

Raus aus dem Trubel.



Rein in die Oase!

Golfpark Oberkirch & Restaurant Oase

Am Hofbach 1

6208 Oberkirch

041 921 24 50 (Golfpark) / 041 925 24 50 (Restaurant Oase)

**oase**  
restaurant beim golfpark

**GOLF**  **PARK**  
**O B E R K I R C H**  
**MIGROS**

# Hereinspaziert!

---

Liebe Gäste

Liebe Golferinnen, liebe Golfer

Dass Sie sich für die Angebote des Restaurants Oase und für den Golfpark Oberkirch interessieren, freut uns. Immer mehr Gäste fahren bei uns vor 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, mit dem Golfpark Oberkirch eine Anlage für Events, mitten in der grünen 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 Plauschpartie Schnuppergolf.

Gerne helfen wir Ihnen beim Planen und bei der Vorbereitung Ihres Anlasses. Überlassen wir kein Detail dem Zufall. Vertrauen Sie dafür 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



# Kulinarisches Angebot

---

## Kalte Häppli

Gazpacho im Gläsli	à CHF 2.–
Rauchlachs-Röllchen mit Meerrettichschaum	à CHF 3.–
Tomaten-Mozzarella-Spiessli, an Basilikumpesto, mariniert	à CHF 2.–
Verschiedene Canapés	à CHF 3.–
Belegte Brötchen assortiert	à CHF 4.–
Sbrinzmöckli	à CHF 3.–
Pikantes Rindstatar auf Briochetoast	à CHF 5.–
Gemüsedipp mit Crème Fraîche	à CHF 2.–
Saisonal gefüllte Wraps	à CHF 3.–
Knusprige Tomatenbruschetta	à CHF 2.–
Assortierte Mini Bagel	à CHF 3.–





## Warme Häppli

Poulet-Yakitori-Spiess mit Sweet Chilisauce	à CHF 3.–
Mini Blätterteig-Schinkenkissen	à CHF 2.–
Thai-Red-Currysuppe im Gläsli	à CHF 2.–
Tomatencrèmesüppchen im Gläsli	à CHF 2.–
Crevetten im Gemüsenest	à CHF 4.–
Knusperbällchen mit Käsefüllung	à CHF 2.–
Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce	à CHF 3.–
Lauwarm gefüllte Focaccia, mit Roastbeef, Sbrinz, Tomaten, Eisbergsalat und Kräuterpesto	à CHF 5.–
Flammkuchen mit Speck und Zwiebel	à CHF 13.–
Marinierte Chicken Wings mit hausgemachter Barbecuesauce	à CHF 4.–



## Kleines Süßes

Mini Eclairs mit Kaffee und Schokolade	à CHF 2.–
Mini Zitronentörtchen	à CHF 2.–
Mini Limetten-Quarkmousse im Glas	à CHF 4.–
Schokoladenmousse im Glas	à CHF 4.–
Mini Crème Brûlée im Glas	à CHF 4.–
Assortierte Petits Fours	à CHF 3.–
Duett der Schnitten aus Passionsfrucht und Waldbeeren	à CHF 3.–



## Aperitif-Pauschalen

### „Basic“ (Standard)

à CHF 8.–

Wahlweise 1 Glas Weisswein , 1 Glas Prosecco, 1 Bier oder 1 alkoholfreies Getränk  
Nüssli und Chips

### „Superior“

à CHF 19.80

Wahlweise 1 Glas Weisswein , 1 Glas Prosecco, 1 Bier oder 1 alkoholfreies Getränk  
3 verschiedene saisonale Häppchen  
Nüssli und Chips

### „Deluxe“

à CHF 26.80

Wahlweise 1 Glas Weisswein , 1 Glas Prosecco, 1 Bier oder 1 alkoholfreies Getränk  
3 verschiedene saisonale Häppli  
Mini Focaccia mit Roastbeef, Sbrinz, Eisbergsalat, Tomaten und Kräuterpesto  
Nüssli und Chips

### „Gold“

à CHF 30.80

Wahlweise 1 Glas Weisswein , 1 Glas Prosecco, 1 Bier oder 1 alkoholfreies Getränk  
3 verschiedene saisonale Häppli  
Mini Focaccia mit Roastbeef, Sbrinz, Eisbergsalat, Tomaten und Kräuterpesto  
Hausgemachter Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln  
Nüssli und Chips



## Menü-Angebot zum selber zusammenstellen: Frühlings-Menüs

### Kalte Vorspeisen

Frühlingssalat mit Pilzen  
Hausdressing  
CHF 8.–

Blattsalat mit sautiertem Spargel und Speckstreifen  
Beerendressing  
CHF 10.–

Kräutersalat mit norwegischem Rauchlachs  
Sesamstange  
Apfel-Meerrettich-Vinaigrette  
CHF 13.–

Bresaola-Carpaccio an Trüffel-Gemüsevinaigrette  
Kleines Salatbouquet  
Gehobelter Sbrinz  
CHF 14.–

### Suppen

Bärlauch-Vanille Cappuccino  
CHF 7.–

Kartoffel-Cipolottesuppe  
Crème Fraîche  
CHF 8.–

Spargel-Kokossuppe  
Curryschaum  
CHF 9.–

Spinat-Basilikumschaum-Suppe  
Rauchlachstatar  
CHF 11.–

### Warme Vorspeisen

Spargel-Rohschinken-Ravioli  
Kräuter-Frischkäsesauce  
CHF 16.–

Erbsen-Koreander-Risotto  
Black Tiger Crevetten  
Speckchip  
CHF 19.–

### Hauptgänge

Maispoulardenbrust, Kräuterrahmsauce  
Spargelrisotto  
Schmortomaten  
CHF 23.–

Rosa Schweinskareebraten, Morchel-Rahmsauce  
Schnittlauchnudeln  
Frühlingsgemüse  
CHF 24.–

Entrecôte vom Black Angus  
Bärlauchkartoffeln  
Zucchetti Tempura  
CHF 41.–

Zanderfilet, Champagnerschaum  
Spinatnudeln  
Frühlingsgemüse  
CHF 23.–

### Desserts

Saisonale Dessertsymphonie aus drei Komponenten  
CHF 12.–

Rhabarberküchlein / Erdbeer-Rosenmousse / Birnensorbet  
CHF 13.–

Buttermilch-Karottenglace / Passionsfruchtparfait / Blaubeerküchlein  
CHF 14.–



## Menü-Angebot zum selber zusammenstellen: Sommer-Menüs

### Kalte Vorspeisen

Sommersalat mit Radieschen  
Geröstete Sonnenblumenkerne  
Hausdressing  
CHF 8.–

Zweierlei Gemüse mousse  
Kleines Salatbouquet  
Kräuter-Limetten-Vinaigrette  
CHF 11.–

Tomaten-Mozzarella Salat  
Süss-saurer marinierter Rucola  
Balsamicoschalotten  
CHF 12.–

Duett von Tintenfisch und Mangosalat  
Gurken-Minz Taboulé  
CHF 14.–

### Suppen

Gurken-Joghurtkaltschale  
CHF 7.–

Melonen-Melissenkaltschale  
Blätterteig-Speckstange  
CHF 8.–

Kartoffel-Rucola-Suppe  
CHF 8.–

Fenchel-Proseccoschaum-Suppe  
Tomatenschaum  
CHF 9.–

### Warme Vorspeisen

Spaghetti  
Gemüsestreifen  
Sautierte Eierschwämmli  
CHF 16.–

Balsamico-Schalottenrisotto  
Sautierte Riesencrevetten  
Lavendelschaum  
CHF 19.–

### Hauptgänge

Gebratene Pouletbrust vom Grill, Zitronensauce  
Tomatentagliatelle  
Gebratene Zucchini  
CHF 22.–

Gebratenes Schweinesteak, Café de Paris  
Ofenkartoffeln  
Sommergemüse  
CHF 20.–

Rosa Kalbsbraten im Kräutermantel  
Mediterrane Maisschnitten  
Karamellierter Lauch  
CHF 41.–

Wolfsbarschfilet, Schnittlauch-Buttersauce  
Babykartoffeln mit Chorizobrunoise  
Sommergemüse  
CHF 24.–

### Desserts

Saisonale Dessertsymphonie aus drei Komponenten  
CHF 12.–

Vanille-Kardamom-Küchlein / Apfel-Zitronenmelissensorbet / Limettenmousse  
CHF 13.–

Dunkles Schokoladenmousse / Gelbes Peperonisorbet / Passionsfrucht-Schnitte  
CHF 14.–

## Menü-Angebot zum selber zusammenstellen: Herbst-Menüs

### Kalte Vorspeisen

Herbstsalat mit gebratenen Waldpilzen  
Hausdressing  
CHF 8.–

Marinierter Rotkrautsalat  
Orangenfilet  
Rauchentenstreifen  
CHF 11.–

Steinpilz-Panna-cotta  
Wildschweinschinken  
Nüsslisalat  
Preiselbeer-Ingwerdressing  
CHF 14.–

Carpaccio vom Graved Lachs  
Zweierlei Kabissalat  
Birnenkompott  
CHF 15.–

### Suppen

Rosenkohl-Cappuccino  
Knusperspeck  
CHF 7.–

Süsskartoffelsuppe  
Mango-Chip  
CHF 8.–

Marroni-Portwein-Suppe  
CHF 9.–

Kürbiscrèmesuppe  
Vanille-Portweinhaube  
CHF 9.–

### Warme Vorspeisen

Orangennudeln  
Entenragout  
Lauch  
CHF 16.–

Safran-Chili-Tagliatelle  
Gemüwestreifen mit Trauben-Fisch-Velouté  
CHF 19.–

### Hauptgänge

Pouletbrust an Marronikruste, Rahmsauce  
Trockenreis  
Glasierter Karotten  
CHF 22.–

Am Stück gebratenes rosa Schweinefilet im Baumnussmantel  
Kartoffel-Pastinaken Püree  
Marinierter Kürbis  
CHF 31.–

Hirsch Entrecôte mit Cranberry-Apfelkruste, Wildrahmsauce  
Butterspätzli  
Herbstgemüse  
CHF 33.–

Schottisches Lachsfilet, Anis-Fenchelsauce  
Venerereis  
Kerbel-Kohlrabi  
CHF 27.–

### Desserts

Saisonale Dessertsymphonie aus drei Komponenten  
CHF 12.–

Apfel Zimtküchlein / Kaffee Maroni Mousse / Glühwein Sorbet  
CHF 13.–

Ingwer-Orangenküchlein / Zimt Glace / Lebkuchen Panna Cotta  
CHF 14.–

## Menü-Angebot zum selber zusammenstellen: Hochzeits-Menü

Dreierlei vom Lachs  
Saisonales Salatbouquet  
Apfel-Meerrettich Vinaigrette  
CHF 18.–

∞

Saisonale Gemüseschaumsuppe  
Rohschinkenstreifen  
CHF 8.–

∞

Tortelli Ricotta und Spinat  
Parmesansauce  
Frittierter Rucola  
CHF 16.–

∞

Riesengarnelen, Champagnerschaumsauce  
Erbsenrisotto  
Glasierte Radieschen  
CHF 22.–

∞

Blutorangensorbet  
Campari  
CHF 6.–

∞

Mariage von Rind und Kalb, Portweinjus  
Kräuterkartoffeln  
Gemüse vom Markt  
CHF 39.–

∞

Erdbeer-Rosenmousse  
Lauwarmes Schokoladenküchlein  
Glacé Fior di latte  
CHF 12.–

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt



# Kurzinformationen / Anfahrt

---

## Vorbestellung

Für Gruppen ab zehn Personen wählen Sie aus einem breiten Angebot von Bankettmenüs. Bestellen Sie Essen für Gruppen 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.

## Zapfengeld

Für selber mitgebrachte Getränke, für den Service, Gläser und Infrastruktur verrechnen wir ein Zapfengeld. Für Wein und Champagner beträgt das Zapfengeld CHF 30.– pro Flasche à 75cl.

## Tischtücher und Servietten

Für Bankette decken wir die Tische mit Stofftischtüchern. Als Servietten werden Duni-Servietten oder Stoffservietten verwendet. Selbstverständlich sind wir für Ihre Wünsche offen.

## Dekorationen / Zusatzmobiliar

Die bestehende Dekoration steht Ihnen kostenlos zur Verfügung. Für eine festliche Tafel ist warmes Kerzenlicht unverzichtbar. Am Abend werden alle Tische mit passenden Kerzen dekoriert. Folgendes Zusatzmobiliar ist auf Anfrage verfügbar:

- Weisse Stuhlhussen     CHF 5.– / Stuhl
- Gasgrill                     CHF 100.– pauschal (für Gas und Reinigung)
- Heizpilz                     CHF 30.– pauschal

Selbstverständlich berücksichtigen und integrieren wir für Ihren Anlass gerne Ihre individuelle Dekoration.

## Personenzahl

Bitte teilen Sie uns die definitive Personenzahl bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass mit. Die von Ihnen gemeldete Zahl ist verbindlich und dient als Verrechnungsgrundlage.

## Verlängerungen ab vierzig Personen

Natürlich darf Ihr Anlass länger dauern als das es die normalen Öffnungszeiten (bis Mitternacht) vorsehen. Die maximale Verlängerung dauert bis 3.30 Uhr. Die entsprechenden Verlängerungsbewilligungen holen wir auf Voranmeldung gerne für Sie ein:

Amtliche Verlängerungsbewilligung der Gemeinde	CHF 70.– pauschal
Zuschläge ab 0:30 Uhr	CHF 200.– pro Stunde

## Preise.

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7.7% MwSt. Vorbehalten sind Angebots- und Preisänderungen.

## Annullieren

Wir bitten Sie, Annullationen ausschliesslich schriftlich vorzunehmen. Bei der Annullation von definitiv gebuchten Anlässen, erlauben wir uns die folgenden Kosten in Rechnung zu stellen:

- Bis 10 Tage vor dem Anlass CHF 150.– pauschal (Bearbeitungsgebühr)
- 9 bis 4 Tage vor dem Anlass 50% der Waren- und Unkosten
- Bis 3 Tage vor dem Anlass 100% der Waren- und Unkosten

## Rechnung

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

## Zahlungsmittel vor Ort

Barzahlung in CHF

Maestro EC-Direkt, Postcard

Visa, Eurocard, American Express

## Anfahrt

Über Autobahn A2,

Ausfahrt Sursee/Nottwil.

Ab dem Kreisell 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 Ihnen kostenlos zur Verfügung.



## Ansprechpersonen vor Ort

Simone Murer

Leiterin Administration und Events

Telefon: 041 925 24 56

Mail: [simone.murer@migros-luzern.ch](mailto:simone.murer@migros-luzern.ch)

Ricardo Neves

Betriebsassistent Restaurant Oase

Telefon: 041 925 24 60

Mail: [ricardo.neves@migros-luzern.ch](mailto:ricardo.neves@migros-luzern.ch)

# Raumkonzept- und Kapazitäten

---

## Kapazitäten Restaurant Oase:

Stehapéro (Terrasse)	60 Personen
Bankett eckig (Terrasse)	40 Personen
Bankett eckig	100 Personen



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

Konzert	40 Personen
Seminar	30 Personen
Seminar Blocktisch	24 Personen
Seminar U-Form	20 Personen



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

Stehapéro	160 Personen
Konzert	140 Personen
Seminar	100 Personen
Bankett rund	100 Personen
Bankett eckig	120 Personen



# Seminare im Golfpark Oberkirch

---

Sitzungen, Seminare, Workshops – zusammensitzen in aller Ruhe. Im Stockwerk über dem Restaurant geniessen Sie und Ihre Gäste tolle Ausblicke über den Golfpark, über den Weiher und hinüber in die bezaubernde, grüne Hügellandschaft. Für grössere Seminare eignet sich auch der Saal, welcher sich im EG des Golfhauses befindet und rollstuhlgängig ist.

	Ganzer Tag	Halber Tag*	Abend**
Seminarraum (49m <sup>2</sup> )	CHF 250.–	CHF 150.–	CHF 200.–
Bankettsaal (168m <sup>2</sup> )	CHF 500.–	CHF 300.–	CHF 500.–

\* Halbe Tage: Anlässe von Montag bis Sonntag, von 8 Uhr bis 12 Uhr oder von 13 Uhr bis 17 Uhr.

\*\* Abendtarif: Anlässe von Montag bis Sonntag ab 18 Uhr.

Die Saalmiete entfällt bei einer Konsumation ab CHF 8500.–

Die Seminarraummiene entfällt bei einer Konsumation ab CHF 40.–/Person

Folgende Infrastrukturen sind in den beiden Seminarräumen vorhanden:

## Infrastruktur Seminarraum

- Klimaanlage
- Beamer
- Leinwand
- 10 Pinnwände
- TV 65 Zoll, Touchscreen
- Flip Chart
- Moderatorenkoffer
- Hellraumprojektor
- Whiteboard

## Infrastruktur Saal

- Klimaanlage
- 2 Beamer
- 2 Leinwände
- 10 Pinnwand
- TV, DVD, Video
- Sound-Anlage
- Flip Chart
- Moderatorenkoffer
- Hellraumprojektor
- Whiteboard
- Mikrofon
- Toilette

## Seminarpauschalen

Gerne stellen wir Ihr ganz persönliches Seminarangebot zusammen. Unser Tipp: Lockern Sie Ihr Seminar mit einem Schnuppergolf-Event auf! Informationen zu den Schnuppergolf-Angeboten finden Sie unter

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

# Golfen als Gruppenevent

---

Die originelle Idee für Ihren nächsten Event: Laden Sie zum Plauschturnier, nehmen Sie Mass am Golfsport. „Golf für alle“ lautet die Devise auf dem Golfplatz Oberkirch. Mit einem Golf-Event verbinden Sie Spiel, Sport, Spass, Team Building und allenfalls Kulinarik. Vorkenntnisse werden für unsere Schnuppergolf-Events keine vorausgesetzt.

Gerne gestalten wir den Golfevent nach Ihren Wünschen. Wagen Sie den Versuch, im Golfpark Oberkirch.

## Schnuppergolf pauschal

---

Für 60 Minuten	- 04 bis 10 Personen	mit 1 PGA Pro	CHF	270.–
	- 11 bis 20 Personen	mit 1 PGA Pro	CHF	400.–
	- 21 bis 30 Personen	mit 2 PGA Pros	CHF	630.–
	- 31 bis 40 Personen	mit 2 bzw. 3 PGA Pros	CHF	720.–
Für 90 Minuten	- 04 bis 10 Personen	mit 1 PGA Pro	CHF	400.–
	- 11 bis 20 Personen	mit 1 PGA Pro	CHF	600.–
	- 21 bis 30 Personen	mit 2 PGA Pros	CHF	950.–
	- 31 bis 40 Personen	mit 2 bzw. 3 PGA Pros	CHF	1080.–
Für 120 Minuten	- 04 bis 10 Personen	mit 1 PGA Pro	CHF	500.–
	- 11 bis 20 Personen	mit 1 PGA Pro	CHF	800.–
	- 21 bis 30 Personen	mit 2 PGA Pros	CHF	1125.–
	- 31 bis 40 Personen	mit 2 bzw. 3 PGA Pros	CHF	1400.–

## Turnier Pitch & Putt

---

Golfevent für Nichtgolfer, mit Turnier auf der Anlage Pitch & Putt für Gruppen von 12 bis 36 Personen. Das Arrangement beinhaltet folgende Leistungen:

- 60 Minuten Golf-Einführungsunterricht mit PGA Pro (Golflehrer)
- Turnier auf der Anlage Pitch & Putt, inkl. Startliste, Turnierauswertung (Einzel- oder Teamwertung) und Turnier-Betreuung durch eine Fachperson
- 4 Sachpreise und Rangverkündigung
- Kosten:
  - o Gruppe von 12-36 Pax CHF 60.–



## Golf für Familien/Kleingruppen 3-5 Personen

---

Einführung mit einem PGA Pro (Golflehrer), anschliessend Spiel auf der Anlage Pitch & Putt.

30 Minuten Golf Einführung inkl. Spiel auf der Anlage Pitch & Putt:

- Erwachsene CHF 45.–
- Kinder CHF 38.–

Gerne berücksichtigen wir Ihre Ideen und stellen für Sie ein individuelles Event-Angebot zusammen.

## Schnuppergolf Packages

---

### Standard-Package: Schnuppergolf mit Apéro

10-20 Personen	60 Min: CHF 50.–/Pax	90 Min: CHF 65.–/Pax	120 Min: CHF 80.–/Pax
21-40 Personen	60 Min: CHF 45.–/Pax	90 Min: CHF 60.–/Pax	120 Min: CHF 74.–/Pax

### Superior-Package: Schnuppergolf, Apéro, 3-Gang Menü (exkl. Getränke)

7-9 Personen	60 Min: CHF 90.–/Pax	90 Min: CHF 108.–/Pax	120 Min: CHF 120.–/Pax
10-20 Personen	60 Min: CHF 83.–/Pax	90 Min: CHF 98.–/Pax	120 Min: CHF 110.–/Pax
21-40 Personen	60 Min: CHF 76.–/Pax	90 Min: CHF 88.–/Pax	120 Min: CHF 100.–/Pax

### Deluxe-Package: Schnuppergolf, Apéro, 4-Gang Menü (exkl. Getränke)

7-9 Personen	60 Min: CHF 100.–/Pax	90 Min: CHF 118.–/Pax	120 Min: CHF 135.–/Pax
10-20 Personen	60 Min: CHF 94.–/Pax	90 Min: CHF 108.–/Pax	120 Min: CHF 122.–/Pax
21-40 Personen	60 Min: CHF 87.–/Pax	90 Min: CHF 98.–/Pax	120 Min: CHF 108.–/Pax

### Die Schnuppergolf-Events beinhalten folgende Golf-Inhalte:

60 Min. Schnuppergolf	Golf Einführungs- und Anschauungsunterricht auf der Driving Range
90 Min. Schnuppergolf	Golf Einführungs- und Anschauungsunterricht auf der Driving Range + Putting Competition
120 Min. Schnuppergolf	Golf Einführungs- und Anschauungsunterricht auf der Driving Range + Spiel auf der Anlage Pitch & Putt

## Gastro-Angebot der Schnuppergolf Packages

---

### Schnuppergolf Standard-Package: Apéro

1 Glas Weisswein , 1 Glas Prosecco, 1 Bier oder 1 alkoholfreies Getränk  
3 saisonale Hüppli

### Schnuppergolf Superior-Package: Apéro und 3-Gang Menü

1 Glas Weisswein , 1 Glas Prosecco, 1 Bier oder 1 alkoholfreies Getränk  
3-Gang Menü: Suppe oder Salat, Hauptgang, Dessert (exkl. Getränke)

### Schnuppergolf Deluxe-Package: Apéro und 4-Gang Menü

1 Glas Weisswein , 1 Glas Prosecco, 1 Bier oder 1 alkoholfreies Getränk  
4-Gang Menü: Suppe, Salat, Hauptgang, Dessert (exkl. Getränke)

## Superior-/Deluxe Package Frühlings-Menüs

### Variante I

Frühlingsalat mit lauwarmen Pilzen

Italienisches Dressing

\*\*\*

Maispouardenbrust, Kräuterrahmsauce

Kartoffelpüree

Tomaten-Frühlingszwiebel-Ragout

\*\*\*

Saisonale Dessert-Symphonie

### Variante II

Grüner Marktsalat mit Sprossen

Beeren-Dressing

\*\*\*

Schweinssteak mit Bärlauchkruste, Portweinjus

Pilawreis

Frühlingsgemüse

\*\*\*

Saisonale Dessert-Symphonie

### Variante III

Blattsalat mit sautierten Spargeln

Speckstreifen

Gemüsevinaigrette

\*\*\*

Grilliertes Lachssteak, Dillsauce

Linguine

Frühlingszwiebel-Cherrytomaten Ragout

\*\*\*

Saisonale Dessert Symphonie

### Vegi-Hauptgang Alternative

Grillierter Tofu an Tomaten-Basilikumsauce

**Superior-Package:** Als Alternative zur Vorspeise servieren wir gerne eine Bärlauch- oder eine Spargelcrèmesuppe.

**Deluxe-Package:** Als erster Gang wird zusätzlich eine Bärlauch- oder eine Spargelcrèmesuppe serviert.

## Superior-/Deluxe Package Sommer-Menüs

### Variante I

Sommersalat mit Sonnenblumenkernen und Speck  
Basilikum-Dressing

\*\*\*

Pouletbrust mit Tomaten-Mozzarellakruste

Grüne Pfeffersauce

Basilikumrisotto

Ratatouille

\*\*\*

Saisonale Dessert Symphonie

### Variante II

Grüner Marktsalat mit Pilzen

Tomaten-Vinaigrette

\*\*\*

Schweins Saltimbocca

Rosmarinjus

Ofenkartoffeln

Sommergemüse

\*\*\*

Saisonale Dessert Symphonie

### Variante III

Blattsalat mit Gurken und Radieschen

Rohschinkenstreifen

Melonen-Dressing

\*\*\*

Gebratene Eglifilets, Mandelbutter

Jasminreis

Zucchetti mit Basilikum

\*\*\*

Saisonale Dessert Symphonie

### Vegi-Hauptgang Alternative

Gemüseschnitzel mit Creme Fraîche

**Superior-Package:** Als Alternative zur Vorspeise servieren wir gerne eine Gurken-Ingwerkaltschale oder eine Karotten-Orangensuppe.

**Deluxe-Package:** Als erster Gang wird zusätzlich eine Gurken-Ingwerkaltschale oder eine Karotten-Orangensuppe serviert.

## Superior-/Deluxe-Package Herbst-Menüs

### Variante I

Herbstsalat mit gerösteten Kernen

Holunder-Dressing

\*\*\*

Fasanbrust, Pilzkräutersauce

Rotkrautrisotto

Kürbisragout

\*\*\*

Saisonale Dessert Symphonie

### Variante II

Grüner Marktsalat mit Sprossen

Johannisbeer-Dressing

\*\*\*

Rehgeschnetztes, Wildrahmsauce

Spätzli

Rosenkohl

\*\*\*

Saisonale Dessert Symphonie

### Variante III

Nüsslisalat mit Wildschweinschinken und Croûtons

Apfel-Birnen Vinaigrette

\*\*\*

Zanderfilet, Zitronensauce

Kräuter-Babykartoffeln

Herbstgemüse

\*\*\*

Saisonale Dessert Symphonie

### Vegi-Hauptgang Alternative

Gemischte Variation aus herbstlichem

Gemüse und Beilagen

**Superior-Package:** Als Alternative zur Vorspeise servieren wir gerne eine Kürbis-Vanillesuppe oder eine Maroni-Portweinsuppe.

**Deluxe-Package:** Als erster Gang wird zusätzlich eine Kürbis-Vanillesuppe oder eine Maroni-Portweinsuppe serviert.



## Superior-/Deluxe-Package Winter-Menüs

### Variante I

Wintersalat mit Sonnenblumenkernen

Honig-Nuss-Vinaigrette

\*\*\*

Geschmorter Rindsbraten, Portwein-Honigjus

Pancetta-Kartoffelgratin

Glasierte Schwarzwurzeln

\*\*\*

Saisonale Dessert-Symphonie

### Variante III

Frischkäse-Steinpilz-Mousse

Kleines Salatbouquet mit Sprossen

Mandarinen-Dressing

\*\*\*

Rotbarbenfilet, Weisswein-Buttersauce

Wildreis

Blattspinat

\*\*\*

Saisonale Dessert-Symphonie

### Variante II

Grüner Marktsalat mit karamellisierten Nüssen

Apfel-Meerrettich-Dressing

\*\*\*

Entenbrust, Cognacrahmsauce

Tagliatelle

Wintergemüse

\*\*\*

Saisonale Dessert-Symphonie

### Vegi-Hauptgang Alternative

Gemüse Soufflés an Pilzsauce

**Superior-Package:** Als Alternative zur Vorspeise servieren wir gerne eine Süsskartoffelsuppe oder eine Pastinaken-Crème Fraîche Suppe.

**Deluxe-Package:** Als erster Gang wird zusätzlich eine Süsskartoffelsuppe oder eine Pastinaken-Crème Fraîche Suppe serviert.

Selbstverständlich können Sie den Apéro nach Ihren Wünschen ergänzen. Falls einzelne Event-Teilnehmer an einer Unverträglichkeit leiden, passen wir das Menü gerne an.

# Golfturniere

---

Der Golfpark Oberkirch liegt in einer wunderschönen Landschaft und gewährt atemberaubende Ausblicke auf den Sempachersee. Die Golfanlage ist nicht nur landschaftlich sehr abwechslungsreich. Auch die Spielbahnen bieten einen unterschiedlichen, eigenen Charakter. So kommt nie Langeweile auf!

Die Greens und Abschläge fügen sich harmonisch in die Geländestruktur und in das Landschaftsbild ein. Nebst vielen Seen bestechen auch der grosse Baumbestand sowie die grosszügig angelegten Fairways, die zum Golfspiel richtiggehend einladen.

Im Golfpark Oberkirch finden pro Jahr rund hundert Golfturniere statt, von Clubturnieren über kleine Firmenturniere und Turnierserien bis zu grossen Einladungsturnieren. Gerne organisieren wir mit Ihnen ein Turnier, welches Ihren individuellen Bedürfnissen entsprechend durchgeführt wird.

Gerne stellen wir für Ihr Turnier ein individuelles Angebot zusammen. Bitte geben Sie uns Ihre Wünsche und Budget-Vorgaben bekannt oder kommen Sie vorbei, um Ihren Anlass zu besprechen.

## Turnierkonditionen

Turnierstartgeld	CHF 25.–/Person
Greenfee	CHF 90.–/Person Montag-Freitag; CHF 110.–/Person Samstag, Sonntag und Feiertage
Turnierstarter	CHF 25.–/Stunde
Fahrzeuge (ohne ärztliches Zeugnis erlaubt)	CHF 30.–/Töff bzw. CHF 50.–/Cart
Saal/Terrasse/Seminarraum	wird kostenlos zur Verfügung gestellt

## Zwischenverpflegung

### Zwipf „Währschaft“ à CHF 10.– / Person

Fleischplatte mit Schinken, Pastrami, Salami & Käse  
Paillasse Brot, Butter  
Rindsbouillon  
Mineralwasser im Offenausschank und Apfelsaft  
1 saisonale Frucht

### Zwipf „Sportlich“ à CHF 16.– / Person

Assortiertes Baguette-Sandwich am Meter  
Rindsbouillon  
Cake **oder** Wähe  
Birchermüesli  
Riegel  
Mineralwasser im Offenausschank und Apfelsaft  
1 saisonale Frucht

### Zwipf „Geniesser“ à CHF 24.– / Person

Assortiertes Baguette-Sandwich am Meter  
Rindsbouillon  
Cake **oder** Wähe  
Birchermüesli  
Riegel  
Mineralwasser im Offenausschank  
Apfelsaft  
1 saisonale Frucht  
Weisswurst und Brezel  
Tomaten-Mozarella-Spiessli

### Zwipf „Klassisch“ à CHF 12.– / Person

Assortiertes Baguette-Sandwich am Meter  
Rindsbouillon  
Cake **oder** Wähe  
Mineralwasser im Offenausschank und Apfelsaft  
1 saisonale Frucht

### Zwipf „Spezial“ à CHF 20.– / Person

Assortiertes Baguette-Sandwich am Meter  
Tomatencremesuppe mit Parmesan  
Cake **oder** Wähe  
Birchermüesli  
Riegel  
Mineralwasser im Offenausschank und Apfelsaft  
1 saisonale Frucht  
1 Paar Wienerli und Schweinswürstli mit Senf  
Curry Cashew Nüsse

### Einzelne Zwipf-Komponenten zum ergänzen oder selber zusammenstellen:

Saisonale Frucht	CHF 1.–/Pax	Bouillon	CHF 2.–/Pax
Sandwich am Meter	CHF 6.–/Pax	Cake	CHF 2.–/Pax
Nussstange	CHF 2.–/Pax	Wähe	CHF 2.–/Pax
Riegel(Farmer?)	CHF 2.–/Pax	Birchermüesli	CHF 3.–/Pax
Energieriegel	CHF 3.–/Pax	Fruchtsalat	CHF 3.–/Pax
0.5dl PET Getränk	CHF 3.–/Pax	Suppe zum selber schöpfen	CHF 4.–/Pax
Bügel-Bier	CHF 6.–/Pax	Wienerli/Schweinswürstli	CHF 5.–/Pax

Falls Sie weitere Wünsche für die Zwischenverpflegung haben, stellen wir gerne ein individuelles Angebot für Sie zusammen.