–

Sie möchten noch etwas exklusiver tagen in unserer lernWELT? Gerne stellen wir nach Ihren individuellen Wünschen das Angebot zusammen. Fragen Sie unsere Seminar-Profis, wir sind für Sie da.

Richtpreise für Seminare & Konferenzen

Alle Preise können saisonal angepasst werden

Kapazität

Bis 50 Personen	U-Form
bis 90 Personen	Schulstuhlung
bis 200 Personen	Konferenzbestuhlung

Räume

Harmony (seidenWELT & spinnerei)	220 m ²	bis 180 TN
Symphony (seidenWELT & spinnerei & denkWERKSTATT)	340 m ²	bis 280 TN
denkWERKSTATT	120 m ²	bis 100 TN
seidenWELT	120 m ²	bis 80 TN
spinnerei	100 m ²	bis 70 TN
lernGARAGE	70 m ²	bis 50 TN
meisterWERK	50 m ²	bis 40 TN
feuerLOUNGE	35 m ²	bis 40 TN
Bibliothek & meisterWERK	75 m ²	bis 50 TN
weinKELLER I&II	70 m ²	bis 40 TN

lernWELT Tagespauschale (ab 10 Personen, exkl. MwSt.)

ab CHF 99.–

- Plenarraum
- lernTECHNIK (1x Flipchart, 1x Pinnwand, 1x Beamer)
- lernPAUSE am Morgen «Fresh und vital»
- Mittagessen «Carvery» Schlemmerbuffet
- lernPAUSE am Nachmittag «power-up»

weitere lernOPTIONEN:

- Willkommenskaffee mit verschiedenen Riegeln, frische Früchte, Vitalshots (Fruchtsäfte) und Gipfeli ab CHF 8.–
- Einzelzimmer inkl. Land Z'morge-Buffet ab CHF 211.–
- Abendessen z.B. BBQ-Buffet ab CHF 70.– oder Menus ab CHF 72.–

Raummiete/ - bereitstellungskosten (weniger als 10 Personen)

		1/1 Tag	1/2 Tag	Abends ab 18.00
Harmony	220 m ²	3300.–	2700.–	1100.–
Symphony	340 m ²	5100.–	4200.–	1700.–
denkWERKSTATT	120 m ²	1800.–	1500.–	600.–
seidenWELT	120 m ²	1800.–	1500.–	600.–
spinnerei	120 m ²	1500.–	1200.–	500.–
lernGARAGE	70 m ²	1500.–	1200.–	500.–
meisterWERK	50 m ²	500.–	450.–	300.–
feuerLOUNGE	35 m ²	500.–	450.–	300.–
Bibliothek & meisterWERK	75 m ²	500.–	450.–	300.–
weinKELLER I&II	70 m ²	300.–	300.–	300.–

Serviceleistungen

Fotokopien ab 10 Stk. (Einzelpreis –.90)	CHF 0.60 / Stk.
Fotokopien A3	CHF 0.90 / Stk.
Folien - Fotokopien	CHF 1.80 / Stk.
Farbkopien	CHF 2.00 / Stk.

Parking: Pro Auto 18.– CHF pro Tag

Bis 10 TN = CHF 40.–

Bis 80 TN = CHF 150.–

Bis 20 TN = CHF 60.–

Bis 200 TN = CHF 250.–

Bis 30 TN = CHF 1000.–

Technik

TV - Grossbildschirm	CHF 50.– / Tag
DVD	CHF 20.– / Tag
Data-Projektor/Beamer	CHF 50.– / Tag
Pinwand	CHF 10.– / Tag
Flipchart / Flipchartpapier pauschal	CHF 20.– / Tag
Lautsprecheranlage / Mikrofonanlage/Headset	CHF 200.– / Tag
Moderationsmaterial / Neuland	CHF 5.– / Pers. & Tag
Telefonkonferenzanlage*	CHF 80.– / Tag

* Installationspauschale einmalig CHF. 35.–

Spezialtechnik durch externe Technikfirma auf Anfrage/laut Offerte
Simultanübersetzungs-Anlage (wird von Extern zugemietet) Preis auf Anfrage

Farbausdruck ab PC, Papier/Folie	Stück CHF 2.–
Bereitstellungspersonal	Preis auf Anfrage
(22.00 bis 06.00: Zuschlag von 25%)	
Fahrerservice inkl. Bus	CHF 95.– / Std.

Seminarpause

Zu allen Pausen Getränkeauswahl:

Kaffeeauswahl kalt & warm, Teeauswahl, frisch gepresster Orangensaft, Vitalshots – frische Säfte der Saison

Einzelleistungen Seminar:

Willkommenskaffee CHF 8.–
verschiedenen Riegeln, frische Früchte, und Gipfeli

«Fresh und vital» Morgenpause CHF 15.–

Gemüserohkost zum Dippen mit Kräuter-Crème-fraîche, Geschnittene Gurken und Tomaten, Frischer Obstkorb nach Saison bestückt, Gipfeli und Brotkorb, Früchte mundgerecht geschnitten, Käsebrett, Wurstbrett, Auswahl an geschnittener Wurst, Fruchtojoghurt, hausgemachtes Früchte-Kompott

«power-up» Nachmittagspause CHF 15.–

Hausgemachte Power-Smoothies, Fruchtojoghurt, Früchte mundgerecht geschnitten, Käsebrett, Wurstbrett, Rohschinken und Speck aufgeschnitten, süsses Gebäck oder Kuchen, Kekse

Soll es etwas anderes sein als das oben genannte Angebot.

Gerne stellen wir nach Ihren Bedürfnisse Ihre Pausen/Ihr Angebot zusammen.

Die Preise verstehen sich pro angemeldete Person
Alle Preise exklusive Mehrwertsteuer
City Taxe 2,50 Nacht & Person
Servicetax 2.50 Nacht & Person (CO2-abgabe/security package Wlan Swisscom)

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!

Essen und Trinken

Aussergewöhnliches, Digitales und Kniffliges

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

Weihnachten mal «anders»

Für grosse Gruppen

*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 Barmann 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. Inklusiv 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 Büffet ist den ganzen Abend für Sie und Ihre Gäste reserviert.

Mindestzahl	20 Personen
Kosten	115.– CHF pro Person*
Option	buchen Sie den passenden Apèro 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



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)

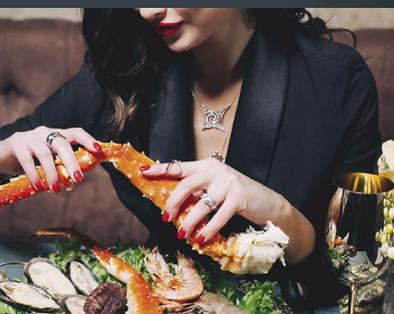
- Begrüssen
- Vorstellen
- Anrede und Titel
- Per Du oder per Sie
- Handyknigge

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



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



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 vorgeschnittene 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

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 mitfeiern 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

Weihnachten mal «anders»



Winterzeit – Guezli-Zeit

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

Unter unserer kundigen Anleitung backen Sie mit Ihrem Team herrliche Weihnachtsguezli. So könnten es Matcha Guetzli mit Grüntee-Extrakt sein, Vodka-Buben, Whoopie, Nuss-Apfel-Guetzli oder klassisch Zimtsterne, Kokosmakronen oder weihnachtliche Nuss-Apfel-Guetzli - 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 Guetzli als Kunden-Geschenk

Im Preisen inbegriffen

- Rezeptheft und im Anschluss ein Diplom
- Verschiedene Verpackungsmaterialien für die Guetzli
- 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



Für grosse Gruppen



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



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

Für grosse Gruppen



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.)	CHF 30.– pro Person plus 10 - 40 Personen CHF 1'200 pauschal 41 bis 60 Personen CHF 1'400 pauschal 61 bis 80 Personen CHF 1'600 pauschal 81 bis 100 Personen CHF 1'800 pauschal
Dauer	ca. 1.5 Stunden
Bemerkungen	ist buchbar in Verbindung mit einer Veranstaltung
Option	Trommelworkshop