

GOLF 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 zwei 18 Hole Championship Courses und mit dem Restaurant Le Club über eine ausgezeichnete Gastronomie. Als Teil der Vereinigung «Leading Golf Courses of Switzerland» erfüllt Golf Sempach höchste Qualitätsanforderungen.

Geniessen Sie Ihren Event auf insgesamt 150 Hektaren mitten im Herzen der Schweiz auf Golf Sempach. In unserem Restaurant werden Sie in stilvollem Ambiente kulinarisch verwöhnt, sodass Ihr Anlass definitiv zu einem ganzheitlichen Wohlfühlerlebnis wird.

Das grösste Golf Resort der Schweiz verfügt über zwei 18 Hole Championship Courses und grosszügige Übungsanlagen mit Driving Range, Pitching- und Putting-Greens. Der 18 Hole Championship Lakeside

Course (Par 70) folgt den natürlichen Geländeformen vor landschaftlich imposanter Kulisse. Der 18 Hole Championship Woodside Course (Par 72), der mit 6'637 Metern längste Meisterschaftsplatz der Schweiz, bietet mit seinen fünf Abschlagboxen pro Spielbahn auch Golfsportlern mit höheren Handicaps ein wahres Vergnügen in landschaftlich schöner Umgebung.

Die Anlagen Golf Sempach sind Teil der Vereinigung «Leading Golf Courses of Switzerland» und erfüllen höchste Qualitätsstandards in Platzpflege, 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.



IHR GOLFSPORTLICHER ANLASS

Sie organisieren Ihren ersten Event oder sind bereits ein erprobter Turnierveranstalter? Profitieren Sie von unserer langjähriger Erfahrung. Gerne übernehmen wir für Sie die Vorbereitung und begleiten Sie während des Events.

Im Clubhaus heissen wir Sie und Ihre Gäste mit Kaffee, Frühstück oder Lunch auf Golf Sempach willkommen. Wir verteilen die Scorekarten, geben Instruktionen und erklären Ihren Event Teilnehmern das Spielformat. Wir rüsten Sie für die Runde mit Getränken und Snacks aus. Sie geben nun den Startschuss für ein packendes Golf Erlebnis.

Sie begeben sich auf Tee 1 und nehmen die Herausforderungen des 18 Hole Championship Course an. Unser Player Assistent unterstützt Ihre Spieler auf dem Course. Das Gastronomie Team empfängt Sie zur Zwischenverpflegung im Halfway House. Anschliessend nehmen Sie die weiteren 9 Löcher in Angriff. Beim Flighteingang erwarten Sie Getränke und ein Imbiss zur Stärkung. Unsere Garderoben und Duschen stehen Ihnen jederzeit zur Verfügung. Stossen Sie mit Ihren Gästen beim Apéro im Res-

taurant Le Club auf den gelungenen Golftag an. Wir begleiten Sie zu Ihren Tischen und verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit kulinarischen Delikatessen. Sie lassen Ihren Anlass mit Unterhaltung und spannenden Gesprächen ausklingen.

Wie möchten Sie Ihren Event gestalten? Kontaktieren Sie uns, wir sind gerne für Sie da und beraten Sie individuell.

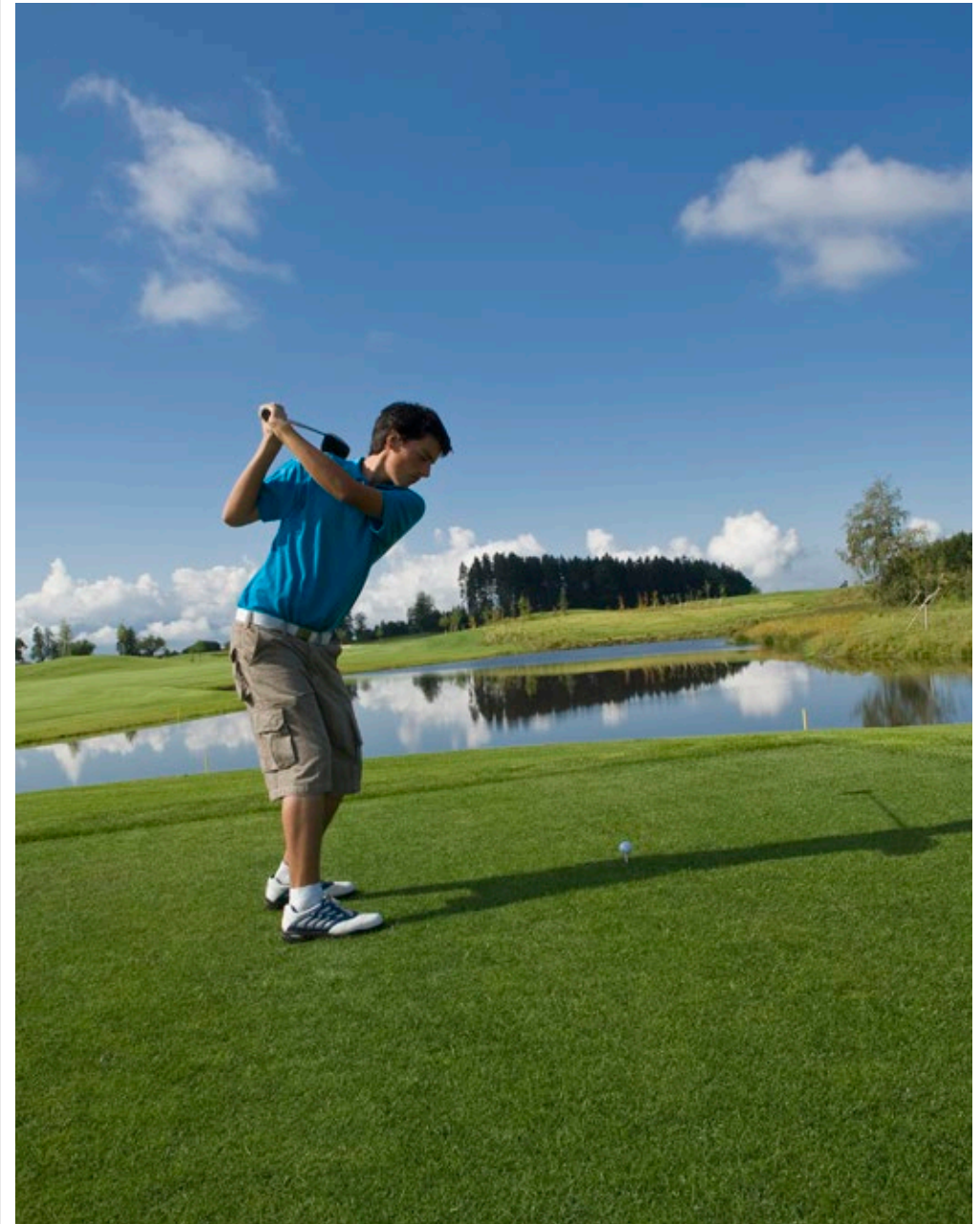
Unser Angebot für Ihren Event

Golf

- Handicap wirksame Turniere oder Plauschrunden
- Schnuppergolf mit Putting Competition

Gastronomie

- Welcome
- Frühstück
- Lunch
- Zwischenverpflegung
- Verpflegungswagen on course
- Flighteingang
- Apéro
- Abendessen



UNSER GOLFANGEBOT

Auf Golf Sempach stehen Ihnen zwei 18 Hole Championship Courses und grosszügige Übungsanlagen im grössten Golf Resort der Schweiz zur Verfügung.

Messen Sie sich mit Ihren Gästen an Handicap wirksamen Turnieren oder geniessen Sie gesellschaftliche Spielformate und Plauschunden auf unseren Anlagen. Gerne ermöglichen wir Ihnen und Ihren Gästen den Einstieg in die Welt des Golfsports mit Schnupperkursen, einem Golfworkshop und einer Putting Competition. Unter der qualifizierten Leitung unserer Golf Professionals wagen Sie erste Schritte. Vorkenntnisse sind keine notwendig. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein massgeschneidertes Angebot.

18 Hole Championship Course Lakeside



- Par 70, Slope Ranking 136
- Länge 5'591 m, 690 m. ü. M.

Der Platz für Geniesser. Der Course folgt den natürlichen Geländeformen und bietet vor landschaftlich imposanter Kulisse eine atemberaubende Sicht auf den Sempachersee und das Alpenpanorama.

18 Hole Championship Course Woodside



- Par 72, Slope Ranking 138
- Länge 6'637 m, 690 m. ü. M.

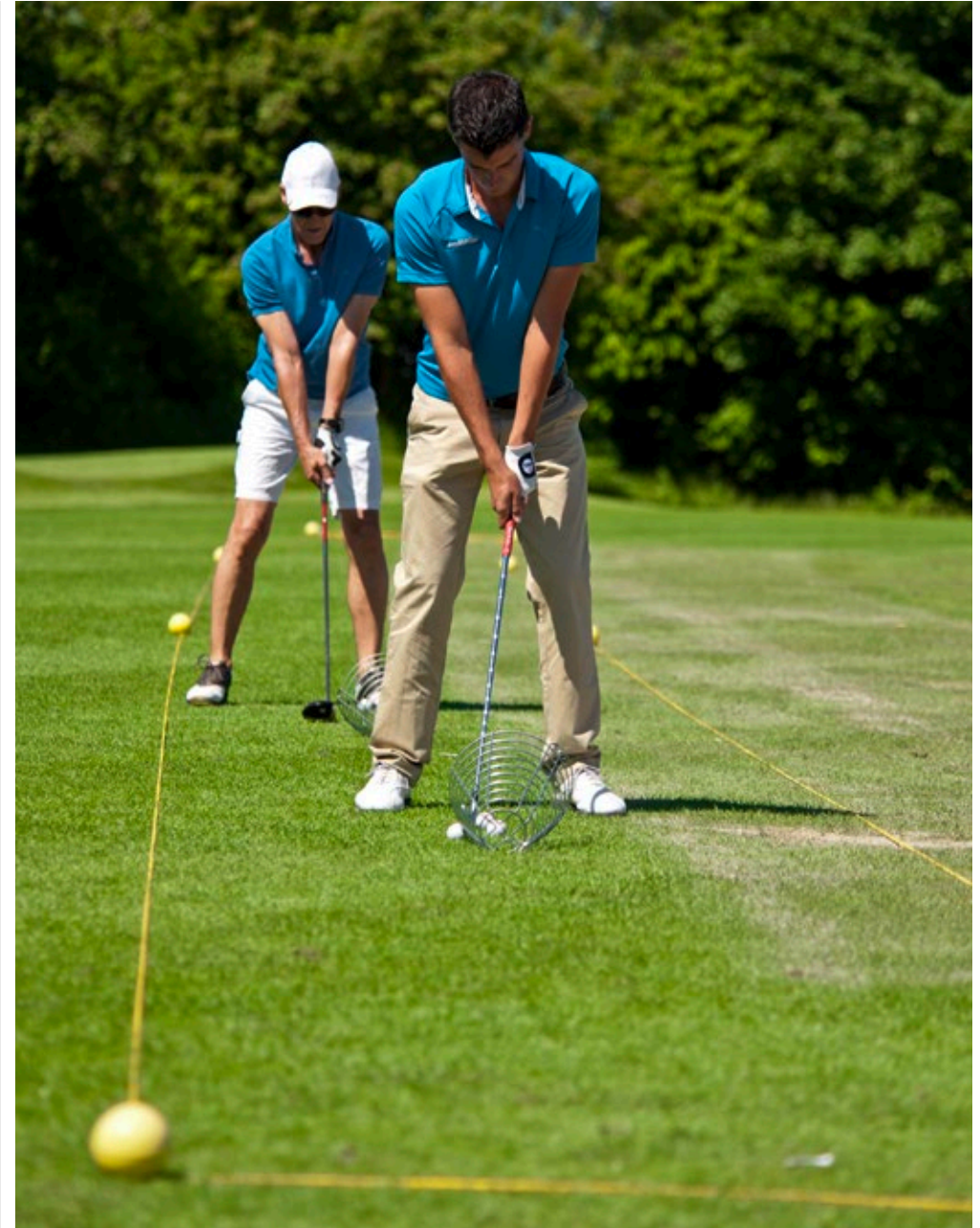
Die Spielbahnen des längsten Meisterschaftsplatzes der Schweiz führen über anspruchsvolles Gelände mit viel Wasser. Der Course verfügt über fünf Abschlagboxen pro Spielbahn. Von den längsten Abschlägen gespielt zeigt er seinen Turnier Charakter. Von den kürzeren Abschlägen aus bietet sich auch Golfsportlern mit höheren Handicaps eine entspannte Golfrunde in schönster Umgebung.

Konditionen - Turniere

Green Fee Par 70 Lakeside Course	CHF 120.00
Green Fee Par 72 Woodside Course	CHF 130.00
Turnier Fee	CHF 20.00
(beinhaltet Startliste, Rangliste, Scorecards, Starter)	
Hand Caddy	CHF 10.00
Cart	CHF 60.00
Neuste Premium Leihsets	
der Marken Callaway und Taylor Made	CHF 65.00

Konditionen für Golf Einsteiger

2 Lektionen Schnuppergolf	CHF 45.00
Range Fee	CHF 20.00



GOLF PACKAGES

Golf Sempach bietet den richtigen Rahmen für unvergessliche Events. Entscheiden Sie sich für einen Golfanlass zum Festpreis. Alles andere überlassen Sie uns.

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich begeistern. Inmitten einer faszinierenden Naturlandschaft mit perfekt manikürtem Grün, goldenen Weihern und einer spektakulären Aussicht auf den See und die Alpen, nehmen Sie auf Golf Sempach an einem packenden Event teil.

Stellen Sie sich Ihren Event anhand der Angebote auf den folgenden Seiten und mit unserer Unterstützung massgeschneidert zusammen oder entscheiden Sie sich für eines unserer Golf Packages.

Die Anzahl der Teilnehmer kann selbstverständlich beliebig erhöht werden. Gerne passen wir das Angebot entsprechend Ihrer Personenanzahl an.

Die Getränke im Golf Package sind bis 00.30 Uhr inbegriffen. Anschliessend verrechnen wir alle Getränke nach Aufwand.



GOLF PACKAGES

Golf Package RELAX

ab 20 Personen

- Kompetente Beratung, flexible Organisation und professionelle Betreuung vor und während Ihres Events
- Atemberaubender Blick auf den Sempachersee und das Bergpanorama

Golfsport

- Green Fee 18 Hole Championship Course (Lakeside/Woodside)
- Turnier Fee
- Driving Range Bälle
- Einen Cart für den Veranstalter

Catering

- Welcome Kaffee mit Gipfeli
- Kulinarische Zwischenverpflegung 1
- Flighteingang mit einem Erfrischungsgetränk
- Apéro riche mit köstlichen Spezialitäten
- Weiss- und Rotwein gemäss Sommelier
- Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure, Softdrinks und Bier zum Apéro
- Kaffee und Tee

Spezielles

- Saalmiete, Bereitstellung des Raumes
- Beim Abendessen Windlichter auf den Tischen
- Druck der Menükarten (Le Club Menükarten)
- Kostenlose Garderobe für Ihre Gäste

Preis pro Teilnehmer: CHF 285.00

Golf Package LEISURE

ab 20 Personen

- Kompetente Beratung, flexible Organisation und professionelle Betreuung vor und während Ihres Events
- Atemberaubender Blick auf den Sempachersee und das Bergpanorama

Golfsport

- Green Fee 18 Hole Championship Course (Lakeside/Woodside)
- Turnier Fee
- Driving Range Bälle
- Einen Cart für den Veranstalter

Catering

- Welcome Kaffee mit Gipfeli
- Kulinarische Zwischenverpflegung 1
- Flighteingang mit einem Erfrischungsgetränk
- Apérohäppchen
- 3 Gang Menü gemäss separaten Vorschlägen
- Weiss- und Rotwein gemäss Sommelier
- Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure, Softdrinks und Bier zum Apéro und Dinner
- Kaffee und Tee

Spezielles

- Saalmiete, Bereitstellung des Raumes
- Beim Abendessen Windlichter auf den Tischen
- Druck der Menükarten (Le Club Menükarten)
- Kostenlose Garderobe für Ihre Gäste

Preis pro Teilnehmer: CHF 340.00

Golf Package TOUR

ab 20 Personen

- Kompetente Beratung, flexible Organisation und professionelle Betreuung vor und während Ihres Events
- Atemberaubender Blick auf den Sempachersee und das Bergpanorama

Golfsport

- Green Fee 18 Hole Championship Course (Lakeside/Woodside)
- Turnier Fee
- Driving Range Bälle
- Einen Cart für den Veranstalter

Catering

- Welcome Kaffee mit Gipfeli
- Kulinarische Zwischenverpflegung 2
- Flighteingang mit Flammkuchen und einem Erfrischungsgetränk
- Apérohäppchen
- 3 Gang Menü Supérieur gem. separaten Vorschlägen
- Weiss- und Rotwein gemäss Sommelier
- Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure, Softdrinks und Bier zum Apéro und Dinner
- Kaffee und Tee

Spezielles

- Multimedia Infrastruktur
- Saalmiete, Bereitstellung des Raumes
- Beim Abendessen Windlichter auf den Tischen
- Druck der Menükarten (Le Club Menükarten)
- Kostenlose Garderobe für Ihre Gäste

Preis pro Teilnehmer: CHF 390.00

Golf Package DELUX

ab 20 Personen

- Kompetente Beratung, flexible Organisation und professionelle Betreuung vor und während Ihres Events
- Atemberaubender Blick auf den Sempachersee und das Bergpanorama

Golfsport

- Green Fee 18 Hole Championship Course (Lakeside/Woodside)
- Turnier Fee
- Driving Range Bälle
- Einen Cart für den Veranstalter

Catering

- Welcome Frühstück oder kleines Lunch Buffet
- Welcome Desk mit Getränken und Obst zum Mitnehmen auf die Golfrunde
- Kulinarische Zwischenverpflegung 2
- Flighteingang mit Flammkuchen und einem Erfrischungsgetränk
- Apérohäppchen
- 3 Gang Menü Supérieur gem. separaten Vorschlägen
- Friandises
- Weiss- und Rotwein gemäss Sommelier
- Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure, Softdrinks, Bier zum Apéro und Dinner
- Kaffee und Tee sowie Digéstif und Zigarren

Spezielles

- Multimedia Infrastruktur
- Saalmiete, Bereitstellung des Raumes
- Blumendekoration und Windlichter auf den Tischen
- Druck der Menükarten (Le Club Menükarten)
- Kostenlose Garderobe für Ihre Gäste

Preis pro Teilnehmer: CHF 440.00



KULINARISCHES VERWÖHNERLEBNIS

Auf Golf Sempach geniessen Sie kulinarische Höhenflüge. In exklusivem Ambiente verwöhnt Sie das Gastronomie Team mit auserlesenen Genusskreationen während Ihres Events. Nehmen Sie Platz im Restaurant Le Club.

Unser Restaurant, marktfrische Küche und eine atemberaubende Sicht wecken Appetit und garantieren einen unvergesslichen Genuss. Punkt für Punkt perfekt! Unsere Meister der Kochkunst überraschen Sie mit Gaumenfreuden auf höchstem Niveau, ob im bezaubernden Rahmen des Restaurants Le Club, auf unseren traumhaften Terrassen oder in den stilvollen Sälen. Der älteste Gastroführer der Schweiz, Guide Bleu, zeichnet das Restaurant Le Club mit einer überdurchschnittlichen Leistung in Küche, Service und Ambiente aus. Wir haben zahlreiche Möglichkeiten, Ihnen den Tag schmackhaft zu gestalten. Starten

Sie Ihren Event mit einem Welcome Kaffee, stärken Sie sich mit einer köstlichen Zwischenverpflegung unterwegs auf dem Course und geniessen Sie beim Flichteingang auf Loch 19 eine Erfrischung. Nach wohlтуender Dusche begeben Sie sich ins Restaurant Le Club und geniessen den Apéro, bevor Sie sich bei einem stimmungsvollen Dinner verwöhnen lassen.

Je nach Wunsch und Gruppengrösse servieren wir Ihnen Ihren Apéro in der Lounge, im Restaurant, oder auf der Terrasse. Lassen Sie sich von uns bei Ihrer Wahl beraten.

LE CLUB
RESTAURANT & LOUNGE



WELCOME

Der erste Eindruck zählt. Punkten Sie bei Ihren Event Teilnehmern bereits zu Beginn. Mit einem vorzüglichen Frühstück in entspannter Atmosphäre starten Sie gut in den Tag und einem erfolgreichen Event auf Golf Sempach steht nichts mehr im Wege.

Kaffee und Gipfeli

Kaffee, Milchkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Tee, heisse/kalte Schoggi und Ovi sowie leckere Gipfeli CHF 8.50

Kleines Frühstück

Kaffee oder Tee, Orangensaft, Gipfeli, Brot, Konfitüre, Nutella und Butter CHF 16.50

Grosses Frühstück

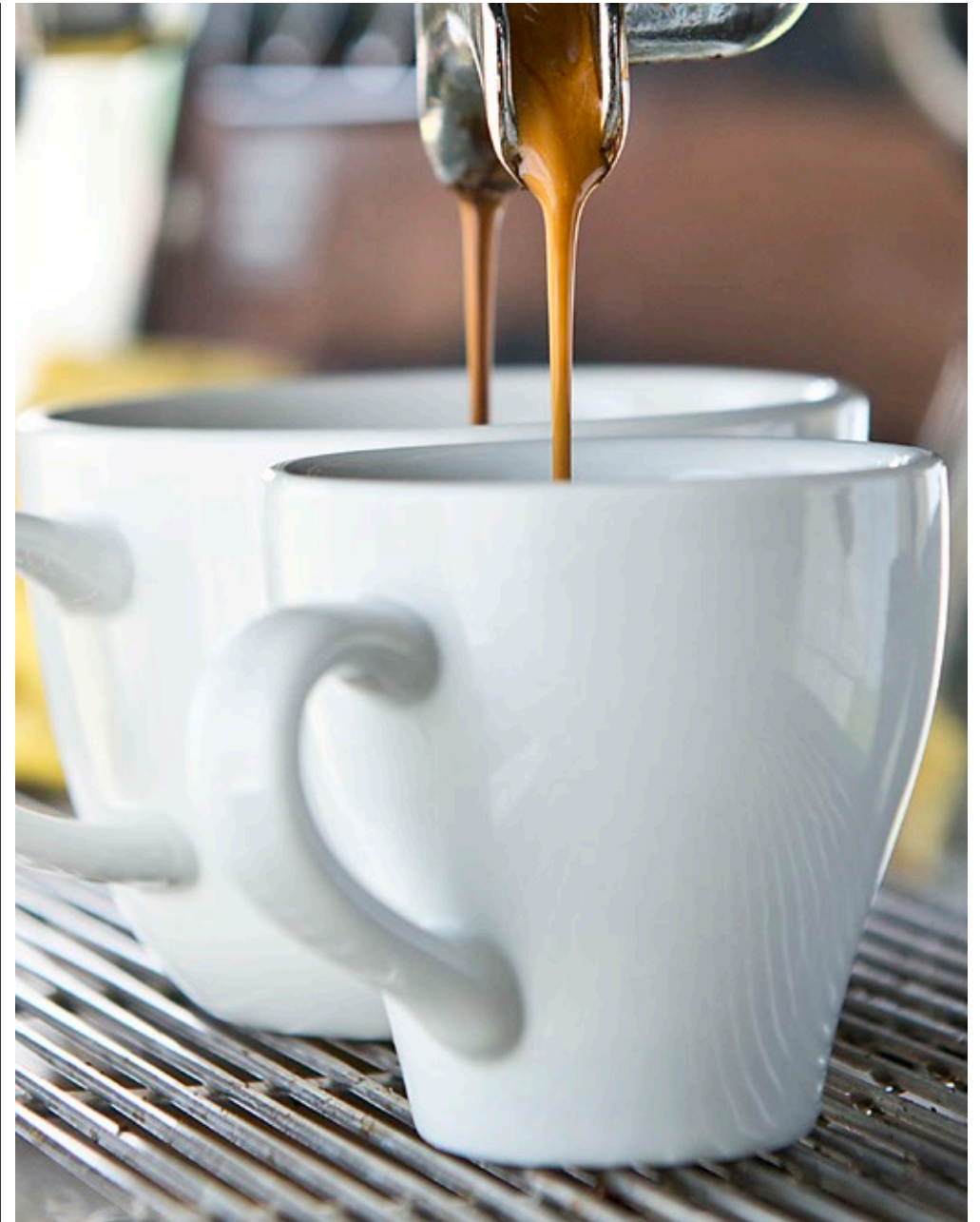
Kaffee oder Tee, Orangensaft, Gipfeli, Brot, Käse, Schinken, Salami, Rühreier oder Spiegeleier, Konfitüre, Nutella und Butter CHF 29.50

Frühstücksbuffet (ab 20 Personen)

Geniessen Sie ein köstliches Frühstücksbuffet mit abwechslungsreichen Brotsorten, frischen Fruchtsäften, warmen und kalten Getränken, Joghurt, Cornflakes, Birchermüesli, Obst, Fruchtwähe mit Rahm, diversen Eierspeisen, regionaler Käseplatte und reichhaltigen Fleisch- und Fischplatten. CHF 49.00

Welcome Desk

Diverse PET Getränke CHF 5.50
Diverse Sportgetränke CHF 5.50
Diverse Riegel CHF 3.50
Obst CHF 2.00



ZWISCHENVERPFLEGUNG UND FLIGHTEINGANG

Stärken Sie sich während des Turniers mit einer Zwischenverpflegung beim Halfway House oder verwöhnen Sie sich nach wohltuender Dusche mit kulinarischen Leckerbissen auf Loch 19.

Zwischenverpflegung 1

Italienische Salami, Prosciutto Crudo und Affettati misti aufgeschnitten mit der Volano, Formaggi Assortiti und köstliche Antipasti, verschiedene Brote, Obst und Gebäck, Bouillon, Michel Fruchtsaft, Mineralwasser und Kaffee CHF 17.50

Zwischenverpflegung 2

Italienische Salami, Prosciutto Crudo und Affettati misti aufgeschnitten mit der Volano, Formaggi Assortiti und köstliche Antipasti, verschiedene Brote, Obst und Gebäck, Bouillon, Michel Fruchtsaft, Mineralwasser, Kaffee, Ittinger Amber Bier, PET zum Mitnehmen CHF 21.00

Specials

Als Ergänzung zur Zwischenverpflegung steht Ihnen Folgendes zur Auswahl (wird zusätzlich verrechnet):

Früchtewähen	CHF 5.00
Birchermüesli	CHF 5.00
Weisswürste mit süssem Senf und Brezel	CHF 5.00
Schweinswürstli mit Senf und Brot	CHF 5.00
Hot Dog mit Wienerli, Salat, Tomate, Senf und Ketchup	CHF 5.00
Suppe (Tagesangebot / im Sommer auch Kaltschalen)	CHF 5.00



Verpflegungswagen

Diverse PET Getränke 50 cl	CHF 5.50
Diverse Sportgetränke 50 cl	CHF 5.50
Eichhof Braugold 33 cl	CHF 6.80
Prosecco Toso Spumante DOC	CHF 66.00
Diverse Riegel	CHF 3.50
Nussstengel	CHF 4.00
Obst	CHF 2.00

19th Hole

Das Brett

Von unserer Hausmetzgerei:
Trockenfleisch, gekochter Buure Schinken, Salametti, Hobelspeck, Sbrinzmöckli, Kräuterfrischkäse, Feigensenf CHF 24.00

Vive la France

Flammkuchen «Klassisch»
Crème Fraîche, Speck und Zwiebeln CHF 18.00

Bayrische Jause

Fleischkäse und Kartoffelsalat
Brot und Senf CHF 21.00

Berliner Schnauze

Nürnbergerli mit Sauerkraut und Semmel CHF 21.00

Max & Moritz

Pouletflügeli mit Barbecue Sauce und Brot CHF 21.00

1001 Nacht

Falafel, Pitabrot mit Joghurt-Harissa Dip
Eisbergsalat und Tomaten CHF 21.00



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 Braugold offen 25 cl	CHF 6.00
Eichhof Braugold offen 50 cl	CHF 8.80
Ittinger Amber 33 cl	CHF 6.80
Erdinger Weissbier offen 30 cl	CHF 6.80
Erdinger Weissbier offen 50 cl	CHF 8.80

GENUSS IN DREI GÄNGEN

3 Gang Menu CHF 66.00

Karottencrèmesuppe
aromatisiert mit frischem Ingwer

☞

Maispouardenbrust
an einer Kräutersauce
mit Tomatenrisotto und Zucchettigemüse

☞

Estragonmousse
mit Aprikose, Mandel und Schokolade

3 Gang Menu CHF 72.00

Gurkenkaltschale
mit Gurkenvariation

☞

Pochiertes Lachsfilet
an einer Beurre Blanc Sauce
mit flambierten Kartoffeln und Wirsing

☞

Herbstvariation
Waldbeeren, Kürbiskerne und Schokolade

3 Gang Menu CHF 73.00

Bunter Blattsalat
serviert mit gerösteten Kernen,
Granatapfelkernen und Parmesan

☞

Schweinsnierstück sous-vide gegart
an Madeirajus
mit Rosmarinkartoffeln und Karottengemüse

☞

Hausgemachtes Panna Cotta
mit Beerenragout

3 Gang Menu CHF 77.00

Carpaccio von geschmorten Randen
mit Orangenfilets, gerösteten Baumüssen
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 – marktfrisch und saisongerecht. Kontaktieren Sie uns diesbezüglich.



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

Ochschwanzcremesuppe
mit Ochschwanzravioli

»

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
Zitronecake, -sorbet und -gelee

3 Gang Menu CHF 100.00

Variation von Luzerner Forelle
Mit Orangenfenchelsalat, Röstzwiebelcrème
und Granatapfelschaum

»

Rindsfilet sous-vide gegart
an Hanfjus
mit knusprigem Kartoffelstock
und einer Trilogie von Randen

»

Dessertteller «Le Club»
feine Auswahl aus unserer Pâtisserie



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

Rindsflanksteak 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

Auberginentatar
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



AUSKLANG

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

Dessertvariationen

Dessertbuffet mit süssen Versuchungen
pro Person CHF 27.00

Dessertbuffet mit Käse
pro Person CHF 36.00

Friandises

Kleine süsse Köstlichkeiten 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 geniessen Sie Ihren Favoriten aus unserem hochwertigen Zigarrensortiment in unserer Smokers Lounge oder auf unseren Terrassen.

GRILL BUFFET

**Sie bevorzugen eine ungezwungene Atmosphäre?
Geniessen Sie ein reichhaltiges Grill Buffet mit
vielen kulinarischen Überraschungen.**

Grill Buffet

ab 20 Personen

Vorspeise

Saisonales Salatbuffet mit dreierlei Dressings
Tomaten-Mozzarella Salat

Köstliches vom Grill

Schweinsalssteak
Rindshohrückensteak
Cervelat
Kalbsbratwurst
Pouletschenkel
Spareribs

Beilagen

Baked Potatoes
Sour Cream Sauce
Hausgemachte Kräuterbutter
Barbecue Sauce

Grill Buffet

Preis pro Person

CHF 74.00

Dessert

Panna Cotta serviert mit Fruchtsauce
Gebrannte Crème
Fruchtsalat
Hausgemachte Brownies

Grill Buffet inkl. Dessert

Preis pro Person

CHF 91.00

Optionen

Fleisch / Fisch

Halloumi-Grillkäse
Lachsfilet in Folie
Crevetten Spiess
Perlhuhnbrust
Lamm Koteletts
Rindsfilet am Stück gebraten
Roastbeef am Stück gebraten

Beilagen

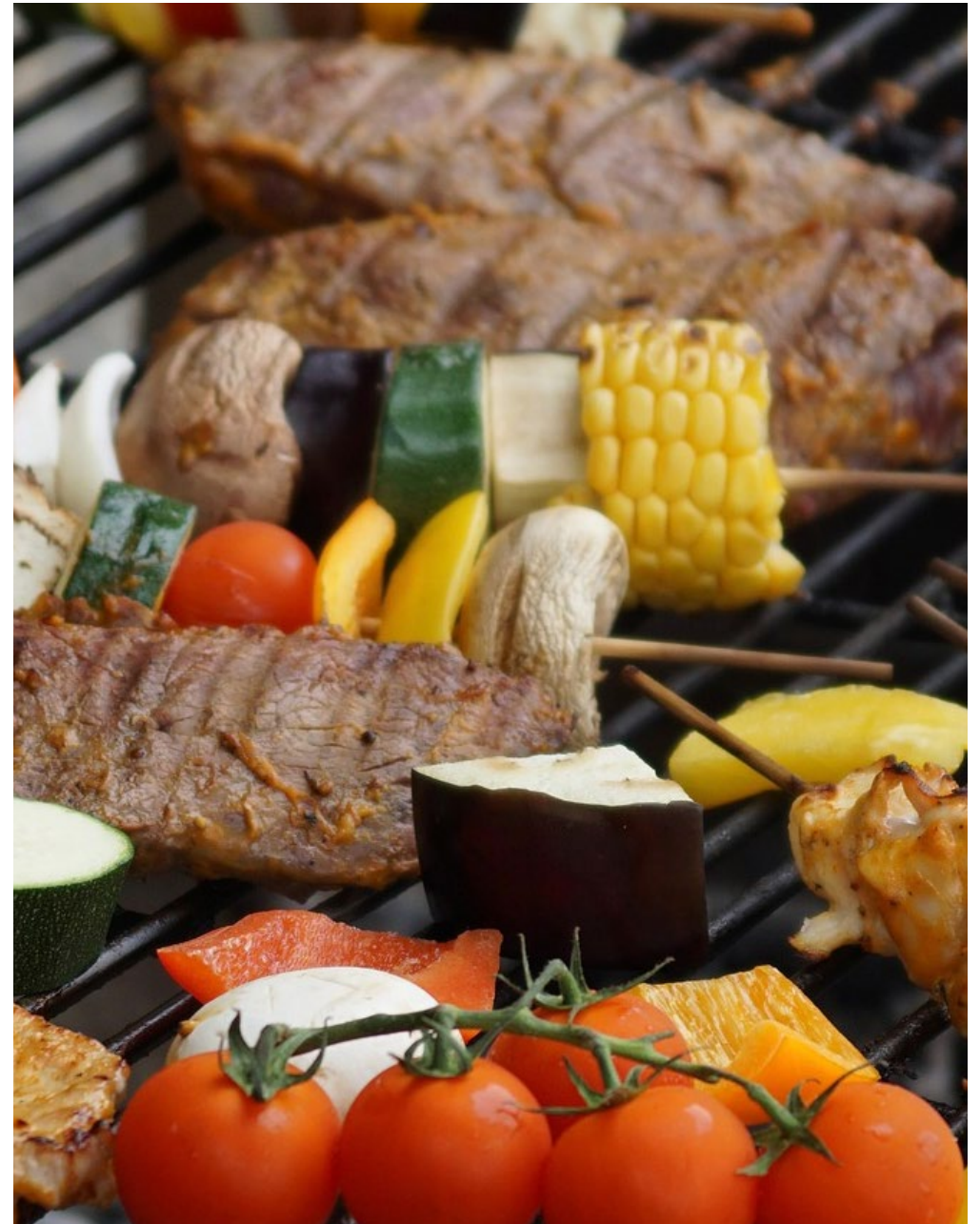
Grillgemüse
Maiskolben
Knoblauchbrot

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu
Mousse au Chocolate
Cheesecake
Verschiedene Glace und Sorbets

Käsebuffet

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot
nach Ihren Wünschen zusammen. Zusätzliche Optio-
nen sind mit einem Aufpreis verbunden.
Kontaktieren Sie uns diesbezüglich.



APÉRO RICHE

Sie ziehen reichhaltige Apérokreationen einem 3 Gang Menü vor? Lassen Sie sich von unserem marktfrischen Angebot inspirieren.

Apéro Riche Deluxe

ab 20 Personen

Verschiedenes Blätterteiggebäck
Tomaten-Mozzarella Salat
Gefüllte Roastbeef Röllchen
Klassisches Vitello Tonnato
Hüttenkäse mit Cherrytomaten
Crevettencocktail
Melone mit Rohschinken
Auswahl an Hart- und Weichkäse
Auswahl an Rauchfischen
Auswahl an Salami, Rohschinken und Speck
Wraps gefüllt mit Frischkäse, Rauchlachs und Roastbeef
Variationen von Gemüse Antipasti
Verschiedene Samosas und Dim Sum
Pouletspiessli mit Erdnussauce
Hausgemachte Käsekuchenstückchen

Apéro Riche Deluxe
Preis pro Person CHF 74.00

Dessert

Mousse au Chocolat aus dunkler/weisser Schokolade
Hausgemachte Brownies
Panna Cotta serviert mit Fruchtsauce
Gebrannte Crème
Fruchtsalat

Apéro Riche Deluxe inkl. Dessert
Preis pro Person CHF 91.00

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
Hausgemachte Käsekuchenstückchen

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





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 spezielle auf das Menü abgestimmte Gerichte zu.





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 (Pflirsich, Aprikose). Gehaltvoll und würzig.
CHF 69.00

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 64.00

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 Brombeere, Zwetschge und Kirsche. Langer, weicher Abgang.
CHF 75.00 | Magnum CHF 158.00

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 genießen. In geschmackvollem Ambiente bedienen wir bis zu 300 Personen. Auf der Terrasse finden Sie Ruhe und Entspannung.

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

Bestuhlung

Ihnen stehen Tische für 6 bis 8 Personen und Tische für 8 bis 10 Personen zur Verfügung. Die Bestuhlung stellen wir speziell für Ihren Anlass zusammen.

Grundausrüstung

Alle Tische werden mit weissen Stofftischtüchern und Stoffservietten eingedeckt. Zudem sorgen Windlichter für die passende Tischdekoration.

Veranstaltungstechnik

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

- Wireless Lan Hotspot
- Bühne
- Leinwand/Beamer
- Funkmikrofone

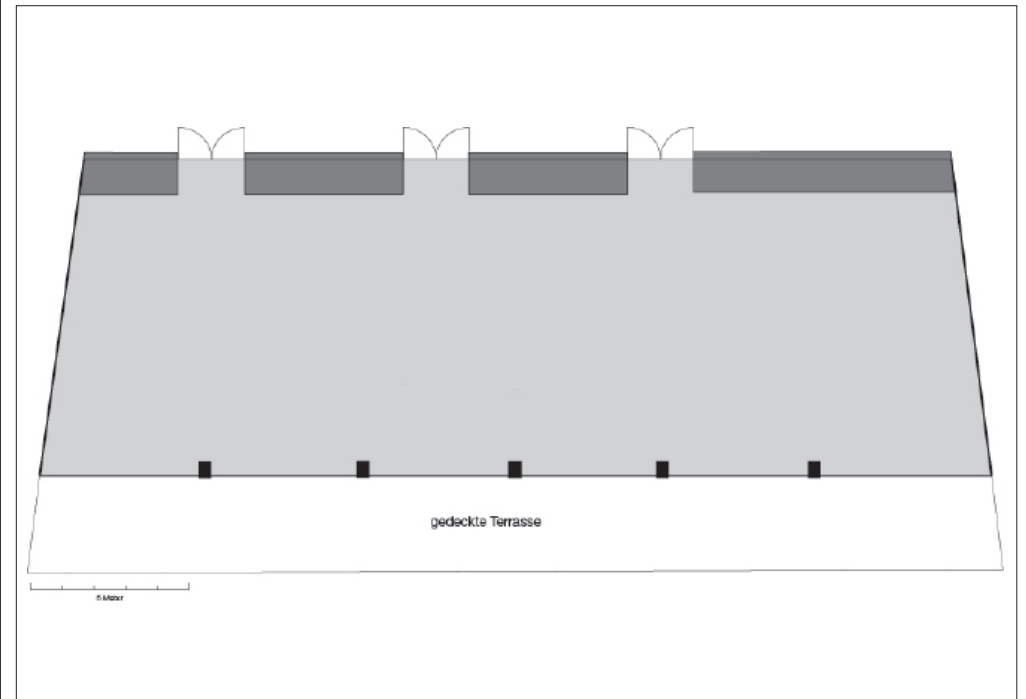
Für detaillierte Informationen und die technischen Möglichkeiten verlangen Sie bitte unsere ausführliche Preisliste.

Ballsaal

303 m²

Kapazität

- Apéro: 300 Personen
- Konzertbestuhlung: 380 Personen
- Seminarbestuhlung: 180 Personen
- Bankettbestuhlung: 280 Personen



SÄLE UNTERTEILT

Cosmopolitan

99 m²

Kapazität

Apéro: 130 Personen

Konzertbestuhlung: 150 Personen

Seminarbestuhlung: 60 Personen

Bankettbestuhlung: 100 Personen

Bellini

52 m²

Kapazität

Apéro: 30 Personen

Seminarbestuhlung: 30 Personen

Bankettbestuhlung: 30 Personen

Manhattan

152 m²

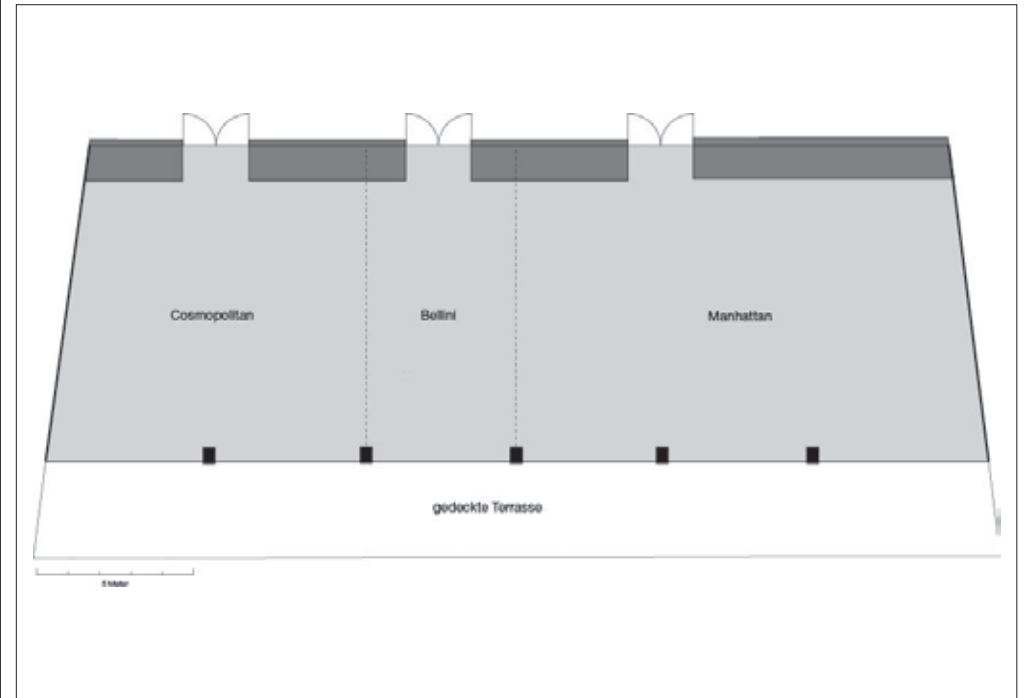
Kapazität

Apéro: 180 Personen

Konzertbestuhlung: 200 Personen

Seminarbestuhlung: 100 Personen

Bankettbestuhlung: 150 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 unseren Terrassen oder in der Smokers Lounge 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 & 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 rund 300 gedeckte Parkplätze 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



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

