



The Leading Golf Courses

**CLUB
GOLF**
SEMPACH KYBURG BASEL

CELEBRATIONS & EVENTS





GOLF KYBURG - IHRE LOCATION

Golf Kyburg liegt eingebettet in die sanfte Hügellandschaft der ehemaligen Rossweiden des Kyburger Adels. Die Anlagen auf dem Rossberg, 20 Minuten ausserhalb von Zürich, beeindrucken mit viel Charme und Charakter. Golf Kyburg verfügt mit dem Restaurant La Gloria über eine ausgezeichnete Gastronomie. Als Teil der Vereinigung „Leading Golf Courses of Switzerland“ erfüllt Golf Kyburg höchste Qualitätsanforderungen.

Bereits im Mittelalter wusste man die Landschaft rund um den Rossberg zu schätzen. Verbringen Sie Ihre persönliche Feier an einem geschichtsträchtigen Ort und geniessen Sie Ihren Aufenthalt auf den ehemaligen Rossweiden des Kyburger Adels in vollen Zügen.

Die romantische Lage, edle Räume in kolonialem Ambiente sowie feinste Kulinarik unseres Restaurants

La Gloria werden Sie begeistern – und Ihre Feier in bester Erinnerung bleiben lassen. Der älteste Gastroführer der Schweiz, Guide Bleu, zeichnet das Restaurant La Gloria in seiner neusten Ausgabe mit einer überdurchschnittlichen Leistung in Küche, Service und Ambiente aus.

Die Anlagen Golf Kyburg sind Teil der Vereinigung „Leading Golf Courses of Switzerland“ und erfüllen höchste Qualitätsstandards in Design, Gastronomie, Service und Infrastruktur.

Die Anlagen Golf Kyburg verfügen über einen 18 Hole Championship Course und grosszügige Übungsanlagen mit Driving Range, Pitching- und Putting-Greens.



IHR UNVERGESSLICHER ANLASS

Das perfekte Ambiente für Ihre persönliche Feier! Auf Golf Kyburg feiern Sie Ihre Traumhochzeit, Ihren Geburtstag oder die Taufe in kolonialem Ambiente.

Ein einmaliges und romantisches Ambiente erwartet Ihre Gesellschaft auf Golf Kyburg. Das architektonisch eindrückliche Gebäude des Zürcher Stararchitekten Joseph Smolenicky bildet den perfekten Rahmen für Feste mit hohen Ansprüchen. Das Restaurant La Gloria erinnert mit seiner kolonialen Architektur an New England und bieten Platz für bis zu 100 Gäste.

Das Restaurant La Gloria begeistert mit exzellenter Küche und verführerischen Menüs. Marktfrische und Qualität stehen dabei an oberster Stelle und garantieren einen unvergesslichen Genuss.

Die Rossberg Kapelle inmitten der Anlage bietet die Möglichkeit für eine unvergessliche kirchliche Trauung oder Taufe.

Unser ganzheitliches Angebot für Ihre Feier

Organisation/Beratung

- Unterstützung in der Organisation
- Beratung mit jahrelanger Erfahrung

Location

- Geschichtsreicher Ort
- Romantische Lage in einer Waldlichtung
- Stilvolle Räume
- Geeignet für jede Gruppengrösse bis zu 100 Personen
- Möglichkeit zur kirchlichen Trauung/Taufe

Gastronomie

- Kulinarische Meisterkreationen
- Massgeschneiderte Angebote



UNSER RUNDUM SERVICE

Auf Golf Kyburg geniessen Sie und Ihre Gäste nebst dem stilvollen Ambiente und der romantischen Lage 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 Kyburg 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 Kyburg erleben.

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





IHRE TRAUMHOCHZEIT

Golf Kyburg 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 kolonialem Ambiente feiern Sie auf Golf Kyburg eine unvergessliche Traumhochzeit. Die romantische Lage sowie die Kapelle Rossberg 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 0.30 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.

La Gloria
restaurant & lounge

Wedding Package CLASSIC

ab 40 Personen

- Kompetente Beratung, flexible Organisation und liebevolle Betreuung vor und während Ihres Festes
- Romantische Lage eingebettet in eine friedliche Waldlichtung
- Prosecco-Empfang auf der Terrasse oder in der Lounge des Restaurants La Gloria (max. 2 Stunden)
- 4-Gang Menü inklusive Hochzeitstorte 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
- Zum Abendessen Blumendekoration auf den Tischen sowie hohe silberne Kerzenständer oder Windlichter
- Druck der Menükarten (La Gloria Meükarten)
- Kostenlose Garderobe für Ihre Gäste
- Kostenloser Parkplatz für alle Gäste

Ihr Pauschalpreis für 40 Personen: CHF 8'800

Wedding Package ROYAL

ab 40 Personen

- Kompetente Beratung, flexible Organisation und liebevolle Betreuung vor und während Ihres Festes
- Romantische Lage eingebettet in eine friedliche Waldlichtung
- Champagner-Apéro mit feinen Köstlichkeiten auf der Terrasse oder in der Lounge des Restaurants La Gloria (max. 2 Stunden)
- 4-Gang Menü gemäss separaten Vorschlägen
- Hochzeitstorte inkl. 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
- Zum Abendessen Blumendekoration auf den Tischen sowie hohe silberne Kerzenständer oder Windlichter
- Druck der Menükarten (La Gloria Meükarten)
- Kostenlose Garderobe für Ihre Gäste
- Kostenloser Parkplatz für alle Gäste

Ihr Pauschalpreis für 40 Personen: CHF 11'800





APEROKÖSTLICHKEITEN

Bei einem Apéro kommt Ihre Gesellschaft erst richtig in Stimmung. Geniessen Sie auf Golf Kyburg abwechslungsreiche Apéroköstlichkeiten und die atemberaubende Lage, geprägt von viel Charme und Charakter.

Apéro Extravaganzen, welche von einem Abendessen begleitet werden.

Hausgemachtes Blätterteiggebäck	CHF 12.00
Bruschetta	CHF 13.00
Hausgemachte Käsekuchenstückchen	CHF 13.00
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 Erdnussauce	CHF 17.00
Würziges Rindstatar	CHF 18.00



Perrier Jouët
Erstklassiger, sehr frischer und lebendiger Champagner CHF 73.00

Prosecco Toso Spumante DOC
Leicht und erfrischend zu jeder Stunde CHF 65.00

Lamandé, Sauvignon Blanc, Frankreich
Fruchtiger, leichter Weisswein mit dezentem Bouquet. Ideal als Aperitifwein. CHF 54.00

Diverse Säfte
Liter Orangensaft/Grapefruitsaft CHF 21.00

Früchtebowle Liter
mit Alkohol CHF 35.00
ohne Alkohol CHF 25.00

Mineralwasser
Valser Classic / Valser Silence 50 cl CHF 6.80

Biere
Heineken offen 25 cl CHF 5.20
Heineken Flasche 33 c CHF 5.80
Ittinger Klosterbräu 33 cl CHF 6.20
Erdinger Weissbier Flasche 50 cl CHF 7.90
mit und ohne Alkohol

APERÓ RICHE

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

Holzällers Delight

Gerstensuppe in der Espressotasse
von unserer Hausmetzgerei: Hobelfleisch,
Rohschinken, gekochter Spanferkelschinken,
Salametti, Salami, Hobelspeck sowie
Sbrinzmöckli und Greyerzer
Garniert mit Mixed Pickles und Tessiner Senf
Verschiedene Brote CHF 27.00

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 27.00

French Kiss

Haussuppe in der Espressotasse
Rohschinken-Grissini
Wraps mit Rauchlachs oder Graved Lachs
Wraps mit Cantadou Frischkäse
Wraps mit Roastbeef
Crevettencocktail im Glas
Würziges Rindstatar CHF 27.00

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 27.00

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 50.00

Dessert

Hausgemachte Brownies
Panna Cotta serviert mit Fruchtsauce
Fruchtsalat

Apéro Riche inkl. Dessert
Preis pro Person CHF 59.00

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 58.00

Bunter Blattsalat serviert mit
Kernen und französischem Dressing

☞

Gebratene Maispouardenbrust
an einem feinen Kräuterjus, mit Gnocchi alla Romana,
dazu getrüffeltes Lauchgemüse

☞

Hausgemachtes Panna Cotta
mit Waldbienenhonig an Früchtesauce

3 Gang Menu CHF 69.00

Tom Ka Gai
mit Kokosmilch und Poulet

☞

Schweinsfilet im Schinkenmantel mit
frischen Kräutern an einem feinen Jus, mit neuen
Kartoffeln und einer Gemüse garnitur

☞

Mousse au Chocolat
aus weisser und dunkler Schokolade

3 Gang Menu CHF 78.00

Gemischter Gartensalat mit
Rohkost- und Blattsalaten

☞

Roastbeef am Stück, rosa gebraten
serviert mit Sauce Béarnaise,
Dauphinekartoffeln und Gemüse

☞

Crema Catalana „Originale“
mit Ingweraroma

3 Gang Menu CHF 89.00

Rucolasalat
mit getrockneten Tomaten und
Parmesanflocken

☞

Rindsfilet am Stück, rosa gebraten
auf cremigem Tessiner Loto Risotto

☞

Tiramisu
der Klassiker aus Italien



GENUSS IN VIER GÄNGEN

4 Gang Menu CHF 91.00

Gemischter Gartensalat
mit Rohkost- und Blattsalaten
☞
Tomatensuppe hausgemacht
aus frischen Ramati Tomaten mit Basilikumschaum
☞
Zwei Filets – vom Rind und Schwein
an Thymiankartoffelpüree
dazu buntes Gemüse
☞
Mousse au Chocolat
aus weisser und dunkler Schokolade

4 Gang Menu CHF 97.00

Bunter Blattsalat serviert mit
fein marinierten Waldpilzen
☞
Karottencrèmesuppe
aromatisiert mit frischem Ingwer
☞
Tagliata vom Rindsfilet
mit Rucola und gehobeltem Parmesan
auf cremigem Tessiner Loto Risotto
☞
Luftiges Quarkmousse
mit erfrischendem Himbeersorbet

4 Gang Menu CHF 103.00

Rucolasalat
mit getrockneten Tomaten und Parmesanflocken
☞
Maisschaumsuppe
mit Pouletstäbchen im Brickelteigmantel
☞
Duett vom Kalb – Filet und geschmortes
Kopfbäggli an Thymiankartoffelpüree
dazu buntes Gemüse
☞
Crema Catalana „Originale“
mit Ingweraroma

4 Gang Menu CHF 105.00

Hausgemachtes Frischlachstatar
mit Sesam und Koriander
an einer feinen Orangenvinaigrette
☞
Petersilienwurzelsuppe
mit Bresola
☞
Kalbsrücken am Stück gebraten, an Pilzsauce,
mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet
☞
Tiramisu
der Klassiker aus Italien



GENUSS IN FÜNF GÄNGEN

5 Gang Menu CHF 98.00

Rindscarpaccio
der Klassiker mit Rucola und Parmesan
☞
Currysuppe mit sautierter Crevette
☞
Zitronensorbet mit Prosecco
☞
Gefülltes Perlhuhnbrüstchen
an einem feinen Kräuterjus mit Gnocchi alla Romana,
dazu getrüffeltes Lauchgemüse
☞
Crema Catalana „Originale“
mit Ingweraroma

5 Gang Menu CHF 109.00

Pulposalat mit mediterranem Gemüse
☞
Gazpacho Andaluz mit ihrer Einlage
☞
Triangolo Mediterane
Ravioli gefüllt mit mediterranem Gemüse
auf Tomatensugo mit gehobeltem Parmesan
☞
Schweinsfilet im Schinkenmantel
mit frischen Kräutern, an einem feinen Jus, dazu neue
Kartoffeln und eine Gemüsegarntur
☞
Dessertteller „La Gloria“
feine Auswahl aus unserer Pâtisserie

5 Gang Menu CHF 121.00

Feine Tranchen von geräucherter Entenbrust
mit Bittersalaten an einer feinen Vinaigrette
☞
Karottencrèmesuppe
aromatisiert mit frischem Ingwer
☞
Sämiges Meeresfrüchtersotto mit Safran
☞
Kalbsrücken am Stück gebraten an Pilzsauce,
mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet
☞
Tiramisu
der Klassiker aus Italien

5 Gang Menu CHF 124.00

Ceasar Salat mit Parmesanflocken,
knusprigem Speck und Brotcroûtons
☞
Petersilienwurzelsuppe mit Bresola
☞
Zanderfilet auf Blattspinat an Safranschaum
☞
Tagliata vom Rindfilet auf cremigem Tessiner Loto
Risotto mit Rucola und gehobeltem Parmesan
☞
Luftiges Quarkmousse
mit erfrischendem Himbeersorbet

Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspi-
rieren 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 Digestif und einer Zigarre ausklingen.

Dessertvariationen

Desserbuffet mit süssen Versuchungen
pro Person CHF 25.00

Desserbuffet mit Käse
pro Person CHF 29.00

Torte

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihrer Torte.

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

Gedeckenteil bei mitgebrachter Torte
pro Person CHF 9.00

Friandises

serviert auf einer silbernen Etagère CHF 7.50



Digestif

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 rechtzeitig 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, Sauvignon Blanc, Frankreich

Ein frischer, fruchtiger, leichter und ausgewogener Weisswein. Dezent es etwas verschlossenes Bouquet. Im Gaumen zeigt der Wein einen leicht spritzigen Anstrich. Ideal als Aperitif, zu Fisch und Meeresfrüchten sowie asiatischen Speisen. CHF 54.00
150 cl CHF 108.00

Pinot Grigio Collina del Sorriso, Italien

Helles Gelb mit Grünreflex, ansprechender feiner Blütenduft mit Kernobstnoten und etwas Zitrus im Bukett, eleganter Körper mit weichen Aromen. CHF 58.00

Roero Arneis DOCG Malvirà, Italien

Klares, intensives Gelb. Dezent es Bouquet. Grüner Apfel, Banane aber auch Zitrusfrüchte und Steinobst (Pflirsich, Aprikose). Gehaltvoll und würzig. Viel Schmelz und ausgeprägte Aromatik..Schönes Frucht/Säurespiel. CHF 59.00

Bosco del Merlo Sauvignon Blanc, Italien

Hellgelbe Farbe. Ausgeprägte Aromen von Melonen, Pflirsich und Pfeffer. Trocken im Geschmack mit bemerkenswerter Beharrlichkeit. CHF 60.00

Rotweine

Tarima Alicante DO Jorge Ordonez Bodegas Volver, Spanien

100% Monastrell. Dunkles Rubinrot. In der Nase die Aromen von Kaffee, Holz, Karamell und Schokolade mit Noten von Lakritze und dunklen Veilchen, dabei mineralisch und frisch. CHF 56.00

Tessellae IGP Côtes Catalanes Carignan Vieilles Vig Domaine Lafage, Frankreich

100% Carignan. In der Farbe ein schwarzrot mit leichten Violettreflexen. Im Bouquet mit Kirschen und Pflaumen, gefolgt von reifen schwarzen Beeren und Dörrfrüchten. Dazu Röstaromen von Kaffee und Rauch. Im Gaumen aromatisch mit feinem Tanin. CHF 60.00

Tellus Syrah, Italien

100% Syrah. Intensives Rubin mit violetten Reflexen. In der Nase kräftig und dicht. Der Wein endet in einem langen, kraftvollen Abgang.. CHF 56.00
150 cl CHF 127.00

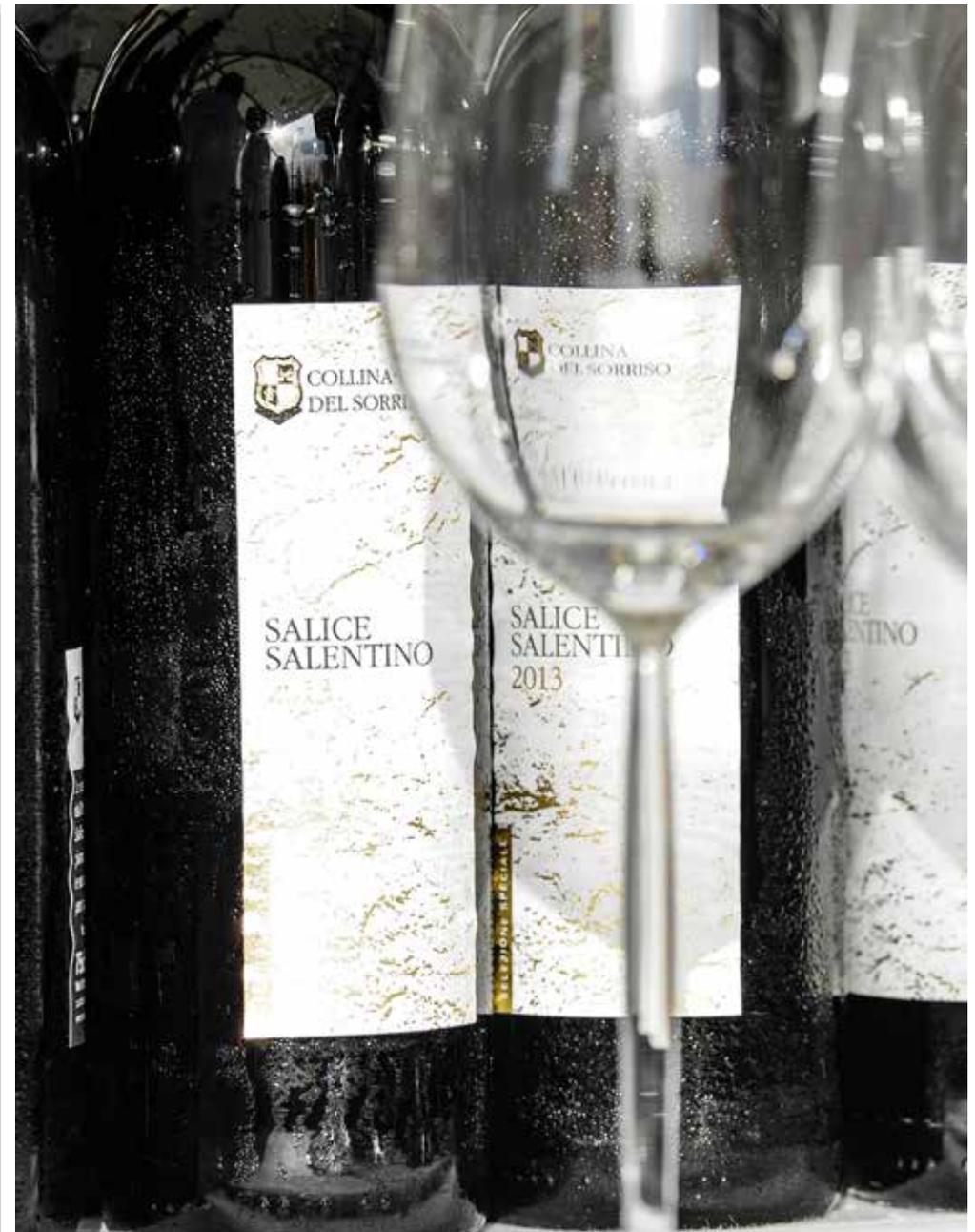
Ojo de Agua, Dieter Meier, Argentinien

100% Malbec. Dunkles Violetrot. Sehr saftig, füllig, auch im Gaumen üppiges, frisches Fruchtextrakt, feine Tanninstruktur. CHF 63.00

Mestis Mustiguillo, Spanien

Undurchdringliches Violett. In der Nase kühle rote und schwarze Früchte. Am Gaumen fruchtig, frisch, mit kühler Mineralität, saftiger Säure und kompaktem Tanningerüst. CHF 64.00

Lassen Sie sich für weitere Weinangebote von uns beraten und fragen Sie nach unserer vielseitigen Weinkarte.





FESTRÄUME MIT STIL

In unseren eleganten Banketträumen lassen sich unsere kulinarischen Köstlichkeiten besonders gut geniessen. In geschmackvollem Ambiente bedienen wir bis zu 250 Personen.

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 lange Tische zur Verfügung. Die Bestuhlung entwerfen wir speziell für Ihren Anlass.

Grundausrüstung

Alle Tische werden mit weissen Stofftischtüchern 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
- Leinwand Beamer
- Funkmikrofone

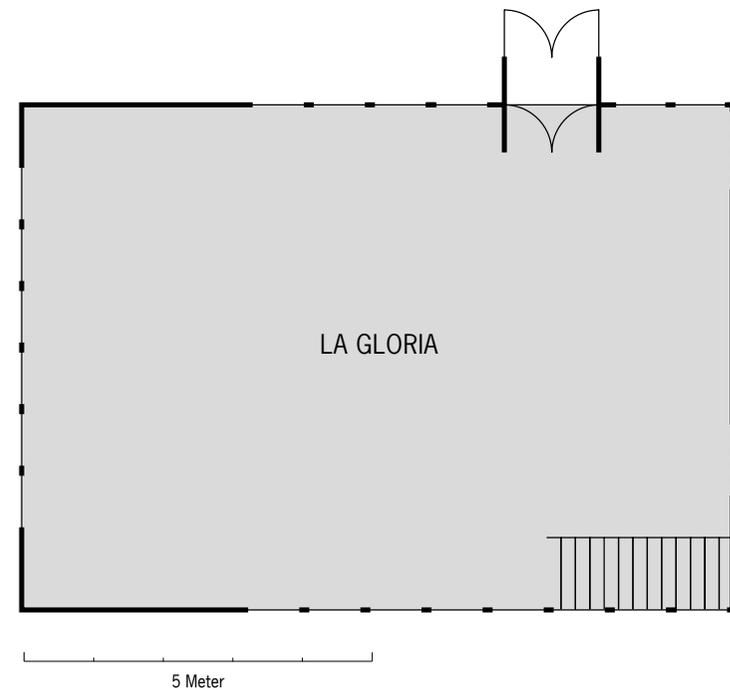
Für detaillierte Informationen und die technischen Möglichkeiten verlangen Sie bitte unsere ausführliche Preisliste.

La Gloria

130 m²

Kapazität

Essen Tische lang: 120 Personen



Boardroom

40 m²

Kapazität

Cocktail: 50 Personen
Konzertbestuhlung: 63 Personen
Seminarbestuhlung: 15 Personen
Essen Tische lang: 36 Personen

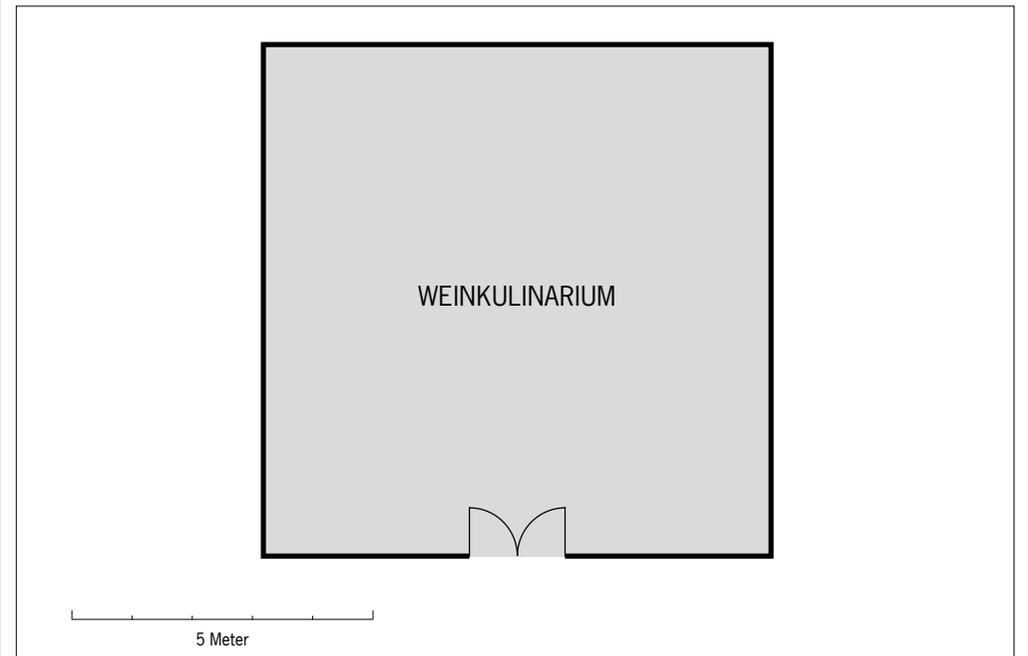
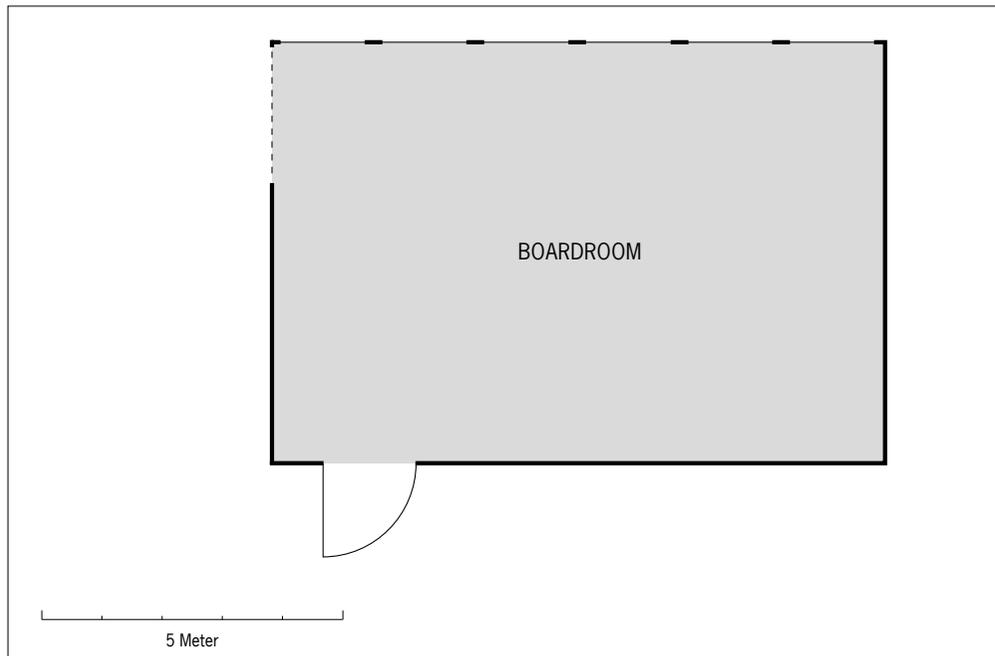


Weinkulinarium

55 m²

Kapazität

Cocktail: 60 Personen
Konzertbestuhlung: 70 Personen
Seminarbestuhlung: 15 Personen
Essen Tische lang: 50 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 unseren 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 Europa und Südamerika, das Schweinefleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz. Das Lammfleisch stammt aus Neuseeland oder Australien. Das Wild kommt aus der Schweiz, Österreich oder Ungarn. Den Fisch beziehen wir aus der Schweiz, Norwegen, Frankreich oder Russland. Das Geflügel stammt aus der Schweiz, Frankreich oder Dänemark. Unser Importfleisch kann mit Antibiotika und leistungsfördernden Mitteln versetzt sein.

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 Kyburg und 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? Schnupperrgolf und Putting Competition, Tiger & Rabbit Golf Turnier, Whisky-Tasting, Jam-Session 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
- Stadt Zürich, Uetliberg, Zürichsee

Rauchen

Ihre rauchenden Gäste dürfen sich auf unserer Terrasse aufhalten. Innerhalb der Räumlichkeiten gilt 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 7.00 bis 0.30 Uhr. Anschliessende Stunden gelten als Überzeit. 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.





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 Kyburg.

Reservations Option

Kommt kein Vertrag über die Nutzung der Anlagen, Räumlichkeiten und Dienstleistungen bis zur eingeräumten Optionsfrist zustande, kann von Seiten Golf Kyburg 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 Kyburg 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 Kyburg. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten (Servicegebühr) verrechnet.

Haftung des Veranstalters/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 Kyburg werden die dadurch entstandenen Kosten verrechnet.

Stornierung

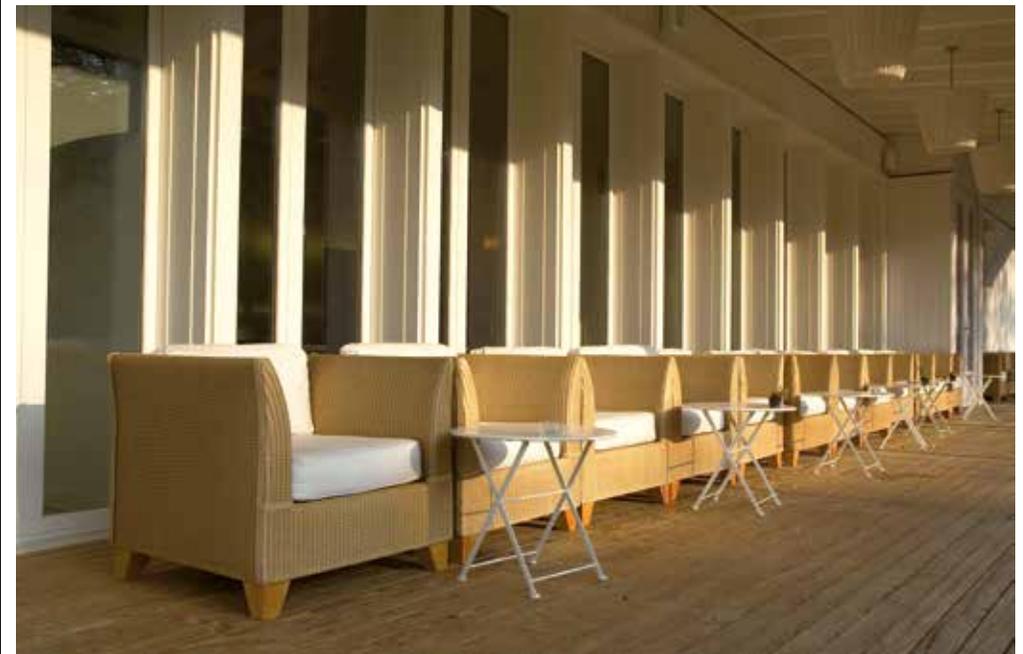
Stornierungen bis 90 Tage vor dem vereinbarten Anlass sind kostenfrei. Bei Stornierungen bis 60 Tage vor dem Anlass stellen wir 50% des bestätigten Angebots in Rechnung. Bei Stornierungen bis 30 Tage vor dem Anlass stellen wir 75% des bestätigten Angebots in Rechnung. Bei Stornierungen von weniger als 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. Werden 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 Kyburg liegt inmitten der Natur, ist aber schnell und bequem in 20 Minuten ab Zürich und dem Flughafen und in weniger als einer Stunde ab Basel und Luzern erreichbar.

Anreise mit dem Auto

Verlassen Sie die Autobahn A1 bei Winterthur Töss und fahren Sie auf der Kantonsstrasse in Richtung Zürich (blaue Wegweiser). Biegen Sie nach 700 m links ab und folgen Sie dem Wegweiser Golf Kyburg, der Sie mitten ins Zentrum der Anlagen Golf Kyburg führt.

GPS-Koordinaten

Die Eingabe Rossbergstrasse 40, Winterthur führt direkt zu den Golfanlagen.

Breite: 47.463°, Länge: 8.715°

Parkmöglichkeiten

Auf den Anlagen Golf Kyburg stehen Ihnen über 100 Gratisparkplätze zur Verfügung.



Fahrzeiten mit dem Auto

ab Winterthur	10 Minuten
ab Zürich	20 Minuten
ab Flughafen Zürich	20 Minuten
ab Luzern	55 Minuten
ab Basel	65 Minuten
ab Bern	90 Minuten

Anreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln

Zug	Bahnhof Winterthur
	Weiterfahrt mit dem Taxi

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 Kyburg
CH-8310 Kempththal
Tel. +41 52 355 06 06
info@golf-kyburg.ch
www.golf-kyburg.ch





The Leading Golf Courses

**CLUB
GOLF**
SEMPACH KYBURG BASEL

Golf Kyburg | CH-8310 Kempthal | Telefon +41 52 355 06 06 | info@golf-kyburg.ch | www.golf-kyburg.ch

