Herzlich
Willkommen
auf dem Juckerhof
Jucker
FARM

WICHTIGE INFORMATIONEN

INTERNET

Wlan: Jucker_Guest Passwort: haferdrink

VERPFLEGUNG

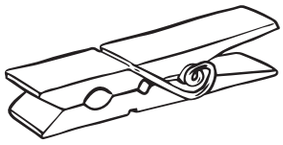
Bediene dich frei und wann immer du willst von unserem Buffet-Angebot im Hofrestaurant:

- **Zmorge beim Eintreffen**
- **Kaffeepause mit Gipfeli**
- **Zmittag 11.30 - 14.00 Uhr inkl. Sitzplatzreservation**

(Im September und Oktober empfehlen wir dir aufgrund der vielen Tagesgäste um 11.30 Uhr oder 13.00 Uhr zu essen.)

- **Pausensnack, Kaffee und Kuchen am Nachmittag**

Am Donnerstag ist Vegi-Tag! Dann gibt es nur vegetarische Spezialitäten am Buffet.

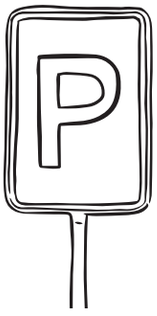


WÄSCHEKLAMMER

Die Wäscheklammer zeigt unseren Mitarbeitenden im Restaurant und im Hofladen, dass du ein Seminargast bist. Trage sie ersichtlich. So kannst du dein Mittagessen ohne wägen oder an der Kasse vorzuweisen beziehen. Auch alle offenen Getränke sowie Kaffee und Tee sind in der Pauschale inbegriffen. PET-Flaschen, Alkohol und Glace bitte an der Kasse zeigen, damit diese verrechnet werden können.

HOFLADEN

Als Seminargast profitierst du im Hofladen beim Vorweisen der Wäscheklammer von 10% auf alle Produkte (ausser Alkohol).



PARKPLÄTZE

Der Juckerhof ist autofrei! Der öffentliche und gebührenpflichtige Parkplatz der Gemeinde befindet sich nur wenige Gehminuten vom Hof entfernt. Die Parktickets können im Hofrestaurant in Ausfahrtstickets umgetauscht werden. Preis pro Ticket: CHF 14.00 inkl. MwSt. von 7,7%.

Jucker FARM

UNSERE ANGEBOTE

RAHMENPROGRAMM

Teambildung soll Spass machen. Das ist unser Motto. Und was ist besser für Teamevents geeignet als ein Bauernhof? Eigentlich nichts. Die Kulisse stimmt, die Stimmung ist ausgelassen und zudem wird hier so richtig angepackt.

juckerfarm.ch/events-seminare

HOCHZEITEN

Feiern Sie Ihre unvergessliche Hochzeit auf unseren Höfen. Unsere authentischen Räumlichkeiten sowie die romantischen Aussenbereiche eignen sich perfekt für Ihre Hochzeit während des ganzen Jahres. Weiter organisieren unsere professionellen Eventmanager*innen alles von A bis Z: Von der freien Trauung mit anschliessendem Apéro, über das festliche Dinner bis hin zur Party nach dem Essen.

juckerfarm.ch/hochzeit

GESCHENKKISTE VOM BAUERNHOF

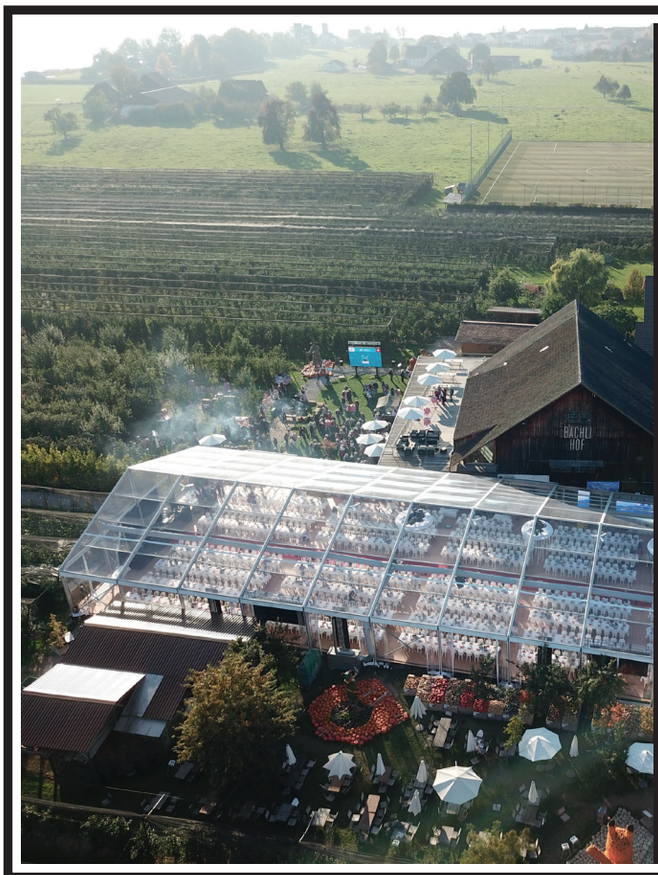
Zum Danke sagen, als Jubiläums- und Geburtstagsgeschenk oder zu Weihnachten. Oder als Give Away für Ihren Event. Und als Vorfreude zur Weihnachtszeit gibt's den Jucker Farm Adventskalender.

juckerfarm.ch/geschenk

FELDTAVOLATA

Entdecken Sie Landwirtschaft hautnah. Mit der FeldTavolata bieten wir Ihnen einen Firmenausflug aufs Feld! Essen Sie da, wo es wächst. Alle zusammen an einer langen Tafel. Da sind Sie am Puls der Feldarbeit, Sie erleben und sehen, wo das Essen herkommt. Ausserdem ist der Appetit nirgends so gross wie an der frischen Luft!

juckerfarm.ch/feldtavolata



GROSSANLÄSSE BIS ZU 2000 GÄSTE

Wir organisieren auch grosse Anlässe für bis zu 2000 Personen. Zu unseren Spezialitäten zählen Family Days und Themen-Events. Für die unterschiedlichsten Firmen durften wir zahlreiche Themen-Events erfolgreich realisieren. Vom ganzen Setting, über die Auswahl der Menüs und der Erlebnisprogramme ist alles auf das Thema abgestimmt.

juckerfarm.ch/firmenevents

DAS «JUCKER-UNIVERSUM»

Vor über 20 Jahren haben die Brüder Martin und Beat Jucker den Juckerhof in Seegräben ZH von ihrem Vater Ueli übernommen. Aus einem einfachen Obstbaubetrieb haben die zwei Gründer einen vielfältigen Produktions- und Gastronomiebetrieb, eine Event- und Seminarlocation sowie ein beliebtes Ausflugsziel gemacht und das «Jucker-Universum» um mehrere Höfe erweitert...

LANDWIRTSCHAFT

Produziert wird auf all unseren Höfen - überall was anderes. Unsere Spezialität sind Obst und Gemüse - doch mittlerweile umfasst unsere Produktionspalette auch Leguminosen und Getreide. Und weil uns eine verantwortungsvolle Produktion wichtig ist, stellen wir gerade auf die regenerative Landwirtschaft um...

HOFBÄCKEREI

Hofeigenes Getreide wird in Seegräben in einer alten Steinmühle gemahlen und zu Brot und anderen Backwaren verarbeitet. Gebacken wird in einem klassischen Holzofen.

HOFCHUCHI

Täglich bereitet das HofChuchi-Team frische Speisen fürs Buffet im Restaurant zu. Saisonal und regional ist das Motto! Besonders der BuureZmorge am Wochenende ist beliebt.

HOFLADEN

Zu einem Bauernhof gehört natürlich ein Hofladen. Hier findet man neben frischem Obst und Gemüse allerlei Hausgemachtes wie unsere Suppen, Hummus, Glace oder den Haferdrink.

HOFMANUFAKTUR

Unsere Rohstoffe aus Eigenproduktion werden in unserer Hof-Manufaktur auf dem Bächlihof veredelt. Das Ziel ist: Möglichst viel selber machen; möglichst kein Foodwaste.

EVENTS UND SEMINARE

Von kleinen kreativen Seminaren à 10 Personen bis zu grossen Anlässen auf dem ganzen Hof mit bis zu 2000 Personen ist alles möglich. Und nicht nur für Firmen, sondern auch für Private – der Juckerhof und der Bächlihof sind beliebte Hochzeitslocations.

BLEIB UP2DATE UND FOLGE UNS AUF SOCIAL MEDIA:

Jucker FARM

LUST EIN «STÜCK» JUCKERHOF NACHHAUSE ZU NEHMEN?

BESTELLE BIS 10 UHR DEIN

FIIRABIGBROT

WIE DAS GEHT?

- Talon ausfüllen
- Bis 10 Uhr im Hofladen abgeben
- Brot nach dem Seminar abholen (Achtung, Öffnungszeiten beachten)
- Zuhause geniessen

Geheim-Tipp: Hast du schon unseren hausgemachten Hummus oder einen unserer feinen Dips oder Pesto probiert? **Vergiss nicht: Nur heute profitierst du von 10% Rabatt im Hofladen!**

Facts zu unserem Brot:

- Im Holzofen gebacken, besonderer Geschmack und lange Haltbarkeit
- Eigenes Getreide, Weizenanbau in Rafz/Mönchaltorf, regenerativ angebaut
- Hier bei uns in der Hofbäckerei gemahlen - in der hofeigenen Steinmühle

UNSER KLASSIKER: DAS HOFBROT 500G – VEGAN

Ruchmehl, Weissmehl, Levopanette (Weizensauerteig, Roggensauerteig, Weizenkeime, Acerola Fruchtpulver), Weizenmehlkeimlinge, Hefe, Salz, Wasser

Preis tagesaktuell, siehe Hofladen

DAS KNUSPRIGE HAFERFLOCKENBROT 500G

Ruchmehl, Weissmehl,Griess Levopanette (Weizensauerteig, Roggensauerteig, Weizenkeime, Acerola Fruchtpulver) Weizenmehlkeimlinge, Milchpulver, Malz, Rapsöl, Hefe, Salz, Wasser

Preis tagesaktuell, siehe Hofladen

UNSER KÜRBISKERNENBROT 500G

Ruchmehl, Weissmehl,Griess Levopanette (Weizensauerteig, Roggensauerteig, Weizenkeime, Acerola Fruchtpulver), Vollei (pasteurisiert, Bodenhaltung CH), Butter, Hefe, Salz, Wasser, Kürbiskerne

Preis tagesaktuell, siehe Hofladen

UNSER KLASSIKER: DAS HOFBROT 500G – VEGAN

Bitte für mich ___ Stück zur Seite legen, danke.

DAS KNUSPRIGE HAFERFLOCKENBROT 500G

Bitte für mich ___ Stück zur Seite legen, danke.

UNSER KÜRBISKERNENBROT 500G

Bitte für mich ___ Stück zur Seite legen, danke

Name, Datum: ____

✂ -

UNSER KLASSIKER: DAS HOFBROT 500G – VEGAN

Bitte für mich ___ Stück zur Seite legen, danke.

DAS KNUSPRIGE HAFERFLOCKENBROT 500G

Bitte für mich ___ Stück zur Seite legen, danke.

UNSER KÜRBISKERNENBROT 500G

Bitte für mich ___ Stück zur Seite legen, danke.

Name, Datum: ____

BITTE BEDIENE DICH
AN UNSEREN
POSTKARTEN