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 defnitiv 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 lanschaftlich 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 schönster 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 Restaurant 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
- 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 Plauschrunden 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

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 und Parkplatz für alle Gäste

Preis pro Teilnehmer: CHF 260.00

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 und Parkplatz für alle Gäste

Preis pro Teilnehmer: CHF 300.00

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 Greensomeplatte 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 und Parkplatz für alle Gäste

Preis pro Teilnehmer: CHF 350.00

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 Greensomeplatte 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 und Parkplatz für alle Gäste

Preis pro Teilnehmer: CHF 395.00

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 Flighteingang auf Loch 19 eine Erfrischung. Nach wohltuender 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 an der Bar, im Restaurant, oder auf der Terrasse. Lassen Sie sich von uns bei Ihrer Wahl beraten.

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 7.50

Kleines Frühstück
Kaffee oder Tee, Orangensaft, Gipfeli, Brot, Konfitüre, Nutella und Butter CHF 14.50

Grosses Frühstück
Kaffee oder Tee, Orangensaft, Gipfeli, Brot, Käse, Schinken, Salami, Rühreier oder Spiegeleier, Konfitüre, Nutella und Butter CHF 27.50

Frühstücksbuffet (ab 20 Personen)
Geniessen Sie ein köstliches Frühstücksbuffet mit abwechslungsreichen Brotsorten, frischen Fruchtsäften, warmen und kalten Getränken, Joghurt, Cornflakes, Birchermüesli, Obst, Früchtewähe mit Rahm, diversen Eierspeisen, regionaler Käseplatte und reichhaltigen Fleisch- und Fischplatten. CHF 47.00

Welcome Desk

Diverse PET Getränke	CHF 5.00
Diverse Sportgetränke	CHF 5.50
Diverse Riegel	CHF 3.00
Obst	CHF 1.50

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 16.00

Zwischenverpflegung 2
Italienische salumi, 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 19.00

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

Früchtewähen	CHF 3.00
Birchermüesli	CHF 4.00
Weisswürste mit süssem Senf und Brezel	CHF 4.00
Schweinswürstli mit Senf und Brot	CHF 4.00
Hot Dog mit Wienerli, Salat, Tomate, Senf und Ketchup	CHF 4.00
Suppe (Tagesangebot / im Sommer auch Kaltschalen)	CHF 4.00

Verpflegungswagen

Diverse PET Getränke 50 cl	CHF 5.00
Diverse Sportgetränke 50 cl	CHF 5.50
Eichhof Retro 33 cl	CHF 6.20
Prosecco Toso Spumante DOC	CHF 66.00
Diverse Riegel	CHF 3.00
Nussstengel	CHF 3.50
Obst	CHF 1.50

19th Hole

Das Brett
Von unserer Hausmetzgerei:
Trockenfleisch, gekochter Buure Schinken, Salametti, Hobelspeck, Sbrinzmöckli, Kräuterfrischkäse, Feigensenf CHF 21.00

Vive la France
Flammkuchen «Klassisch»
Crème Fraîche, Speck und Zwiebeln CHF 17.00

Bayrische Jause
Fleischkäse und Kartoffelsalat
Brot und Senf CHF 18.00

Berliner Schnauze
Nürnbergerli mit Sauerkraut und Semmel CHF 18.00

Max & Moritz
Pouletflügeli mit Barbecue Sauce und Brot CHF 18.00

1001 Nacht
Falafel, Pitabrot mit Joghurt-Harissa Dip
Eisbergsalat und Tomaten CHF 19.00

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 15.00
Hausgemachte Käsekuchenstückchen	CHF 14.00
Rohschinken Grissini	CHF 14.00
Samosa und Dim Sum	CHF 14.00
Melonen-Rohschinkenplatte	CHF 15.00
Riesencrevetten im Kokosmantel	CHF 16.00
Wraps mit Rauchlachs, Frischkäse und Roastbeef	CHF 16.00
Crevettencocktail im Glas	CHF 17.00
Satayspiesschen mit Erdnusssauce	CHF 17.00
Würziges Rindstatar	CHF 18.00

Perrier Jouët
Erstklassiger, sehr frischer und lebendiger Champagner — CHF 88.00

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 57.00
Magnum	CHF 114.00

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 6.80

Biere

Eichhof Retro 33 cl	CHF 6.20
Ittinger Klosterbräu 33 cl	CHF 6.20
Erdinger Weissbier 50 cl	CHF 8.20

GENUSS IN DREI GÄNGEN

3 Gang Menu CHF 55.00

Tomatensuppe
ᔓ
Gefüllte Pouletbrust
an einem feinen Kräuterjus
mit Gnocchi alla Romana,
dazu getrüffeltes Lauchgemüse
ᔓ
Lauwarmes Schokoladenküchlein
Mit Sauerrahmglacé

3 Gang Menu CHF 62.00

Bunter Blattsalat serviert mit Kernen
an französischem Dressing
ᔓ
Schweinsrücken am Stück gebraten
an Pilzrahmsauce mit Kartoffelgratin
ᔓ
Hausgemachtes Panna Cotta
mit Waldbienenhonig an Früchtesauce

3 Gang Menu CHF 68.00

Gazpacho Andaluz
mit Knoblauchcroûtons
ᔓ
Schweinsfilet im Schinkenmantel
mit frischen Kräutern an einem feinen Jus
dazu neue Kartoffeln und eine Gemüsegarnitur
ᔓ
Luftiges Quarkmousse
mit frischem Himbeersorbet

3 Gang Menu CHF 71.00

Frischer Spargelsalat
an Estragonvinaigrette
ᔓ
Osso Bucco (Kalbshaxe)
auf roter Tessiner Polenta,
dazu Wurzelgemüse
ᔓ
Mango- und Tobleronemousse
im süssen Crêpemantel

GENUSS IN DREI GÄNGEN

3 Gang Menu CHF 72.00

Nüsslisalat
mit Ei und Brot Croûtons
ᔓ
Kalbsgeschnetzeltes
an einer feinen Waldpilzsauce
serviert mit Tagliatelle und Saisongemüse
ᔓ
Hausgemachtes Panna Cotta
mit Waldbienenhonig an Früchtesauce

3 Gang Menu CHF 74.00

Gemischter Gartensalat
mit Rohkost- und Blattsalaten
ᔓ
Roastbeef am Stück, rosa gebraten
serviert mit Sauce Béarnaise,
Darphinkartoffeln und Gemüse
ᔓ
Crema Catalana mit Ingweraroma

3 Gang Menu CHF 77.00

Bunter Blattsalat
serviert mit fein marinierten Waldpilzen
ᔓ
Tessiner Rindsschmorbraten
auf roter Tessiner Polenta,
dazu Wurzelgemüse
ᔓ
Mousse au Chocolat
aus weisser und dunkler Schokolade

3 Gang Menu CHF 83.00

Rucolasalat mit getrockneten Tomaten
und Parmesanflocken
ᔓ
Zwei Filets – vom Rind und Schwein
an Portweinjus, mit Herzoginkartoffeln
und Bohnengemüse
ᔓ
Tiramisù – der Klassiker aus Italien

GENUSS IN VIER GÄNGEN

4 Gang Menu CHF 68.00

Bunter Blattsalat serviert mit Kernen
an französischem Dressing
ᔓ
Maisschaumsuppe
mit Pouletspiesschen im Brickteigmantel
ᔓ
Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
mit Tagliatelle und Saisongemüsse
ᔓ
Crema Catalana mit Ingweraroma

4 Gang Menu CHF 83.00

Gemischter Gartensalat mit
Rohkost- und Blattsalaten
ᔓ
Hausgemachte Tomatensuppe
aus Ramati Tomaten mit Basilikumschaum
ᔓ
Tessiner Rindsschmorbraten
auf roter Tessiner Polenta, dazu Wurzelgemüse
ᔓ
Dessertteller «Le Club»
feine Auswahl aus unserer Pâtisserie

4 Gang Menu CHF 100.00

Bunter Blattsalat
serviert mit pikant marinierten Riesencrevetten
ᔓ
Karottencrèmesuppe
aromatisiert mit frischem Ingwer
ᔓ
Zwei Filets – vom Rind und Schwein
an Thymiankartoffelpürée und buntem Gemüse
ᔓ
Luftiges Quarkmousse
mit erfrischendem Himbeersorbet

4 Gang Menu CHF 110.00

Hausgemachtes Lachstatar
mit Sesam und Koriander
an einer feinen Orangenvinaigrette
ᔓ
Petersilienwurzelsuppe
mit Bresola
ᔓ
Kalbshohrücken am Stück gebraten
Morchelrahmsauce, Tagliatelle, Spinat
ᔓ
Tiramisù – der Klassiker aus Italien

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.

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 25.00
Dessertbuffet mit Käse pro Person	CHF 29.00

Friandises

serviert auf einer silbernen Etagère	CHF 7.50

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.

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

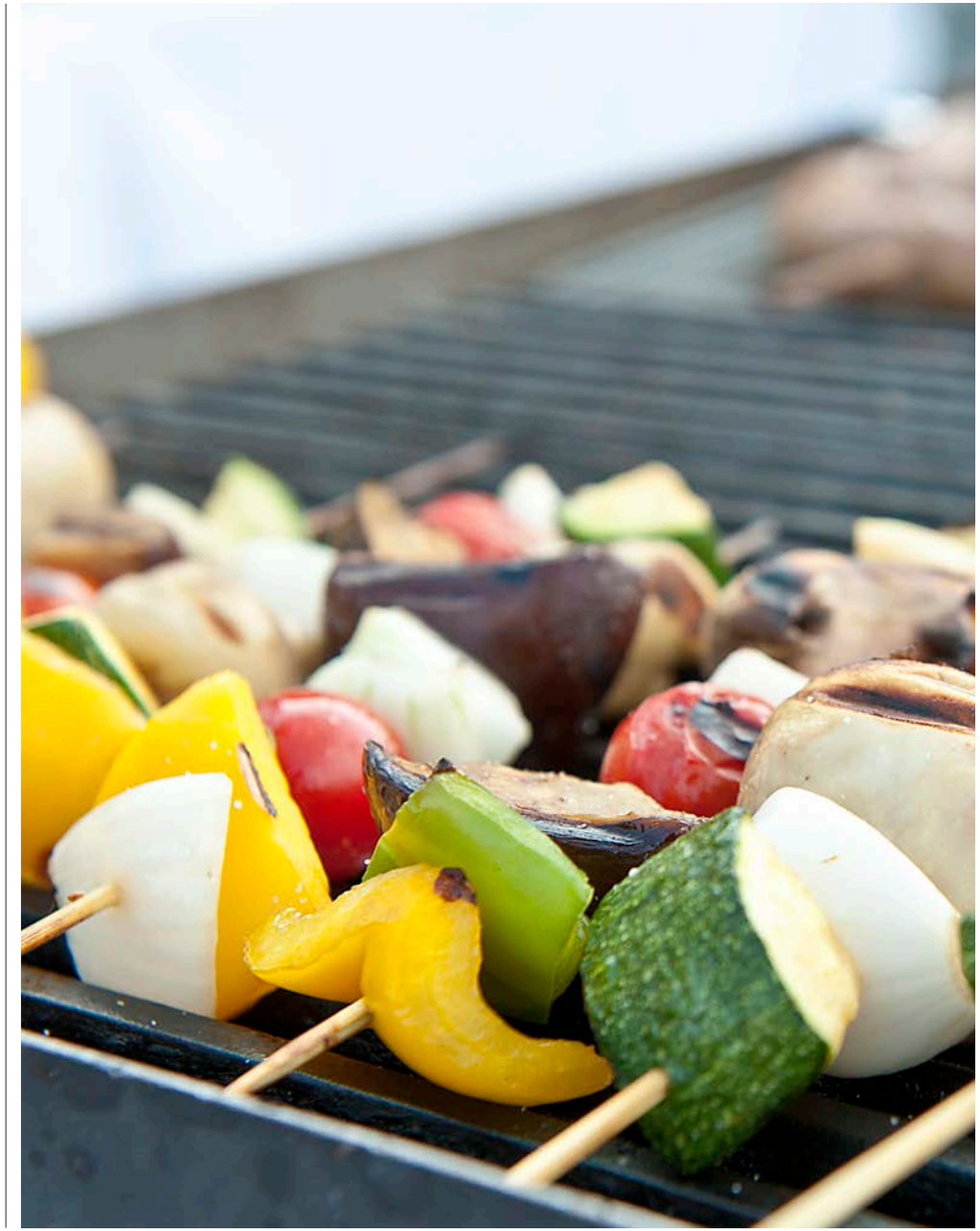
Köstliches vom Grill
Schweinshalssteak
Rindshohrückensteak
Cervelat
Kalbsbratwurst
Pouletschenkel
Spareribs

Beilagen
Baked Potatoes
Sour Cream Sauce
Hausgemachte Kräuterbutter
Barbecue Sauce

Grill Buffet
Preis pro Person CHF 66.00

Dessert
Panna Cotta serviert mit Fruchtsauce
Gebrannte Crème
Fruchtsalat
Hausgemachte Brownies

Grill Buffet inkl. Dessert
Preis pro Person CHF 81.00



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 Erdnusssauce
Hausgemachte Käsekuchenstückchen

Apéro Riche Deluxe
Preis pro Person CHF 71.00

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 86.00

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 50.00

Dessert
Hausgemachte Brownies
Panna Cotta serviert mit Fruchtsauce
Fruchtsalat

Apéro Riche inkl. Dessert
Preis pro Person CHF 59.00

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 Bukett von Litschi, Melone, Zitrusfrucht. CHF 57.00
Magnum CHF 114.00

Pinot Grigio Collina del Sorriso, Italien
Helles Gelb mit Grünreflex, ansprechender feiner Blüten- duft mit Kernobstaromen und etwas Zitrus im Bouquet, eleganter Körper mit weichen Aromen.
CHF 60.00

Roero Arneis DOCG Malvirà, Italien
Klares, intensives Gelb, dezentes Bouquet. Grüner Apfel, Banane aber auch Zitrusfrüchte und Steinobst (Pfirsich, Aprikose). Gehaltvoll und würzig.
CHF 65.00

Grüner Veltliner DAC Kamptal, Loimer, Österreich
Der Bio Wein hat eine mitteldichte, zitronengelbe Farbe. Im Mund kommt ein grosszügiges Bouquet von Aprikosen, Cavaillon-Melonen, feinwürzig mit leichten Noten von nassem Stein und Rauch zur Geltung.
CHF 67.00

Chardonnay Monterey County - Hess Select, USA
100% Chardonnay. Der Wein hat ein herrliches Bouquet nach reifen, gelben Tropenfrüchten, Kamillenblüten und Butter-scotch und edler Vanillenote.
CHF 66.00

Rotweine

Tarima Alicante DO Jorge Ordonez Bodegas Volver, Spanien
100% Monastrell. In der Nase die Aromen von Kaffee, Holz, Karamell und Schokolade mit Noten von Lakritze und dunklen Veilchen. CHF 58.00

Vina Alberdi Reserva DOC Rioja - La Rioja Alta, Spanien
100% Tempranillo. Rotbeerige Noten, etwas Kokos, Cassis und sanfte balsamische Noten kommen zum Vorschein. Geschmeidige Tannine und eine saftige, gut eingebundene Säure. CHF 71.00

Tessellae IGP Côtes Catalanes Carignan Vielles Vig Domaine Lafage, Frankreich
100% Carignan. Bouquet von Kirschen und Pflaumen, gefolgt von reifen schwarzen Beeren. Dazu Röstaromen von Kaffee und Rauch. CHF 61.00

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, Cassis, Zwetschge und Kirsche. Unglaublich weicher und harmonischer Körper mit langen Abgang.
CHF 69.00

Ojo de Agua, Dieter Meier, Argentinien
100% Malbec. Dunkles Violettrot. Sehr saftig, füllig, auch im Gaumen üppiges, frisches Fruchtextrakt, feine Tanninstruktur. CHF 68.00

Merlot due Amici Doc Ticino Guido Brivio,Schweiz
Undurchdringliches Violett. In der Nase kühle rote und schwarze Früchte. Am Gaumen fruchtig, frisch, mit kühler Mineralität, saftiger Säure und kompaktem Tanningerüst. CHF 77.00

FESTSÄLE MIT STIL

In unseren eleganten Banketträumen und Sälen lassen sich unsere kulinarischen Köstlichkeiten besonders 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 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.

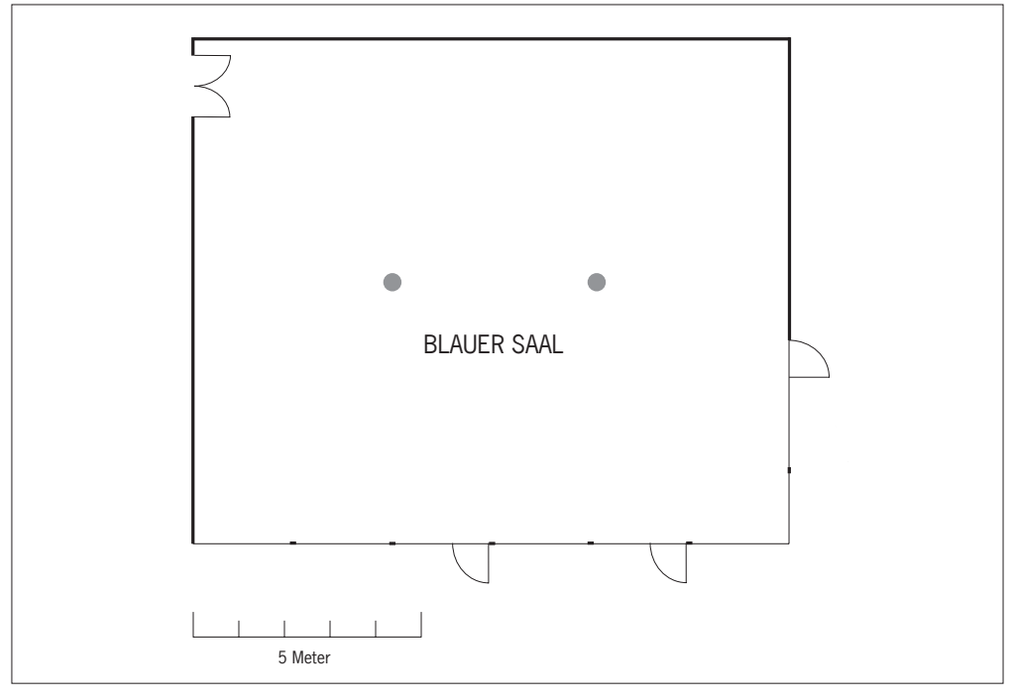
Grundausstattung
Alle Tische werden mit weissen Stofftischtücher und Stoffservietten eingedeckt. Zudem sorgen Glasvasen mit Kerzen für die passende Tischdekoration.

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.

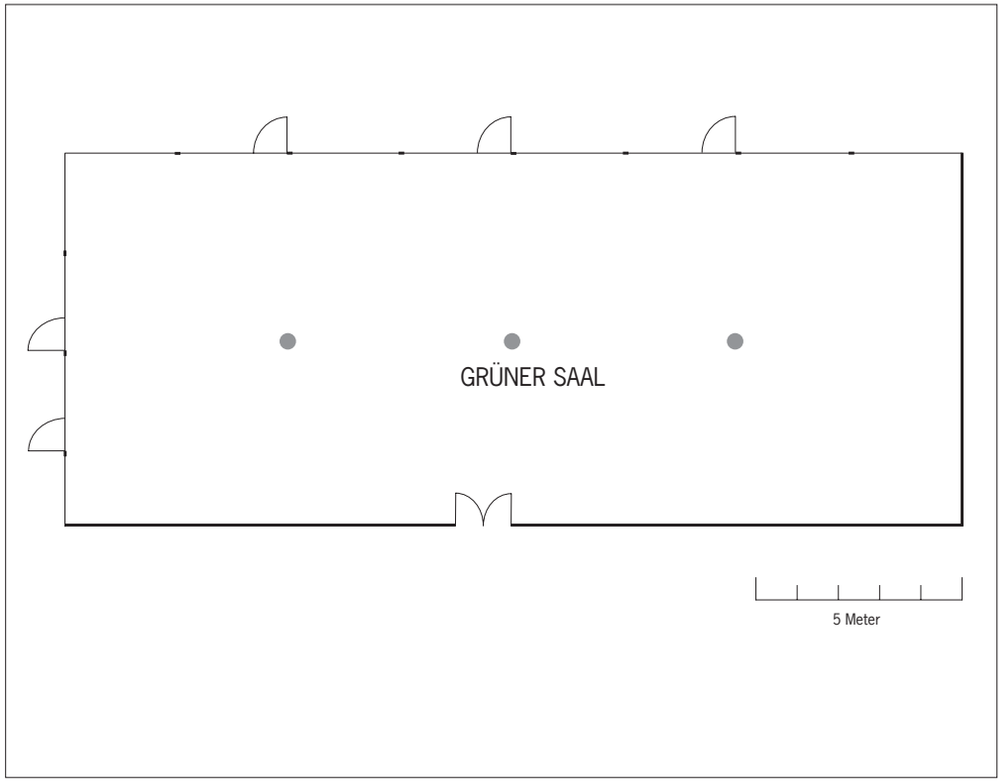
Blauer Saal
150 m²

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



Grüner Saal
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 Mittel versetzt sein. Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Feuerwerk
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.

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.

Mitnehmen
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 02.30 Uhr.
Pauschale Überzeitbewilligung: CHF 225.00
Zusätzliche Pauschale für jeden im Einsatz stehenden Mitarbeitenden: CHF 50.00 pro Stunde
Kadermitarbeiter: CHF 80.00 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.

PING

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.

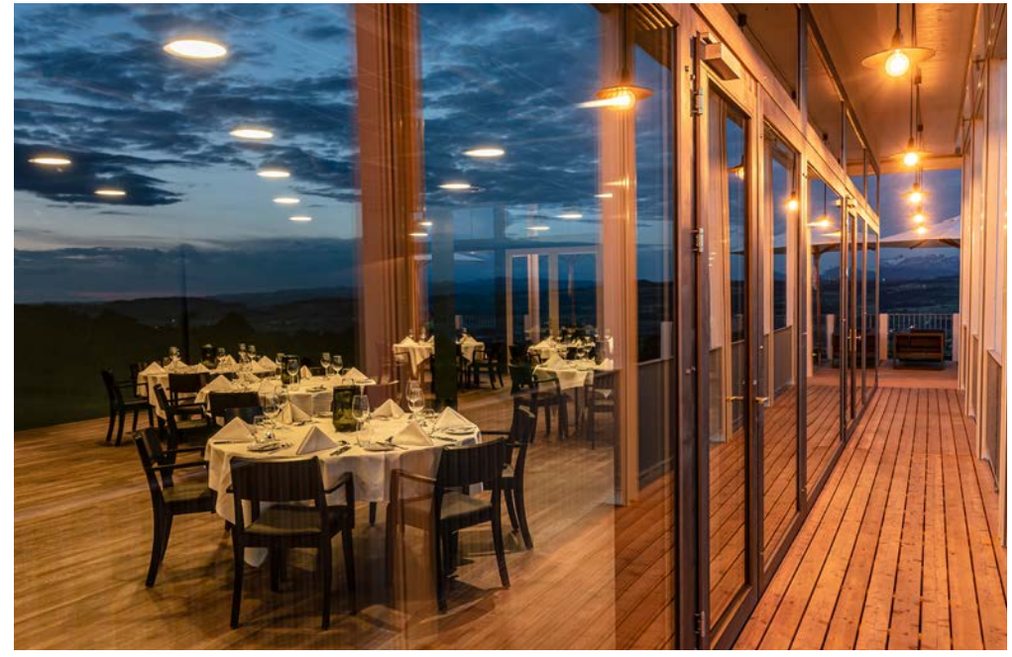
Mitbringen von Speisen und Getränken
Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zur Veranstaltung grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit Golf Sempach. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten (Servicegebühr) verrechnet.

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 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

CHALLENGE TOUR

SWISS CHALLENGE

The Leading Golf Courses

CLUB GOLF
SEMPACH KYBURG BASEL

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