



IHR RAHMENPROGRAMM

UNSERE IDEEN

Liebe Seminarorganisatoren
Liebe Seminargäste

Sie möchten Ihrem Seminar eine ganz besondere Note geben und Ihren Anlass mit einem originellen Rahmenprogramm ergänzen?

Wir freuen uns schon jetzt, Ihren Aufenthalt so vielseitig wie möglich zu gestalten. Auf den folgenden Seiten finden Sie unser internes Rahmenprogramm sowie Angebote, welche wir in Zusammenarbeit mit externen Partnern durchführen.

Gern sind wir Ihnen bei der Organisation eines tollen Rahmenprogrammes behilflich.

Bis bald – bei uns am SEE!

Herzliche Grüsse

Ihr Team Anlassverkauf & -organisation

anlassorganisation@seerose.ch
T +41 56 676 68 65



SEEROSE RESORT & SPA
Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden
+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE
das Gute leben
balancefamilie.ch



INTERNES RAHMENPROGRAMM

TEAMSPIRIT IM UND UM DIE SEEROSE



Unsere internen Rahmenprogramme bieten den optimalen Rahmen, nach einem vollen Meetingtag den Kopf zu lüften und den Teamspirit zu stärken.

Die Teilnehmer lernen die Seerose, die Region und sich untereinander besser kennen - dabei soll der Genuss natürlich nicht zu kurz kommen.

Unser Angebot	Kochkurse	Seite 3
	Muffins backen	Seite 4
	Gemüse schnitzen	Seite 5
	Weindegustation	Seite 6

Personenzahl Unsere internen Rahmenprogramme bieten wir für 5 bis 20 Personen an.

Dauer Die Angebote sind für 1 bis 2 Stunden konzipiert und vorwiegend nachmittags durchführbar.



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden

+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben

balancefamilie.ch

Seite 2 von 13



KOCHKURSE

KLASSISCH ODER SWISS-THAI



Zaubern Sie zusammen mit unserem Küchenteam ein saisonales 4-Gänge Menü. Sie haben die Wahl: Regionalität oder das Fremde im Vertrauten – was spricht Sie mehr an?

Angebote

Kochkurs Classic

Sie kreieren in der Küche des Cocon ein schweizerisch-französisches 4 Gänge Menü mit regionalen Zutaten und geniessen dies im klassischen Restaurant Seerose mit traumhaftem Blick auf den Hallwilersee.

Kochkurs Cocon

Einheimische Produkte vermählt mit der kulinarischen Vielfalt Thailands – das erwartet Sie im Kochkurs Cocon. Das 4-Gänge Verwöhnmenü unter dem Motto „das Fremde im Vertrauten“ kochen und geniessen Sie im Restaurant Cocon.

Durchführung

Kochkurs Classic Mo/Di ab 15.00 Uhr

Kochkurs Cocon Mo/Di ab 15.00 Uhr, Mi/Do 15.00 bis 17.00 Uhr

Personenzahl

Mo/Di 6 bis 20 Personen, Mi/Do 6 bis 12 Personen

Dauer

ca. 2 Stunden vorbereiten und kochen

Das Abendessen geniessen Sie ab 18.00 Uhr im jeweiligen Restaurant

Kosten

Basiskosten (Mo & Di) CHF 950

Basiskosten (Mi & Do) CHF 750

Menü CHF 85 pro Person

Leistungen

Organisation, Betreuung und Durchführung

1 Apérogetränk (Weisswein oder Prosecco, Bier und Wasser)

Booklet inklusive Rezepte, Seerose Kochschürze

Tipp

Für die Zeit zwischen Kochkurs und Abendessen empfehlen wir Ihnen einen Besuch in der Seerose Bar & Lounge.



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden

+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben

balancefamilie.ch

Seite 3 von 13



AARGAUER RÜEBLIMUFFINS BACKEN

MIT FOXTRAIL



Die Teilnehmer suchen in zwei Gruppen auf einem «Foxtrail» die Zutaten für die Rüeblimuffins in und um die Seerose zusammen und lernen so das Resort besser kennen. Zudem geht es natürlich auch um Teamwork, Geschwindigkeit und den Sieg. In unserer Produktionsküche entsteht dann die feine regionale Spezialität. Während Sie gemütlich Ihr Abendessen geniessen, übernimmt die Küche gern das fertig backen Ihrer hergestellten Kunstwerke.

- Durchführung** Montag bis Freitag von 13.00 bis 18.00 Uhr
- Personenzahl** 6 bis 20 Personen
- Dauer** 1 bis 1½ Stunden
- Kosten** Basiskosten CHF 130
Zuzüglich CHF 20 pro Person
- Leistungen** Organisation, Betreuung und Durchführung
Booklet inklusive Rezept
- Tipp** Sie bevorzugen eine salzige Variante? Backen Sie feines Speck- oder Olivenbrot.



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden

+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben

balancefamilie.ch

Seite 4 von 13



GEMÜSE SCHNITZEN

KUNSTWERKE ERSCHAFFEN



Umrahmen Sie Ihren Seminartag mit einem kreativen Abendprogramm oder bereichern Sie das Abendessen im thailändischen Restaurant Samui-Thai mit einer speziellen Aktivität. Die Faszination des Gemüseschnitzens ist in Thailand weit verbreitet und wird bei uns täglich praktiziert. Seien auch Sie kreativ und schnitzen Sie unter fachkundiger Anleitung unserer thailändischen Mitarbeiter aus einem Rüebli eine wunderschöne Blume oder aus einer Melone ein wahrhaftes Kunstwerk. Pflaster sind genügend vorhanden und für das leibliche Wohl ist auch gesorgt.

- Durchführung** Montag bis Sonntag, 14.00 bis 17.00 Uhr
- Personenzahl** 6 bis 20 Personen
- Dauer** ca. 1 Stunde
- Kosten** CHF 48 pro Person
- Leistungen** Organisation, Betreuung und Durchführung
1 Apérogetränk (Samui-Thai Drink, thailändisches Bier und Wasser)
Reischips mit Chilisauce
- Tipps** Geniessen Sie die Vorspeiseplatte bereits während dem Gemüse schnitzen zu CHF 25.00 pro Person (im 4-Gang Thai Menü inklusive)





WEINDEGUSTATION IM WEINKELLER SOLAIA



Lernen Sie die Vielfalt der Seetaler Weine kennen. Regionale Winzer stellen Ihre Produkte vor und bieten Ihnen einen Einblick in die Weinregion und Ihre Arbeit.

Durchführung Montag bis Sonntag, Zeit flexibel

Personenzahl 10 bis 20 Personen

Dauer 1 bis 1½ Stunden

Kosten 4 Weine à CHF 40 pro Person
6 Weine à CHF 60 pro Person
Basiskosten bei Gruppen unter 10 Personen CHF 150

Leistungen Organisation, Betreuung und Durchführung
Wasser und Brotwürfeli

Tipp Das Seetal ist eine kleine aber feine Weinregion. Auf Wunsch organisieren wir auch eine Führung in einem wunderbaren Weingut ganz in der Nähe.



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden

+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben

balancefamilie.ch

Seite 6 von 13



EXTERNE RAHMENPROGRAMME

DIE REGION ENTDECKEN



Das Seetal hat viel zu bieten in puncto Rahmenprogramm. Lockern Sie den Seminar-Alltag auf und entdecken Sie die Region und ihr vielseitiges Angebot. Gern unterstützen wir Sie bei der Planung.

Angebote	Firmenrudern mit dem Ruderclub Hallwilersee	Seite 8
	Schlossführung Schloss Hallwyl	Seite 9
	Fishing on the Farm	Seite 10
	Selber Mosten	Seite 11
	Weitere Kontakte	Seite 12

Personenzahl ab 2 Personen

Dauer ab 1 Stunde

Kosten Für die Organisation von externen Rahmenprogrammen verrechnen wir eine **Bearbeitungsgebühr von CHF 100**. Sie haben natürlich die Möglichkeit, die Dienstleister selber zu kontaktieren und das Programm eigenständig zu organisieren.

Die Kosten der einzelnen Rahmenprogramme finden Sie auf den folgenden Seiten.



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden

+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben

balancefamilie.ch

Seite 7 von 13



FIRMENRUDERN MIT DEM RUDERCLUB HALLWILERSEE



Rudern ist ein besinnlicher, verbindender Sport welcher sowohl Mannschaftsdenken wie auch individuelle Leistung fordert. Es ist die perfekte Kombination von körperlichem und mentalem Auspowern in wunderschöner Naturkulisse.

- Durchführung** Montag bis Sonntag
Beste Jahreszeit: Mai bis September
- Personenzahl** 2 bis 10 Teilnehmer
- Dauer** 2 bis 3 Stunden (Theorieblock und Rudern)
- Kosten** Basiskosten CHF 200
Zuzüglich CHF 100 pro Person
- Tipp** Wenn Ihre Gruppe mehr als 10 Personen umfasst, empfehlen wir eine Kombination aus Firmenrudern und Stand up Paddeln (auch in der Variante SUP Yoga möglich – für diejenigen, die es etwas ruhiger mögen). Bei der Organisation von Stand up Paddles unterstützen wir Sie sehr gern.
- Kontakt** Ruderclub Hallwilersee
Frau Annick Kohler, Ruderchef
079 206 46 73, ruderchef@rc-hallwilersee.ch



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden

+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben

balancefamilie.ch

Seite 8 von 13



SCHLOSSFÜHRUNG IM SCHLOSS HALLWYL



Das aargauische Kleinadelsgeschlecht von Hallwyl hat sich in seiner über 800-jährigen Geschichte vielfältig hervorgetan: Auf den eidgenössischen Schlachtfeldern, an den europäischen Höfen, als Heilkundige, Richter und Mäzeninnen. Auf ihrem Stammschloss treffen Sie auf starke Familienbande und besondere Schicksale. Die Bauten widerspiegeln die Familiengeschichte

Angebote

Führung Im Schloss Hallwyl durch Raum und Zeit

Auf dem Rundgang durch die Schlossbauten bewegen Sie sich vom Mittelalter bis ins 20. Jahrhundert. Sie erfahren, wie sich das Leben der Familie von Hallwyl im Schloss im Lauf der Zeit verändert hat.

Dauer: 1 Stunde

Personenzahl: max. 20 Personen pro Gruppe

Kosten: Basiskosten CHF 150 pro Gruppe
zuzüglich Eintritt CHF 10 pro Person (ab 10 Pers.)

Führung kurz & bündig

800 Jahre lang gehörte das Schloss der Familie von Hallwyl. Im Schlosshof erhalten Sie einen Überblick zur Bau- und Familiengeschichte.

Die Ausstellung besuchen Sie auf eigene Faust.

Dauer: 20 Minuten

Personenzahl: max. 50 Personen pro Gruppe

Kosten: Basiskosten CHF 90 pro Gruppe
zuzüglich Hofeintritt CHF 2.50 pro Person (ab 10 Pers.)

Durchführung

Dienstag bis Sonntag und allg. Feiertage 10 bis 17 Uhr
Jeweils Ende März bis Ende Oktober

Kontakt

Museum Aargau, CH-5707 Seengen
0848 871 200, www.schlosshallwyl.ch, reservierungen.hallwyl@dag.ch



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden

+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben

balancefamilie.ch

Seite 9 von 13



FISHING ON THE FARM

BEI FAMILIE SPIELHOFER



Zwischen Hildisrieden, Römerswil und Hochdorf finden Sie den Forellenhof von Familie Spielhofer. Hier können Sie nicht nur im Naturteich selber fischen, sondern auch auserlesene Produkte aus Eigenproduktion und aus der Region kosten. Geniessen Sie einen aussergewöhnlichen Ausflug ins Grüne, lassen Sie die Seele baumeln und feiern Sie den Erfolg, nachdem Sie selber eine Forelle gefangen haben – besser geht's nicht.

Angebot	Angeln und Apéro Ein Teichwart erläutert Ihnen alles Wissenswerte zum Thema. Sie fischen ca. 1 Stunde und geniessen anschliessend einen Apéro mit Hauswurst und Trockenfleisch vom Damwild, Käse aus dem Seetal sowie Variationen von den hausgeräucherten Forellen-, Lachsforellen- und Saiblingfilets.
Durchführung	Mittwoch bis Samstag 13.30 bis 18.00 Uhr (auf Anfrage auch Montag/Dienstag und nach 18.00 Uhr möglich) Jeweils Anfang April bis Ende Oktober
Personenzahl	5 bis 40 Teilnehmer
Dauer	1 bis 2 Stunden fischen + anschliessender Apéro
Kosten	CHF 22 pro Person
Leistungen	Angelausrüstung (leihweise) Apéro inkl. 1 Getränk 1 Forelle (zum mitnehmen – ausgenommen oder filetiert, vakuumiert)
Tipp	Erweitern Sie das Angebot mit einem feinen Fischmenü – Angeln und geniessen.
Kontakt	Spielhofer Fisch AG, 6027 Römerswil 041 910 17 89, www.fishing-on-the-farm.ch , info@fishing-on-the-farm.ch



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden

+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben

balancefamilie.ch

Seite 10 von 13



SELBER MOSTEN AUF DEM ARCHEHOF



Unter fachlicher Anleitung werden Sie in das Thema Mosten eingeführt. Pressen Sie Süssmost aus Obst der hofeigenen Hochstammobstbäume. Dabei können Sie direkt vom Auslauf Ihren Obstsaft «frisch ab Presse» degustieren. Versuchen Sie auch mal sortenreine Säfte und wählen Sie Ihre Obstsorten ganz nach Ihrem Geschmack. Der gepresste Saft kann in bereitgestellten PET-Flaschen nach Hause genommen werden.

Durchführung	Von Ende August bis Ende November (abhängig von der Apfelernte)
Personenzahl	5 bis 30 Teilnehmer
Dauer	1½ bis 2 Stunden
Kosten	CHF 20 pro Person
Leistungen	Selber Mosten mit Handpresse und Handmühle Obst von hofeigenen Hochstammobstbäumen Informationen und Anleitung zum Mosten Most abfüllen und degustieren Hergestellter Most zum Mitnehmen
Tipp	Auch das Ernten der anschliessend verarbeiteten Früchte kann in das Most-Erlebnis miteinbezogen werden.
Kontakt	Baumhaus & Archehof, 6024 Hildisrieden 041 460 11 35, www.archehof.ch , info@archehof.ch



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden

+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben

balancefamilie.ch

Seite 11 von 13



Sie sind eine grössere Gruppe oder auf der Suche nach etwas Anderem? Hierfür können wir die vielseitigen Teamevents der **eventerlebnis GmbH** wärmstens empfehlen. Die meisten Rahmenprogramme der eventerlebnis GmbH können bei uns vor Ort (indoor oder outdoor) stattfinden – so ist kein Ortswechsel notwendig. Sie erreichen die eventerlebnis GmbH via Mail: kontakt@eventerlebnis.ch oder Telefon: 055 508 24 99.

Des Weiteren haben wir folgende Empfehlungen aus der Region für Sie:

Kulinarisches

Brennerei Urs Hecht

www.gunzwiler-destillate.ch

Cupcakes oder Cake-Pops selber machen Rapperswil

www.sweat-treat.ch

Sport

Go Kart-Race-Inn in Roggwil

www.race-inn.ch

Seilpark Rütihof

www.waldseilgarten.ch

Kulturelles

Chrüter Power in Dürrenäsch

www.chrueterpower.ch

Besichtigung Mühle Seengen

www.muehle-seengen.ch

Tabakmuseum – Seetal, das Cuba des Aargaus in Menziken

www.tabakmuseum.ch

Strohmuseum im Park Wohlen

www.strohmuseum.ch

Militärsammlung Meisterschwanden

www.militaersammlung.ch



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden

+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben

balancefamilie.ch

Seite 12 von 13



Amüsantes

Urchig Event-Gasthof Kulmerau: Urchiges erleben und geniessen

www.urchig.events

Lachyoga mit Rolf Locher bei uns im Hotel

www.hoho-haha.ch

Bau einer Seifenkiste mit anschliessendem Rennen – der wahrwerdende Buben- und Mädchentraum von früher

www.seifenkiste.ch



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden

+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben

balancefamilie.ch

Seite 13 von 13