

## Bankett-Dokumentation 2024

---



### Rein in die Oase!

Golfpark Oberkirch & Restaurant Oase  
Am Hofbach 1 | 6208 Oberkirch

+41 (0)58 568 41 80 (Golfpark - Empfang/Sekretariat) / +41 (0)58 568 41 90 (Restaurant Oase)

# Inhaltsverzeichnis

Hereinspaziert .....	3
Organisatorisches / Kurzinformationen / Verrechnungen.....	4-6
Anfahrt.....	6
Checkliste Veranstaltung & Impressionen .....	7-9
Raumkonzept & Kapazität .....	10
Seminarpauschalen .....	11-12
Raummieten Seminar & Bankett.....	13
Firmen- und Schnuppergolf Events - FunGolf .....	14
Apéro Riche Packages .....	15
Apéro-Häppli.....	16-18
Menüs zum selbst kreieren .....	19-23
Menüs für Sie kreiert.....	23-25
Buffets für Sie kreiert.....	26-31
Ideen zur Zwischenverpflegung - Golfturniere.....	32-33
Zusätzliche Dienstleistungen - Catering ausser Haus oder in der Driving Range .....	34
Getränkekarte.....	35-36
Schlusswort .....	36

## Ihre Ansprechpersonen vor Ort

### Leitung Administration und Golf-Turniere

Brigitte Steiner

Telefon: +41 (0)58 568 41 80

E-Mail: [oberkirch@migrosgolf.ch](mailto:oberkirch@migrosgolf.ch)

[www.golfparks.ch](http://www.golfparks.ch)

### Leitung Gastronomie

Christopher Koslowski

Telefon: +41 (0)58 568 41 90

E-Mail: [christopher.koslowski@migrosgolf.ch](mailto:christopher.koslowski@migrosgolf.ch)

[www.restaurant-oase.ch](http://www.restaurant-oase.ch)

## Eine Idee entsteht

Bis 15 Personen können Sie gerne à la carte bestellen. Ab 16 Personen empfehlen wir ein Menü. Sie möchten einen Anlass organisieren? Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen. Eine provisorische Reservierung halten wir 14 Tage für Sie frei.

## Hereinspaziert

---

*Liebe Gäste*

*Liebe Golferinnen, liebe Golfer*

Wir freuen uns, dass Sie sich für die Angebote des Restaurants Oase und für den Golfpark Oberkirch interessieren. Immer mehr Gäste besuchen uns und verbringen ihre Mittagspause in der Oase. Für Feiern in grosszügiger Umgebung ist die Oase längst kein Geheimtipp mehr.

Im Restaurant Oase finden Sie ein breites gastronomisches Angebot, mitten in der Natur, bei Sursee, nahe dem Sempachersee. Profitieren Sie für vielfältige Anlässe wie Feiern, Essen, Seminare, Bankette und Apéros, für Golfturniere, Hochzeiten, Generalversammlungen und Zertifikatsfeiern von einer modernen Infrastruktur. Fordern Sie Ihre Freunde spielerisch heraus, kombinieren Sie Ihren Anlass mit einer Plausch-Partie Schnuppergolf.

Gerne helfen wir Ihnen beim Planen und bei der Vorbereitung Ihres Anlasses. Vertrauen Sie auf erfahrene und inspirierte Eventveranstalter. In dieser Dokumentation finden Sie Informationen zu nützlichen Dienstleistungen, zu attraktiven Angeboten und zur Infrastruktur, die Ihnen zur Verfügung steht.

Schöpfen Sie aus dem Vollen: Gerne definieren wir für Sie ein massgeschneidertes Angebot. Kontaktieren Sie uns, fragen kostet nichts. Auf Ihren Besuch freuen wir uns!

Freundliche Grüsse und bis bald!  
Restaurant Oase und Golfpark Oberkirch



## Organisatorisches / Kurzinformationen

---

### Ihr Business-Anlass...oder ist es ein förmlicher Anlass?

Wir bieten unseren Business-Kunden eine moderne Seminar-Infrastruktur. Detaillierte Angebote & Preise über Raummiete und Technikausstattung entnehmen Sie bitte im hinteren Teil dieser Dokumentation.

### Ihre eigene Note.../...Zapfengeld

Sie möchten Ihre Gäste mit mitgebrachten Getränken begrüßen? Für ein Zapfengeld von CHF 30.00 für die 75cl Flasche Wein oder Schaumwein und CHF 70.00 für die 150cl Magnumflasche, geniessen Sie Ihre edlen Tropfen bei uns im Restaurant.

### Kulinarisch auf der gleichen Welle...

Bei einem persönlichen Gespräch entscheiden Sie, wie Sie und Ihre Gäste verwöhnt werden möchten. Um eine optimale Vorbereitung zu gewährleisten, benötigen wir die definitive Gästezahl bis spätestens 4 Tage vor der Veranstaltung.

### Vorbestellung

Für Gruppen ab 16 Personen wählen Sie aus einem breiten Angebot von Bankettmenüs. Bestellen Sie Essen für Ihren Anlass im Voraus. So können wir auch spezielle Wünsche erfüllen.

### Menüauswahl und Menükarten

Ihre Feier, optimal vorbereitet: Geben Sie uns Ihre Menüauswahl bis spätestens zehn Tage vor Ihrem Anlass bekannt. Wir bitten Sie, sich für ein Menü, wahlweise auch mit Vegi-Variante, zu entscheiden. Für unterschiedliche Menüs für einen Anlass, behalten wir uns einen Multi-Menüaufpreis vor. Dieser wird je nach Situation pro Person addiert.

### Tische, Tischtücher und Servietten

Durch unser Block-System sind wir für die gewünschte Personenanzahl pro Tisch, sehr flexibel. Für Bankette decken wir die Tische mit weissen Stofftischtüchern. Als Servietten verwenden wir weisse Stoffservietten. Selbstverständlich sind wir für Ihre Wünsche offen.

### Dekorationen

Die bestehende Standard-Dekoration steht Ihnen kostenlos zur Verfügung. Für zusätzliche Dekoration, zum Beispiel für Hochzeiten, sind wir Ihnen behilflich oder Sie können Ihre eigene Dekoration nutzen.

## Personenzahl

Bitte teilen Sie uns die definitive Personenzahl bis spätestens 4 Tage vor dem Anlass mit. Die von Ihnen gemeldete Zahl ist verbindlich und dient als Verrechnungsgrundlage.

## Feiern bis spät in die Nacht? ...kein Problem!

Oftmals dauert ein schöner Abend länger als man denkt und natürlich darf Ihr Anlass länger dauern, als dass es die normalen Öffnungszeiten (bis Mitternacht) vorsehen. Auch unser Serviceteam wird Sie bis max. 02.00 Uhr weiterhin betreuen. Hierfür erlauben wir uns einen Service-Aufschlag ab 00.00 Uhr zu verrechnen.

Die maximale Verlängerung dauert bis 02.00 Uhr. Die entsprechenden **Verlängerungsbewilligungen (ab 50 Personen)** holen wir auf Voranmeldung gerne für Sie ein:

Amtliche Verlängerungsbewilligung der Gemeinde (Verlängerungen ab 50 Personen)	CHF 100.–	pauschal
Zuschläge ab 00:00 Uhr (pro 50 Gäste, 2 Service-Mitarbeitende und 1 Koch/Köchin)	CHF 55.–	pro Stunde, pro Mitarbeitenden

## Rechnung

Bitte geben Sie uns Ihre Rechnungsadresse bereits bei Ihrer Reservation bekannt. Den Rechnungsbetrag begleichen Sie bitte innerhalb von 30 Tagen.

## Einzel-Inkasso

...ist bis max. 15 Personen möglich. Für Veranstaltungen im Einzel-Inkasso Modus über 15 Personen, erlauben wir uns dem Veranstalter die Rechnungen zu überreichen.

Dieser ist verantwortlich, den offenen Betrag bei den Teilnehmern des Anlasses einzuziehen und an das Restaurant zu übergeben.

## Zahlungsmittel vor Ort

- Barzahlung in CHF
- Postcard
- Maestro EC-Direkt
- Diners Club
- Visa
- Eurocard
- American Express
- Twint

## Kommt etwas dazwischen?

Wir, als Gastgeber "OASE" Restaurant im Golfpark Oberkirch, sind für Sie und Ihren Anlass Feuer & Flamme. Das beinhaltet, dass wir schon einige Tage im Voraus mit den Vorbereitungen starten. Sollte Ihrerseits etwas Unvorhersehbares Ihre Veranstaltung verunmöglichen, bestehen folgende zeitliche Richtlinien für entstandenen Waren- und Bearbeitungsaufwand:

bis 10 Tage vor Anlass	Bearbeitungsgebühr CHF 150.00
5 bis 9 Tage vor Anlass	50% des bestätigten Auftragsvolumens
0 bis 4 Tage vor Anlass	100% des bestätigten Auftragsvolumens

## Anfahrt - Wir sind gut zu erreichen

### Mit dem Auto

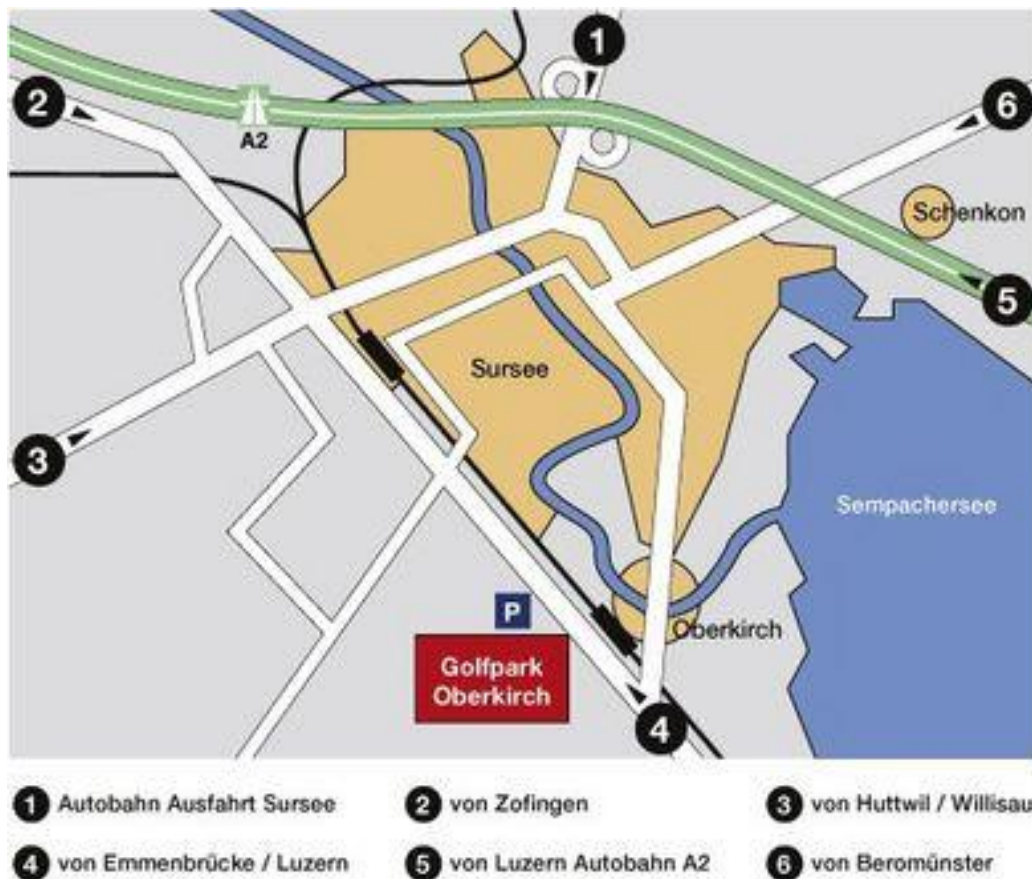
Über Autobahn A2, Ausfahrt Sursee/Nottwil. Ab dem Kreisel ist der Golfpark ausgeschildert.

### Öffentliche Verkehrsmittel:

Den Golfpark erreichen Sie zu Fuss, ab Bahnhof SBB Oberkirch, in zehn Minuten.

### Parkplätze

Die Parkplätze beim Golfpark Oberkirch stehen kostenlos zur Verfügung.



## Checkliste Veranstaltung & Impressionen

Einen Event zu organisieren, bedeutet eine grosse Verantwortung für den Veranstalter und den Gastgeber. Die folgende Checkliste hilft beiden Seite die Vorbereitung problemlos und einfach zu gestalten.

- Termin
- Zeit und zeitlicher Ablauf
- Personenzahl
- Thema
- Kulinarische Wünsche & Budget
- Kenntnisse bezüglich Allergien / Vegetarier / Veganer usw.
- Apéro
- Getränke
- Unterhaltungsprogramm
- Spezialwünsche
- Dekoration
- Menükarte
- Infrastruktur (Bestuhlung, Technik, Räumlichkeiten usw.)
- Verrechnung
- Parkplätze

Terrasse am Wasser

bis 80 Personen



## Impressionen

---

À la carte Restaurant

bis 60 Personen



Saal

bis 120 Personen





# Impressionen

---

Wintergarten am Wasser

48 Personen



Partystimmung in der "OASE"



# Raumkonzept & Kapazität

## Kapazitäten Restaurant Oase

Steh-Apéro (Wintergarten)	60 Personen
Bankett 10er Tische (Wintergarten)	50 Personen

## Kapazitäten Oase Lounge

Steh-Apéro	80 Personen
------------	-------------

## Kapazitäten Seminarraum (49m<sup>2</sup>)

Konzert	40 Personen
Seminar	20 Personen
Seminar Blocktisch	20 Personen
Seminar U-Form	20 Personen



## Kapazitäten Bankettsaal (168m<sup>2</sup>)

Steh-Apéro	160 Personen
Konzert	140 Personen
Seminar	80 Personen
Bankett	120 Personen

## Kapazitäten Terrasse (Mindest-Konsumation)

Steh-Apéro	100 Personen
Bankett	80 Personen

## Seminarpauschalen

---

### Halbtagespauschale (ohne Business Lunch)

08.00 – 12.00 Uhr oder 13.00 – 17.00 Uhr

(Verlängerung auf Anfrage, CHF 30.-p.Person/Std)

- Tagungsraum
- Technische Grundausstattung inkl. Beamer und Leinwand
  - Moderatorenkoffer
  - Flip-Chart
  - Pinnwand
  - Wireless Internet
- Tagungsgetränke (div. Softgetränke im Raum)
- Mineralwasser 1 Liter mit / ohne Kohlensäure
- Pausensnack am Vormittag:  
mit Kaffee, Tee, Orangensaft, Gipfel, Früchte, Riegel, Nüsse
- Pausensnack am Nachmittag:  
mit Kaffee, Tee, Orangensaft, Süssgebäck, Früchte, Riegel, Nüsse

pro Person CHF 75.00

### Halbtagespauschale (inkl. Business Lunch)

08.00 – 12.00 Uhr oder 13.00 – 17.00 Uhr

(Verlängerung auf Anfrage, CHF 30.-p.Person/Std)

- Tagungsraum
- Technische Grundausstattung inkl. Beamer und Leinwand
  - Moderatorenkoffer
  - Flip-Chart
  - Pinnwand
  - Wireless Internet
- Tagungsgetränke (div. Softgetränke im Raum)
- Mineralwasser 1 Liter mit / ohne Kohlensäure
- Pausensnack am Vormittag: mit Kaffee, Tee, Orangensaft, Gipfel, Früchte, Riegel, Nüsse
- Pausensnack am Nachmittag: mit Kaffee, Tee, Orangensaft, Süssgebäck, Früchte, Riegel, Nüsse
- 1x 2-Gang-Business Lunch (Vorspeise und Hauptgang) inkl. einem Mineral- oder Softgetränk  
- vor oder nach dem Seminar

pro Person CHF 99.00

## Seminarpauschalen

### Tagespauschale (inkl. Business Lunch)

08.00 – 17.00 Uhr

(Verlängerung auf Anfrage, CHF 30.-p.Person/Std)

- Tagungsraum
- Technische Grundausstattung inkl. Beamer und Leinwand
  - Moderatorenkoffer
  - Flip-Chart
  - Pinnwand
  - Wireless Internet
- Tagungsgetränke (div. Softgetränke im Raum)
- Mineralwasser 1 Liter mit / ohne Kohlensäure
- Pausensnack am Vormittag:  
mit Kaffee, Tee, Orangensaft, Gipfel, Früchte, Riegel, Nüsse
- Pausensnack am Nachmittag:  
mit Kaffee, Tee, Orangensaft, Süssgebäck, Früchte, Riegel, Nüsse
- 1x 2-Gang-Business Lunch (Vorspeise und Hauptgang) inkl. einem Mineral- oder Softgetränk

pro Person CHF 120.00

### Infrastruktur/Mobiliar Einzelmiete

- |   |            |
|---|------------|
| • Moderatorenkoffer   | inkl.      |
| • Flip-Chart  | inkl.      |
| • 2 Pinnwände   | inkl.      |
| • Wireless Internet   | inkl.      |
| • TV (im Saal)  | CHF 50.00  |
| • Beamer / Leinwand (im Saal)                                       | CHF 150.00 |
| • Grossformat-Präsentationsbildschirm HD (60"-70") (Seminarraum OG) | CHF 150.00 |
| • Mikrophon   | CHF 30.00  |
| • Zusätzliche Pinnwand / Flipchart pro Stück                        | CHF 30.00  |
| • Musik-Anlage im Oase-Saal inkl. Laptop und WLAN                   | CHF 200.00 |

### Welcome Coffee zum Eintreffen & Pausenverpflegung

Gerne servieren wir Ihnen vor Beginn des Seminars, diverse Heissgetränke und Gipfeli und erlauben uns, die vorbestellten Gipfeli und Heissgetränke zusätzlich auf die Rechnung zu buchen.

## Raummieten Seminar

Erfüllen Sie die Kriterien nicht und möchten trotzdem einen gewünschten Seminarraum reservieren? Selbstverständlich kein Problem, es wird zusätzlich die entsprechende Raummiete verrechnet.

	Ganzer Tag	Halber Tag*	Abend**
Seminarraum OG (49m <sup>2</sup> )	CHF 300.00	CHF 250.00	CHF 250.00
Oase-Saal (168m <sup>2</sup> )	CHF 1000.00	CHF 600.00	CHF 600.00

### Ganzer Tage

Anlässe von Montag bis Sonntag, von 08:00 Uhr bis 17:00 Uhr

### \*Halbe Tage:

Anlässe von Montag bis Sonntag, von 08:00 Uhr bis 12:00 Uhr oder von 13:00 Uhr bis 17:00 Uhr

### \*\* Abendtarif

Anlässe von Montag bis Sonntag von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr

### Die Räumlichkeiten (Seminar) entfallen beifolgender Mindest-Personenanzahl/Buchung:

#### Seminarraum OG:

Die Seminarraummiete entfällt ab einer Buchung der Halbtagespauschale von CHF 75.00 pro Person bei mindestens 8 Personen.

#### Oase-Saal:

Die Seminarraummiete entfällt ab einer Buchung der Halbtagespauschale von CHF 75.00 pro Person bei mindestens 15 Personen.

### Die Räumlichkeiten entfallen beifolgenden Mindest-Umsatz:

#### Seminarraum OG:

Halber Tag	CHF 500.00
Ganzer Tag	CHF 750.00

#### Oase-Saal:

Halber Tag	CHF 1000.00
Ganzer Tag	CHF 1500.00

# Firmen- und Schnuppergolf Events - FunGolf

mit Apéro und Dinner ...was zählt, ist das Erlebnis!

## Firmenanlass FunGolf

Gemeinsam spielen und geniessen, miteinander Spass haben: Die Angebote FunGolf verbinden beide Aspekte in lockerer Atmosphäre.

Vorkenntnisse? Keine erforderlich, aber durchaus willkommen. Probieren Sie's einfach aus, mit Ihren Freunden, mit Kolleginnen und mit Kollegen.

## FunGolf – Golferlebnis für alle

Als lockeres Warm-up vor dem Anstossen beim Apéro oder als freundschaftlicher Wettstreit unter Freunden: FunGolf beschwingt Anfänger und Köhner.

## FunGolf Events

- FunGolf, mit Pro
- FunGolf, mit Pro, inkl. Apéro
- FunGolf, mit Pro, inkl. Apéro und Essen

## Infrastruktur für FunGolf ohne Vorbedingungen

- Driving Range
- Anlage 9-Loch Par 3 "Pitch & Putt"
- Übungsgreen



## Anlass organisieren

Buchen Sie für Ihren FunGolf Event ein Standard-Paket oder ergänzen Sie ein Standard-Paket mit weiteren Leistungen Ihrer Wahl (Seminar, Apéro, Lunch, Dinner usw.).

Machen Sie sich auf [www.FunGolf.ch](http://www.FunGolf.ch) ein erstes Bild der Möglichkeiten. Gerne stellen wir Ihnen eine massgeschneiderte Offerte für Sie zusammen:

[www.funvgolf.ch/anlass-planen/](http://www.funvgolf.ch/anlass-planen/)

## Kontakt für Ihre Anfrage und detaillierte Informationen:

+41 (0)58 568 41 80

[oberkirch@migrosgolf.ch](mailto:oberkirch@migrosgolf.ch)

Golfpark Oberkirch – bringt Sie ins Spiel



## Köstliche Apéro Riche Packages

---

... mit Blick auf unseren idyllischen Weiher

### Apéro Riche Package

Zehn verschiedene saisonale Apéro-Häppli:  
Ein feiner Mix aus kalten & warmen Häppli,  
gepaart mit süssen Schlemmereien,  
von unserem Küchenchef zusammengestellt.

pro Person CHF 39.00  
exkl. Getränke

Buchbar ab 30 bis max. 160 Personen

### Apéro Riche Vegan-Package



Fünf verschiedene Apéro-Häppli:  
Ein feiner Mix aus kalten & warmen Häppli,

- Espresso vom Red-Thai-Süppli mit Zitronengras aromatisiert
- Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Gemüse und Sweet-Chilisauce
- Knackiges Rohkostgemüse-Bouquet im Gläsli und Avocado-Crème Dip
- Schwarze und grüne Oliven im Gläsli
- Feiner Früchte-Spiess (Saisonal)

pro Person CHF 17.00  
exkl. Getränke


Buchbar ab 30 bis max. 160 Personen

## Köstliche Apéro-Häppli


### Kalte und warme Häppli

CHF



- Zweifel Chips Paprika und Nature (Schale à 60 g.)

Schale
4.50
- Nacho Chips (Schale à 80 g.) mit Salsa und Avocado-Pulpe
Schale
5.00
- Nüssli (Schale à 80 g.)
Schale
6.00
- Salzstangen (Glas à 40g)
Glas
3.00
- Ofenfrische mediterrane Gemüse Quiche

Stück
3.50
- Ofenfrische Quiche "Lorraine" mit Speck
Stück
3.50
- Ofenfrische Quiche mit Spinat

Stück
3.50
- Mini-Schinkengipfeli
Stück
2.50
- Kleine Kartoffelrösti-Käse Bällchen, mit Cumberland-Dip

Stück
2.00
- Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Gemüse und Sweet-Chilisauce

Stück
2.50
- Hausgemachte Mini-Hacktätschli (Kalb & Rind) warm an BBQ-Sauce
Stück
3.00
- Trilogie von Strauchtomaten-Mozzarella Spiess an Aceto Pesto Vinaigrette

Stück
3.50
- Bergkäse-Traubenspiess

Stück
3.50
- Knusprige Bruschetta mit Tomatenwürfel und Zwiebeln

Stück
3.00
- Pfiffiges Rinds-Tatar, verziert mit Croutons, im Löffel
Stück
5.80
- Knackiges Rohkostgemüse-Bouquet im Gläsli und Avocado-Sauerrahm

Stück
3.50



CHF

- Schwarze und grüne Oliven im Gläsli mit Sbrinz & Möckli  Stück 6.00
- Rinds-Roastbeef mit Tartar-Sauce und Garnitur Stück 6.00
- Melonen-Schiffchen mit Bündner Rohschinken Stück 4.80
- Hausgemachter mediterraner Kartoffelsalat im Gläsli  Stück 3.80
- Poulet-Satay-Spiessli mit Ingwer-Honigsauce Stück 3.50
- Knoblauch-Kräuter Baquette  Stück 3.00
- Currywurst "Oase" mit Curry-BBQ Sauce Schale 3.50
- Apero-Brötli:
  - mit Schinken / Salami Stück 4.00
  - mit Thon Stück 4.00
  - mit Swiss Beef Tartar oder geräucherter Lachs Stück 5.00
  - mit Roastbeef oder Bündner Rohschinken Stück 5.00
  - mit Avocado Stück 5.00
  - mit Ei  Stück 4.00
  - mit Käse Stück 4.00
- Tortilla-Röllchen mit Frischkäse: (auf Anfrage auch glutenfrei) 
  - mit Schinken Stück 4.00
  - mit Roastbeef oder Bündner Rohschinken Stück 5.00
  - mit Antipasti-Gemüse Stück 5.00
  - mit Guacamole  Stück 5.00
  - mit Ei Stück 4.00

### Suppen (kalt & warm)


- Espresso von Gurken-Kaltschale, kalt  Stück 3.50
- Espresso vom Red-Thai-Suppe mit Zitronengras parfümiert  Stück 3.50
- Espresso von der Tomatensamtuppe mit Pesto  Stück 3.50

CHF

- Espresso vom Proseccoschaumsuppe  Stück 3.50
- Espresso von der Kartoffelsuppe  Stück 3.50
- Espresso von der Tagessuppe, je nach Angebot des Tages Stück 3.50

Süsses / Dessert

CHF

- Mini-Muffins Stück 2.00
- Mini-Schoggimousse im Gläsli Stück 4.00
- Vanille-Panna Cotta im Gläsli Stück 4.00
- Gebrannte Crème mit Meringue im Gläsli Stück 3.50
- Gebackener Apfelring mit Rahm Stück 3.50
- Früchte-Spiess (Saisonal)  Stück 3.50
- Hausgemachter Frucht-Frappé im Glas Stück 3.50

Gerne passen wir die Apéro-Häppli nach Ihren Wünschen und saisonal auf Ihren Anlass an.



## Menüs zum selbst kreieren

### Vorspeisen

	pro Person CHF
Knackige Blattsalate mit gerösteten Brioche Croûtons und Dressing nach Wahl *	9.80
Marktfrische Salate mit gerösteten Brioche Croûtons und Dressing nach Wahl *	12.80
Rucola-Salat mit sautierten Pilzen und gerösteten Pinienkernen, an Aceto-Balsamico-Dressing *	16.80
Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Speckstreifen an Aceto-Balsamico Dressing *	14.80
Avocado-Eisbergsalat an Orangen-Vinaigrette begleitet von mediterranen Grissini *	14.80
Luftgetrockneter Bündner Rohschinken in Begleitung von Melonen-Granatapfel-Salat *	16.80
Klassisches Carpaccio vom Rindsfilet mit gehobeltem Parmesan Salatblume und Limonen-Olivenöl beträufelt *	19.80
Ofenfrische Quiche mit Jungblattspinat & gerösteten Pinienkernen und leichtem Muskatrahm-Guss in Begleitung von Wald-Wiesensalat *	16.80
Luftiges Risotto (Saisonal) *	Preis nach Saison
Feine Petersilien-Fettuccine an pikanter Kirschtomaten-Salsa und sautierte Alpstein-Pouletbrustwürfel	19.80



## Menüs zum selbst kreieren

### Vorspeisen-Büffet

	pro Person CHF
Reichhaltiges Salatbuffet mit einer Auswahl von acht gemischten und sechs Blattsalaten, zwei verschiedenen Salatsaucen & Garnituren *	18.80
Mediterranes Antipasti-Buffet mit 15 verschiedenen Antipasti und hausgemachtes Focaccia-Brot	24.80

Buchbar ab 30 Personen

### Suppen

	pro Person CHF
Aargauer Rüebl-Suppe mit Apfelwürfeln und Ingwerduft aromatisiert *	10.80
Strauchtomaten-Suppe mit Gin aromatisiert und Pesto beträufelt *	10.80
Blattspinat-Suppe mit Gartenkresse und Brioche Croûtons *	10.80
Königliche Kartoffel-Lauch-Suppe mit Blätterteiggebäck *	12.80
Pfiffige Red-Thai-Suppe mit Zitronengras aromatisiert *	10.80
Muskat-Kürbis-Suppe mit Amaretto verfeinert (Saisonal)	10.80



## Menüs zum selbst kreieren

### Hauptgänge Fleisch

	pro Person CHF
Hausgemachter Hackbraten (Rind, Kalb, Schwein) an Merlotjus mit Kartoffelstampf und glasiertes Erbsen-Rüebli-Gemüse *	28.80
Gebratene Säulifilet-Medaillons an Calvadossauce Lyoner Kartoffeln und Bohnenbündel *	37.80
Ofenfrischer Säulirücken am Stück mit Kräuterkruste im eigenen Jus, kleine Bratkartoffeln & Wurzelgemüse *	29.80
Säulirücken-Piccata mit Waldchampignons & Schinkenstreifen an Marsalasauce, auf Fettuccine, mit Ofen-Strauchtomaten *	29.80
Grilliertes Rindsfilet-Tournedo (180g) dazu Pommes Duchesse, Saisongemüse und Kräuterbutter *	52.80
Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Bearnaise mit Kartoffelgratin und Saisongemüse *	46.80
Rassiges Thai-Rindsgeschnetztes in Kokos-Chilisauce und asiatischem Fried Rice *	33.80
Ofenfrischer Kalbshohrücken im Meersalz-Rosmarinkleid und Portweinjus dazu Butternudeln und Saisongemüse *	49.80
"Oase" Cordon Bleu vom Kalb (300 Gramm) im Rosmarin-Knusperkleid gefüllt mit Schinken und heimischen Bergkäse, dazu Country Fries und Saisongemüse *	46.80
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art mit Kartoffelrösti und glasiertes Erbsen-Rüebli-Gemüse *	48.80
Alpstein Pouletbrust-Saltimbocca an Basilikum-Tomatensauce mit Jung-Spinatgnocchi und Saisongemüse *	33.80

## Menüs zum selbst kreieren

### Hauptgänge Fleisch

pro Person CHF

Grilliertes Lamm-Entrecôte an dunkler Pfefferjus  
dazu Kartoffel-Kroketten und Peperonata-Gemüse 42.80

### Hauptgänge Fisch

Gebratene Eglifilets an leichter Rieslingsauce  
dazu Petersilienkartoffeln und Blattspinat 38.80

\*

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet und mediterranen Kräutern  
dazu Oliven-Kartoffel-Peperonata 37.80

\*

Grillierte Lachstranche an Pernodsauce und mediterranen Kräutern  
dazu Spinat-Fettuccine und zweifarbige Zucchini 33.80

\*

Marinierte Saiblings-Tranche mit Zitronen-Pfeffer-Risotto und Brokkoli 39.80

### Hauptgänge Vegi / Vegan

In Olivenöl gebratener Tofu an hausgemachter Sweet & Sour Sauce  
und gebratenem Gemüse-Reis aus dem Wok 28.80

\*



Tomaten-Kichererbsen-Bällchen auf gewürztem marokkanischem  
Bulgur und Tomatensauce 28.80

\*



Gefüllte Zucchini mit Linsen-Dal (indisches Curry)  
dazu Pilaw-Reis und sautiertes Pak Choi Gemüse 29.80



\*

Gebratene Gemüse-Medaillons an Tomatensauce  
dazu Reis und im Olivenöl geschwenktes Saisongemüse 29.80



## Menüs zum selbst kreieren

### Dessert

	pro Person CHF
Gebrannte Crème Grossis Art mit Meringue & Rahm *	10.80
Luftige Süssmostcrème mit glasierten Äpfeln & Rahm *	10.80
Hausgemachtes Tiramisu mit Espresso & Amaretto aromatisiert begleitet von Früchtegärtli (Saisonal) *	12.80
Feines Vanille-Panna Cotta mit Fruchtspiegel (Saisonal) und Schoggi Spänne *	13.80
Marinierter Fruchtsalat mit Fruchtsorbet (Saisonal) gesüsst mit Ahornsirup *	10.80
	
Süsse Waffeln mit warmen Waldbeeren, Vanilleglace und Rahm *	11.80
Sorbet-Symphonie mit Fruchtmark (Saisonal) und Prosecco beträufelt *	12.80
	
Vermicelles mit Kirsch, Meringue, Rahm & Feigen (Saisonal) *	10.80
Hausgemachter Apfelkuchen mit Vanilleglace & Rahm *	9.80
Auswahl von schweizer & internationalem Hart- und Weichkäse mit süsser und herzhafter Konfi *	19.80
Oase Dessert-Trilogie von unserem Pâtissier für Sie hübsch arrangiert *	14.80
Dessertbuffet Golfpark Oberkirch ( <b>Buchbar ab 30 Personen</b> ) 8 feine Dessert-Variationen aus unserer Pâtisserie	24.80

## Menüs für Sie kreiert

### 3-Gang Menü Oase

Marktfrische angemachte Salate, hübsch zubereitet  
und geröstete Brioche Croûtons

\*\*\*

Sautierte Alpstein-Pouletbruststreifen  
an Pfefferrahmsauce, dazu Kardamomreis und Saisongemüse

\*\*\*

Sorbet-Symphonie  
mit Fruchtmarmelade (Saisonal) und Prosecco beträufelt

pro Person CHF 49.00 (Buchbar ab 10 Personen)

### 3-Gang Menü Oase

Strauchtomaten-Suppe  
mit Gin aromatisiert und Pesto beträufelt

\*\*\*

Kurz gebratenes Kalbs-Paillard (CH) an Balsamicojus  
dazu Tagliatelle und Saisongemüse

\*\*\*

Hausgemachte Crème Brûlée  
mit Früchten verziert

pro Person CHF 59.00 (Buchbar ab 10 Personen)





## Menüs für Sie kreiert

---

### 3-Gang Menü Oase

Asiatischer Glasnudelsalat  
mit Ananas, knackigen Gemüse und Frühlingsrollen

\*\*\*

Gebratene Rindsfiletwürfel  
an Ingwer-Soja-Sauce, dazu Kardamomreis und Gemüsestreifen

\*\*\*

Japanische Mochi-Trilogie  
und Kokos-Espuma

pro Person CHF 69.00 (Buchbar ab 10 Personen)

### 3-Gang Vegi-Menü Oase



Marktfrische angemachte Salate, hübsch zubereitet  
und geröstete Brioche Croûtons

\*\*\*

Paniertes Sellerieschnitzel mit Zitronenschnitz  
dazu Pilaw-Reis und Peperonata-Gemüse

\*\*\*

Dessert-Trilogie "Oase"

pro Person CHF 49.00 (Buchbar ab 10 Personen)

### 3-Gang Vegan-Menü Oase



Pfiffige Red-Thai-Suppe mit Zitronengras aromatisiert

\*

Gebratene Gemüse-Medaillons an Tomatensauce  
dazu Reis und im Olivenöl geschwenktes Saisongemüse

\*

Marinierter Fruchtsalat mit Fruchtsorbet (Saisonal), gesüsst mit Ahornsirup

pro Person CHF 49.00 (Buchbar ab 10 Personen)

# Buffet für Sie kreiert

---

## Italienisches Buffet „Bella Italia“

### Kalte Vorspeisen

Luftgetrockneter Rohschinken mit Cavaillon-Melonenschnitzen,  
Antipasti von Artischockenherzen, Trockentomaten, grillierte Zucchetti,  
Auberginen und Paprika, Pilze im Aceto Balsamico,  
Kapernäpfel, grüne und schwarze Oliven, Teufelshörnchen mit Frischkäse,  
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum,  
knackige Blattsalate, zwei verschiedenen Salatsaucen und Hausbrot,  
Vitello Tonnato – Kalbsfleischscheiben mit Thonsauce

### Suppe

Strauchtomaten-Suppe mit Basilikumöl

### Pasta

Safran-Triangolini mit Ricotta-Spinatfüllung  
in Pesto geschwenkt und Parmesan

### Hauptspeisen

Am Stück gebratener Rindshohrücken an Barolojus,  
kurz gebratene Kalbs-Saltimbocca,  
Pouletbrust-Piccata mit Pilzen & Kräutern,  
auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet an Limonensauce

Rosmarinkartoffeln, Safranrisotto, Penne mit Blattspinat,  
Peperonata-Gemüse und Fenchel-Orangen-Gemüse

### Süsse Leckereien

Tiramisu, Panna Cotta, Amaretti, Stracciatella-Mousse,  
Fruchtsalat mit Sorbet und italienische Käsevariation

pro Person CHF 74.80 (Buchbar ab 45 Personen)

# Buffet für Sie kreiert

---

## Buffet "OASE"

### Vorspeisen

Knackige Salate mit Sprossen und Kräutern  
begleitet von verschiedenen Garnituren und  
zwei feinen Salatsaucen

Räucherfischplatte

(Pfeffer-Makrele, Forellenfilets und Lachs)  
begleitet von rohem Randen-Apfelsalat  
mit Himbeerdressing und Meerrettichschaum  
Innerschweizer Schinkenplatte und Chorizo

### Suppe

Champagner-Süpli

### Hauptspeisen

Ofenfrischer Kalbshohrücken in Alpenkräuter  
Rinds-Entrecôte an Sauce Béarnaise  
Grillierte Maispoularde mit Zitronengrass  
Gebratener Saibling an Rieslingsauce

Hausgemachte Eierspätzli, Kartoffelgratin, Pilaw-Reis,  
Rüebli-Gemüse, Mandelbrokkoli und Zucchetti-Piccata

### Süsse Leckereien

Ofenfrischer Apfelkuchen mit Streusel,  
Schoggi-Mousse, Bananen-Schoggi-Kuchen,  
Früchteplatte, zwei verschiedene Glace und Rahm  
und Schweizer Käsevariation

pro Person CHF 86.80 (Buchbar ab 45 Personen)

## Buffet für Sie kreiert

---

### BBQ-Buffer - Grill Event sportlich

#### Vorspeisen

Reichhaltiges Salatbuffet mit einer Auswahl von sechs gemischten und vier Blattsalaten, zwei verschiedenen Salatsaucen und Hausbrot

#### Hauptspeisen (vom BBQ-Grill)

Spare-Ribs, Kräuterbratwurst, Alpstein-Pouletbrust, Lachs in der Folie, Gemüse-Medaillons, Grillgemüse, Baked Potatoes mit Sauerrahm, und verschiedene BBQ-Saucen

#### Süsse Leckerei

Marinierter Fruchtsalat, gesüsst mit Ahornsirup

pro Person CHF 65.00 (Buchbar ab 45 Personen)

### BBQ-Buffer - Grill Event exklusiv

#### Vorspeisen

Mediterrane Antipasti und knackige Salate, zwei verschiedenen Salatsaucen und hausgemachtes Focaccia-Brot

#### Hauptspeisen (vom BBQ-Grill)

Rinds-Entrecôte, Alpstein-Pouletbrust, Kalbsplätzli, Wolfsbarschfilet, Gemüse-Medaillons, Grillgemüse, asiatischer Gemüseris, Rosmarinkartoffeln, und verschiedene BBQ-Saucen

#### Süsse Leckerei

Marinierter Fruchtsalat mit Fruchtsorbet (Saisonal), gesüsst mit Ahornsirup und Prosecco beträufelt

pro Person CHF 85.00 (Buchbar ab 45 Personen)

# Buffet für Sie kreiert

---

## Asiatisches Buffet

### Vorspeisen

Sprossen-Kefen-Salat mit Satay-Spiessli  
Thai-Vegi-Frühlingsrollen  
Thailändischer Rindfleischsalat mit Limone und Ingwer  
Chinesischer Nudelsalat mit Sojasauce und Sesamöl  
Pikanter Mango-Papaya-Salat mit frischem Koriander  
Samosa-Teigkrapfen gefüllt mit Gemüse

### Suppe

Pfiffige Red-Thai-Suppe mit Zitronengras aromatisiert



### Hauptspeisen

Riesencrevetten mit Gemüse und Ingwer  
Rotes Poulet-Curry mit Jasminreis  
Rindsstreifen Sweet & Sour  
Gebratener Reis mit Gemüse und Ei  
Mah-Meh - Chinesisches Nudelgericht  
Scharfe Koriander-Curry-Kartoffeln

### Süsse Leckereien

Exotischer Fruchtsalat  
Ananas mit Passionsfruchtglace  
Gebratene Kokos-Bananen  
Mango-Mousse  
Japanische Mochis

pro Person CHF 73.50 (Buchbar ab 45 Personen)

## Buffet für Sie kreiert

---

### Brunch „Golfpark Deluxe“

von 10:00 bis 14:00 Uhr und  
Brunchende um 15:00 Uhr

Ein Glas Prosecco zur Begrüssung

\*

Hausbrot, Mehrkornbrot, Rustico, Butterzopf, Mutschli, Weggli, Buttergipfel, Baguette

\*

Butter, Konfitüre, Nutella, Honig, Birchermüesli, Naturjoghurt, Cornflakes,

\*

Bratwurstli, gekochte Eier, Rührei, Spiegelei, Röstli, gebratener Speck,  
Aufschnitt, Trockenfleisch, Salami, Räucherlachs und Käseplatte,

\*

Roastbeef an Sauce Béarnaise,  
Kartoffel-Gratin und Saisongemüse

\*

Kaffee, heisse und kalte Milch, heisse und kalte Schoggi/Ovo,  
Tee, Mineral und Orangensaft

\*

Dessertbuffet Golfpark Oberkirch  
6 feine Dessert-Variationen aus unserer Patisserie

pro Person CHF 56.00

Kinder bis einschl. 14 Jahre pro Altersjahr CHF 4.00

Buchbar ab 45 Personen

## Buffet für Sie kreiert

---

### Pasta-Plausch à discrétion vom Buffet

Marktfrische Salate und Blattsalate  
mit zwei verschiedenen Salatsaucen und Hausbrot

\*\*\*

Penne & Spaghetti mit Sauce nach Wahl  
Pesto, Bolognese, Carbonara, Tomate  
dazu Parmesan

\*

Ofenfrische Lasagne



\*\*\*

Feines Vanille-Panna Cotta mit Fruchtspiegel (Saisonal) und Schoggi Spänne

pro Person CHF 42.50 (Buchbar ab 20 Personen)

### Pasta-Plausch „Nature“ vom Buffet (ohne Vorspeise und Dessert)

Penne & Spaghetti mit Sauce nach Wahl  
Pesto, Bolognese, Carbonara, Tomate  
dazu Parmesan

\*

Ofenfrische Lasagne



pro Person CHF 30.50 (Buchbar ab 20 Personen)

# Ideen zur Zwischenverpflegung

---

## Variante I – Die Klassische

Abgepackte Sandwiches  
belegt mit Schinken, Salami und Käse  
Banane & Apfel  
Bouillon  
Hausgemachte Wähe  
Mineralwasser und Orangensaft  
Farmer Riegel

pro Person CHF 13.50 (Buchbar ab 20 Personen)

## Variante II - Die Sportliche

Warme Panini zur Auswahl  
mit Rohschinken & Fetakäse oder Antipasti-Gemüse mit Aioli Sauce  
Bouillon  
Salzstangen  
Hausgemachte Wähe  
Mineralwasser und Isotonischer Drink  
2 Früchte nach Saison  
Powerriegel

pro Person CHF 20.50 (Buchbar ab 20 Personen)

## Variante III - Die Wärschaft

Fleischplatte mit Schinken, Trockenfleisch, Salami und Käse  
Hausbrot, Cornichons und Silberzwiebeln  
Bouillon  
Hausgemachte Wähe  
Mineralwasser und Orangesaft  
2 Früchte nach Saison  
Farmer Riegel

pro Person CHF 16.50 (Buchbar ab 20 Personen)



## Ideen zur Zwischenverpflegung

---

### Variante IV - Die Spezielle (Buffet)

Ghackets mit Hörnli, Apfelmus, Röstzwiebeln und Parmesan  
Bouillon  
Hausgemachte Wähe  
Mineralwasser und Golfer Drink  
2 Früchte nach Saison  
Farmer Riegel

pro Person CHF 22.50 (Buchbar ab 20 Person)

### Variante V - Die Bayrische

Zwei Weißwürste mit süssem Senf oder Bauern-Fleischkäse mit Senf (*Auswahl durch Veranstalter*)  
Ofenfrische Brezeln  
Bouillon  
Hausgemachte Wähe  
Mineralwasser und Orangesaft  
2 Früchte nach Saison  
Farmer Riegel

pro Person CHF 18.50 (Buchbar ab 20 Person)

### Das Survival Kit (Lunch-Bag)

Abgepacktes Sandwich  
belegt mit Schinken oder Käse (*zur Auswahl*)  
Banane  
Mineralwasser ohne Kohlensäure 0.5l PET  
Farmer Riegel

pro Person CHF 10.50 (Buchbar ab 1 Person)

## Zusätzliche Dienstleistungen - Catering ausser Haus oder in der Driving Range

---

Folgende Dienstleistungen sind nur in Verbindung mit unseren Speisen und Getränken buchbar.

	CHF
Table Top	
Glas (Weisswein, Rotwein, Wasser)	Stück 0.70
Besteck (Messer, Gabel, Löffel etc.)	Stück 0.70
Teller (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	Stück 0.70

Diese Preise beinhalten die Abschlussreinigung!

Menükarten mit OASE Logo	Stück	kostenfrei
Menükarten mit eigenem Logo	Stück	3.00
Tischservietten (Stoff)	Stück	2.00
Tischtuch Napperon (1.35m x 1.90m)	Stück	4.00
Tischtuch (1.40m x 1.40m)	Stück	6.00
Tischtuch (1.40m x 2.40m)	Stück	8.00
Tischtuch (2.10m x 2.10m)	Stück	8.00
Stuhl-Hussen	Stück	10.00
Transport	km	2.00
Mitarbeiter Transport	pro Mitarbeiter/pro. Std.	55.00
Mitarbeiter Service / Küche	pro Mitarbeiter/pro. Std.	55.00

### Mietpreise für Mobiliar

Musik-Anlage inkl. Laptop und WLAN	Pauschal	200.00
------------------------------------	----------	--------

## Getränkekarte

		CHF
<b>Mineral</b>		
Knutwiler Mineralwasser mit Kohlensäure	1.0 l	9.00
Knutwiler Mineralwasser ohne Kohlensäure	1.0 l	9.00
<b>Softgetränke aus der Flasche</b>		
Organics by Red Bull		
Bitter Lemon, Ginger Ale, Black Orange, Ginger Beer	0.25 l	5.50
Red Bull Tonic	0.25 l	5.50
Red Bull	0.25 l	5.50
Fanta, Ramseier Apfelschorle	0.33 l	5.50
Rivella (Rot, Blau)	0.33 l	5.50
Michel Orangensaft	0.2 l	5.50
<b>Softgetränke im Offenausschank</b>		
Coca Cola, Cola Zero, Eistee, Sprite	0.3 l	4.50
	0.5 l	5.80
<b>Bier</b>		
Eichhof Retro Flasche	0.33 l	5.00
Eichhof alkoholfrei	0.33 l	5.50
Erdinger Weissbier	0.5 l	7.80
Erdinger Weissbier alkoholfrei	0.5 l	7.80
Erdinger Grapefruit alkoholfrei	0.33 l	5.50
<b>Saurer Most</b>		
Ramseier klar oder alkoholfrei	0.5 l	6.00
<b>Kaffee / Tee</b>		
Erlesene Tee's von Gschwendner		4.80
Kaffee, Espresso, Ristretto, Kaffee Hag		4.80
Doppelter Espresso		6.50
Schale, Cappuccino, Latte Macchiato		5.60
Caotina/Ovomaltine (kalt/warm)		5.60
Apfelpunsch, alkoholfrei		5.00
Glühwein		6.00

## Getränkekarte

---

		CHF
<b>Bowls</b>		
Saisonale Früchte-Bowle ohne Alkohol	1.0 l	25.00
Saisonale Früchte-Bowle mit Alkohol	1.0 l	35.00
Saisonale Früchte-Bowle mit Champagner	1.0 l	75.00
<b>Bowls</b>		
Golfer Drink (Grapefruit, Tonic, Cranberry)	1.0 l	14.00

Fragen Sie nach unserer ausführlichen Getränke- und Weinkarte.

## Schlusswort

---

Danke dass Sie sich die Zeit genommen haben, unser umfangreiches, gastronomisches Angebot zu studieren.

Wir hoffen, dass wir Ihren Geschmack getroffen haben und freuen uns auf ein persönliches Kennenlernen ...

...im Golfpark Oberkirch und im Restaurant OASE.

