



The Leading Golf Courses



SWISS
CHALLENGE



hotelplanner
TOUR

**CLUB
GOLF**
SEMPACH KYBURG BASEL

CELEBRATIONS & EVENTS





GOLF KYBURG – IHRE LOCATION

Golf Kyburg liegt eingebettet in der sanften 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» 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 traumhafte kirchliche Trauung oder Taufe.

Unser Angebot für Ihre Feier

Organisation / Beratung

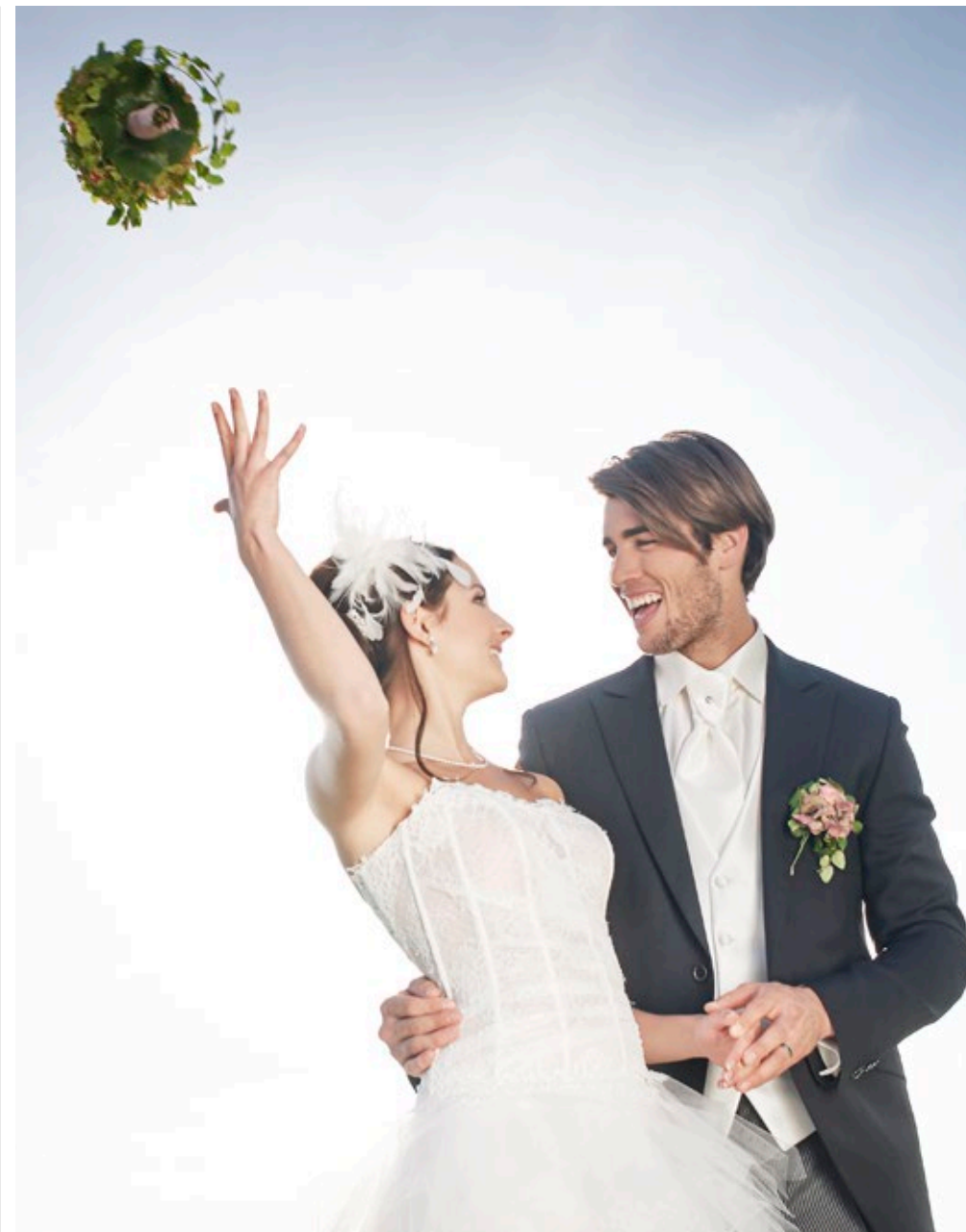
- Unterstützung in der Organisation
- Beratung mit jahrelanger Erfahrung

Location

- Geschichtsreicher Ort
- Romantische Lage in einer Waldlichtung
- Stilvolle Räume
- Geeignet für jede Gruppengrösse bis zu 100 Personen
- Möglichkeit zur freien 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 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.



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
- Friandises
- Weiss- und Rotwein gemäss Sommelier
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Softdrinks, Kaffee und Tee zum Dinner
- Nachzuschlag bis 02.30 Uhr
- Saalmiete
- Bereitstellung von Raum und Tanzfläche
- Blumendekoration auf den Tischen sowie hohe silberne Kerzenständer oder Windlichter beim Abendessen
- Druck der Menükarten («La Gloria» Meükarten)
- Kostenlose Garderobe für Ihre Gäste
- Kostenlose Parkplätze für alle Gäste

Ihr Pauschalpreis für 40 Personen: CHF 10'000



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)
- 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
- Nachzuschlag bis 02.30 Uhr
- Saalmiete
- Bereitstellung von Raum und Tanzfläche
- Blumendekoration auf den Tischen sowie hohe silberne Kerzenständer oder Windlichter beim Abendessen
- Druck der Menükarten («La Gloria» Meükarten)
- Kostenlose Garderobe für Ihre Gäste
- Kostenlose Parkplätze für alle Gäste

Ihr Pauschalpreis für 40 Personen: CHF 12'800





APÉROKÖSTLICHKEITEN

Bei einem Apéro kommt Ihre Gesellschaft garantiert richtig in Stimmung. Erfrischen Sie sich nach der Runde auf dem Course mit abwechslungsreichen Apéroköstlichkeiten und geniessen Sie die romantische Lage auf den ehemaligen Rossweiden des Kyburger Adels.

Apéro Extravaganzen, 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 Erdnussauce	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 66.00

Lamandé, Vino bianco Terre Siciliane IGP

100% Vermentino. Ein fruchtiger, leicht spritziger Wein von kräftigem Gelb mit einem exotischen Bukett von Litschi, Melone, Zitrusfrucht und dazu etwas Veilchennoten. CHF 62.00
Magnum CHF 124.00

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

Haldenkrone offen 25 cl CHF 6.00
Haldenkrone 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
von unserer Hausmetzgerei: Hobelfleisch,
Rohschinken, gekochter Spanferkelschinken,
Salametti, Salami, Hobelspeck sowie
Sbrinzmöckli und Greyerzer
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

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

CHF 29.00

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 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 66.00

Karottencrèmesuppe
aromatisiert mit frischem Ingwer
cs
Maispouardenbrust
an einer Kräutersauce
mit Tomatenrisotto und Zucchettigemüse
cs
Hausgemachte Brownies
lauwarm serviert, mit Sauerrahmglace

3 Gang Menu CHF 73.00

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

3 Gang Menu CHF 75.00

Blumenkohlsuppe
mit Broccoli und Safranschaum
cs
Schweinsfilet im Schinkenmantel
mit frischen Kräutern an einem feinen Jus
dazu neue Kartoffeln und eine Gemüsegarntur
cs
Tobleronemousse
Mousse der wohl bekanntesten
Schweizer Schokolade

3 Gang Menu CHF 81.00

Gemischter Gartensalat
mit Rohkost- und Blattsalat
cs
Roastbeef am Stück rosa gebraten
an Sauce Bénaise
mit getrüffeltem Erbsenpüree und Babygemüse
cs
Luftiges Quarkmousse
mit erfrischendem Himbeersorbet



GENUSS IN VIER GÄNGEN

4 Gang Menu CHF 84.00

Bunter Blattsalat serviert mit Kernen
an französischem Dressing

cs

Kokos-Zitronengrassuppe
mit Gemüsejulienne

cs

Schweinsnierzstück am Stück gegart
an Heujus
mit Weissweinsrisotto und Zucchettigemüse

cs

Crema Catalana mit Ingweraroma

4 Gang Menu CHF 94.00

Gemischter Gartensalat mit
Rohkost- und Blattsalaten

cs

Tomatencapuccino
hausgemacht aus marktfrischen Tomaten
mit Basilikumschaumhaube

cs

Tessiner Rindsschmorbraten
auf roter Tessiner Polenta, dazu Wurzelgemüse

cs

Dessertteller «La Gloria»
feine Auswahl aus unserer Pâtisserie

4 Gang Menu CHF 102.00

Bunter Blattsalat
serviert mit pikant marinierten Riesencrevetten

cs

Karottencrèmesuppe
aromatisiert mit frischem Ingwer

cs

Rindsentrecôte am Stück gegart
an Sauce Bénaise
mit getrüffltem Erbsenpüree und Babygemüse

cs

Tiramisù – der Klassiker aus Italien

4 Gang Menu CHF 118.00

Hausgemachtes Frischlachstatar
an einer feinen Orangenvinaigrette
mit Sesam und Koriander

cs

Blumenkohlsuppe
mit Broccoli und Safranschaum

cs

Kalbshohrücken am Stück gebraten
mit Morchelrahmsauce, Tagliatelle, Spinat

cs

Luftiges Quarkmousse
mit erfrischendem Himbeersorbet

Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren und stellen Sie sich Ihre Wunschkombination zusammen. Selbstverständlich kochen wir auch gerne nach Ihren individuellen Wünschen – marktfresh und saisongerecht. Kontaktieren Sie uns diesbezüglich.



GENUSS IN FÜNF GÄNGEN

5 Gang Menu CHF 116.00

Rucolasalat
mit Cherrytomaten und Parmesanflocken
✂
Gazpacho Andaluz, kalt serviert
✂
Triangolo Mediterrane
Ravioli gefüllt mit mediterranem Gemüse
auf Tomatensugo mit gehobeltem Parmesan
✂
Schweinsfilet im Schinkenmantel
mit frischen Kräutern an einem feinem Jus
dazu neue Kartoffeln und eine Gemüsegarntur
✂
Dessertteller «La Gloria»
feine Auswahl aus unserer Pâtisserie

5 Gang Menu CHF 125.00

Rindscarpaccio der Klassiker
mit Rucola und Parmesan
✂
Currysuppe mit sautierter Crevette
✂
Zitronensorbet mit Prosecco
✂
Roastbeef am Stück rosa gebraten
an Sauce Béarnaise
mit Dauphinekartoffeln und Gemüsebouquet
✂
Crema Catalana mit Ingweraroma

5 Gang Menu CHF 131.00

Caesar Salat mit Parmesanflocken,
knusprigem Speck und Brotcroûtons
✂
Kokos-Zitronengrassuppe mit Gemüsejulienne
✂
Zanderfilet an Safranschaum, mit Blattspinat
✂
Tagliata vom Rindsfilet
auf cremigem Tessiner Loto Risotto
mit Rucola und gehobeltem Parmesan
✂
Luftiges Quarkmousse
mit erfrischendem Himbeersorbet

5 Gang Menu CHF 141.00

Thunfischcarpaccio an Limettenöl
mit Salatgarntur und Zitronenpfeffer
✂
Karottencrèmesuppe
aromatisiert mit frischem Ingwer
✂
Sämiges Meeresfrüchterisotto mit Safran
✂
Kalbsrücken am Stück gebraten an Pilzsauce,
mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet
✂
Tiramisù – der Klassiker aus Italien



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 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 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 62.00 | Magnum CHF 124.00

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 63.00

Roero Arneis DOCG Malvirà, Italien

Klares, intensives Gelb, dezentes Bouquet. Grüner Apfel, Banane aber auch Zitrusfrüchte und Steinobst (Pfirsich, Aprikose). Gehaltvoll und würzig.
CHF 69.00

Sauvignon Blanc, Bodegas Montes, Chile

100% Sauvignon blanc. Kräftige Noten von Grapefruit, Limone, Minze und einem Hauch von Lindenblüten. Am Gaumen frisch und leicht spritzig, mit elegantem Körper und harmonischer Frucht.
CHF 64.00

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 69.00

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 62.00

Tessellae IGP Côtes Catalanes Carignan Vieilles Vig, Domaine Lafage, Frankreich

100% Carignan. Bouquet von Kirschen und Pflaumen, gefolgt von reifen schwarzen Beeren. Dazu Röstaromen von Kaffee und Rauch.
CHF 65.00

Villa Da Vinci Sant'Ippolito Rosso Toscana IGT, Cantine Leonardo da Vinci, Italien

40% Merlot, 40% Syrah, 20% Sangiovese. Gehaltvoller, fruchtiger Wein mit Aromen von Brombeere, Zwetschge und Kirsche. Langer, weicher Abgang.
CHF 75.00 | Magnum CHF 158.00

Chianti Classico DOCG, San Felice, Italien

80% Sangiovese, 10% Colorino, 10% Pugnitello. Nuancen von roten Beeren, Kirschen, Pflaumen und Vanille. Am Gaumen intensive Fruchtaromen, frische Säure und elegante Tannine. Tre bicchieri
CHF 65.00

Lucita Dão DOC, Quinta de Lemos, Portugal

50 % Touriga Nacional, 20 % Tinta Roriz, 15 % Jan, 15 % Alfrocheiro. Aromatisches Bouquet von roten Früchten und frischen Waldbeeren. Leicht, jung und unkompliziert.
CHF 66.00

Quinta Nova Unoaked, Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo

Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Amarela, Touriga Nacional. Rubinrote Farbe. In der Nase ein üppiges und mineralisches Aroma. Balance zwischen Fruchtnoten und dichter Struktur.
CHF 64.00





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 Windlichter 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
- Funkmikrofon

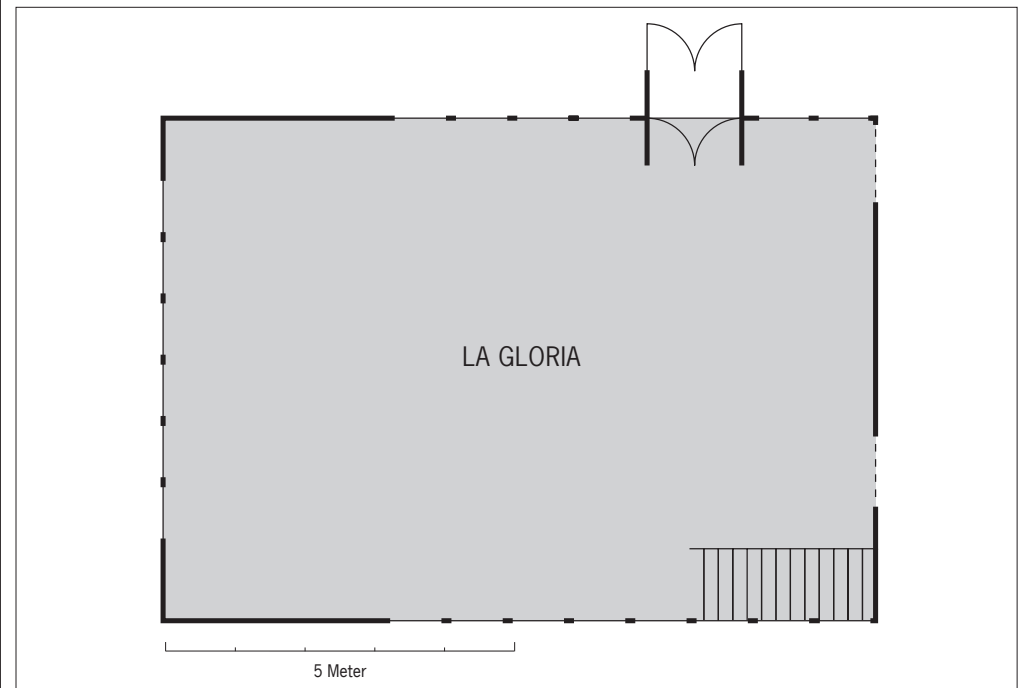
Für detaillierte Informationen und die technischen Möglichkeiten verlangen Sie bitte unsere ausführliche Preisliste.

«La Gloria»

130 m²

Kapazität

Bankettbestuhlung: 120 Personen



Boardroom

40 m²

Kapazität

Cocktail: 50 Personen
Konzertbestuhlung: 63 Personen
Seminarbestuhlung: 15 Personen
Bankettbestuhlung: 32 Personen

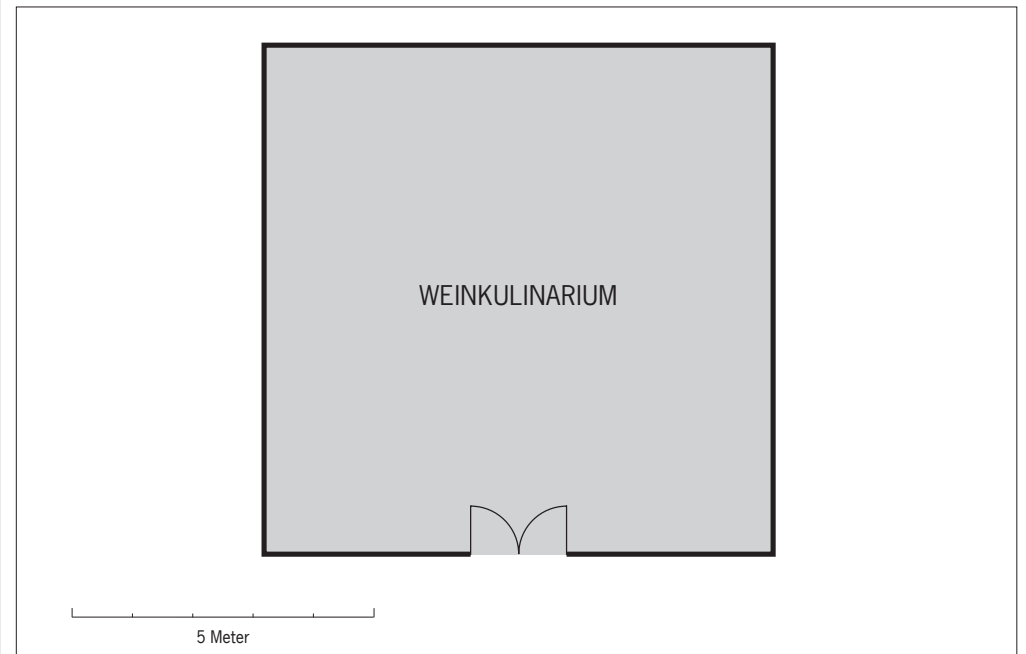
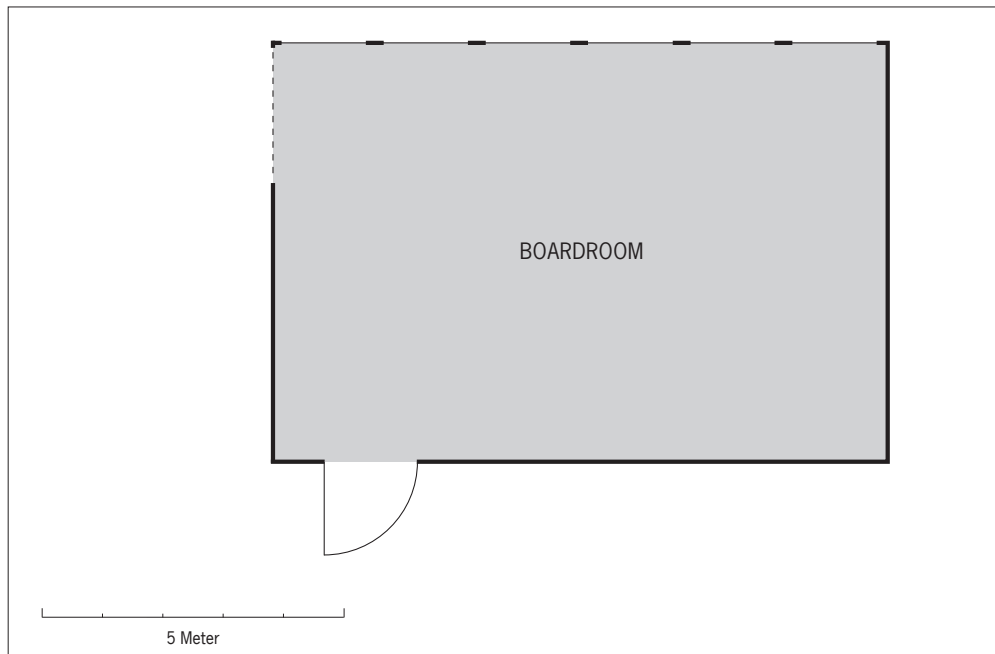


Weinkulinarium

55 m²

Kapazität

Cocktail: 60 Personen
Konzertbestuhlung: 70 Personen
Seminarbestuhlung: 15 Personen
Bankettbestuhlung: 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 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 Europa und Südamerika, das Schweinefleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz. Das Lammfleisch stammt aus Neuseeland oder Australien. Den Fisch beziehen wir aus der Schweiz, Norwegen, Pazifik, Vietnam, Frankreich oder Russland. Das Geflügel stammt aus Europa 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.

Give Aways

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 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, 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 07.00 bis 00.30 Uhr. Anschliessende Stunden gelten als Überzeit, bis spätestens 02.30 Uhr. Pauschale Überzeitbewilligung: CHF 225.00 Zusätzliche Pauschale für jeden im Einsatz stehenden Mitarbeitenden: CHF 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 der Anlage 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. Wurden die reservierten Leistungen (Menü & Getränke) noch nicht festgelegt, gilt ein Betrag von CHF 120.00 pro Person als Verrechnungsgrundlage, bei Turnierveranstaltungen ist der Betrag von CHF 300.00 pro Person massgebend für die Verrechnung.

Zahlungskonditionen

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

Angebot- und Preisänderung

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





ANREISE/KONTAKT

Golf 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 Anlage 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



SWISS
CHALLENGE



hotelplanner
TOUR

**CLUB
GOLF**
SEMPACH KYBURG BASEL

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

