

CELEBRATIONS & EVENTS





GOLF SEMPACH - IHRE LOCATION

Golf Sempach liegt an landschaftlich spektakulärer Lage mit Blick auf den Sempachersee und das Alpenpanorama von den Berner bis zu den Innerschweizer Alpen und dem Säntis. Golf Sempach verfügt über stilvolle, elegante Festsäle und mit dem Restaurant Le Club über eine ausgezeichnete Gastronomie. Als Teil der Vereinigung «Leading Golf Courses of Switzerland» erfüllt Golf Sempach höchste Qualitätsanforderungen.

Verbringen Sie Ihre persönliche Feier im grössten Golf Resort der Schweiz und geniessen Sie Ihren Aufenthalt mitten im Herzen der Schweiz in vollen Zügen.

Die atemberaubende Sicht auf die schneebedeckten Berge und den See, die stilvollen Säle sowie feinste Kulinarik unseres Restaurants Le Club werden Sie begeistern – und Ihre Feier in bester Erinnerung

bleiben lassen. Der älteste Gastroführer der Schweiz, Guide Bleu, zeichnet das Restaurant Le Club mit einer überdurchschnittlichen Leistung in Küche, Service und Ambiente aus.

Die Anlagen Golf Sempach sind Teil der Vereinigung «Leading Golf Courses of Switzerland» und erfüllen höchste Qualitätsstandards in Design, Gastronomie, Service und Infrastruktur. Nicht nur in der Schweiz, sondern auch international findet Golf Sempach Anerkennung. Die Bestätigung des Woodside Course im Kompendium «The Rolex World's Top 1000 Golf Courses» überrascht daher nicht, aber begeistert umso mehr, als eines der weltweit besten Golf Resorts ausgezeichnet zu werden.

Die Anlagen Golf Sempach verfügen über zwei 18 Hole Championship Courses und grosszügige Übungsanlagen mit Driving Range, Pitching- und Putting-Greens.



IHR UNVERGESSLICHER ANLASS

Das perfekte Ambiente für Ihre persönliche Feier! Auf Golf Sempach feiern Sie Ihre Traumhochzeit, Ihren Geburtstag, die Taufe in stilvollen Sälen mit festlicher Dekoration an schönster Lage!

Ein einmaliges und exklusives Ambiente erwartet Ihre Gesellschaft auf Golf Sempach. Elegante Säle mit modernster Infrastruktur bieten Platz für bis zu 250 Gäste.

Das Restaurant Le Club brilliert mit exzellenter Küche und verführerischen Menüs. Marktfrische und Qualität stehen dabei an oberster Stelle und garantieren einen unvergesslichen Genuss.

Als jahrhundertealter Ort der Kraft bietet die denkmalgeschützte, romantische Kapelle Gormund die Möglichkeit für eine traumhafte kirchliche Trauung oder Taufe.

Unser Angebot für Ihre Feier

Organisation /Beratung

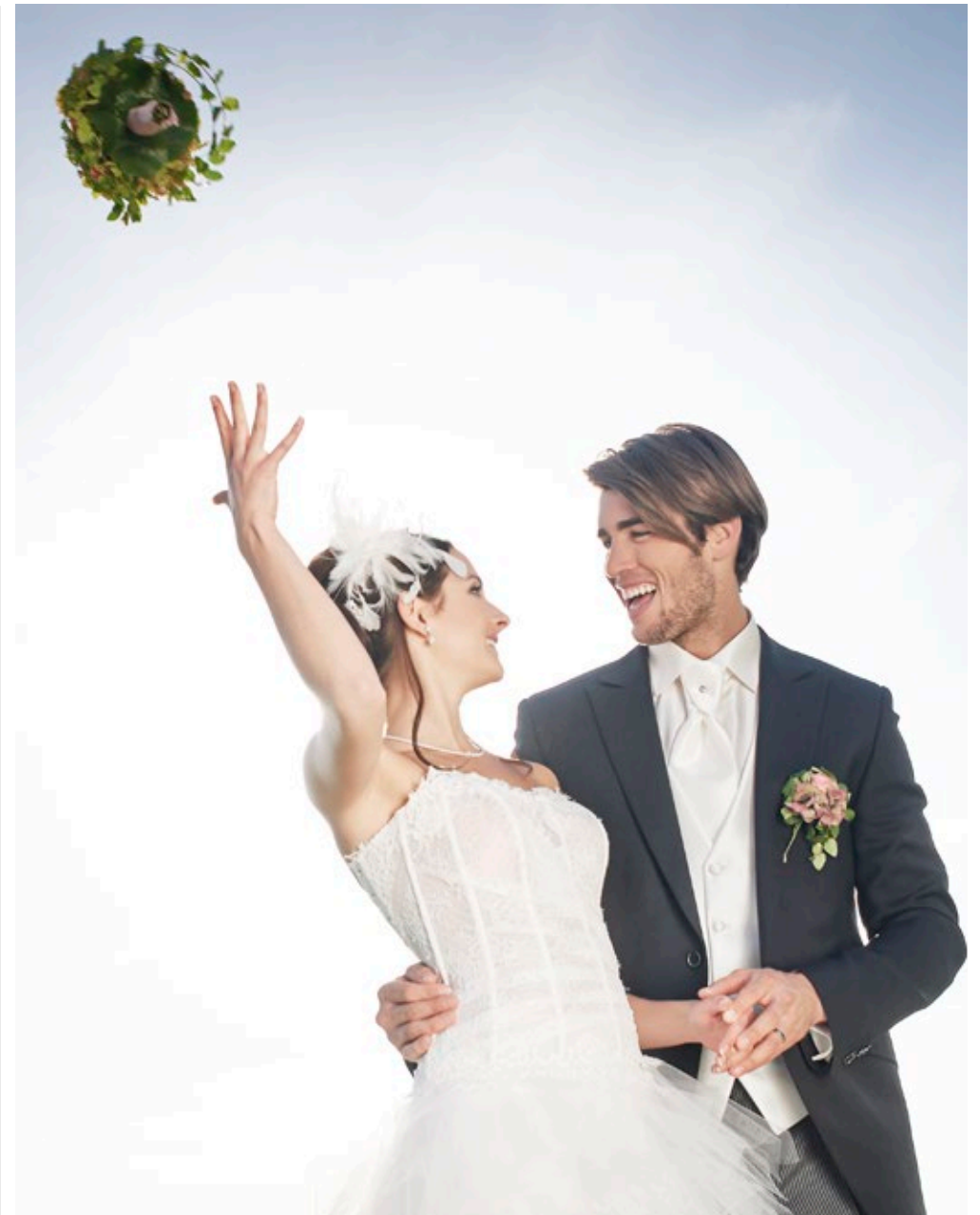
- Unterstützung in der Organisation
- Beratung mit jahrelanger Erfahrung

Location

- Aussicht auf das spektakuläre Alpenpanorama
- Stilvolle Säle
- Geeignet für jede Gruppengrösse bis zu 250 Personen
- Möglichkeit zur kirchlichen Trauung/Taufe

Gastronomie

- Kulinarische Meisterkreationen
- Massgeschneiderte Angebote



UNSER RUNDUM SERVICE

Auf Golf Sempach geniessen Sie und Ihre Gäste nebst dem stilvollen Ambiente und der atemberaubenden Kulisse auch eine hervorragende Betreuung – vor, während und nach Ihrer Feier.

Von der richtigen Blumendekoration, der passenden Musik und dem bewährten Fotografen bis hin zum festlichen Feuerwerk und der perfekten Torte – der professionelle Event Service auf Golf Sempach bietet Ihnen schon bei der Planung Ihrer Feier seine Unterstützung an.

Profitieren Sie dazu von unserer jahrzehntelangen Erfahrung. Wir sorgen für einen reibungslosen Ablauf und dass nichts vergessen geht, damit Sie mit Ihren Gästen einen unvergesslichen Tag auf Golf Sempach erleben.

Kontaktieren Sie uns, wir sind gerne für Sie da und beraten Sie individuell.





IHRE TRAUMHOCHZEIT

Golf Sempach bietet den richtigen Rahmen für unvergessliche Anlässe und Menschen mit Sinn für Genuss und Ästhetik. Für den wichtigsten Tag in Ihrem Leben haben wir spezielle Wedding Packages kreiert. Lassen Sie sich von uns verzaubern.

Inmitten einer faszinierenden Naturlandschaft mit perfekt manikürtem Grün, goldenen Weihern und einer spektakulären Aussicht auf den See und die Alpen, feiern Sie auf Golf Sempach eine unvergessliche Traumhochzeit. Terrassen mit atemberaubendem Ausblick sowie die historische Wallfahrtskapelle Gormund lassen Hochzeitsträume in Erfüllung gehen.

Stellen Sie sich Ihre Feier anhand der Angebote auf den folgenden Seiten und mit unserer Unterstützung massgeschneidert zusammen oder entscheiden Sie sich für eines unserer Wedding Packages.

Die in den Wedding Packages erwähnten Getränke sind bis 00.30 Uhr inbegriffen. Weitere Konsumationen verrechnen wir Ihnen nach Aufwand.

Die Anzahl der Gäste kann selbstverständlich beliebig erhöht werden. Gerne passen wir die Preise entsprechend an.

Darf es zur späten Stunde noch ein kleiner Snack in Form einer Gulaschsuppe oder Sandwiches sein? Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot.

LO CLUB
restaurant & lounge

Wedding Package CLASSIC

ab 40 Personen

- Kompetente Beratung, flexible Organisation und liebevolle Betreuung vor und während Ihres Festes
- Atemberaubender Blick auf den Sempachersee und das Bergpanorama
- Prosecco Empfang auf der Terrasse oder in der Lounge des Restaurants Le Club (max. 2 Stunden)
- 4-Gang Menü gemäss separaten Vorschlägen
- Friandises
- Weiss- und Rotwein gemäss Sommelier
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Softdrinks, Kaffee und Tee zum Dinner
- Nachtzuschlag bis 02.30 Uhr
- Saalmiete
- Bereitstellung von Raum und Tanzfläche
- Blumendekoration und Windlichter auf den Tischen.
- Druck der Menükarten (Le Club Menükarten)
- Kostenlose Garderobe für Ihre Gäste
- Kostenlose Parkplätze für alle Gäste

Ihr Pauschalpreis für 40 Personen: CHF 10'000

Wedding Package ROYAL

ab 40 Personen

- Kompetente Beratung, flexible Organisation und liebevolle Betreuung vor und während Ihres Festes
- Atemberaubender Blick auf den Sempachersee und das Bergpanorama
- ChampagnerApéro mit feinen Köstlichkeiten auf der Terrasse oder in der Lounge des Restaurants Le Club (max. 2 Stunden)
- 5-Gang Menü gemäss separaten Vorschlägen
- 1 Glas Champagner rosé
- Friandises
- Weiss- und Rotwein gemäss Sommelier
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Softdrinks, Kaffee und Tee zum Dinner
- Nachtzuschlag bis 02.30 Uhr
- Saalmiete
- Bereitstellung von Raum und Tanzfläche
- Blumendekoration und Windlichter auf den Tischen.
- Druck der Menükarten (Le Club Menükarten)
- Kostenlose Garderobe für Ihre Gäste
- Kostenlose Parkplätze für alle Gäste

Ihr Pauschalpreis für 40 Personen: CHF 12'800


Guide Bleu
la suisse
gourmande





APÉROKÖSTLICHKEITEN

Bei einem Apéro kommt Ihre Gesellschaft erst richtig in Stimmung. Erfrischen Sie sich nach der Runde auf dem Course mit einem Apéro und geniessen Sie die atemberaubende Aussicht in die Berge und auf den Sempachersee. Es warten abwechslungsreiche Apéroköstlichkeiten auf Sie.

Apéroköstlichkeiten, welche von einem Abendessen begleitet werden.

Hausgemachtes Blätterteiggebäck	CHF 12.00
Bruschetta	CHF 16.00
Hausgemachte Käsekuchenstückchen	CHF 15.00
Rohschinken Grissini	CHF 15.00
Samosa und Dim Sum	CHF 15.00
Melonen-Rohschinkenplatte	CHF 16.00
Riesencrevetten im Kokosmantel	CHF 17.00
Wraps mit Rauchlachs, Frischkäse und Roastbeef	CHF 17.00
Crevettencocktail im Glas	CHF 18.00
Satayspiesschen mit Erdnussauce	CHF 18.00
Würziges Rindstatar	CHF 19.00



Perrier Jouët	
Erstklassiger, sehr frischer und lebendiger Champagner	CHF 96.00
Prosecco Toso Spumante DOC	
Leicht und erfrischend zu jeder Stunde	CHF 66.00
Lamandé, Vino bianco Terre Siciliane IGP	
100% Vermentino. Ein fruchtiger, leicht spritziger Wein von kräftigem Gelb mit einem exotischen Bukett von Litschi, Melone, Zitrusfrucht und dazu etwas Veilchennoten.	
	CHF 62.00
Magnum	CHF 124.00
Diverse Säfte	
Liter Orangensaft / Grapefruitsaft	CHF 21.00
Früchtebowle Liter	
mit Alkohol	CHF 39.00
ohne Alkohol	CHF 29.00
Mineralwasser	
Valser Classic / Valser Silence 50 cl	CHF 7.20
Biere	
Eichhof Retro 33 cl	CHF 6.80
Ittinger Klosterbräu 33 cl	CHF 6.80
Erdinger Weissbier 50 cl	CHF 8.80

APÉRO RICHE

Sie ziehen reichhaltige Apérokreationen einem Mehr-Gang Menü vor? Unser Angebot zaubert Freuden für Gaumen und Augen auf den Tisch.

Farmers Delight

Gerstensuppe in der Espressotasse
Hobelfleisch, Rohschinken, gekochter Spanferkel-
schinken, Salametti, Salami, Hobelspeck sowie
Sbrinzmöckli und Greyerzer von unserer
Hausmetzgerei
Garniert mit Mixed Pickles und Tessiner Senf
Verschiedene Brote CHF 29.00

Viva Italia

Tomatensuppe in der Espressotasse
Bruschetta mit Oliven und Tomatenpesto
Melonen mit Rohschinken
Hüttenkäse in Cherrytomaten
Antipastibuffet (eingelegtes mediterranes Gemüse)
Gemischte Oliven (mit Tomaten und
Thymian, Zitrone und Rosmarin) CHF 29.00

French Kiss

Haussuppe in der Espressotasse
Rohschinken-Grissini
Wraps mit Rauchlachs oder Graved Lachs
Wraps mit Frischkäse
Wraps mit Roastbeef
Crevettencocktail im Glas
Würziges Rindstatar CHF 29.00

Far East

Currysuppe in der Espressotasse
Satayspiesschen mit Erdnussauce
Riesencrevetten im Kokosmantel
Samosa/Dim Sum mit Sweet Chili
Geräucherte Ente auf Couscous
Sashimi von Lachs und Thunfisch CHF 29.00

Apéro Riche

ab 20 Personen

Verschiedenes Blätterteiggebäck
Tomaten-Mozzarella Salat
Gefüllte Roastbeef Röllchen
Hüttenkäse mit Cherrytomaten
Auswahl an Hart- und Weichkäse
Auswahl an Salami, Rohschinken und Speck
Bruschetta mit Oliven und Tomatenpesto
Wraps gefüllt mit Frischkäse und Rauchlachs
Variationen von Antipasti-Gemüse
Verschiedene Samosas und Dim Sum
Stückchen vom hausgemachten Käsekuchen

Apéro Riche

Preis pro Person CHF 55.00

Dessert

Hausgemachte Brownies
Panna Cotta serviert mit Fruchtsauce
Fruchtsalat

Apéro Riche inkl. Dessert

Preis pro Person CHF 69.00

Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, den Apéro Riche mit weiteren Köstlichkeiten auszubauen. Kontaktieren Sie uns, wir sind gerne behilflich.



GENUSS IN DREI GÄNGEN

3 Gang Menu CHF 78.00

Lauchcremesuppe
mit Trüffelschaum

☞

Kalbskopfbäggli
mit Safrankartoffelstock, Petersilienwurzelgemüse
und Jack Daniels Jus

☞

Pumpnickelparfait
mit Schwarzwälder Kirsch und Chili

3 Gang Menu CHF 89.00

Ochsenchwanzcremesuppe
mit Ochsenchwanzravioli

☞

Kalbs runder Mocken, 8 Stunden gegart
an Kaffeejus
mit Krokette, frischen Erbsen
und einer Trilogie von Sellerie

☞

Nougatmousse
mit Macadamianüssen und Blutorange

3 Gang Menu CHF 92.00

Mangorella
Mangoragout mit Burrata, Limette und Ingwer

☞

Rindsentrecôte am Stück gegart
an Sauce Bénaise
mit getrüffeltem Erbsenpüree und Babygemüse

☞

Zitronenvariation
Zitronencake, -sorbet und -gelee

3 Gang Menu CHF 77.00

Carpaccio von geschmorten Randen
mit Orangenfilets, gerösteten Baumnüssen
und flambiertem Fetakäse

☞

Pouletbrustroulade gefüllt mit Spinat und Frischkäse
an Pilzrahmsauce
mit Speck-Wirsing und Macaire-Kartoffeln

☞

Duett vom Schokoladenmousse
mit Zitronensorbet

Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren und stellen Sie sich Ihre Wunschkombination zusammen. Selbstverständlich kochen wir auch gerne nach Ihren individuellen Wünschen – marktfresh und saisongerecht. Kontaktieren Sie uns diesbezüglich.



GENUSS IN VIER GÄNGEN

4 Gang Menu CHF 100.00

Rindscarpaccio
mit Olivenöl Variation, eingelegtem Blumenkohl,
Sellerie und Rucolapesto

cs

Weisse Tomatencremesuppe
mit Mozzarellaravioli

cs

Schweinsnierstück am Stück gegart
an Heujus
mit Weissweinsrisotto und Zucchettigemüse

cs

Tonkabohnenmousse
mit Limetten

4 Gang Menu CHF 103.00

Lachstatar
mit Mango, Avocado, Koriander,
Ginger Ale Sud und Pfefferminzdipp

cs

Currycremesuppe
mit Crevettencarpaccio

cs

Rind flanksteak 64 Stunden gegart
mit Süsskartoffelkroketten, glasiertem
Romanesco, Limetten und Chimichurri Sauce

cs

Estragonmousse
mit Aprikose, Mandel und Schokolade

4 Gang Menu CHF 103.00

Hausgebeizter Lachs
an weissem Tomatenschaum
mit flambierten Feigen, Spinat und Selleriemayo

cs

Steinpilzcremesuppe
mit Milchschaum

cs

Gebratene Maispoularde
an Basilikum-Rahmsauce
mit mediterranen Gnocchi

cs

Cheesecake
mit Mandelglace und Mandarinenfilets

4 Gang Menu CHF 108.00

Auberginatar
mit geschmorter, flambierter Schwarzwurzel,
Gurkenschäum und Brioche

cs

Pochierte Auster
mit Mango, Wassermelone, Balsamicoperlen
und Espressoschaum

cs

Geschmorte Schweinebäckchen
mit Basilikumkartoffelstock, Babykarotten und Pilzen

cs

Passionsfrucht Tiramisù
mit einem Duett von Erdbeeren



GENUSS IN FÜNF GÄNGEN

5 Gang Menu CHF 113.00

Bunter Blattsalat
mit gerösteten Kernen, Granatapfelkernen
und Parmesan
☞
Rindscarpaccio
mit Olivenöl Variation, eingelegtem Blumenkohl,
Sellerie und Rucolapesto
☞
Weisse Tomatencremesuppe
mit Mozzarellaravioli
☞
Schweinsnierstück am Stück gegart
an Heujus
mit Weissweinsrisotto und Zucchettigemüse
☞
Tonkabohnenmousse mit Limetten

5 Gang Menu CHF 118.00

Lachstatar
mit Mango, Avocado, Koriander,
Ginger Ale Sud und Pfefferminzdipp
☞
Currycremesuppe
mit Crevettencarpaccio
☞
Erfrischendes Sorbet mit Prosecco
☞
Rindsflanksteak 64 Stunden gegart
mit Süsskartoffelkroketten, glasiertem
Romanesco, Limetten und Chimichurri Sauce
☞
Estragonmousse
mit Aprikose, Mandel und Schokolade

5 Gang Menu CHF 120.00

Carpaccio von geschmorten Randen
mit Orangenfilets, gerösteten Baumnüssen
und flambiertem Fetakäse
☞
Steinpilzcremesuppe mit Milchschaum
☞
Hausgebeizter Lachs
an weissem Tomatenschaum
mit flambierten Feigen, Spinat und Selleriemayo
☞
Gebratene Maispoularde
an Basilikum-Rahmsauce, mit mediterranen Gnocchi
☞
Cheesecake
mit Mandelglace und Mandarinenfilets

5 Gang Menu CHF 124.00

Auberginentatar
mit geschmorter, flambierter Schwarzwurzel,
Gurkenschäum und Brioche
☞
Karotten-Ingwer-Suppe
mit Karotten Tatar
☞
Pochierte Auster
mit Mango, Wassermelone, Balsamicoperlen
und Esspressoschaum
☞
Geschmorte Schweinebäckchen
mit Basilikumkartoffelstock, Babykarotten und Pilzen
☞
Passionsfrucht Tiramisù
mit einem Duett von Erdbeeren



AUSKLANG

Lassen Sie den gastronomischen Höhenflug mit einer süssen Versuchung, einem köstlichen Käsebuffet, einem Digéstif und einer Zigarre ausklingen.

Dessertvariationen

Dessertbuffet mit süssen Versuchungen
pro Person CHF 27.00

Dessertbuffet mit Käse
pro Person CHF 36.00

Torte

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihrer Torte.

Ihre mitgebrachte Torte servieren wir Ihnen im Rahmen des Dessertbuffets kostenlos.

Gedeckenteil bei mitgebrachter Torte
pro Person CHF 9.00

Friandises

serviert auf einer silbernen Etagère CHF 9.00



Digéstif

Nach Ihren Wünschen! Wir verfügen über eine grosse Auswahl an Grappa, Single Malt und Cognac.

Zigarren

Verlangen Sie unsere Zigarrenkarte und wählen Sie Ihren Favoriten aus unserem hochwertigen Zigarrensortiment aus.

SPIELEN SIE UNS DEN BALL ZU

Für Sie ist uns kein Wunsch zu viel. Informieren Sie uns frühzeitig über Ihre besonderen Ansprüche, damit Ihr Event bis ins kleinste Detail stimmt.

Menüauswahl

Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren und stellen Sie Ihr köstliches Festmahl gemeinsam mit uns zusammen. Entsprechen unsere Menükreationen nicht Ihrem Gusto? Selbstverständlich kochen wir auch gerne nach Ihren individuellen Wünschen – marktfrisch und saisongerecht. Kontaktieren Sie uns diesbezüglich.

Menükarten

Die Menükarte gehört zum gelungenen Anlass und ist für Sie und Ihre Gäste ein Erinnerungsstück. Standardmässig drucken wir Ihnen Ihre Menükarte mit Ihren ausgewählten Speisen und ausgesuchten Weinen. Wir erstellen Ihnen die Menükarte auf Ihren Wunsch auch gerne mit persönlichen Angaben und Bildern.

Spezialkost

Als Alternative zu unseren Fleisch- oder Fischspeisen kreieren wir für Sie gerne ein entsprechendes vegetarisches Menü. Für Allergiker (z.B. glutenfreie Kost) bereiten wir speziell auf das Menü abgestimmte Gerichte zu.

Kindermenüs

Für kleine Gäste mit geringerem Hunger stellen wir individuelle Menüs zusammen.





AUSZUG AUS UNSERER WEINKARTE

In unserem Weinkeller befinden sich über 100 ausgewählte Weinpositionen. Nachstehend eine Auswahl an Weinen, die mit einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis zu überzeugen vermögen. Haben Sie weitere oder exklusivere Wünsche? Zögern Sie nicht, uns nach unserem Gesamtangebot an Weinen zu fragen.

Weissweine

Lamandé Vino bianco Terre Siciliane IGP, Italien
100% Vermentino. Ein fruchtiger, leicht spritziger Wein, kräftiges Gelb und mit einem exotischen Bouquet von Litschi, Melone, Zitrusfrucht.
CHF 62.00 | Magnum CHF 124.00

Pinot Grigio Collina del Sorriso, Italien

Helles Gelb mit Grünreflex, ansprechender feiner Blütenduft mit Kernobstaromen und etwas Zitrus im Bouquet, eleganter Körper mit weichen Aromen.
CHF 63.00

Roero Arneis DOCG Malvirà, Italien

Klares, intensives Gelb, dezentes Bouquet. Grüner Apfel, Banane aber auch Zitrusfrüchte und Steinobst (Pfirsich, Aprikose). Gehaltvoll und würzig.
CHF 67.00

Sauvignon Blanc, Bodegas Montes, Chile

100% Sauvignon blanc. Kräftige Noten von Grapefruit, Limone, Minze und einem Hauch von Lindenblüten. Am Gaumen frisch und leicht spritzig, mit elegantem Körper und harmonischer Frucht.
CHF 63.00

Chardonnay Monterey County, Hess Select, USA

100% Chardonnay. Der Wein hat ein herrliches Bouquet nach reifen, gelben Tropenfrüchten, Kamillenblüten und Butterscotch und edler Vanillenote.
CHF 69.00

Rotweine

Bolé Campo de Borja DO, Bodegas Borsao, Spanien

70% Garnacha Tinta, 30% Syrah. Intensives Aroma von schwarzen Kirschen, getrockneten Früchten und Röstnoten Saftige Tannine.
CHF 62.00

Tessellae IGP Côtes Catalanes Carignan Vieilles Vig, Domaine Lafage, Frankreich

100% Carignan. Bouquet von Kirschen und Pflaumen, gefolgt von reifen schwarzen Beeren. Dazu Röstaromen von Kaffee und Rauch.
CHF 65.00

Villa Da Vinci Sant'Ippolito Rosso Toscana IGT, Cantine Leonardo da Vinci, Italien

40% Merlot, 40% Syrah, 20% Sangiovese. Gehaltvoller, fruchtiger Wein mit Aromen von Brombere, Zwetschge und Kirsche. Langer, weicher Abgang.
CHF 74.00 | Magnum CHF 153.00

Chianti Classico DOCG, San Felice, Italien

80% Sangiovese, 10% Colorino, 10% Pugnitello Nuancen von roten Beeren, Kirschen, Pflaumen und Vanille. Am Gaumen intensive Fruchtaromen, frische Säure und elegante Tannine. Tre bicchieri
CHF 65.00

Lucita Dão DOC, Quinta de Lemos, Portugal

50 % Touriga Nacional, 20 % Tinta Roriz, 15 % Jan, 15 % Alfrocheiro. Aromatisches Bouquet von roten Früchten und frischen Waldbeeren. Leicht, jung und unkompliziert.
CHF 66.00

Quinta Nova Unoaked, Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo

Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Amarela, Touriga Nacional. Rubinrote Farbe. In der Nase ein üppiges und mineralisches Aroma. Balance zwischen Fruchtnoten und dichter Struktur.
CHF 64.00





FESTSÄLE MIT STIL

In unseren eleganten Banketträumen und Sälen lassen sich unsere kulinarischen Köstlichkeiten besonders gut geniessen. In geschmackvollem Ambiente bedienen wir bis zu 250 Personen. Auf der Terrasse finden Sie Ruhe und Entspannung.

Je nach Gästeanzahl, Programm und Budget stehen Ihnen unsere passenden Räumlichkeiten zur Verfügung. Wir unterstützen Sie gerne bei der Detailplanung und optimalen Raumeinteilung.

Bestuhlung

Ihnen stehen Tische für 6 bis 8 Personen oder Tische für 8 bis 10 Personen zur Verfügung. Die Bestuhlung entwerfen wir speziell für Ihren Anlass.

Grundausrüstung

Alle Tische werden mit weissen Stofftischtüchern und Stoffservietten eingedeckt. Zudem sorgen Teelichter auf den Tischen für die passende Dekoration.

Veranstaltungstechnik

Für die angemessene Gestaltung Ihres Anlasses steht Ihnen eine breite Infrastruktur und modernste Technik zur Verfügung.

- Wireless LAN Hotspot
- Bühne
- Leinwand Beamer
- Funkmikrofone

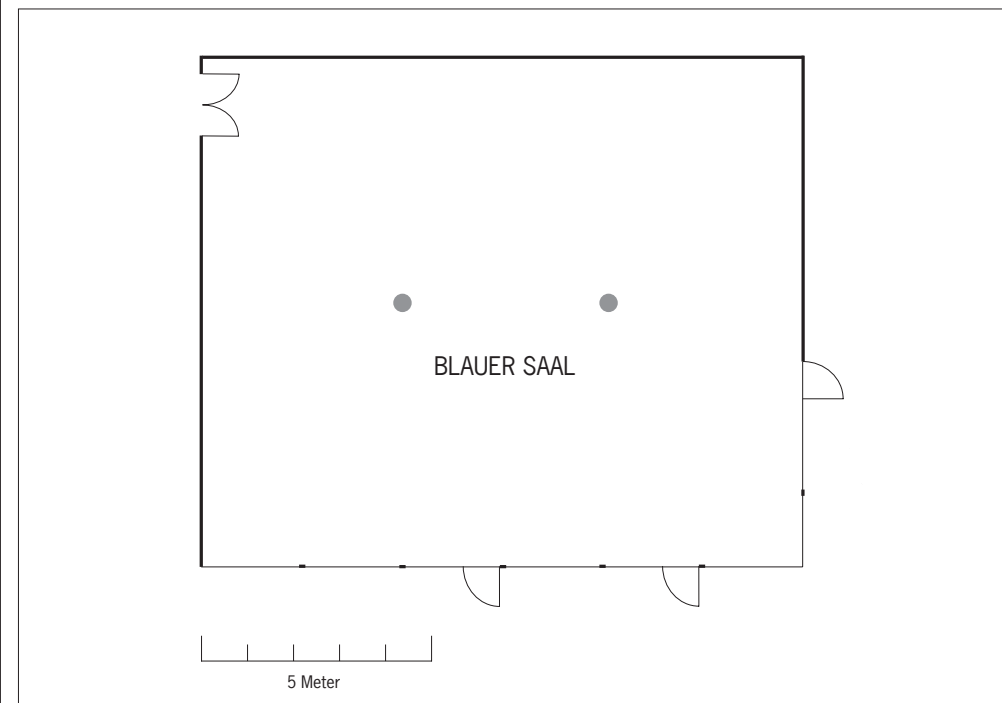
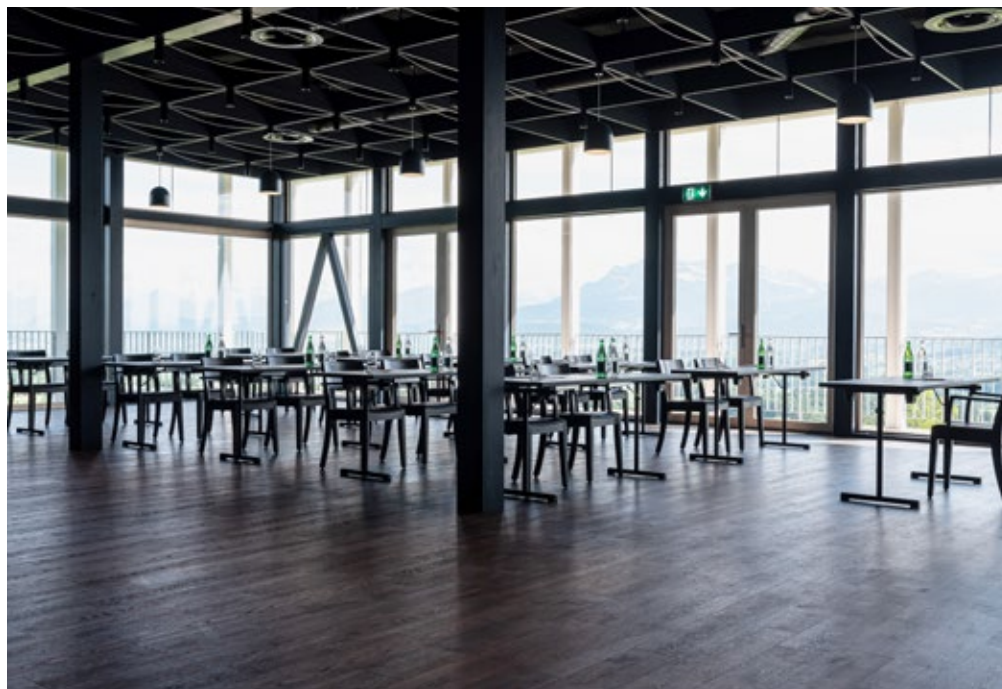
Für detaillierte Informationen und die technischen Möglichkeiten verlangen Sie bitte unsere ausführliche Preisliste.

Blauer Saal

Grösse: 150 m²

Kapazität

- Cocktail: 160 Personen
- Konzertbestuhlung: 180 Personen
- Seminarbestuhlung: 100 Personen
- Bankettbestuhlung: 130 Personen



Grüner Saal

Grösse: 200 m²

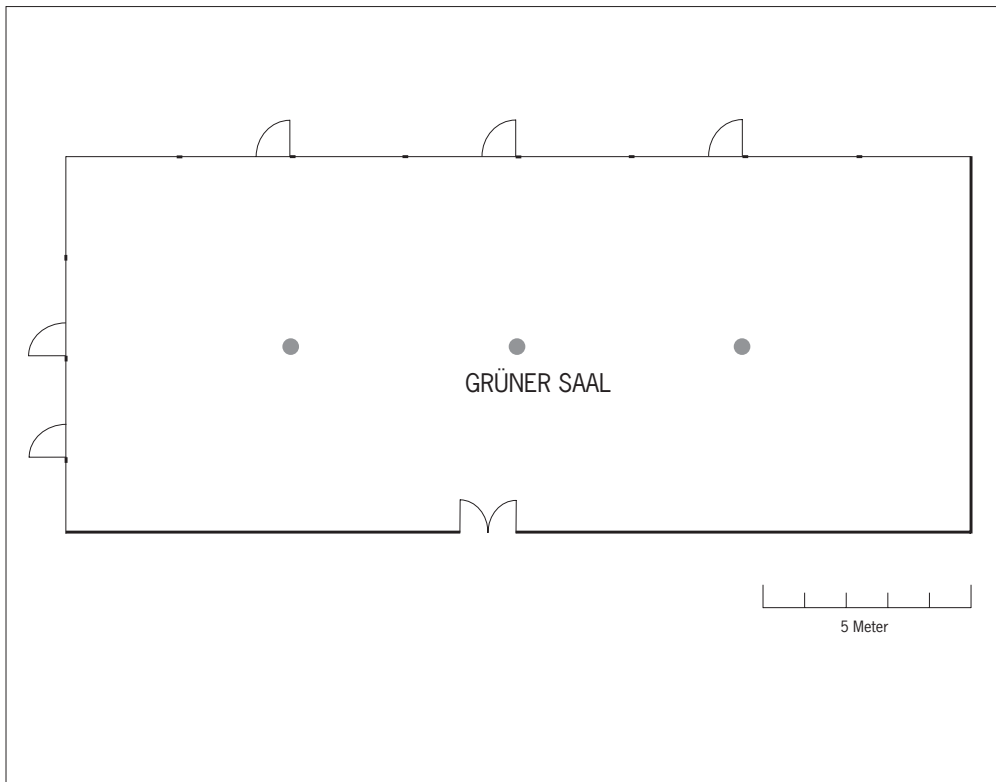
Kapazität

Cocktail: 250 Personen

Konzertbestuhlung: 300 Personen

Seminarbestuhlung: 120 Personen

Bankettbestuhlung: 180 Personen



GUT ZU WISSEN

Beratung

Die beiliegenden Menüvorschläge sind als Ideen zu verstehen und können nach Ihren Wünschen angepasst werden. Für eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Dekoration

Haben Sie besondere Wünsche und Vorstellungen was den Blumenschmuck anbelangt? Lassen Sie es uns frühzeitig wissen. Die passende Blumendekoration bestellen wir für Sie bei unserem Hausfloristen. Es steht Ihnen selbstverständlich auch frei, die Blumen selbst zu organisieren oder mitzubringen. Für eine festliche Tafel ist warmes Kerzenlicht unverzichtbar. Am Abend werden alle Tische mit passenden Kerzen dekoriert. Selbstverständlich gehört auch dies zu unserem Service.

Fleischdeklaration

Das Kalb- und Rindfleisch beziehen wir aus der Schweiz und Paraguay, das Schweinefleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz. Das Lammfleisch stammt aus Neuseeland oder Australien. Das Wild kommt aus der Schweiz oder Österreich. Den Fisch beziehen wir aus der Schweiz, Norwegen, Pazifik, Vietnam, China oder Frankreich. Das Geflügel stammt aus der Schweiz, Frankreich oder Brasilien. Unser Importfleisch kann mit Antibiotika und leistungsfördernden Mitteln versetzt sein. Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Feuerwerkskörper / Himmelslaternen

Aus Sicherheitsgründen ist das Steigenlassen von Himmelslaternen sowie das Abbrennen von Wunderkerzen, Feuerwerkskörpern, Vulkanen, Tischfeuerwerken, Bengalischen Zündhölzern etc. nur nach Rücksprache und ausschliesslich im Freien erlaubt. Feuerwerke sind grundsätzlich bewilligungspflichtig und müssen vor 22.00 Uhr abgefeuert werden. Gerne holen wir für Sie die Bewilligung ein und organisieren ein fulminantes Feuerwerk auf Golf Sempach.

Give Away

Möchten Sie Ihren Gästen eine nachhaltige Freude bereiten? Wir empfehlen Ihnen eine süsse Versuchung von unserem Konditor / Confiseur zum Mitnehmen. Auch Gutscheine für die Angebote auf Golf Sempach sind äusserst beliebt.

Musik / Unterhaltung

Um Ihren Anlass in einen ganz besonderen Rahmen zu setzen, darf die entsprechende Unterhaltung nicht fehlen. Für Musiker, Komiker oder Moderatoren lassen Sie sich am besten vom Spezialisten beraten. Verlangen Sie unsere aktuelle Agenturenliste.

Rahmenprogramm

Möchten Sie Ihren Anlass zur Auflockerung und Abwechslung in ein ganz spezielles Rahmenprogramm einbetten? Schnuppergolf und Putting Competition, Tiger & Rabbit Golf Turnier, Whisky-Tasting, Sandsteinhöhle Kaltbach und viele weitere Ideen haben wir für Sie bereit! Auch für Ausflüge und Aktivitäten in der Umgebung beraten wir Sie gerne.

- Helikopterflug
- Museen, Galerien und andere Attraktionen
- Berge und Seen: Pilatus, Rigi, Titlis Gletscher, Sempachersee, Vierwaldstättersee
- Casino Luzern

Rauchen

Ihre rauchenden Gäste dürfen sich auf unserer Terrasse aufhalten. Innerhalb der Räumlichkeiten gilt ein Rauchverbot.

Transfer

Gerne organisieren wir Transfers zum und vom Hotel. Die Preise richten sich nach der Fahrtstrecke und der Personenzahl.

Verlängerung

Wir brechen Ihren Event nicht dann ab, wenn er am Schönsten ist. Als Servicezeit in unseren Restaurants gilt Montag bis Sonntag von 07.00 bis 00.30 Uhr. Anschliessende Stunden gelten als Überzeit, bis spätestens um 02.30 Uhr. Pauschale Überzeitbewilligung: CHF 225.00
Zusätzliche Pauschale für jeden im Einsatz stehenden Mitarbeitenden: CHF 60.00 pro Stunde
Kadermitarbeiter: CHF 90.00 pro Stunde

Zapfengeld

Falls Sie Ihren Lieblingswein in unserem vielfältigen Angebot nicht finden sollten, lassen Sie es uns wissen. Wir organisieren diesen gerne für Sie. Möchten Sie den Wein selber mitbringen, berechnen wir Ihnen pro 75 cl Flasche Wein, Prosecco oder Champagner CHF 45.00.

Zimmer und Übernachtung

Sollte Ihr Anlass bis in die späte Nacht dauern, haben Sie zahlreiche Möglichkeiten, ganz in der Nähe in stilvollem Ambiente zu übernachten. Fragen Sie nach unserer aktuellen Hotelliste.





BEDINGUNGEN UND KONDITIONEN

Geltungsbereich

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen sind massgebend für die Durchführung von Turnieren, Kursen, Seminaren, Konferenzen, Banketten und allen in diesem Zusammenhang stehenden Dienstleistungen auf den Anlagen Golf Sempach.

Reservations Option

Kommt kein Vertrag über die Nutzung der Anlagen, Räumlichkeiten und Dienstleistungen bis zur eingeräumten Optionsfrist zustande, kann von Seiten Golf Sempach anderweitig über die reservierten Anlagen und Räumlichkeiten verfügt werden.

Gästezahl

Die schriftlich gemeldete Gästezahl gilt fünf Werktage vor Ihrer Veranstaltung als verbindlich. Nehmen weniger als die definitiv gemeldete Anzahl Personen am Anlass teil, werden die Aufwendungen für die definitiv gemeldete Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt. Bei einer höheren als der definitiv gemeldeten Teilnehmerzahl wird die effektive Anzahl in Rechnung gestellt. Wir garantieren eine Abweichung bis 10%. Bei wesentlichen Änderungen der ursprünglichen Teilnehmerzahl behält sich Golf Sempach einen Austausch der Räumlichkeiten für Seminare und Bankette oder bei Turnieren eine Anpassung der Startzeiten vor.

Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zur Veranstaltung grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit Golf Sempach. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten (Servicegebühr) verrechnet.

Haftung des Veranstalters/der Versicherung

Der Veranstalter haftet für den gesamten Rechnungsbetrag einschliesslich der von seinen Mitarbeitern, Hilfspersonen und Veranstaltungsteilnehmern bezogenen Leistungen, Ausnahmen müssen schriftlich vereinbart werden. Die Versicherung für mitgebrachtes Material ist durch den Veranstalter abzuschliessen. Eine Haftung unsererseits wird ausgeschlossen. Bei Beschädigungen oder Verlust an Einrichtung und Inventar von Golf Sempach werden die dadurch entstandenen Kosten verrechnet.

Stornierung

Stornierungen bis 90 Tage vor dem vereinbarten Anlass sind kostenfrei. Bei Stornierungen bis 60 Tage vor dem Anlass stellen wir 50% des bestätigten Angebots in Rechnung. Bei Stornierungen bis 30 Tage vor dem Anlass stellen wir 75% des bestätigten Angebots in Rechnung. Bei Stornierungen von weniger als 30 Tagen vor dem Anlass wird die Bestellung zur Zahlung fällig, auch wenn diese nicht beansprucht wird. Um Missverständnisse auszuräumen, bitten wir Sie, uns Ihre Annullation schriftlich zu bestätigen. Wurden die reservierten Leistungen (Menü und Getränke) noch nicht festgelegt, gilt ein Betrag von CHF 120.00 pro Person als Verrechnungsgrundlage, bei Turnierveranstaltungen ist der Betrag von CHF 300.00 pro Person massgebend für die Verrechnung.

Zahlungskonditionen

Bei Hochzeiten und Grossanlässen behalten wir uns vor, bei Vertragsabschluss eine Anzahlung in der Höhe des geschätzten Umsatzes in Rechnung zu stellen. Wir stellen Ihnen am Ende Ihres Anlasses eine Schlussabrechnung zu und bitten Sie, diese innert 30 Tagen zu begleichen. Die verrechneten Leistungen gelten als vollständig und ordnungsgemäss erbracht, wenn der Veranstalter innert 10 Tagen keine Beanstandung meldet.

Angebot- und Preisänderung

Die Preise verstehen sich pro Person und inklusive MwSt. Änderungen der Angebote und Preise bleiben vorbehalten.





ANREISE/KONTAKT

Golf Sempach liegt mitten im Herzen der Schweiz und ist in 15 Minuten ab Luzern und in weniger als einer Stunde ab Zürich, Basel und Bern erreichbar.

Anreise mit dem Auto

Verlassen Sie die Autobahn A2 bei Sempach und folgen Sie während drei Kilometern Richtung Hildisrieden stets den Hinweisschildern Golf Sempachersee.

GPS-Koordinaten

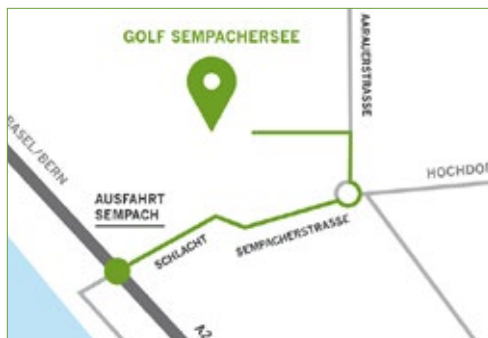
Breite: 47.17°, Länge: 8.23°

Parkmöglichkeiten

Auf den Anlagen Golf Sempach stehen Ihnen über 300 Gratisparkplätze zur Verfügung.

Fahrzeiten mit dem Auto

ab Luzern	15 Minuten
ab Zürich	40 Minuten
ab Basel	50 Minuten
ab Bern	55 Minuten



Anreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln

Zug Bahnhof Sempach Station, Weiterfahrt mit dem Bus.

Bus Linie 88, Haltestelle Post, Hildisrieden. 15 Minuten Fussmarsch.

Zug Bahnhof Luzern, Weiterfahrt mit dem Bus.

Bus Linien 50/52, Haltestelle Gormund, Neudorf. 10 Minuten Fussmarsch.

Beratung und Reservation

Gerne stehen wir Ihnen für Fragen zur Organisation Ihres Anlasses zur Verfügung. Vereinbaren Sie einen Termin für eine persönliche Besprechung vor Ort.

Adresse / Kontakt

Golf Sempach
CH-6024 Hildisrieden
Tel. +41 41 462 71 71
www.golf-sempach.ch
info@golf-sempach.ch





The Leading Golf Courses



Golf Sempach | CH-6024 Hildisrieden | Telefon +41 41 462 71 71 | info@golf-sempach.ch | www.golf-sempach.ch

