

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 - 4.5 h, je nach Programm	
Verfügbarkeit	Ganzjährig, ganztags	
Standort	Basel, Bern, Luzern, St. Gallen, Winterthur, Zug, Zürich	
Gruppengrösse	12 bis 90 Personen > Minimum Pauschalpreis bis inkl. 12 Personen CHF 1'908.00	
Preis pro Person	4.5 h, mit Stadtführung, Gastro Team Challenge 3.5 h, ohne Stadtführung 3.5 h, ohne Gastro Team Challenge	CHF 159.00 CHF 149.00 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 > Menükarte mit Ihrem Firmen-Logo > Siegerehrung und Preisverleihung mit 360g XL-Toblerone pro Sieger, 100g Basler Lächerli (nur Basel) > Fotos Ihres Anlasses > Anlassbetreuung > Bearbeitungsgebühr > Rheinüberquerung mit Klingental-Fähre (nur Basel) 	
Im Preis nicht inbegriffen	<ul style="list-style-type: none"> > 7.7 % MwSt (ab 01.01.2024: 8.1 % MwSt) > Getränke 	
Zusätzliche Optionen pro Person	<ul style="list-style-type: none"> > Glühwein und Guetzli (November – Februar) > Aperitif > Bustransfer 	CHF 13.50 Preis auf Anfrage Preis auf Anfrage
Sprachen	Deutsch, Englisch	

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

Riesen Mikado



Riesen Puzzle





Teamkochen

Schwingen Sie im Team gemeinsam den Kochlöffel

Sie erleben sich selber 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	<ul style="list-style-type: none"> > Ganzjährig > Mittags/abends: Aarau, Büron bei Sursee (LU), Luzern, Nidau (BE), Oberentfelden (AG), Wil (SG), Zürich > Nur abends: Allenwinden (ZG), Basel, Bern, Hünenberg am See (ZG), St. Gallen 	
Region	<ul style="list-style-type: none"> > Aarau, Basel, Luzern, Zürich > Nidau (BE) > Bern, Büron bei Sursee (LU), Hünenberg am See (ZG) > Wil (SG) > Oberentfelden (AG), St. Gallen > Allenwinden (ZG) 	50 P. 45 P. 40 P. 30 P. 25 P. 20 P.
Gruppengrösse	10 - 50 Personen/ Minimum Pauschalpreis bis inkl. 10 Personen CHF 1'790.00	
Preis pro Person	10 bis 24 Personen	CHF 179.00
	25 bis 50 Personen	CHF 169.00
	Obligatorisches unlimitiertes Getränkepaket (Weisswein, Rotwein, Bier, Mineralwasser, Orangensaft, Softdrinks, Kaffee)	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. Anreisekosten > Menükarte mit Ihrem Firmen Logo > Leihweise Kochbekleidung (Kochmütze, Schürze, Küchentuch) > Küchenmiete > Abwasch- und Reinigungsarbeiten > Fotos Ihres Anlasses > Bearbeitungsgebühr 	
Im Preis nicht inbegriffen	7.7 % MwSt (ab 01.01.2024: 8.1 % MwSt)	
Zusätzliche Optionen pro Person	> Kochmütze mit Firmen Logo oder Name zum Mitnehmen	CHF 18.50
	> 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	
Durchführung	Ganzjährig, ganztags	
Region	Gemäss Ihrem Wunsch in der ganzen Schweiz (z.B. Restaurant, Hotel, Schiff, Partyraum etc.)	
Gruppengrösse	15 - 50 Personen	
Preis pro Person	CHF 95.00 > Minimum Pauschalpreis bis inkl. 15 Personen CHF 1'425.00	
Im Preis inbegriffen	<ul style="list-style-type: none"> > Instruktion und Einleitung zum Cocktail Mix Workshop (Vorstellen der Spirituosen, Material und Zutaten) > Einführung in die Kunst des Cocktailmixen und Garnituren-ABC > Referent Cocktail Workshop > Cocktail Eigenherstellung (5 alkoholische, 3 alkoholfreie) durch Teilnehmer mit Coaching > Spirituosen, Getränke und Lebensmittel gemäss unseren Rezepten während dem Workshop > Siegerehrung mit Champagner zum Mitnehmen für die Siegergruppe > 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"> > 7.7 % MwSt (ab 01.01.2024: 8.1 % MwSt) > evtl. Raummiete und Bereitstellungskosten je nach Durchführungsort > Anfahrtpauschale je nach Durchführungsort 	
Zusätzliche Optionen	Bustransfer	Preis auf Anfrage
Sprachen	Deutsch, Englisch	

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche.



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, Verlängerung möglich	
Verfügbarkeit	Ganzjährig, ganztags	
Standort	> Zugersee, ab Zug	58 P.
	> Vierwaldstättersee, ab Luzern	50 P.
	> Zürichsee, ab Zürich	48 P.
	Andere Abfahrtsorte auf Anfrage	
Gruppengrösse	Je nach Schiffsgrösse 15 - 58 Personen	
Preis pro Person	CHF 130.00 > Minimum Pauschalpreis bis inkl. 15 Personen CHF 1'950.00	
Im Preis inbegriffen	<ul style="list-style-type: none"> > Private Schiffrundfahrt inkl. Schiffsmitte > 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	7.7 % MwSt (ab 01.01.2024: 8.1 % MwSt)	
Zusätzliche Optionen pro Person	> Gastro Team Challenge (1 h)	CHF 59.00
	> Mineralwasser 0.5 l	CHF 5.00
	> Bustransfer	Preis auf Anfrage
	> Anderer Abfahrts- und Ankunftsort	Preis auf Anfrage
	> Schifffahrtverlängerung	Preis auf Anfrage
Sprachen	Deutsch, Englisch	

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche.



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	
Verfügbarkeit	Ganzjährig, täglich	
Standort	Gemäss Ihrem Wunschort in der ganzen Schweiz (z.B. Firmalokalität, Partyraum, Hotel, Restaurant, Schiff etc.)	
Gruppengrösse	15 - 80 Personen	
Preis pro Person	CHF 69.00 > Minimum Pauschalpreis bis inkl. 15 Personen CHF 1035.00	
Im Preis inbegriffen	> Gastro Team Challenge > Postenbetreuung > Siegerehrung und Preisverleihung mit 360g XL-Toblerone pro Sieger > Material > Fotos Ihres Anlasses > Auf- und Abbau > Bearbeitungsgebühr	
Im Preis nicht inbegriffen	> 7.7 % MwSt (ab 01.01.2024: 8.1 % MwSt) > Evtl. Raummiete > Anfahrtspauschale je nach Durchführungsort	
Zusätzliche Optionen pro Person	> Weinseminar mit 5 Schweizer Weine (1h) > Bustransfer	CHF 59.00 Preis auf Anfrage
Sprachen	Deutsch, Englisch	

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 - 3.5 h, je nach Gruppengrösse	
Verfügbarkeit	Ganzjährig, täglich	
Standort	Gemäss Ihrem Wunschort (z.B. Firmen- oder Hotelareal, Bauernhof, Restaurant etc.)	
Gruppengrösse	20 - 100 Personen	
Preis pro Person	CHF 99.00 > Minimum Pauschalpreis bis inkl. 20 Personen CHF 1'980.00	
Im Preis inbegriffen	> 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	> 7.7 % MwSt (ab 01.01.2024: 8.1 % MwSt) > allfällige Geländemiete (muss vor Ort abklärt werden) > Anfahrtspauschale je nach Durchführungsort	
Zusätzliche Optionen	Bustransfer	Preis auf Anfrage
Sprachen	Deutsch, Englisch	

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



Hufweiserwerfen

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 Schnupperkurs 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	
Durchführung	Oktober bis März, ganztags	
Ort	Zug, Zürich	
Teilnehmer	8 - 50 Personen	
Preis pro Person	CHF 175.00 > Minimum Pauschalpreis bis inkl. 8 Personen CHF 1400.00	
Im Preis inbegriffen	> Curling Schnupperkurs mit Instruktor 2 h > 1 Glühwein pro Person > 3-Gang Menü (gemischtem Salat, Käsefondue mit Brot, Dessert) > Bearbeitungsgebühr	
Im Preis nicht inbegriffen	> 7.7 % MwSt (ab 01.01.2024: 8.1 % MwSt) > Getränke	
Zusätzliche Optionen pro Person	Bustransfer	Preis auf Anfrage
Sprachen	Deutsch, Englisch	

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	
Durchführung	Dezember bis März, ganztags	
Standort	Wirzweli NW, Sattel-Hochstuckli SZ	
Teilnehmer	15 - 80 Personen	
Preis pro Person	CHF 165.00 > Minimum Pauschalpreis bis inkl. 15 Personen CHF 2475.00	
Im Preis inbegriffen	> 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	> 7.7 % MwSt (ab 01.01.2024: 8.1 % MwSt) > Getränke	
Zusätzliche Optionen pro Person	> Aperitif > Bustransfer	Preis auf Anfrage Preis auf Anfrage
Sprachen	Deutsch, Englisch	

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche.