

elevents 

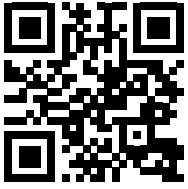
*events
in
elements*

*Ein Event sollte ein
besonderes Ereignis sein!
Wir sorgen dafür.*

Auf dem Fundament von sechs erfolgreichen und starken Locations ist Elevents aufgebaut und organisiert; *Eine Agentur für massgeschneiderte Veranstaltungen und einzigartige Erlebnisse.* Gruppenausflüge, Geburtstagsfeste, kreative Workshops, Firmenjubiläen, Weihnachtsessen sowie grossangelegte Geschäftsanlässe.

Wir sorgen mit variantenreichen kulinarischen Angeboten, aussergewöhnlichen Locations und spannenden Aktivitäten für unvergessliche Erinnerungen.





→ Für mehr Informationen oder Anfragen
besuchen Sie *elevents.ch*.

6—35

Programme

Gin Gin

Grillkurse

Tischfussball Workshop

Autobau Workshop

Jumpin

Urban Gardening

Bier Degustation

Krimi Dinner

Kaffee Studio

Guezli Stube

Erlebnis Fondue

Blas dein Glas

37—49

Locations

Jumpin

Steakhouse Bahnhof

Eventlokal Grindel 6

Güeterschuppä

Winzerhaus

Weinkeller

50

Partnerlocations

51

Team

6 Programme



8
Gin Gin



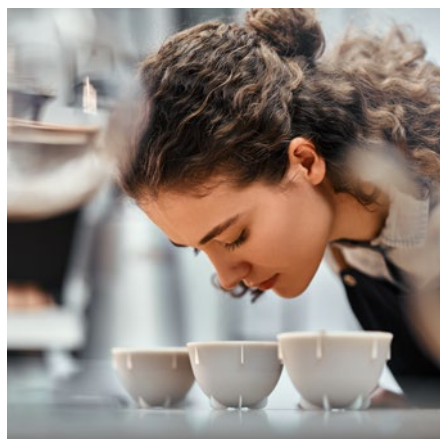
10
Grillkurse



16
Jumpin



22
Urban Gardening



28
Kaffee Studio



30
Guezli Stube



12
*Tischfußball
Workshop*



14
*Autobau
Workshop*



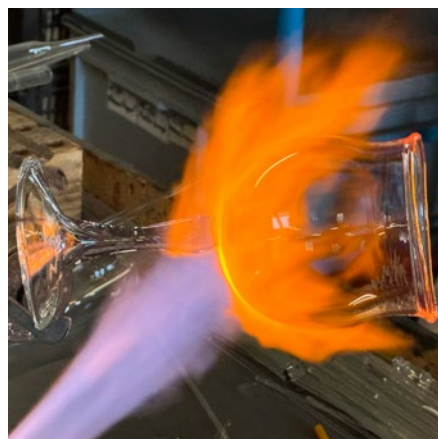
24
Bier Degustation



26
Krimi Dinner



32
Erlebnis Fondue



34
Blas dein Glas



Als bekannteste Botschafterin gilt die Queen Mom, wie sie vornehm an ihrem Glässchen nippte. Zwischenzeitlich gibt es mehrere tausend Sorten! Der Gin! Die Trendspirituose schlechthin.

In Kleingruppen von fünf Personen kreieren Sie in unserem Gin Workshop *Ihren eigenen Gin* und machen erste Schritte in die Kunst des Destillierens. Der Prozess beginnt in unserem Kräutergarten. Nach der Einführung in die Herstellung des Gins legen Sie selbst Hand an und erfahren viel Wissenswertes über diese vornehme Spirituose. Mit dem eigens erzeugten London Dry Gin im Gepäck können Sie dieses hochprozentige Erlebnis zuhause gleich nochmals genießen. Chin chin!

Prost auf das eigens kreierte Feuerwasser.

Facts & Figures

Dauer	2 bis 3 Stunden
Gruppengrösse	10 bis 40 Personen (pro Workshop)
Durchführbarkeit	Ganzjährig
Örtlichkeit	Schweizweit
Mögliche Lokalitäten	– Güeterschuppä/Mettmenstetten – Eventlokal Grindel 6/Mettmenstetten – Winzerhaus/Weiningen – Jumpin/Mettmenstetten – Partnerlocations – Ort Ihrer Wahl
Preise	Pauschal CHF 1500 (bis 10 Personen) Jede weitere Person CHF 110
Inbegriffen	– Professionelle Betreuung – Sämtliche Materialien und Getränke – Give-Away Fläschchen à 5cl eigener Gin
Nicht inbegriffen	– Sämtliche Speisen – Anfahrtsspesen – Miete Location
Optionen	– Aperitif nach Wahl – Mittag- oder Abendessen über unser hauseigenes Catering – Eigenes Etikett für Give-Away – Kombinierbar mit weiteren Aktivitäten – Buchung der geeigneten Location



Feuer, Glut und Fleisch, mehr braucht es nicht für eine gute Grillade. Doch warum schmeckt das Grillfleisch nicht wie im Steakhouse? An den Grillkursen lernen Sie die Feinheiten des Grillens, spezielle Techniken, Tipps und Tricks direkt vom Profi und natürlich die Grundlagen der Fleischkunde. Werden auch Sie zur *Grillmeisterin oder zum Grillmeister*.

Wir zeigen Ihnen alles, was Sie über die Zubereitung von perfekten Grilladen à la Steakhouse wissen müssen. Von der Vorbereitung bis zum Service. Die richtige Weinempfehlung darf dabei natürlich auch nicht fehlen. Grill-Tipps und -Tricks für Jedermann vom Profi, alles inklusive.

Wir bieten unsere Grillkurse auch als Grill- & Beer Pairing-Kurse an. Jeder Grillgang wird mit bierigen Anekdoten, spannenden Hintergründen und passender Bierauswahl von unserem Diplom Biersommelier Lukas Porro begleitet. Eine perfekte Kombination für Feinschmecker und Geniesser.

Werden Sie zum Steakholder.

Facts & Figures

Dauer	5.5 Stunden
Gruppengrösse	Ab 30 Personen
Durchführbarkeit	Ganzjährig
Mögliche Lokalitäten	– Eventlokal Grindel 6/Mettmenstetten – Güeterschuppä/Mettmenstetten – Winzerhaus/Weiningen – Weinkeller/Weiningen – Externe Locations auf Anfrage
Preise Standard	Pauschal CHF 3900 (bis 30 Personen) Jede weitere Person CHF 130
Preise Grillkurs Plus	Pauschal CHF 5100 (bis 30 Personen) Jede weitere Person CHF 170
Inbegriffen	– Professionelle Betreuung – Getränke und Essen – Grillkurs Rezeptbuch – Miete Location – Brauereiführung (Plus) – Bahnhöfli Grillgewürz (Plus) – Personalisiertes Rezeptbuch (Plus)
Nicht inbegriffen	Anfahrtsspesen bei externen Locations
Optionen	– Personalisiertes Give-Away – Grillkurs als Catering am Ort Ihrer Wahl – Kombinierbar mit weiteren Aktivitäten



Töggelen, Jöggelen, Kickern. Jeder kennt die Schweizer Barsportart. Aber wussten Sie, dass man Töggelische aus Karton bauen kann? Unser Bausatz machts möglich!

Beim Tischfussball Workshop bauen Sie im ersten Schritt stabile *Töggelikasten aus Hartkartonbausätzen* und spielen im Anschluss ein einzigartiges Turnier auf diesen erstaunlich robusten Spielgeräten! Die goldenen Zutaten sind Geschicklichkeit, logisches Denken und Teamwork. Wenn dieser Cocktail auch beim Turnier richtig gemixt wird, ist der Meisterpokal zum Greifen nah! Beim anschliessenden Turnier gibt es kein Halten mehr! Der Spass bei diesem coolen Teamerlebnis wird Sie schwindelig machen!

Erst Tisch bauen, dann Tore machen.

Facts & Figures

Dauer	1.5 bis 2.5 Stunden
Gruppengrösse	Ab 10 Personen
Durchführbarkeit	Ganzjährig
Örtlichkeit	Schweizweit
Mögliche Lokalitäten	– Güeterschuppä/Mettmenstetten – Eventlokal Grindel 6/Mettmenstetten – Winzerhaus/Weiningen – Jumpin/Mettmenstetten – Partnerlocations – Ort Ihrer Wahl
Preise	Pauschal CHF 1200 (bis 10 Personen) Jede weitere Person CHF 75
Inbegriffen	– Professionelle Betreuung – Sämtliches «Baumaterial» – Spielpläne und spezielles Spielsystem – Erbaute Töggelikasten zum Mitnehmen
Nicht inbegriffen	– Allfällige Entsorgung – Food & Beverage – Siegerpokal – Anfahrtsspesen – Miete Location
Optionen	– Aperitif nach Wahl – Mittag- oder Abendessen über unser hauseigenes Catering – Kombinierbar mit weiteren Aktivitäten – Buchung der geeigneten Location



Kartfahren war gestern! Bei uns erbauen Sie Ihren fahrbaren Untersatz gleich selbst. Mit etwas handwerklichem Geschick, Teamwork und einer grossen Portion Kreativität. Gefahren wird auch, doch bei diesem Workshop beginnt die Action schon viel früher.

Erfinden Sie das Rad neu! Wie? Das dürfen Sie gerne selbst herausfinden! Aus einer Holzplatte, Kantholz, verschiedenen Verbrauchs- und Dekomaterialien sowie mit Stichsäge, Akkuschauber und Handwerkzeug fertigen die jeweiligen Kleingruppen exklusive fahrbare Holzautos. *Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt* und Langeweile parkt nicht in dieser Garage!

Anschnallen, Durchschnaufen und mit Highspeed auf das Podest – ein unvergesslich spannendes Erlebnis!

Erfinden Sie das Rad neu.

Facts & Figures

Dauer	2.5 bis 4 Stunden
Gruppengrösse	Ab 10 Personen
Durchführbarkeit	Ganzjährig
Örtlichkeit	Schweizweit
Mögliche Lokalitäten	– Jumpin/Mettmenstetten – Winzerhaus/Weiningen – Partnerlocations – Ort Ihrer Wahl
Preise	Pauschal CHF 1800 (bis 10 Personen) Jede weitere Person CHF 100
Inbegriffen	– Professionelle Betreuung – Sämtliche Baumaterial – Akkuschauber und Stichsäge (Leihweise) – Rennstrecke und Rennmaterial
Nicht inbegriffen	– Food & Beverage – Miete Location – Anfahrtsspesen – Siegerpokal
Optionen	– Aperitif nach Wahl – Mittag- oder Abendessen über unser hauseigenes Catering – Kombinierbar mit weiteren Aktivitäten – Buchung der geeigneten Location



Die Überflieger der Freestyle-Skispringer übersommern in Mettmensstetten um beim ersten Schnee bereit zu sein für den Kampf um die Goldmedaillen. Doch nicht nur Profis kommen auf ihre Kosten, auch alle anderen werden von Mai bis September mit Spass und Abenteuern belohnt.

Wasserschanzen, Trampoline, Slacklines: *Alles steht bereit für wilde und raffinierte Sprünge ins Wasser.* Aber nicht nur dies! Die aussergewöhnliche und multifunktionale Infrastruktur bietet zudem unzählige Möglichkeiten für spannende Teambuilding-Aktivitäten, kulinarische Workshops und individuelle Themenevents bis hin zum gross-angelegten Geschäftsanlass. Der perfekte Ort für einzigartige Erlebnisse.

Tauchen Sie ein ins nächste Abenteuer.

Facts & Figures

Saison	Mai bis September
Kapazität	Ab 10 bis 2500 Personen
Spass & Action	– Slip & Slide – Skispringen – Tramp’n’Dive/Sprungbretter – Slacklining
Infrastruktur	– Bar – Musikanlage – Eventmobiliar
Themenevents	– Casino Night – Autobau Workshop – Urban Gardening – Tischfußball Workshop
Kulinarische Events	– Verschiedene Grillkurse – Gin Workshop (selber destillieren) – Bier Workshop und Degustation – Pizza Workshop
Festlichkeiten	– Hochzeiten – Firmenfeiern – Privatanlässe
Catering	Kulinarische Gaumenfreuden werden vom internen Catering angerichtet. Ob Fingerfood, köstliche Buffets mit Grilladen, Vegetarisches und Salate, Risotto oder ein 5-Gang-Gala-Menü: Sie wünschen, wir liefern!

Pauschalangebote

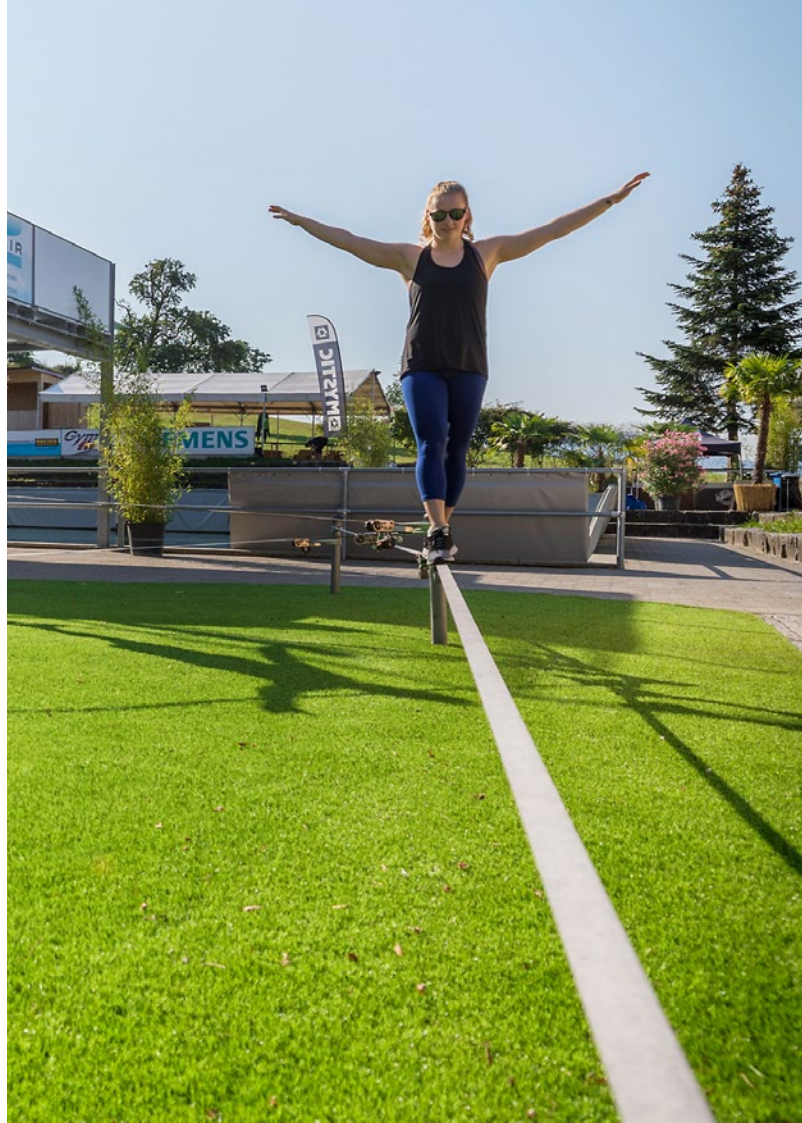
Unsere Eventangebote sind all inclusive. Selbstverständlich sind Sie nicht an unsere Varianten gebunden. Sehr gerne erstellen wir auf Wunsch ein massgeschneidertes Angebot.

Möglicher Ablauf

Nachfolgende Varianten sind auf eine Aufenthaltsdauer von ca. sieben Stunden ausgelegt. Die Startzeit und Zusammenstellung der Aktivitäten passen wir gerne Ihren Wünschen an.

16:00 Uhr	Ankunft und Begrüssung
16:15 Uhr	Apéro
16:30 Uhr	Showspringen Profiathlet
17:00 Uhr	Workshop Slackline/Slip'n'Slide
18:45 Uhr	Ende Sport
19:00 Uhr	Abendessen
21:00 Uhr	Dessert
23:00 Uhr	Ende





All inclusive

- Miete Eventinfrastruktur der Wasserschanze
- Cateringinfrastruktur (Tische, Stühle, Tischtücher, etc.)
- Musikanlage für Hintergrundmusik
- Ambiente Beleuchtung
- Showspringen auf der grössten Schanze
- Sportliche Aktivitäten auf den Schanzen mit Betreuung
- Aktivitäten neben den Schanzen (Tischtennis, Slacklines)
- Material (Neoprenanzüge, Schwimmwesten, Helme, etc.)
- Catering entsprechend der gewählten Variante
- Sämtliche Getränke gemäss Beschreibung/gewählter Variante
- Personal Centerbetrieb, Bar und Catering

Zusatzleistungen nach Aufwand

- Spezielle Dekoration oder Branding der Infrastruktur
- Zusätzliches Mobiliar (Lounges, Jacuzzi, etc.)
- Zusätzliche Multimedia (PA, Licht, LED Wand, etc.)
- Tischfussball- und Dartkasten mit Münzeinwurf
- Eventspiele (Maxi-Jenga, Rodeo, Golf Simulator, Schiessbude, etc.)

Variante 1 – Pasta-Plausch

Apéro	Chips/Nüssli
Vorspeise	Salatbuffet klein (Blatt-, Rüebli-, Gurken-, Maissalat)
Hauptgang	Pasta-Plausch mit drei verschiedenen Saucen
Dessert	Glacebox mit 6 verschiedenen Sorten zum selbst schöpfen
Getränke	Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Prosecco, Kaffee Weine: Pinot Grigio & Primitivo di Manduria
Kosten	CHF 125.– pro Person

Variante 2 – Fondue-Plausch

Apéro	Chips/Nüssli
Vorspeise	Gemischter Menü-Salat
Hauptgang Käse	Käsefondue Hausmischung mit knusprigem Brot, Kartoffeln & Birnen
Hauptgang Chinoise	Fleisch vom Rind, Kalb, Poulet & Schwein mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse & Reis
Dessert	Glacebox mit 6 verschiedenen Sorten zum selbst schöpfen
Getränke	Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Prosecco, Kaffee Weine: Pinot Grigio & Primitivo di Manduria
Kosten	CHF 130.– pro Person (Käsefondue)
Kosten	CHF 160.– pro Person (Fondue Chinois)

Variante 3 – BBQ 1

Apéro	Oliven & Parmesan, Chips/Nüssli
Hauptgang (Buffet)	Bratwürste, Pouletbrüstli, Schwein Salatbuffet klein als Beilage zum BBQ Blatt-, Rüebli-, Gurken-, Maissalat
Dessert	Glacebox mit 6 verschiedenen Sorten zum selbst schöpfen
Getränke	Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Prosecco, Kaffee Weine: Pinot Grigio & Primitivo di Manduria
Kosten	Kosten CHF 140.– pro Person

Variante 4 – BBQ 2

Apéro	Oliven & Parmesan, Chips/Nüssli
Vorspeise	Gemischter saisonaler Schüsselisalat mit Brot
Hauptgang (Buffet)	Rindsentrecôte, Pouletbrüstli, Schwein, Crevetten Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Maiskolben
Dessert	Glacebox mit 6 verschiedenen Sorten zum selbst schöpfen
Getränke	Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Prosecco, Kaffee Weine: Pinot Grigio & Primitivo di Manduria
Kosten	Kosten CHF 160.– pro Person

Variante 5 – BBQ 3

Apéro	Oliven & Parmesan, Chips/Nüssli
Vorspeise	Gemischter saisonaler Schüsselisalat mit Brot
Hauptgang (Buffet)	Rindsentrecôte, Pouletbrüstli, Schwein, Lammraks, Pferd, Frischlachs, Crevetten Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Maiskolben
Dessert	Glacebox mit 6 verschiedenen Sorten zum selbst schöpfen
Getränke	Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Prosecco, Kaffee Weine: Pinot Grigio & Primitivo di Manduria
Kosten	Kosten CHF 180.– pro Person

Variante 6 – Roastbeef

Apéro	Oliven & Parmesan, Chips/Nüssli
Vorspeise	Gemischter saisonaler Schüsselisalat mit Brot
Hauptgang (serviert)	Roastbeef mit Sauce Bernaise Kartoffelgratin mit Rüebli und Bohnen
Dessert	Glacebox mit 6 verschiedenen Sorten zum selbst schöpfen
Getränke	Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Prosecco, Kaffee Weine: Pinot Grigio & Primitivo di Manduria
Kosten	Kosten CHF 180.– pro Person



Natürlich, nachhaltig, kompakt und äusserst praktisch. Urban Gardening ist seit vielen Jahren in aller Munde und hat die Begrünung der Stadt revolutioniert. Bei diesem bunten und *sämtlichen Sinne anregenden Teamevent* entführt Sie unser Gärtner in die Welt der Kräuter.

Die Vielfalt und Einzigartigkeit der Kräuter in diesem Workshop ist aussergewöhnlich. Bepflanzen Sie mit unseren originellen Filzbags Ihren eigenen Kräutergarten für zuhause oder in Ihren Firmengarten. Daumen hoch für Urban Gardening! Man muss nicht erst sterben, um ins Paradies zu gelangen, solange man einen Garten hat.

Grüner Daumen hoch!

Facts & Figures

Dauer	1.5 Stunden
Gruppengrösse	Ab 15 Personen
Durchführbarkeit	Ganzjährig
Örtlichkeit	Schweizweit
Mögliche Lokalitäten	– Güeterschuppä/Mettmenstetten – Jumpin/Mettmenstetten – Winzerhaus/Weiningen – Partnerlocations – Ort Ihrer Wahl
Preise	Pauschal CHF 1600 (bis 15 Personen) Jede weitere Person CHF 85
Inbegriffen	– Professionelle Betreuung – Grosse Auswahl an hochwertigen Kräutern – Filzbags in verschiedenen Farben – Kräuternerde und Blähton – Weiteres benötigtes Material sowie Deko – Eigenen Urbanbag zum Mitnehmen
Nicht inbegriffen	– Food & Beverage – Anfahrtsspesen – Miete Location
Optionen	– Personalisierte Urbanbags – Mittag- oder Abendessen über unser hauseigenes Catering – Kombinierbar mit weiteren Aktivitäten – Buchung der geeigneten Location



Die meisten Menschen jagen so sehr dem Genuss nach, dass sie an ihm vorbeilaufen! Dies wird Ihnen in unserer erlebnisreichen Bier Degustation ganz sicher nicht passieren! Unser mehrfach ausgezeichnete Bier-Sommelier entführt Sie in die Welt der Sensorik und der immensen Artenvielfalt dieses goldenen Trunks.

Die Welt der Sensorik und der Biervielfalt ist grenzenlos. Gose, Gueuze, Mumme oder doch ein Australisches Sparkling Ale? Lassen Sie sich von Ihnen unbekannten Bieren und Bierstilen überraschen und lernen Sie die Hintergründe dieser immensen Vielfalt kennen. Dabei eigenen Sie sich auf spielerische Art und Weise sensorisches Know-How und Bewusstsein an, das Ihnen das Genießen für den Rest Ihres Lebens erleichtert. Prost!

Ist die Antwort nicht «Bier», war die Frage falsch!

Facts & Figures

Dauer	1.5 bis 4 Stunden
Gruppengrösse	Ab 10 Personen
Durchführbarkeit	Ganzjährig
Örtlichkeit	Schweizweit
Mögliche Lokalitäten	– Güeterschuppä/Mettmenstetten – Eventlokal Grindel 6/Mettmenstetten – Winzerhaus/Weiningen – Jumpin/Mettmenstetten – Partnerlocations – Ort Ihrer Wahl
Preise	Pauschal CHF 900 (bis 10 Personen) Jede weitere Person CHF 35
Inbegriffen	– Professionelle Betreuung durch Bier-Sommelier – Raummiete (in hauseigenen Locations)
Nicht inbegriffen	– Food & Beverage – Bier nach Konsumation – Anfahrtsspesen – Externe Miete Location
Optionen	– Aperitif nach Wahl – Mittag- oder Abendessen über unser hauseigenes Catering – Kombinierbar mit weiteren Aktivitäten – Buchung der geeigneten Location



Hobbydetektive und Krimibegeisterte aufgepasst! Ist Essen gehen zu unspektakulär für Sie und Sie wünschen sich etwas mehr Nervenkitzel? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Denn schon bald überstürzen sich die Ereignisse und es kommt zu einem tödlichen Zwischenfall. *Eine unterhaltsame Kombination von Erlebnisgastronomie und interaktivem Theater.*

Geniessen Sie kulinarische Höhepunkte und helfen Sie mit, einen spannenden, rasanten und witzigen Krimi aufzuklären. Versüsst wird ein solcher Abend durch eine gehörige Portion Humor und natürlich das obligate Dessert am Ende. Krimi Dinner – Ein Theater- und Gastroerlebnis, das Sie nicht so schnell vergessen werden!

Sie sind auf der richtigen Spur.

Facts & Figures

Dauer	2 bis 4 Stunden
Gruppengrösse	Ab 10 Personen
Durchführbarkeit	Ganzjährig
Örtlichkeit	Schweizweit
Mögliche Lokalitäten	– Güeterschuppä/Mettmenstetten – Eventlokal Grindel 6/Mettmenstetten – Winzerhaus/Weiningen – Partnerlocations – Ort Ihrer Wahl
Preise	Pauschal CHF 900 (bis 10 Personen) Jede weitere Person CHF 55
Inbegriffen	– Professionelle Schauspieler – Auf die Location angepasstes Kriminalprogramm
Nicht inbegriffen	– Individuelles und nach Ihren Wünschen zusammengestelltes Abendessen – Getränke – Verpflegungspauschale Akteure – Miete Location
Optionen	– Einbezug individueller und persönlicher Namen und Themen der Gäste – Kombinierbar mit weiteren Aktivitäten – Buchung der geeigneten Location



Das Rösten von Kaffee ist ein traditionelles Handwerk und entscheidend für den Geschmack des Kaffees. In der Rösterei von Diamant Kaffee wird täglich frischer Kaffee geröstet. Die Meister ihres Handwerks legen für jeden Kaffee ein eigenes Röstprofil an, das den individuellen Charakter des Kaffees betont.

Kommen Sie mit uns auf eine kleine Reise und verkosten Sie *Spezialitäten-Kaffee aus aller Welt*. Sehen, hören, schmecken, riechen und fühlen. Erfahren Sie die sensorischen Unterschiede zwischen verschiedenen Bohnen und Zubereitungsarten. Die Geschmacksvielfalt des goldenen Brauns wird Sie überraschen.

Spezialitäten-Kaffee aus aller Welt.

Facts & Figures

Dauer	1 bis 2 Stunden
Gruppengrösse	Ab 10 bis 40 Personen pro Workshop
Durchführbarkeit	Ganzjährig
Örtlichkeit	Hausen am Albis
	Externe Locations und Umsetzung auf Anfrage
Preise	Pauschal CHF 800 (bis 10 Personen) Jede weitere Person CHF 50
Inbegriffen	– Professionelle Betreuung – Raummiete Rösterei und Showraum – Frisch gerösteter Kaffee als Give-Away
Optionen	– Eigenes Etikett für Give-Away – Kombinierbar mit weiteren Aktivitäten – Umsetzung in eigener oder gewünschten externen Location



Bei diesem süssen Teamerlebnis verzieren Sie bereits vorgebackene Butterguezli hergestellt nach Grossmutter's Art. Die Zierde wird allerdings nicht nur nach Lust und Laune gestaltet, sondern nach Ihren Wünschen oder einem vorgängig vereinbarten Motto. Ob Firmenlogo, Geburtstagswünsche oder Fantasie-Figuren; *alles ist möglich*. Unsere Bäckermeisterin hat sämtliche erforderlichen Zutaten für Sie vorbereitet und zeigt Ihnen verschiedene Techniken, wie aus einem Guezli individuelle Kunstwerke entstehen.

Gerne kommen wir mit unserem Equipment auch zu Ihnen in die Firma: Ihre süssen Kreationen können Sie problemlos in einem Sitzungszimmer oder der Mensa herstellen.

Süsses Glück gesucht?

Facts & Figures

Dauer
Gruppengrösse
Durchführbarkeit
Örtlichkeit

Ab 1 Stunde
Ab 10 Personen
Ganzjährig
Schweizweit

Mögliche
Lokalitäten

- Güeterschuppä/Mettmenstetten
- Eventlokal Grindel 6/Mettmenstetten
- Winzerhaus/Weiningen
- Jumpin/Mettmenstetten
- Partnerlocations
- Ort Ihrer Wahl

Preise

Pauschal CHF 800 (bis 10 Personen)
Jede weitere Person CHF 50

Inbegriffen

- Gesamtes benötigtes Material (inkl. Schürzen)
- Vorbereitung und Moderation
- Betreuung durch Fachteam
- Eigens dekorierte Guezli als Give-Away

Nicht inbegriffen

- Locationmiete
- Anfahrtsspesen

Optionen

- Firmenguezli mit Logo
- Kombinierbar mit weiteren Aktivitäten oder als Side-Event von Grossveranstaltungen
- Umsetzung in eigener oder gewünschten externen Location



Unser Erlebnis Fondue verbindet Gruppen ganz speziell. *In einem grossen Topf über offenem Feuer* brodelt die Spezial-Käsemischung in freier Natur. Mit den überlangen Gabeln rühren Sie den Käse im grossen Kessel und geniessen einen stimmungsvollen Abend mit Freunden oder Ihren Mitarbeitern. Das Knistern des Feuers und die wärmende Glut in den Feuerschalen sorgen wie von selbst für behagliche Geselligkeit!

Die Infrastruktur ist mobil – Unser Outdoor-Käseplausch kann auch auf Ihrem Firmengelände oder im heimischen Garten durchgeführt werden. Ob im Winter wie im Sommer – dieses Erlebnis kommt immer gut an! En Guete!

In einem grossen Topf über offenem Feuer.

Facts & Figures

Dauer	1.5 Stunden
Gruppengrösse	Ab 10 Personen
Durchführbarkeit	Ganzjährig
Örtlichkeit	Schweizweit
Preise	Pauschal CHF 1200 (bis 10 Personen) Jede weitere Person CHF 75
Inbegriffen	– Professionelle Betreuung – Feine Käsemischung und frisches Brot – Fondue Ausrüstung mit Spezial-Besteck – Grosser Topf über dem Feuer
Nicht inbegriffen	– Getränke – Anfahrtsspesen – Miete Location
Optionen	– Kombinierbar mit vorgängiger Fackelwanderung – Glühweinapéro – Kombinierbar mit weiteren Aktivitäten – Buchung der geeigneten Örtlichkeit



In unserer mobilen Glasbläserei *tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Glasblasens* und erleben das filigrane Handwerk aus nächster Nähe.

Unsere versierte und professionelle Glasbläserin vermittelt Ihnen grundlegende Techniken des Glasblasens an der offenen Flamme, wobei sowohl Glasrohre als auch Glasstäbe zum Einsatz kommen. Zu den erlernten Fertigkeiten gehören das Ziehen von Spitzen, das Blasen von Kugeln sowie das Schmelzen und Formen von Glasstäben.

Am Ende des Workshops wird jeder Teilnehmer in der Lage sein, seine eigenen Glasobjekte an der Flamme zu kreieren. Freuen Sie sich auf kreative Christbaumkugeln zum mit nach Hause zu nehmen oder auf ein originelles Wein-
glas, mit dem Sie vor Ort mit einem passenden Wein auch gleich anstossen können.

Erschaffe dein eigenes Meisterwerk.

Facts & Figures

Dauer	1.5 bis 2.5 Stunden
Gruppengrösse	10 bis 30 Personen (pro Workshop)
Durchführbarkeit	Ganzjährig
Mögliche Lokalitäten	– Güeterschuppä/Mettmenstetten – Eventlokal Grindel 6/Mettmenstetten – Winzerhaus/Weiningen – Jumpin/Mettmenstetten – Ort Ihrer Wahl
Preise	Pauschal CHF 1500 pro Gruppe (bis 10 Personen) Jede weitere Person CHF 30
Inbegriffen	– Professionelle Betreuung – Sämtliche benötigte Materialien und Werkzeuge – Eigenes Weinglas oder zwei Christbaumkugeln zum Mitnehmen
Nicht inbegriffen	– Eventguide – Essen und Getränke – Anfahrtsspesen (externe Locations) – Miete Location
Optionen	– Aperitif nach Wahl – Mittag- oder Abendessen in unseren Locations – Kombinierbar mit weiteren Aktivitäten – Buchung der geeigneten Location

37 Locations



38
Jumpin



40
*Steakhouse
Bahnhof*



42
Im Grindel 6



44
Güeterschuppä



46
Winzerhaus



48
Weinkeller



Heben Sie mit uns ab – auch in Sachen Eventplanung.



Die weltweit grösste und erfolgreichste Sommertrainingsanlage für Freestyle Sport steht in Mettmenstetten (ZH), zentral gelegen zwischen Zürich, Zug und Luzern. In dieser einzigartigen und multifunktionalen Anlage werden seit Jahren Firmenevents, Vereinsanlässe und private Feiern durchgeführt.



*Wo auch
das Ambiente
well done ist!*



Entdecken Sie das moderne und doch so traditionsreiche Steakhouse Bahnhof. Hier trifft nicht nur das Essen Ihren Geschmack. Das Restaurant eignet sich perfekt für Seminare, private und geschäftliche Feiern oder ausschweifende Hochzeiten und Geburtstage.



*Damit der Event
und die Location
Persönlichkeit hat!*



Die charakteristische Location ist Dank seiner Wandelbarkeit genauso festlich wie schlicht. Mit angeschlossener Brauerei und eigener Vinothek wird das Verweilen im Grindel zusätzlich zum Genuss. Gerne empfangen wir Ihre Festgemeinschaft bis 300 Personen.



*In urchiger und
charmanter
Atmosphäre feiern!*



Erbaut im Jahre 1864 besticht der liebevoll renovierte Güeterschuppä durch sein geschichtsträchtiges und urchiges Ambiente. Hier fühlen Sie sich auf Anhieb wohl. Sowohl beim Fondueplausch, wie bei einem erfrischenden Apéro oder einem gesitteten Gala-Dinner. Mit Charme ist alles möglich!



*Mit grossartiger
Aussicht zwischen
den Rebbergen
schwelgen!*



An traumhafter Lage im Limmattal werden mit Finesse und ausgewählten, regionalen Produkten köstliche Speisen zubereitet. Das Winzerhaus bietet mehrere Räumlichkeiten für unvergessliche Anlässe. Entdecken Sie das charmante Restaurant mit Weitblick.

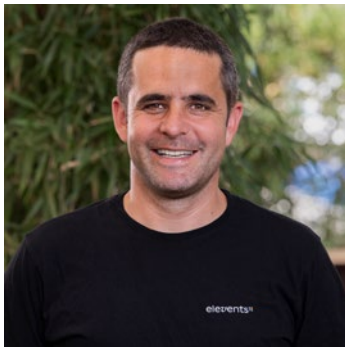


Eintauchen in den Rebberg und dessen behagliches Flair.



In den Rebberg gebaut, lagern hier die besten Weine bei optimalem Klima. Der Weinkeller verleiht jedem Anlass eine einzigartige Note und lässt ihren Aufenthalt zu einem speziellen Erlebnis werden.

<i>Bananenreiferei</i>	Zürich-West Bis 400 Personen
<i>British Classic Cars</i>	Knonau Bis 80 Personen
<i>Chollerhalle</i>	Cham Bis 1000 Personen
<i>EventHouse</i>	Rapperswil Bis 1000 Personen
<i>Glashaus Schönenberger</i>	Mettmenstetten Bis 350 Personen
<i>Eventschiff MS Ufnau</i>	Zürichsee Bis 82 Personen
<i>Stadthalle</i>	Dietikon Bis 2250 Personen
<i>Traumgarten</i>	Thalwil Bis 720 Personen
<i>Villa St. Charles</i>	Meggen Bis 150 Personen
<i>Actionworld</i>	Obfelden Escape Rooms Adventure-Golf Lasertag



Andreas Isoz
Geschäftsführer
M 079 377 53 73
T 044 776 81 70
andreas@isoz.ch



Jonas Roth
Event Manager &
Projektleiter
T 044 776 81 70
kontakt@elevents.ch



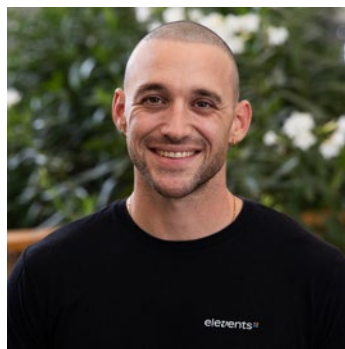
Gian Caderas
Allrounder & Events



Laura Hottinger
Grafikdesignerin



Livia Fontana
Lead Guide



Moritz Biel
Lead Guide



*Bilder sagen
mehr als Worte...*