CELEBRATIONS & EVENTS

GOLF SEMPACH – IHRE LOCATION

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

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

Die atemberaubende Sicht auf die schneebedeckten Berge und den See, die stilvollen Säle sowie feinste Kulinarik unseres Restaurants «Le Club» werden Sie begeistern – und Ihre Feier in bester Erinnerung bleiben lassen. Der älteste Gastroführer der Schweiz, Guide Bleu, zeichnet das Restaurant «Le Club» mit einer überdurchschnittlichen Leistung in Küche, Service und Ambiente aus.

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

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

IHR UNVERGESSLICHER ANLASS

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

Ein einmaliges und exklusives Ambiente erwartet Ihre Gesellschaft auf Golf Sempach. Elegante Säle mit modernster Infrastruktur bieten Platz für bis zu 300 Gäste.

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

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

Unser Angebot für Ihre Feier

Organisation / Beratung
- Unterstützung in der Organisation
- Beratung mit jahrelanger Erfahrung

Location
- Aussicht auf das spektakuläre Alpenpanorama
- Stilvolle Säle
- Geeignet für jede Gruppengrösse bis zu 300 Personen
- Möglichkeit zur freien Trauung / Taufe

Gastronomie
- Kulinarische Meisterkreationen
- Massgeschneiderte Angebote

UNSER RUNDUM SERVICE

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

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

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

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

IHRE TRAUMHOCHZEIT

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

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

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

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

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

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

LeCLUB
RESTAURANT & LOUNGE

Wedding Package CLASSIC
ab 40 Personen

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

- Prosecco Empfang auf der Terrasse oder in der Lounge des Restaurants «Le Club» (max. 2 Stunden)
- 4-Gang Menü gemäss separaten Vorschlägen
- Friandises
- Weiss- und Rotwein gemäss Sommelier
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Softdrinks, Kaffee und Tee zum Dinner
- Nachtzuschlag bis 02.30 Uhr
- Saalmiete
- Bereitstellung von Raum und Tanzfläche
- Blumendekoration und Windlichter auf den Tischen.
- Druck der Menükarten («Le Club» Menükarten)
- Kostenlose Garderobe für Ihre Gäste

Ihr Pauschalpreis pro Person beträgt CHF 250.00.

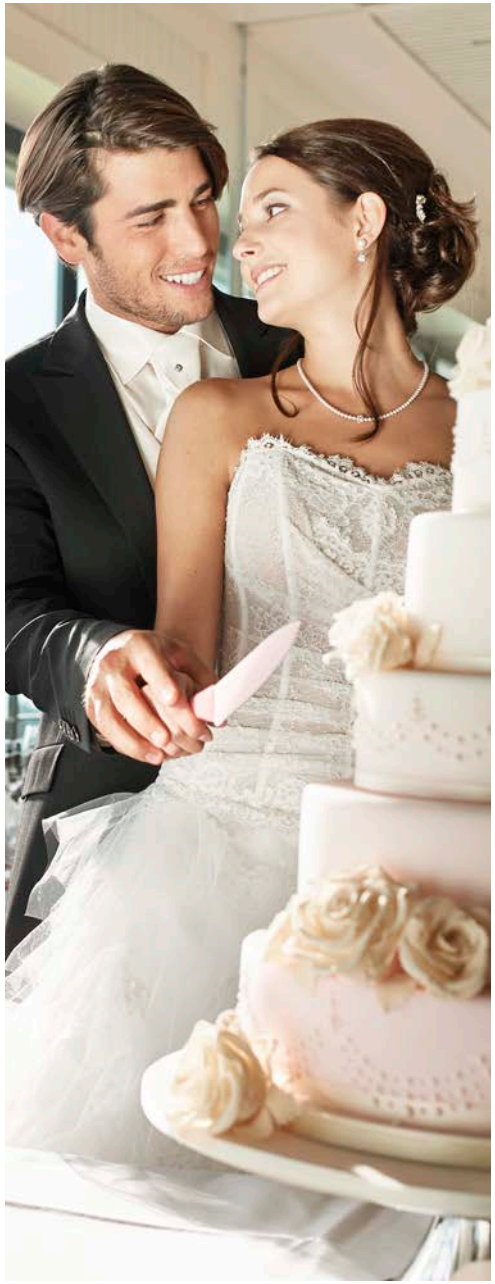
Wedding Package ROYAL
ab 40 Personen

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

- Champagner Apéro mit feinen Köstlichkeiten auf der Terrasse oder in der Lounge des Restaurants «Le Club» (max. 2 Stunden)
- 5-Gang Menü gemäss separaten Vorschlägen
- 1 Glas Champagner rosé
- Friandises
- Weiss- und Rotwein gemäss Sommelier
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Softdrinks, Kaffee und Tee zum Dinner
- Nachtzuschlag bis 02.30 Uhr
- Saalmiete
- Bereitstellung von Raum und Tanzfläche
- Blumendekoration und Windlichter auf den Tischen.
- Druck der Menükarten («Le Club» Menükarten)
- Kostenlose Garderobe für Ihre Gäste

Ihr Pauschalpreis pro Person beträgt CHF 320.00.

Guide Bleu
la suisse
gourmande



APÉROKÖSTLICHKEITEN

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

Apéroköstlichkeiten, welche von einem Abendessen begleitet werden.

Hausgemachtes Blätterteiggebäck	CHF 12.00
Bruschetta	CHF 16.00
Hausgemachte Käsekuchenstückchen	CHF 15.00
Rohschinken Grissini	CHF 15.00
Samosa und Dim Sum	CHF 15.00
Melonen-Rohschinkenplatte	CHF 16.00
Riesencrevetten im Kokosmantel	CHF 17.00
Wraps mit Rauchlachs, Frischkäse und Roastbeef	CHF 17.00
Crevettencocktail im Glas	CHF 18.00
Satayspiesschen mit Erdnusssauce	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 69.00

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 63.00
Magnum	CHF 126.00

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

APÉRO RICHE

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

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

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

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

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

Apéro Riche
ab 20 Personen

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

Apéro Riche
Preis pro Person CHF 55.00

Dessert
Hausgemachte Brownies
Panna Cotta serviert mit Fruchtsauce
Fruchtsalat

Apéro Riche inkl. Dessert
Preis pro Person CHF 69.00

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

GENUSS IN DREI GÄNGEN

3 Gang Menu CHF 78.00

Lauchcremesuppe
mit Trüffelschaum
ᔓ
Kalbskopfbäggli
mit Safrankartoffelstock, Petersilienwurzelgemüse
und Jack Daniels Jus
ᔓ
Pumpernickelparfait
mit Schwarzwälder Kirsch und Chili

3 Gang Menu CHF 89.00

Ochsenschwanzcremesuppe
mit Ochsenschwanzravioli
ᔓ
Runder Mocken vom Kalb, 8 Stunden gegart
an Kaffeejus
mit Kroketten, frischen Erbsen
und einer Trilogie von Sellerie
ᔓ
Nougatmousse
mit Macadamianüssen und Blutorange

3 Gang Menu CHF 92.00

Mangorella
Mangoragout mit Burrata, Limette und Ingwer
ᔓ
Rindsentrecôte am Stück gegart
an Sauce Bérnaise
mit getrüffeltem Erbsenpüree und Babygemüse
ᔓ
Zitronenvariation
Zitronencake, -sorbet und - gelee

3 Gang Menu CHF 77.00

Carpaccio von geschmorten Randen
mit Orangenfilets, gerösteten Baumnüssen
und flambiertem Fetakäse
ᔓ
Pouletbrustroulade gefüllt mit Spinat und Frischkäse
an Pilzrahmsauce
mit Speck-Wirsing und Macaire-Kartoffeln
ᔓ
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 VIER GÄNGEN

4 Gang Menu CHF 100.00

Rindscarpaccio
mit Olivenöl Variation, eingelegtem Blumenkohl,
Sellerie und Rucolapesto
ᔓ
Weisse Tomatencremesuppe
mit Mozzarellaravioli
ᔓ
Schweinsnierstück am Stück gegart
an Heujus
mit Weissweinrisotto und Zucchettigemüse
ᔓ
Tonkabohnenmousse
mit Limetten

4 Gang Menu CHF 103.00

Hausgebeizter Lachs
an weissem Tomatenschaum
mit flambierten Feigen, Spinat und Selleriemayo
ᔓ
Steinpilzcremesuppe
mit Milchschaum
ᔓ
Maispoulardenbrust
an Basilikum-Rahmsauce
mit mediterranen Gnocchi
ᔓ
Cheesecake
mit Mandelglace und Mandarinenfilets

4 Gang Menu CHF 103.00

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

4 Gang Menu CHF 108.00

Auberginentatar
mit geschmorter, flambierter Schwarzwurzel,
Gurkenschaum und Brioche
ᔓ
Pochierte Auster
mit Mango, Wassermelone, Balsamicoperlen
und Espressoschaum
ᔓ
Geschmorte Schweinebäckchen
mit Basilikumkartoffelstock, Babykarotten und Pilzen
ᔓ
Passionsfrucht Tiramisù
mit einem Duett von Erdbeeren

GENUSS IN FÜNF GÄNGEN

5 Gang Menu CHF 113.00

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

5 Gang Menu CHF 118.00

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

5 Gang Menu CHF 120.00

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

5 Gang Menu CHF 124.00

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

AUSKLANG

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

Dessertvariationen
Dessertbuffet mit süssen Versuchungen
pro Person CHF 27.00

Dessertbuffet mit Käse
pro Person CHF 36.00

Torte
Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihrer Torte.

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

Gedeckanteil bei mitgebrachter Torte
pro Person CHF 9.00

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.

SPIELEN SIE UNS DEN BALL ZU

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

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

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

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

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

2016
Sicilia 14,5%VOL.
PRODUCTO DE ESPAÑA
001022
001052
NOTTE
JUMILLA

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 63.00 | Magnum CHF 126.00

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 64.00

Roero Arneis DOCG Malvirà, Italien
Klares, intensives Gelb, dezentes Bouquet. Grüner Apfel, Banane aber auch Zitrusfrüchte und Steinobst (Pfirsich, Aprikose). Gehaltvoll und würzig.
CHF 71.00

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 71.00

Cuvée Madame Rosmarie Blanc, Mathier, Schweiz
Für die schöne Säure und die leichte Pfeffernote ist der Petite Arvine verantwortlich. Der Pinot blanc gibt der Cuvée seine Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich. Der Pinot gris verleiht ihm einen Hauch von exotischen Früchten.
CHF 77.00

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 63.00

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 66.00

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

Vina Alberdi Reserva DOC Rioja Alta, Spanien
Es kommen rotbeerige Noten, etwas Kokos, Cassis und sanfte balsamische Noten zum Vorschein. Eine mittlere Fülle im Gaumen, geschmeidige Tannine und saftige, gut eingebundene Säure zeichnen ihn aus.
CHF 74.00

Brancaia Tre IGT Toscana, Brancaia, Italien
Elegante, fruchtige Nase, Amarenakirschen, Zwetschgen sowie Kaffeenoten. Am Gaumen strukturiert, saftig und mit einem trinkanimierenden Fluss. Ein garantiertes Trinkvergnügen.
CHF 71.00

Ojo de Agua Malbec, Dieter Meier, Argentinien
Junger, super-fruchtiger Malbec. Intensives, pures Fruchtbouquet, gekochte Waldbeeren, Erdbeer, Lakritz und balsamische Noten vermischen sich zu einem wahren Potpourri an Aromen.
CHF 73.00

FESTSÄLE MIT STIL

In unseren eleganten Banketträumen und Sälen lassen sich unsere kulinarischen Köstlichkeiten besonders gut geniessen. In geschmackvollem Ambiente bedienen wir bis zu 300 Personen. Auf der Terrasse finden Sie Ruhe und Entspannung.

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

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

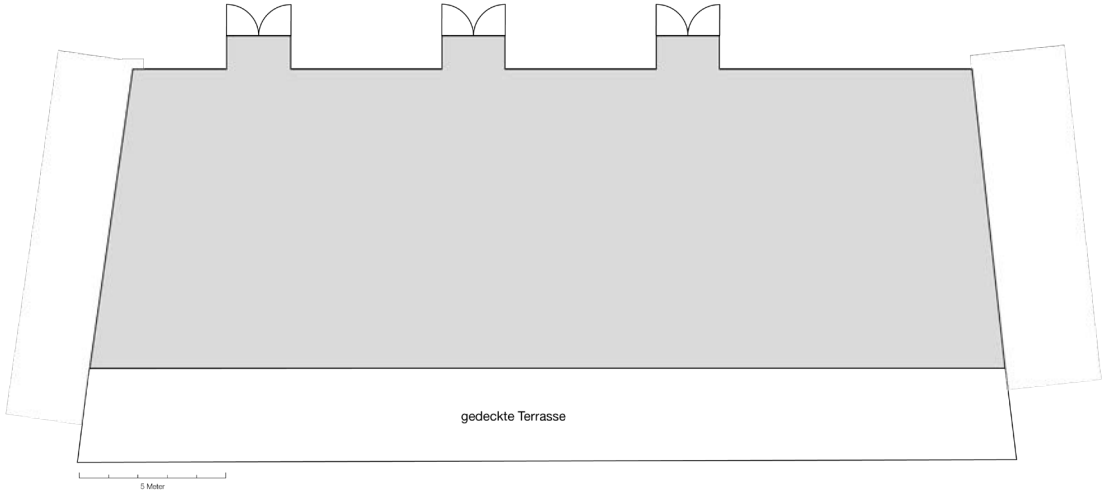
Grundausstattung
Alle Tische werden mit weissen Stofftischtüchern und Stoffservietten eingedeckt. Zudem sorgen Windlichter auf den Tischen für die passende Dekoration.

Veranstaltungstechnik
Für die angemessene Gestaltung Ihres Anlasses steht Ihnen eine breite Infrastruktur und modernste Technik zur Verfügung.
- Wireless LAN Hotspot
- Bühne
- Leinwand/Beamer
- Funkmikrofone

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

Ballsaal
303 m²

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



SAALPLAN

Cosmopolitan

152 m²

Kapazität

Apéro:	180 Personen
Konzertbestuhlung:	200 Personen
Seminarbestuhlung:	100 Personen
Bankettbestuhlung:	100 - 150 Personen

Tischgrössen

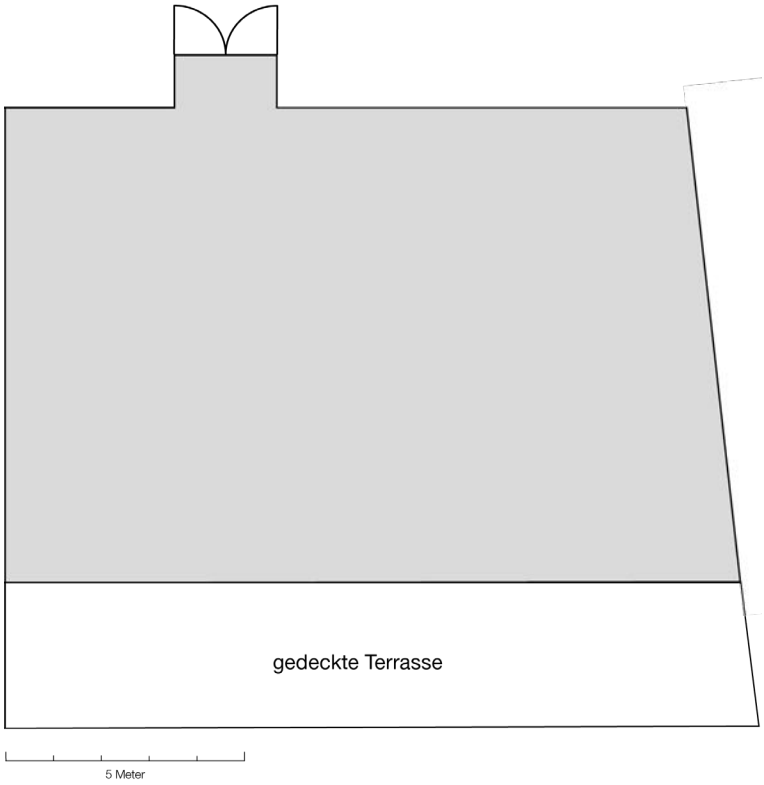
6 - 8 Personen
ø 152 cm

8 - 10 Personen
ø 183 cm

Saalmiete

CHF 930.-

Bei Konsumation von Speisen und Getränken für die oben genannte Personenanzahl entfällt die Saalmiete.



SAALPLAN

Manhattan

99 m²

Kapazität

Apéro:	130 Personen
Konzertbestuhlung:	150 Personen
Seminarbestuhlung:	60 Personen
Bankettbestuhlung:	60 - 100 Personen

Tischgrössen

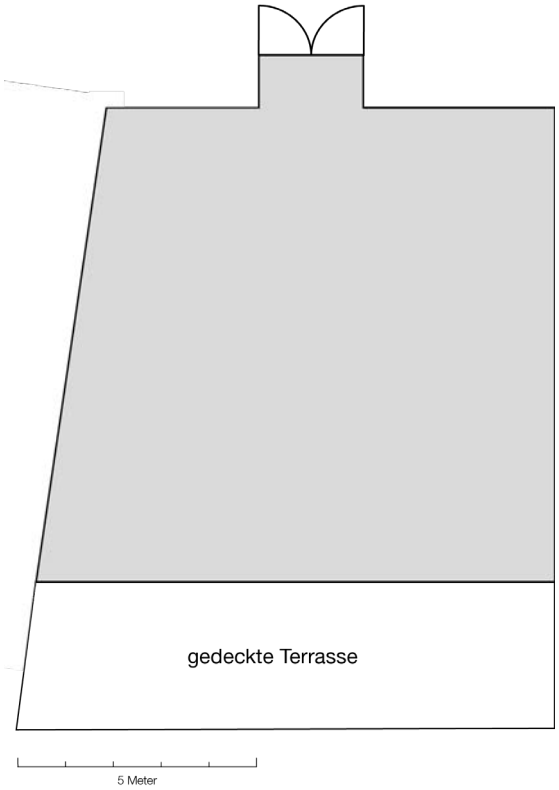
6 - 8 Personen
ø 152 cm

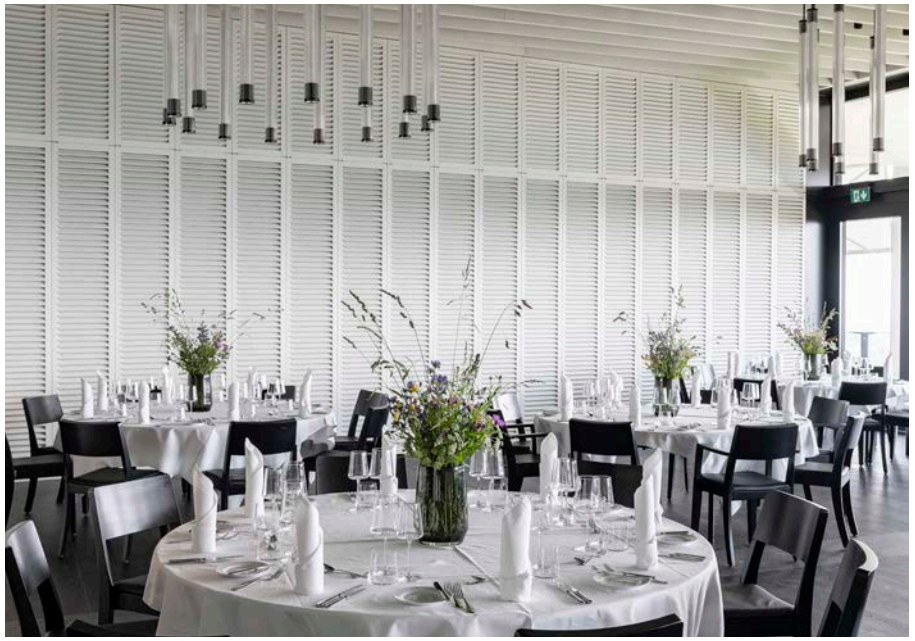
8 - 10 Personen
ø 183 cm

Saalmiete

CHF 810.-

Bei Konsumation von Speisen und Getränken für die oben genannte Personenanzahl entfällt die Saalmiete.





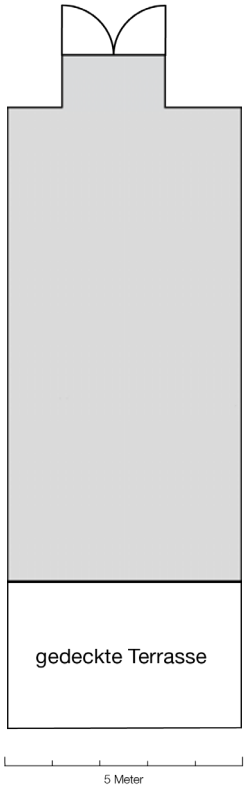
SAALPLAN

Bellini

52 m²

Kapazität

Apéro:	30 Personen
Seminarbestuhlung:	30 Personen
Bankettbestuhlung:	10 - 30 Personen



Tischgrössen

6 - 8 Personen
ø 152 cm

8 - 10 Personen
ø 183 cm

Saalmiete

CHF 690.-

Bei Konsumation von Speisen und Getränken für die oben genannte Personenanzahl entfällt die Saalmiete.

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.

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 und Getränke) noch nicht festgelegt, gilt ein Betrag von CHF 120.00 pro Person als Verrechnungsgrundlage, bei Turnierveranstaltungen ist der Betrag von CHF 300.00 pro Person massgebend für die Verrechnung.

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

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

SEMPACHERSEE
CLUBGOLF

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, kostenpflichtige Parkplätze zur Verfügung, die einen direkten und wettergeschützten Zugang zum Clubhaus und zum Restaurant «Le Club» bieten.

Fahrzeiten mit dem Auto

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

Anreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln

Zug	Bahnhof Sempach Station, Weiterfahrt mit dem Bus.
Bus	Linie 88, Haltestelle Post, Hildisrieden. 15 Minuten Fussmarsch.
Zug	Bahnhof Luzern, Weiterfahrt mit dem Bus.
Bus	Linien 50/52, Haltestelle Gormund, Neudorf. 10 Minuten Fussmarsch.

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

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

The Leading Golf Courses

SWISS CHALLENGE

hotelplanner TOUR

CLUB GOLF
SEMPACH KYBURG BASEL

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