

Herzlich willkommen bei Executive Events GmbH Ihr Team-Event Spezialist

Unsere Philosophie ist: "Wir wollen dem Kunden immer etwas mehr bieten, als er erwartet!"

Die Executive Events GmbH wurde 2005 von Otto Duranti gegründet. Als Veranstaltungsagentur, in der sich der Chef und sein motiviertes Team von A-Z engagieren, sind wir für die persönliche Betreuung, die guten Destinationskenntnisse und Tourismus Kontakte bekannt. Wir organisieren für unsere nationalen und internationalen Kunden Jahr für Jahr rund 90 Events verschiedenster Grösse.

Unsere Team-Events in den Regionen: Aarau, Basel, Bern, Biel, Luzern, Nidwalden, Obwalden, Schwyz, Solothurn, St. Gallen, Uri, Winterthur, Zürich und Zug sind unsere Spezialität:

- Voyage Culinaire
- Teamkochen
- Cocktail Mix Workshop
- Schifffahrt mit Weinseminar und Käse
- Gastro Team Challenge
- Outdoor Team Challenge
- Curling mit Fondue Plausch
- Schneeschuhtour mit Fondue Plausch

Diese sind professionell organisiert, können individuell angepasst werden und sind sowohl in Deutsch als auch in Englisch buchbar.

Mit unserem Kerngeschäft möchten wir als Gastgeber und Eventprofi die Teilnehmer begeistern und unvergessliche Momente schaffen.

Überzeugen Sie sich selbst. Wir freuen uns auf Sie.

Herzlichst, Ihr Executive Events -Team

Unsere Mitgliedschaften und Kooperationspartner





Voyage Culinaire

Kulinarisches Programm mit Essen, City Tour und gastronomischen Teamaktivitäten

Unser beliebtes und abwechslungsreiches kulinarisches Programm besteht aus einer geführten Stadtbesichtigung, einem 3-Gang Menü in 1 - 2 Restaurants, einer Gastro Team Challenge mit 3 Teamaktivitäten sowie einer kurzen Weinpräsentation Ihrer gewählten Weine. Durch die Durchmischung der Gruppe bei jedem Programmpunkt wird die Abwechslung und die Kommunikation sowie das bessere Kennenlernen gegenüber einem konventionellen Restaurantbesuch gefördert. Die ideale Kombination aus Team-Spirit, Unterhaltung, Spass, Sightseeing und kulinarischen Genuss.

Gastro Teamaktivitäten

- Weinaromen Parcours
- Korrektes Aufdecken mit Tafelknigge
- Kräuter - und Gewürz-Parcours
- Je nach Gruppengrösse weitere Teamaktivitäten möglich

Dauer	3.5 bis 4.5 h, je nach Programmwahl	
Sprachen	Deutsch, Englisch	
Verfügbarkeit	Ganzjährig, ab 10 bis 15 Uhr, ab 16 bis 23 Uhr	
Standort	Basel, Bern, Luzern, St. Gallen, Winterthur, Zug, Zürich	
Gruppengrösse	12 bis 90 Personen	
Preis pro Person	Minimum Pauschalpreis bis inkl. 12 Personen CHF 1'908.00	
	- 4.5 h, mit Stadtführung, Gastro Team Challenge	CHF 159.00
	- 3.5 h, ohne Stadtführung	CHF 149.00
	- 3.5 h, ohne Gastro Team Challenge	CHF 139.00
Im Preis inbegriffen	<ul style="list-style-type: none"> - Stadtführung - Gastro Team Challenge - Raummiete für Aktivitäten - Weinpräsentation Ihrer gewählten Weine - 3-Gang-Menü ohne Getränke (Mittagessen, Abendessen) - Menükarte mit Ihrem Firmen-Logo - Siegerehrung und Preisverleihung mit 360g XL-Toblerone pro Sieger - Fotos Ihres Anlasses - Anlassbetreuung - Bearbeitungsgebühr <p>Nur in Basel wird angeboten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Siegerehrung und Preisverleihung mit 100g Basler Lächerli pro Sieger - Rheinüberquerung mit Klingental-Fähre (Nur bis 30 P., Winter bis 17 Uhr) 	
Im Preis nicht inbegriffen	<ul style="list-style-type: none"> - 8.1 % MwSt - Weine - Alle Getränke 	
Zusätzliche Optionen pro Person	- Glühwein und Guetzi (November – Februar) - Bustransfer	CHF 13.50 Preis auf Anfrage

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche.

Gastro Team Challenge Aktivitäten



Weinaromen Parcours

Erkennen Sie mit Ihrer Nase 25 verschiedene Aromen, welche in einem Wein vorkommen können. Sie werden von den Duftvielfalt überrascht sein.



Korrektes Aufdecken mit Tafelknigge

Hummerzange, Schneckengabel etc.

Sie haben die Aufgabe 3 verschiedene mehrgängige Menüs aufzudecken. Unser Gastronomieprofi verrät Ihnen mehr darüber. Sie erfahren auch spannendes über die Tafelknigge und Tafelkultur.



Kräuter- und Gewürz-Parcours

Erkennen Sie die Kräuter, Gewürze und Lebensmittel in den Dosen? Ordnen Sie den richtigen Namen zu und schätzen Sie die Menge der verschiedenen Lebensmittel richtig.

Zusätzliche aktive Teamaktivitäten

Riesenmikado



Riesen Puzzle





Teamkochen

Schwingen Sie im Team gemeinsam den Kochlöffel

Sie erleben sich selbst als perfekten Gastgeber und Kochkünstler. Unter fachkundiger Anleitung eines erfahrenen Koch- und Gastroprofis wird zusammen in der Küche ein 4-Gang Menü zubereitet und gemeinsam genossen. Jeder Teilnehmer erhält die Rezepte zum Nachkochen. Dies bereitet Spass, stärkt auch das Team-Gefühl und das gemütliche Zusammensein. Die ideale Kombination aus Teamgeist, Spass und kulinarischen Genuss. Wenn es das Zeitfenster erlaubt, können im Vorfeld eine Gastro Team Challenge oder ein Schweizer Weinseminar dazu gebucht werden.

Dauer	4 h	
Sprachen	Deutsch, Englisch	
Verfügbarkeit	- Mittag-/Abendessen: Aarau, Emmen (LU), Luzern-Emmenbrücke, Nidau (BE), Oberentfelden (AG), Rotkreuz (ZG), Wil (SG), Zürich - Abendessen: Allenwinden (ZG), Basel, Bern, St. Gallen	
Standort mit Küchengrösse	Aarau, Basel	50 P.
	Nidau (BE)	45 P.
	Bern	40 P.
	Zürich, Wil (SG), Luzern-Emmenbrücke	30 P.
	Oberentfelden (AG), St. Gallen	25 P.
	Allenwinden (ZG), Rotkreuz (ZG)	20 P.
	Emmen (LU)	16 P.
Gruppengrösse	10 bis 50 Personen	
Preis pro Person	Minimum Pauschalpreis bis inkl. 10 Personen CHF 1'790.00	
	- 10 bis 24 Personen	CHF 179.00
	- 25 bis 50 Personen	CHF 169.00
	Obligatorisches unlimitiertes Getränkepaket (Weisswein, Rotwein, Bier, Mineralwasser, Orangensaft, Softdrinks, Kaffee, Tee)	CHF 30.00
Im Preis inbegriffen	<ul style="list-style-type: none"> - 4-Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert) - Häppchen zum Apéro - Rezepte zum Nachkochen - Kochleiter mit Team inkl. Reisekosten - Menükarte mit Ihrem Firmen Logo - Leihweise Kochbekleidung (Kochmütze, Schürze, Küchentuch) - Küchenmiete - Abwasch- und Reinigungsarbeiten - Fotos Ihres Anlasses - Bearbeitungsgebühr 	
Im Preis nicht inbegriffen	- 8.1 % MwSt	
Zusätzliche Optionen pro Person	- Kochmütze	CHF 12.00
	- Kochmütze mit Firmen Logo oder Vorname	CHF 21.00
	- Gastro Team Challenge (1h)	CHF 59.00
	- Weinseminar mit 5 Schweizer Weine (1h)	CHF 59.00
	- Bustransfer	Preis auf Anfrage

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche.



Cocktail Mix Workshop

Tauchen Sie als Team in die Welt der Cocktails ein

Eignen Sie sich das Fachwissen eines Barkeepers an, dann kann die nächste Party kommen. In unserem Cocktail Mix Workshop werden die Teilnehmer in die bunte und internationale Welt des Cocktailmixens eingeführt und mit den Barkeeper-Utensilien, Spirituosen sowie Garnituren vertraut gemacht. In verschiedenen Gruppen werden eigene alkoholische und alkoholfreie Drinks gemixt und mit verschiedenen Garnituren dekoriert. Das Highlight besteht in der Kreation des eigenen Team-Drinks, welcher von der Jury nach Geschmack und Präsentation bewertet wird. Die ideale Kombination aus Team-Spirit, Spass und Cocktail-Genuss.

Dauer	2 h	
Sprachen	Deutsch, Englisch	
Durchführung	Ganzjährig, ganztags	
Standort	In der ganzen Schweiz mit einem Raum und einer Küche (z.B. Restaurant, Hotel, Schiff, Partyraum etc.)	
Gruppengrösse	15 bis 50 Personen	
Preis pro Person	Minimum Pauschalpreis bis inkl. 15 Personen CHF 1'425.00 CHF 95.00	
Im Preis inbegriffen	<ul style="list-style-type: none"> - Referent Cocktail Mix Workshop - Einleitung und Einführung in die Kunst des Cocktailmixen und Garnituren-ABC zum Cocktail Mix Workshop (Theorie) (Vorstellen der Spirituosen, Material, Zutaten) - Cocktail Eigenherstellung durch Teilnehmer mit Coaching (Praxis) (5 alkoholische und 3 alkoholfreie Cocktails) - Ein alkoholischer Cocktail im Team kreieren (Team Wettbewerb) - Siegerehrung mit Champagner zum Mitnehmen für die Siegergruppe - Spirituosen, Getränke und Lebensmittel gemäss unseren Rezepten während dem Workshop - Rezeptblätter Ihres Cocktail Mix Workshop, die wir Ihnen nach Ihrem Workshop elektronisch zustellen - Abwasch- und Reinigungsarbeiten - Fotos Ihres Anlasses - Bearbeitungsgebühr 	
Im Preis nicht inbegriffen	<ul style="list-style-type: none"> - 8.1 % MwSt - Raummiete und Bereitstellungskosten je nach Durchführungsort - Anfahrtspauschale je nach Durchführungsort 	
Zusätzliche Optionen	<ul style="list-style-type: none"> - Bustransfer - Die Organisationsgebühr für Ihr Mittag- und Abendessen werden verrechnet. - Die Kosten für Menü- und Getränke Konsumation wird mit einem geschätzten Betrag von 50 % in Ihrer Anrechnungsrechnung verrechnet. - Die Organisationsgebühr und Konsumationskosten entfallen, wenn das Essen direkt vom Kunden mit dem Restaurant organisiert wird. 	<ul style="list-style-type: none"> Preis auf Anfrage Preis je nach Gruppengrösse Preis je nach Menü- und Getränkewahl

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche.

Version: 18.11.2024 17:10 h



Schiffahrt mit Weinseminar und Käse

Erleben Sie die Geschmackswelt der Weine und Käse

Geniessen Sie nach einem anstrengenden Seminar- oder Arbeitstag die frische Brise und die traumhafte Landschaft auf dem See. Unser Weinfachmann begeistert Sie während der Fahrt mit einem Seminar über Schweizer Weine. Dazu geniessen Sie passende Schweizer Käse. Erleben Sie die Geheimnisse dieser Geschmackswelt der Weine und erfahren Sie dabei, wie die Löcher in den Käse kommen. Vertiefen Sie zudem Ihr Weinwissen über die Schweiz inklusive einer Einführung in die korrekte Degustationstechnik. Anschliessend bleibt noch Zeit, um das vorbeiziehende Panorama zu geniessen. Die ideale Kombination aus Ausflug, Genuss und kulinarischer Weiterbildung.

Dauer	1.5 h	
Sprachen	Deutsch, Englisch	
Verfügbarkeit	Ganzjährig	
Standort	- Zugersee, ab Zug	58 P.
	- Vierwaldstättersee, ab Luzern	50 P.
	- Zürichsee, ab Zürich	48 P.
	Andere Abfahrtsorte auf Anfrage	
Gruppengrösse	15 bis 58 Personen	
Preis pro Person	Minimum Pauschalpreis bis inkl. 15 Personen CHF 1'950.00	
	CHF 130.00	
Im Preis inbegriffen	<ul style="list-style-type: none"> - Private Schiffrundfahrt inkl. Schiffsmiete - Weinspezialist inkl. Anreisepauschale - Weinseminar mit 6 Schweizer Weine und 3 Schweizer Käsesorten - Brot und Früchte - Degustationsblatt für Notizen - Abwasch- und Reinigungsarbeiten - Fotos Ihres Anlasses - Bearbeitungsgebühr 	
Im Preis nicht inbegriffen	<ul style="list-style-type: none"> - 8.1 % MwSt - Mineralwasser (0.5 l) 	
Zusätzliche Optionen	<ul style="list-style-type: none"> - Gastro Team Challenge (1 h) - Bustransfer - Anderer Abfahrts- und Ankunftsort - Schifffahrtverlängerung - Die Organisationsgebühr für Ihr Mittag- und Abendessen werden verrechnet. - Die Kosten für Menü- und Getränke Konsumation wird mit einem geschätzten Betrag von 50 % in Ihrer Anrechnungsrechnung verrechnet. - Die Organisationsgebühr und Konsumationskosten entfallen, wenn das Essen direkt vom Kunden mit dem Restaurant organisiert wird. 	<ul style="list-style-type: none"> CHF 59.00/P. Preis auf Anfrage Preis auf Anfrage Preis auf Anfrage Preis je nach Gruppengrösse Preis je nach Menü- und Getränkewahl

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche.

Version: 19.11.2024 09:51 h



Gastro Team Challenge

Erleben Sie die Welt der Kulinarik und Tafelkultur

Die Gastro Team Challenge ist eine spannende Auflockerung nach einem Seminar, vor dem Abendessen oder zwischen zwei Vorträgen. Die ideale Kombination aus Team-Spirit und Spass, die verbindet und für Abwechslung sorgt.

Gastro Teamaktivitäten

- Weinaromen-Parcours
- Korrektes Aufdecken mit Tafelknigge
- Kräuter- und Gewürze-Parcours
- je nach Gruppengrösse weitere Teamaktivitäten möglich

Dauer	1 h	
Sprachen	Deutsch, Englisch	
Verfügbarkeit	Ganzjährig	
Standort	Gemäss Ihrem Wunschort in der ganzen Schweiz (z.B. Firmalokalität, Partyraum, Hotel, Restaurant, Schiff etc.)	
Gruppengrösse	15 bis 80 Personen	
Preis pro Person	Minimum Pauschalpreis bis inkl. 15 Personen CHF 1035.00 CHF 69.00	
Im Preis inbegriffen	<ul style="list-style-type: none"> - Gastro Team Challenge (ca. 1 ¼ h) - Postenbetreuung - Siegerehrung und Preisverleihung mit 360g XL-Toblerone pro Sieger - Material - Fotos Ihres Anlasses - Auf- und Abbau - Bearbeitungsgebühr 	
Im Preis nicht inbegriffen	<ul style="list-style-type: none"> - 8.1 % MwSt - Raummiete je nach Durchführungsort - Anfahrtspauschale je nach Durchführungsort 	
Zusätzliche Optionen	<ul style="list-style-type: none"> - Weinseminar mit 5 Schweizer Weine (1h) - Bustransfer - Die Organisationsgebühr für Ihr Mittag- und Abendessen werden verrechnet. - Die Kosten für Menü- und Getränke Konsumation wird mit einem geschätzten Betrag von 50 % in Ihrer Anrechnungsrechnung verrechnet. - Die Organisationsgebühr und Konsumationskosten entfallen, wenn das Essen direkt vom Kunden mit dem Restaurant organisiert wird. 	<p>CHF 59.00/P. Preis auf Anfrage Preis je nach Gruppengrösse Preis je nach Menü- und Getränkewahl</p>

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche.

Gastro Team Challenge Aktivitäten



Weinaromen Parcours

Erkennen Sie mit Ihrer Nase 25 verschiedene Aromen, welche in einem Wein vorkommen können. Sie werden von den Duftvielfalt überrascht sein.



Korrektes Aufdecken mit Tafelknigge

Hummerzange, Schneckengabel etc. Sie haben die Aufgabe 3 verschiedene mehrgängige Menüs aufzudecken. Unser Gastronomieprofi verrät Ihnen mehr darüber. Sie erfahren auch spannendes über die Tafelknigge und Tafelkultur.



Kräuter- und Gewürz-Parcours

Erkennen Sie die Kräuter, Gewürze und Lebensmittel in den Dosen? Ordnen Sie den richtigen Namen zu und schätzen Sie die Menge der verschiedenen Lebensmittel richtig.



Outdoor Team Challenge

Etwas für aktive Teams mit Spiel und Spass

Auf unserem Outdoor Team Challenge erwarten Sie verschiedene knifflige Teamaktivitäten, welche nur als ganzes Team zu lösen sind. Kommunikation, Teamgeist und Koordination werden hier grossgeschrieben. Die ideale Kombination aus Team-Spirit und Spass an der frischen Luft, der verbindet und für Abwechslung sorgt.

Teamaktivitäten

Weinaromen-Parcours	Kräuter- und Gewürz-Parcours	Riesen-Puzzle
Riesen-Mikado	Hufeisenwerfen	Gummistiefelwerfen
Schubkarren-Rennen	Montagsmaler Ratespiel	Tischbalance
Milchkanne und Besen-Rennen	Sommerski-Gaudi	Holzsägen
Hau den Nagel	Brückenbauen	Jakkolo (Holländisches Billard)
Bauer-Wurfspiel		

Dauer	2 bis 2.5 h, je nach Gruppengrösse	
Sprachen	Deutsch, Englisch	
Verfügbarkeit	Ganzjährig	
Standort	Gemäss Ihrem Wunschort (z.B. Firmen- oder Hotelareal, Bauernhof, Restaurant etc.)	
Gruppengrösse	20 bis 50 Personen	
Preis pro Person	Minimum Pauschalpreis bis inkl. 20 Personen CHF 1'980.00 CHF 99.00	
Im Preis inbegriffen	<ul style="list-style-type: none"> - Outdoor Team Challenge - Postenbetreuung - Planung und Organisation der Teamaktivitäten - Material - Auf- und Abbau - Siegerehrung und Preisverleihung mit 360g XL-Toblerone pro Sieger - Fotos Ihres Anlasses - Bearbeitungsgebühr 	
Im Preis nicht inbegriffen	<ul style="list-style-type: none"> - 8.1 % MwSt - Allfällige Geländemiete je nach Durchführungsort - Anfahrtspauschale je nach Durchführungsort 	
Zusätzliche Optionen	<ul style="list-style-type: none"> - Bustransfer - Organisationsgebühr für ein Mittag- oder Abendessen - Konsumationskosten für ein Mittag- oder Abendessen werden mit einer 50 % Anzahlungsrechnung und der Restbetrag mit der Endabrechnung verrechnet. (Die Organisationsgebühr entfällt, wenn das Essen nicht von uns organisiert wird und die Konsumationskosten direkt vom Kunden vor Ort bezahlt werden.) 	Preis auf Anfrage CHF 300.00 CHF 100.00/P.

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche.

Outdoor Team Challenge Aktivitäten



Weinaromen Parcours

Erkennen Sie mit Ihrer Nase 25 verschiedene Aromen, welche in einem Wein vorkommen können. Sie werden von den Duftvielfalt überrascht sein.



Kräuter- und Gewürz-Parcours

Erkennen Sie die Kräuter, Gewürze und Lebensmittel in den Dosen? Ordnen Sie den richtigen Namen zu und schätzen Sie die Menge der verschiedenen Lebensmittel richtig.



Riesen-Mikado

Die Größe der Stäbe macht aus dem beliebten Geschicklichkeits-Spiel einen doppelten Spaß. Nun soll ein Stab nach dem anderen weggenommen werden, ohne dabei andere Stäbe zu bewegen.



Riesen-Puzzle

Merken Sie sich als Team, was Sie sehen. Als Team machen Sie sich gemeinsam an die Aufgabe in der vorgegebenen Zeit diese Form nachzubilden.

Outdoor Team Challenge Aktivitäten



Hufweisenwerfen

Packen Sie das Glück an der Hand. Werfen Sie die Hufeisen in den markierten Reifen mit den meisten Punkten.



Gummistiefelwerfen

Zeigen Sie Ihre Treffsicherheit beim Gummistiefel werfen. Bei jedem Klang der Glocke zählt der Treffer.



Schubkarren-Rennen

Bringen Sie den Karren und Ihren Kollegen so rasch wie möglich durch den Parcours.



Montagsmaler Ratespiel

Hier ist Ihr Künstertalent ohne Worte gefragt, dabei müssen Ihre Kollegen den suchenden Begriff erraten.

Outdoor Team Challenge Aktivitäten



Tischbalance

Jedes Teammitglied hat sein Strick in der Hand.
Jetzt ist Koordination gefragt, um den Ball geschickt als Team in das Loch mit den meisten Punkten rollen zu lassen.



Milchkannen und Besen Rennen

Als Team die Milchkannen mit dem Besen an der Hand so rasch wie möglich an sein Ziel bringen.



Sommerski-Gaudi

Jetzt ist wichtig aufeinander zu hören, um im gleichen Takt so rasch wie möglich durch den Parcours zu laufen.



Holzsägen

Hier sind wirkliche Handwerker gefragt. Wer sägt am schnellsten.

Outdoor Team Challenge Aktivitäten



«Hau den Nagel»

Hau den Nagel auf den Kopf, um mit möglichst wenig Schlägen den Nagel in den Baumstamm zu hauen.



Brückenbauen

Zusammen eine Team-Brücke über den krokodilverseuchten Fluss bauen. Halten Sie die Balance, um Balken zu Balken gemeinsam zum anderen Ufer zu kommen.



Jakkolo (Holländische Billard)

Ziel des Spiels ist es seine Steine mit der Hand entweder direkt, mit Bandenberührung oder mit Anschießen der nicht sofort eingeputteten Steine in die Boxenschlitze zu schießen.



Bauer-Wurfspiel

Zum Zeitvertreib haben sich die Bauern etwas einfallen lassen und warfen Ihre alten Schuhe in den Korb.



Curling mit Fondue Plausch

«Hopp de Bäse» auf dem Eis

Lernen Sie den speziellen ‚Spirit of Curling‘ mit Ihrem Team kennen. Dieser Curling Plausch vermittelt Ihnen die Grundkenntnisse des Curlings und ist geeignet für Einsteiger. Curling ist ein Spiel mit Tradition. Zum Aufwärmen geniessen Sie einen Glühwein. Nach dem Curling gehen sie ins gemütliche Restaurant. Dort geniessen Sie ein 3-Gang Menü mit gemischtem Salat, einem hausgemachten Käsefondue mit Brot und als Abschluss ein feines Dessert. Die ideale Kombination aus Team-Spirit, Bewegung, Spass und gemütliches Zusammensein bei einem Fondue.

Dauer	4.5 h	
Sprachen	Deutsch, Englisch	
Durchführung	Oktober bis März	
Standort	Zug, Zürich	
Teilnehmer	8 bis 50 Personen	
Preis pro Person	Pauschalpreis für 8 bis 11 Personen inkl. 1 Rink	CHF 1969.00
	Jede weitere Person (ohne Rink-Miete)	CHF 179.00
	Rink-Miete für 12 bis 20 Personen	CHF 350.00
	Rink-Miete für 21 bis 35 Personen	CHF 550.00
	Rink-Aufteilung je nach Ort für 36 bis 50 Personen	Preis auf Anfrage
Im Preis inbegriffen	<ul style="list-style-type: none"> - Curling Plausch mit Instruktor (ca. 2 h) - Materialmiete (Curling Schuhe, Curling Steine, etc.) - 1 Rink-Miete - Eintritt - 1 Glühwein oder 1 alkoholfreier Punsch pro Person - 3-Gang Menü (gemischtem Salat, Käsefondue mit Brot, Dessert) - Bearbeitungsgebühr 	
Im Preis nicht inbegriffen	<ul style="list-style-type: none"> - 8.1 % MwSt - Getränke 	
Zusätzliche Optionen pro Person	Bustransfer	Preis auf Anfrage

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche.



Schneeschuhtour mit Fondue Plausch

Winterplausch abseits des Rummels

Nach einer Luftseilbahnfahrt ziehen Sie Ihre Schneeschuhe an und geniessen die winterliche Berglandschaft. Lauschen Sie dem Knistern des Schnees und geniessen Sie nach einer Schneeschuhtour einen Glühwein. Geniessen Sie ein 3-Gang Menü mit gemischtem Salat, einem hausgemachten Käsefondue mit Brot und als Abschluss ein feines Dessert in einem gemütlichen Berggasthaus in der Innenschweiz. Bei Schneemangel wird eine Winterwanderung mit Fackeln angeboten. Die ideale Kombination aus Team-Spirit, Bewegung in der Natur, Spass und gemütliches Zusammensein bei einem Fondue.

Dauer	4.5 h	
Sprachen	Deutsch, Englisch	
Durchführung	Dezember bis März	
Standort	Wirzweli (NW), Sattel-Hochstuckli (SZ)	
Teilnehmer	15 bis 80 Personen	
Preis pro Person	Minimum Pauschalpreis bis inkl. 15 Personen CHF 2475.00 CHF 165.00	
Im Preis inbegriffen	<ul style="list-style-type: none"> - Luftseilbahnfahrt - Geführte Schneeschuhtour - Bei Schneemangel: Winterwanderung mit Fackeln - Schneeschuhe und Stöcke - Schneeschuhtour Führer - Glühwein - 3-Gang Menü (gemischtem Salat, Käsefondue mit Brot, Dessert) - Bearbeitungsgebühr 	
Im Preis nicht inbegriffen	<ul style="list-style-type: none"> - 8.1 % MwSt - Getränke 	
Zusätzliche Optionen pro Person	Bustransfer	Preis auf Anfrage

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche.