The Leading Golf Courses

SWISS CHALLENGE

hotelplanner TOUR

CLUB GOLF
SEMPACH KYBURG BASEL

GOLF 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 Lage inmitten atemberaubender Natur, die 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 GOLFSPORTLICHER ANLASS

Sie organisieren Ihren ersten Event oder sind bereits ein erprobter Turnierveranstalter? Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung. Gerne übernehmen wir für Sie die Vorbereitung und begleiten Sie während des Events.

Im Restaurant «La Gloria» heissen wir Sie und Ihre Gäste mit Kaffee, Frühstück oder Lunch auf Golf Kyburg willkommen. Wir verteilen die Scorekarten, geben Instruktionen und erklären Ihren Event Teilnehmern das Spielformat. Wir rüsten Sie für die Runde mit Getränken und Snacks aus. Sie geben nun den Startschuss für ein packendes Golferlebnis.

Sie begeben sich auf Tee 1 und nehmen die Herausforderungen des 18 Hole Championship Course an. Unser Player Assistent unterstützt Ihre Spieler auf dem Course. Das Gastronomie Team empfängt Sie zur Zwischenverpflegung im Halfway House. Anschliessend nehmen Sie die weiteren 9 Löcher in Angriff. Beim Flighteingang erwarten Sie Getränke und ein Imbiss zur Stärkung. Unsere Garderoben und Duschen stehen Ihnen jederzeit zur Verfügung.

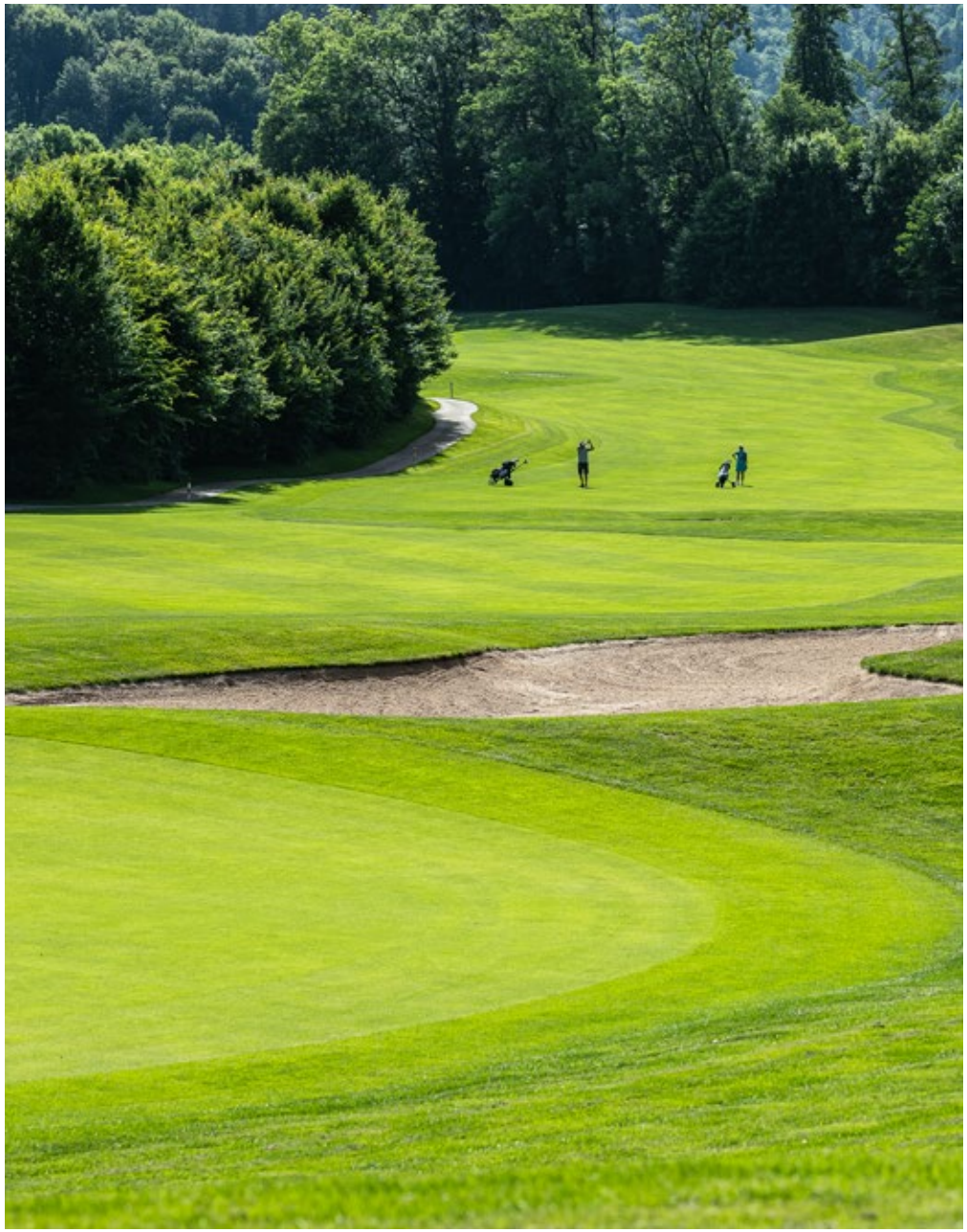
Stossen Sie mit Ihren Gästen beim Apéro im Restaurant «La Gloria» auf den gelungenen Golf Tag an. Wir begleiten Sie zu Ihren Tischen und verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit kulinarischen Delikatessen. Sie lassen Ihren Anlass mit Unterhaltung und spannenden Gesprächen ausklingen.

Wie möchten Sie Ihren Event gestalten? Kontaktieren Sie uns, wir sind gerne für Sie da und beraten Sie individuell.

Unser ganzheitliches Angebot für Ihren Event

Golf
- Handicap wirksame Turniere oder Plauschrunden
- Schnuppergolf mit Putting Competition

Gastronomie
- Welcome Drink/Coffee
- Frühstück
- Lunch
- Zwischenverpflegung
- Verpflegungswagen on Course
- Flighteingang
- Apéro
- Abendessen



UNSER GOLFANGEBOT

Auf Golf Kyburg stehen Ihnen ein 18 Hole Championship Course und grosszügige Übungsanlagen zur Verfügung.

Messen Sie sich mit Ihren Gästen an Handicap wirksamen Turnieren oder geniessen Sie gesellschaftliche Spielformate und Plauschrunden auf unseren Anlagen. Gerne ermöglichen wir Ihnen und Ihren Gästen den Einstieg in die Welt des Golfsports mit Schnupperkursen, einem Golfworkshop und einer Putting Competition. Unter der qualifizierten Leitung unserer Golf Professionals wagen Sie erste Schritte. Vorkenntnisse sind keine notwendig. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein massgeschneidertes Angebot.

18 Hole Championship Course
- Par 70, Slope Ranking 137
- Länge 6'015 m, 520 m. ü. M.

Der vom Golf Architekten Kurt Rossknecht realisierte 18 Hole Championship Course ist golferische Herausforderung und Naturerlebnis in einem. Die Spielbahnen liegen romantisch eingebettet in eine Waldlichtung mit viel altem Baumbestand. Zahlreiche Bäche bringen Bewegung auf das Gelände und ins Spiel. Kein Loch gleicht dem anderen und selbst Kenner des Platzes sind immer wieder aufs Neue gefordert. Eine Partie auf den Hügeln des Rossbergs ist eine sportliche Herausforderung und entspanntes Landschaftserlebnis zugleich.

Auf der Driving Range finden Sie 32 Abschlagplätze, 8 davon sind überdacht.

Konditionen - Turniere

Green Fee	CHF	120.00
Turnier Fee	CHF	20.00
(beinhaltet Startliste, Rangliste, Scorecards, Starter)		
Hand Caddy	CHF	10.00
Cart	CHF	60.00
Neuste Premium Leihsets der Marken Callaway & Taylor Made	CHF	65.00

Konditionen für Golf Einsteiger

2 Lektionen Schnuppergolf	CHF	45.00
Range Fee	CHF	20.00

GOLF PACKAGES

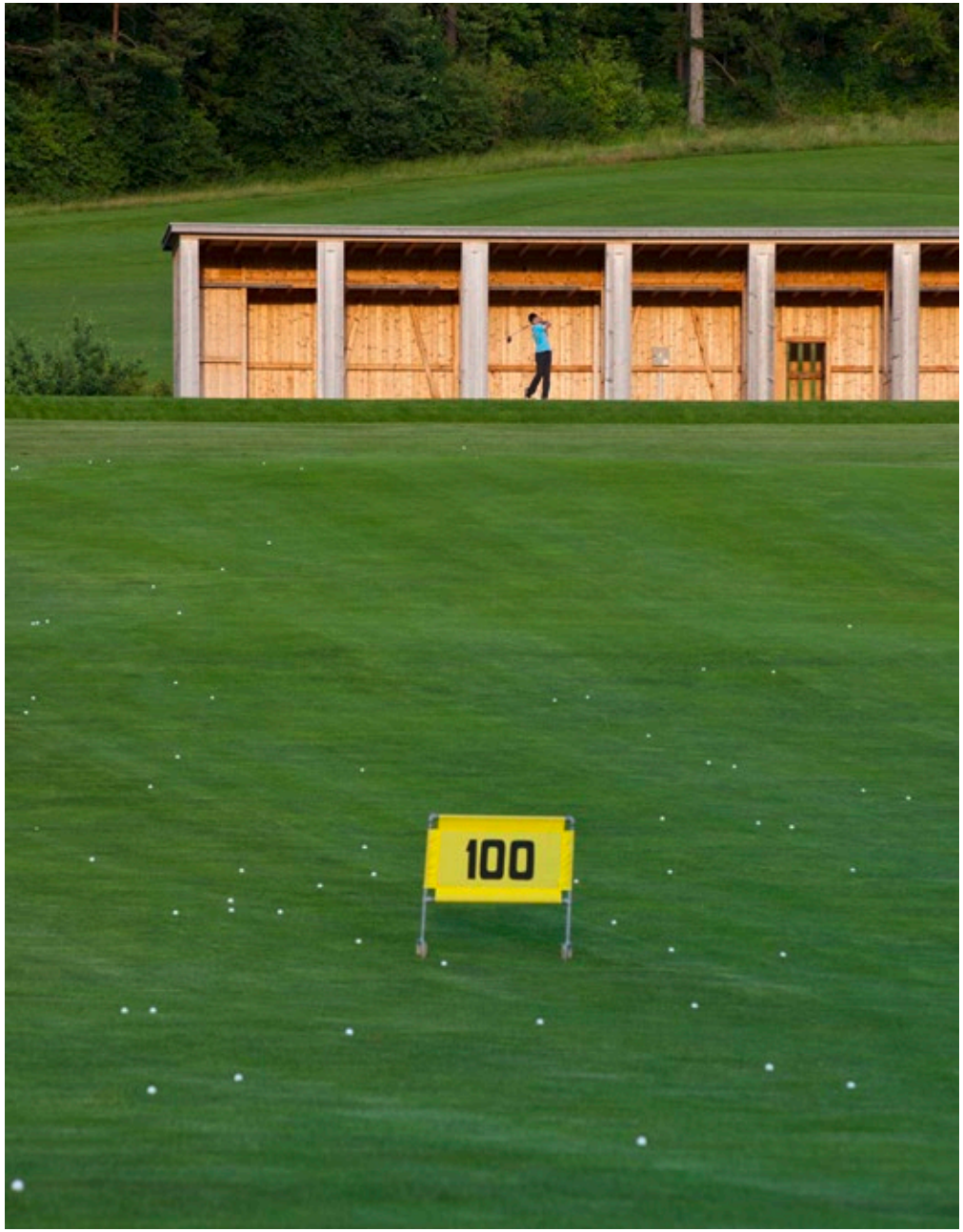
Golf Kyburg bietet den richtigen Rahmen für unvergessliche Events. Entscheiden Sie sich für einen Golfanlass zum Festpreis. Alles andere überlassen Sie uns.

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich begeistern. Eingebettet in eine friedliche Waldlichtung, inmitten einer faszinierenden Naturlandschaft mit perfekt manikürtem Grün, nehmen Sie auf Golf Kyburg an einem packenden Event teil.

Stellen Sie sich Ihren Event anhand der Angebote auf den folgenden Seiten und mit unserer Unterstützung massgeschneidert zusammen oder entscheiden Sie sich für eines unserer Golf Packages.

Die Anzahl der Teilnehmer kann selbstverständlich beliebig erhöht werden. Gerne passen wir das Angebot entsprechend Ihrer Personenanzahl an.

Die Getränke im Golf Package sind bis 00.30 Uhr inbegriffen. Anschliessend verrechnen wir alle Getränke nach Aufwand.



GOLF PACKAGES

Golf Package RELAX
ab 20 Personen

- Kompetente Beratung, flexible Organisation und professionelle Betreuung vor und während Ihres Events
- Lage an geschichtsträchtigem Ort

Golfsport
- Green Fee 18 Hole Championship Course
- Turnier Fee
- Driving Range Bälle
- einen Cart für den Veranstalter

Catering
- Welcome Coffee mit Gipfeli
- Kulinarische Zwischenverpflegung 1
- Flighteingang mit einem Erfrischungsgetränk
- Apéro Riche mit köstlichen Spezialitäten
- Weiss- und Rotwein gemäss Sommelier
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Softdrinks und Bier zum Apéro
- Kaffee und Tee

Spezielles
- Saalmiete, Bereitstellung des Raumes
- Windlichter auf den Tischen beim Abendessen
- Druck der Menükarten («La Gloria» Menükarten)
- Kostenlose Garderobe und Parkplätze für alle Gäste

Preis pro Teilnehmer: CHF 285.00

Golf Package LEISURE
ab 20 Personen

- Kompetente Beratung, flexible Organisation und professionelle Betreuung vor und während Ihres Events
- Lage an geschichtsträchtigem Ort

Golfsport
- Green Fee 18 Hole Championship Course
- Turnier Fee
- Driving Range Bälle
- einen Cart für den Veranstalter

Catering
- Welcome Coffee mit Gipfeli
- Kulinarische Zwischenverpflegung 1
- Flighteingang mit einem Erfrischungsgetränk
- Apérohäppchen
- 3-Gang Menü gemäss separaten Vorschlägen
- Weiss- und Rotwein gemäss Sommelier
- Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure, Softdrinks und Bier zum Apéro und Dinner
- Kaffee und Tee

Spezielles
- Saalmiete, Bereitstellung des Raumes
- Windlichter auf den Tischen beim Abendessen
- Druck der Menükarten («La Gloria» Menükarten)
- Kostenlose Garderobe und Parkplätze für alle Gäste

Preis pro Teilnehmer: CHF 340.00

Golf Package TOUR
ab 20 Personen

- Kompetente Beratung, flexible Organisation und professionelle Betreuung vor und während Ihres Events
- Lage an geschichtsträchtigem Ort

Golfsport
- Green Fee 18 Hole Championship Course
- Turnier Fee
- Driving Range Bälle
- einen Cart für den Veranstalter

Catering
- Welcome Coffee mit Gipfeli
- Kulinarische Zwischenverpflegung 2
- Flighteingang mit Flammkuchen und einem Erfrischungsgetränk
- Apérohäppchen
- 3-Gang Menü Supérieur gem. separaten Vorschlägen
- Weiss- und Rotwein gemäss Sommelier
- Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure, Softdrinks und Bier zum Apéro und Dinner
- Kaffee und Tee

Spezielles
- Multimedia Infrastruktur
- Saalmiete, Bereitstellung des Raumes
- Windlichter auf den Tischen beim Abendessen
- Druck der Menükarten («La Gloria» Menükarten)
- Kostenlose Garderobe und Parkplätze für alle Gäste

Preis pro Teilnehmer: CHF 390.00

Golf Package DELUX
ab 20 Personen

- Kompetente Beratung, flexible Organisation und professionelle Betreuung vor und während Ihres Events
- Lage an geschichtsträchtigem Ort

Golfsport
- Green Fee 18 Hole Championship Course
- Turnier Fee
- Driving Range Bälle
- einen Cart für den Veranstalter

Catering
- Welcome Frühstück oder kleines Lunch Buffet
- Welcome Desk mit Getränken und Obst zum Mitnehmen auf die Golfrunde
- Kulinarische Zwischenverpflegung 2
- Flighteingang mit Flammkuchen und einem Erfrischungsgetränk
- Apérohäppchen
- 3-Gang Menü Supérieur gem. separaten Vorschlägen
- Friandises
- Weiss- und Rotwein gemäss Sommelier
- Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure, Softdrinks, Bier zum Apéro und Dinner
- Kaffee und Tee sowie Digéstif und Zigarren

Spezielles
- Multimedia Infrastruktur
- Saalmiete, Bereitstellung des Raumes
- Blumendekoration und Windlichter auf den Tischen beim Abendessen
- Druck der Menükarten («La Gloria» Menükarten)
- Kostenlose Garderobe und Parkplätze für alle Gäste

Preis pro Teilnehmer: CHF 440.00

KULINARISCHES VERWÖHNERLEBNIS

Auf Golf Kyburg geniessen Sie kulinarische Höhenflüge. In exklusivem Ambiente verwöhnt Sie das Gastronomie Team mit auserlesenen Genusskreationen während Ihres Events. Nehmen Sie Platz im Restaurant «La Gloria».

Unser Restaurant, marktfrische Küche und die faszinierende Naturlandschaft wecken Appetit und garantieren einen unvergesslichen Genuss. Punkt für Punkt perfekt! Unsere Meister der Kochkunst überraschen Sie mit Gaumenfreuden auf höchstem Niveau, ob im bezaubernden Rahmen des Restaurants «La Gloria» oder auf unserer traumhaften Terrasse. Der älteste Gastroführer der Schweiz, Guide Bleu, zeichnet das Restaurant «La Gloria» mit einer überdurchschnittlichen Leistung in Küche, Service und Ambiente aus.

Wir haben zahlreiche Möglichkeiten, Ihnen den Tag schmackhaft zu gestalten. Starten Sie Ihren Event mit einem Welcome Coffee, stärken Sie sich mit einer köstlichen Zwischenverpflegung unterwegs auf dem Course und geniessen Sie beim Flighteingang auf Loch 19 eine Erfrischung. Nach wohltuender Dusche begeben Sie sich ins Restaurant «La Gloria» und geniessen den Apéro, bevor Sie sich bei einem stimmungsvollen Dinner verwöhnen lassen.

Je nach Wunsch und Gruppengrösse servieren wir Ihnen Ihren Apéro im Restaurant, auf der Terrasse oder in der Lounge. Lassen Sie sich von uns bei Ihrer Wahl beraten.

La Gloria
restaurant & lounge

Guide Bleu
la suisse
gourmande

WELCOME

Der erste Eindruck zählt. Punkten Sie bei Ihren Event Teilnehmern bereits zu Beginn. Mit einem vorzüglichen Frühstück in entspannter Atmosphäre starten Sie gut in den Tag und einem erfolgreichen Event auf Golf Kyburg steht nichts mehr im Wege.

Kaffee und Gipfeli
Kaffee, Milchkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Tee, heisse/kalte Schoggi und Ovi sowie leckere Gipfeli CHF 8.50

Kleines Frühstück
Kaffee oder Tee, Orangensaft, Gipfeli, Brot, Konfitüre, Nutella und Butter CHF 16.50

Grosses Frühstück
Kaffee oder Tee, Orangensaft, Gipfeli, Brot, Käse, Schinken, Salami, Rühreier oder Spiegeleier, Konfitüre, Nutella und Butter CHF 29.50

Frühstücksbuffet (ab 20 Personen)
Geniessen Sie ein köstliches Frühstücksbuffet mit abwechslungsreichen Brotsorten, frischen Fruchtsäften, warmen und kalten Getränken, Joghurt, Cornflakes, Birchermüesli, Obst, Früchtewähe mit Rahm, diversen Eierspeisen, regionaler Käseplatte und reichhaltigen Fleisch- und Fischplatten. CHF 49.00

Welcome Desk

Diverse PET Getränke	CHF 5.50
Diverse Sportgetränke	CHF 5.50
Diverse Riegel	CHF 3.50
Obst	CHF 2.00

ZWISCHENVERPFLEGUNG UND FLIGHTEINGANG

Stärken Sie sich während des Turniers mit einer Zwischenverpflegung beim Halfway House oder verwöhnen Sie sich nach wohltuender Dusche mit kulinarischen Leckerbissen auf Loch 19.

Zwischenverpflegung 1
Italienische Salami, Prosciutto Crudo und Affettati misti aufgeschnitten mit der Volano, Formaggi Assortiti und köstliche Antipasti, verschiedene Brote, Obst und Gebäck, Bouillon, Michel Fruchtsaft, Mineralwasser und Kaffee CHF 17.50

Zwischenverpflegung 2
Italienische Salami, Prosciutto Crudo und Affettati misti aufgeschnitten mit der Volano, Formaggi Assortiti und köstliche Antipasti, verschiedene Brote, Obst und Gebäck, Bouillon, Michel Fruchtsaft, Mineralwasser, Kaffee, Ittinger Amber Bier, PET zum Mitnehmen CHF 21.00

Specials
Als Ergänzung zur Zwischenverpflegung steht Ihnen Folgendes zur Auswahl (wird zusätzlich verrechnet):

Früchtewähen	CHF 5.00
Birchermüesli	CHF 5.00
Weisswürste mit süssem Senf und Brezel	CHF 5.00
Schweinswürstli mit Senf und Brot	CHF 5.00
Hot Dog mit Wienerli, Salat, Tomate, Senf und Ketchup	CHF 5.00
Suppe (Tagesangebot / im Sommer auch Kaltschalen)	CHF 5.00

Verpflegungswagen

Diverse PET Getränke 50 cl	CHF 5.50
Diverse Sportgetränke 50 cl	CHF 5.50
Haldenkrone 33 cl	CHF 6.80
Prosecco Toso Spumante DOC	CHF 66.00
Diverse Riegel	CHF 3.50
Nussstengel	CHF 4.00
Obst	CHF 2.00

19th Hole

Das Brett
Von unserer Hausmetzgerei: Trockenfleisch, gekochter Buure Schinken, Salametti, Leberwurst, Hobelspeck, Sbrinzmöckli, Kräuterfrischkäse, Feigensenf CHF 24.00

Vive la France
Flammkuchen «Klassisch» Crème Fraîche, Speck und Zwiebeln CHF 18.00

Bayrische Jause
Fleischkäse und Kartoffelsalat Brot und Senf CHF 21.00

Berliner Schnauze
Nürnbergerli mit Sauerkraut und Semmel CHF 21.00

Max & Moritz
Pouletflügeli mit Barbecue Sauce und Brot CHF 21.00

1001 Nacht
Falafel, Pitabrot mit Joghurt-Harissa Dip Eisbergsalat und Tomaten CHF 21.00

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 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 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

GENUSS IN DREI GÄNGEN

3 Gang Menu CHF 66.00

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

3 Gang Menu CHF 73.00

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

3 Gang Menu CHF 75.00

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

3 Gang Menu CHF 81.00

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

GENUSS IN DREI GÄNGEN

3 Gang Menu CHF 79.00

Kokos-Zitronengrassuppe
mit Gemüsejulienne
ꕥ
Kalbsinvoltini
mit Safranrisotto und mediterranem Gemüse
ꕥ
Hausgemachtes Panna Cotta
mit Waldbienenhonig an Früchtesauce

3 Gang Menu CHF 83.00

Bunter Blattsalat
serviert mit Pilzen der Saison
und Baumnussdressing
ꕥ
Brasato
an Barolojus
mit Bramatapolenta und Bohnengemüse
ꕥ
Mousse au Chocolat
aus weisser und dunkler Schokolade

3 Gang Menu CHF 89.00

Gemischter Gartensalat
mit Rohkost- und Blattsalaten
ꕥ
Rindsfilet am Stück gebraten
serviert mit getrüffeltem Risotto
und Tomaten Auberginen Gemüse
ꕥ
Himbeer Quarkschnitte
mit frischen Beeren
und hausgemachtem Sorbet

3 Gang Menu CHF 90.00

Rucolasalat
mit Cherry Tomaten und Parmesanflocken
ꕥ
Zwei Filets – vom Rind und Schwein
an Portweinjus, mit Herzoginkartoffeln
und Bohnengemüse
ꕥ
Tiramisù – der Klassiker aus Italien

GENUSS IN VIER GÄNGEN

4 Gang Menu CHF 84.00

Bunter Blattsalat serviert mit Kernen
an französischem Dressing
ꕥ
Kokos-Zitronengrassuppe
mit Gemüsejulienne
ꕥ
Schweinsnierstück am Stück gegart
an Heujus
mit Weissweinrisotto und Zucchettigemüse
ꕥ
Crema Catalana mit Ingweraroma

4 Gang Menu CHF 94.00

Gemischter Gartensalat mit
Rohkost- und Blattsalaten
ꕥ
Tomatencapuccino
hausgemacht aus marktfrischen Tomaten
mit Basilikumschaumhaube
ꕥ
Tessiner Rindsschmorbraten
auf roter Tessiner Polenta, dazu Wurzelgemüse
ꕥ
Dessertteller «La Gloria»
feine Auswahl aus unserer Pâtisserie

4 Gang Menu CHF 102.00

Bunter Blattsalat
serviert mit pikant marinierten Riesencrevetten
ꕥ
Karottencrèmesuppe
aromatisiert mit frischem Ingwer
ꕥ
Rindsentrecôte am Stück gegart
an Sauce Bérnaise
mit getrüffeltem Erbsenpüree und Babygemüse
ꕥ
Tiramisù – der Klassiker aus Italien

4 Gang Menu CHF 118.00

Hausgemachtes Frischlachstatar
an einer feinen Orangenvinaigrette
mit Sesam und Koriander
ꕥ
Blumenkohlsuppe
mit Broccoli und Safranschaum
ꕥ
Kalbshohrücken am Stück gebraten
mit Morchelrahmsauce, Tagliatelle, Spinat
ꕥ
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 – marktfrisch und saisongerecht. Kontaktieren Sie uns diesbezüglich.

AUSKLANG

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

Dessertvariationen

Dessertbuffet mit süssen Versuchungen pro Person	CHF 27.00
Dessertbuffet mit Käse pro Person	CHF 36.00

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.

GRILL BUFFET

Sie bevorzugen eine ungezwungene Atmosphäre? Geniessen Sie ein reichhaltiges Grill Buffet mit vielen kulinarischen Überraschungen.

Grill Buffet
ab 20 Personen

Vorspeise
Saisonales Salatbuffet mit dreierlei Dressings
Tomaten-Mozzarella Salat

Köstliches vom Grill
Schweinshals Steak
Rindshohrücken Steak
Cervelat
Kalbsbratwurst
Pouletschenkel
Spare Ribs

Beilagen
Baked Potatoes
Sour Cream Sauce
Hausgemachte Kräuterbutter
Barbecue Sauce

Grill Buffet
Preis pro Person CHF 74.00

Dessert
Panna Cotta serviert mit Fruchtsauce
Gebrannte Crème
Fruchtsalat
Hausgemachte Brownies

Grill Buffet inkl. Dessert
Preis pro Person CHF 91.00

Optionen

Fleisch / Fisch
Halloumi-Grillkäse
Lachsfilet in Folie
Crevetten Spiess
Perlhuhnbrust
Lamm Koteletts
Rindsfilet am Stück gebraten
Roastbeef am Stück gebraten

Beilagen
Grillgemüse
Maiskolben
Knoblauchbrot

Dessert
Hausgemachtes Tiramisu
Mousse au Chocolate
Cheesecake
Verschiedene Glace und Sorbets

Käsebuffet

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen zusammen. Zusätzliche Optionen sind mit einem Aufpreis verbunden. Kontaktieren Sie uns diesbezüglich.

APÉRO RICHE

Sie ziehen reichhaltige Apérokreationen einem 3 Gang Menü vor? Lassen Sie sich von unserem marktfrischen Angebot inspirieren.

Apéro Riche Deluxe
ab 20 Personen

Verschiedenes Blätterteiggebäck
Tomaten Mozzarella Salat
Gefüllte Roastbeef Röllchen
Klassisches Vitello Tonnato
Hüttenkäse mit Cherrytomaten
Crevettencocktail
Melone mit Rohschinken
Auswahl an Hart- und Weichkäse
Auswahl an Rauchfischen
Auswahl an Salami, Rohschinken und Speck
Wraps gefüllt mit Frischkäse, Rauchlachs und Roastbeef
Variationen von Gemüse Antipasti
Verschiedene Samosas und Dim Sum
Pouletspiessli mit Erdnusssauce
Hausgemachte Käsekuchenstückchen

Apéro Riche Deluxe
Preis pro Person CHF 74.00

Dessert
Mousse au Chocolat aus dunkler/weisser Schokolade
Hausgemachte Brownies
Panna Cotta serviert mit Fruchtsauce
Gebrannte Crème
Fruchtsalat

Apéro Riche Deluxe inkl. Dessert
Preis pro Person CHF 91.00

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
Hausgemachte Käsekuchenstückchen

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

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.

TORO
NTIA
2016
14.5%VOL.
PRODUCTO DE ESPAÑA
TORO
NTIA
2016
14.5%VOL.
PRODUCTO DE ESPAÑA
NOTTE
ANNAFUGATA
2016
Juan Gil
JUMILLA
2016

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 Vielles 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.

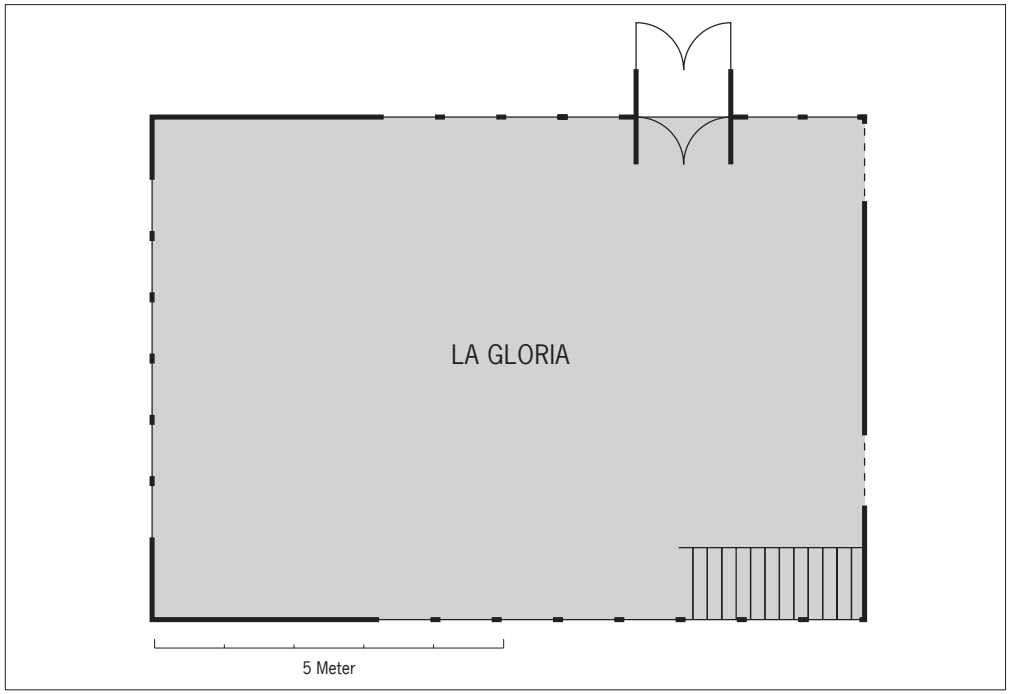
Grundausstattung
Alle Tische werden mit weissen Stofftischtüchern und Stoffservietten eingedeckt. Zudem sorgen Teelichter auf den Tischen für die passende Dekoration.

Veranstaltungstechnik
Für die angemessene Gestaltung Ihres Anlasses steht Ihnen eine breite Infrastruktur und modernste Technik zur Verfügung.
- WLAN Hotspot
- Leinwand/Beamer
- Funkmikrofon

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

«La Gloria»
130 m²

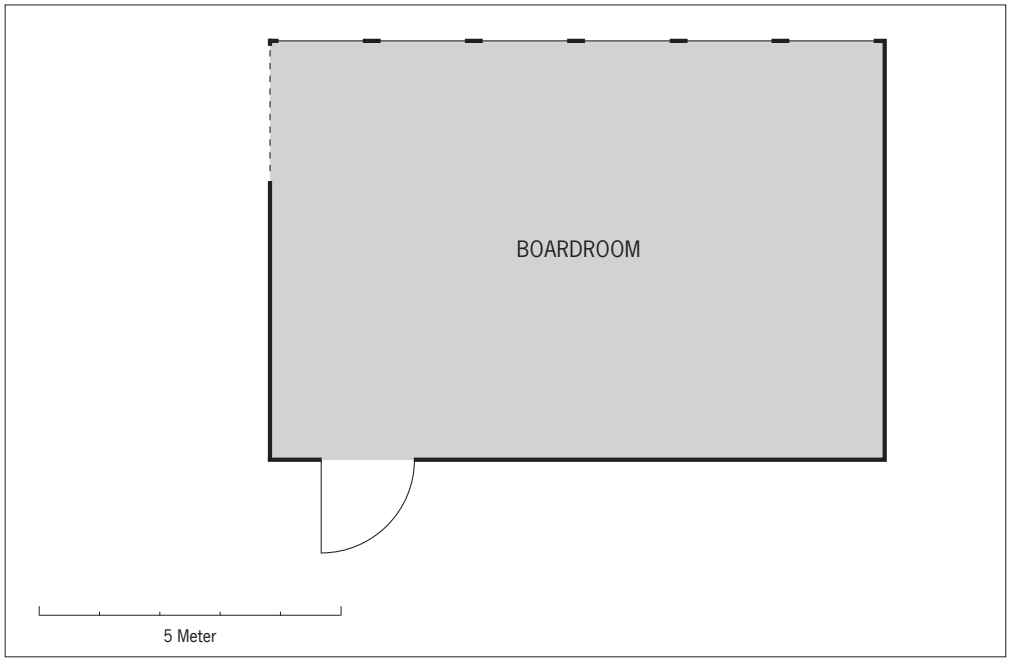
Kapazität
Bankettbestuhlung: 120 Personen



Boardroom
40 m²

Kapazität

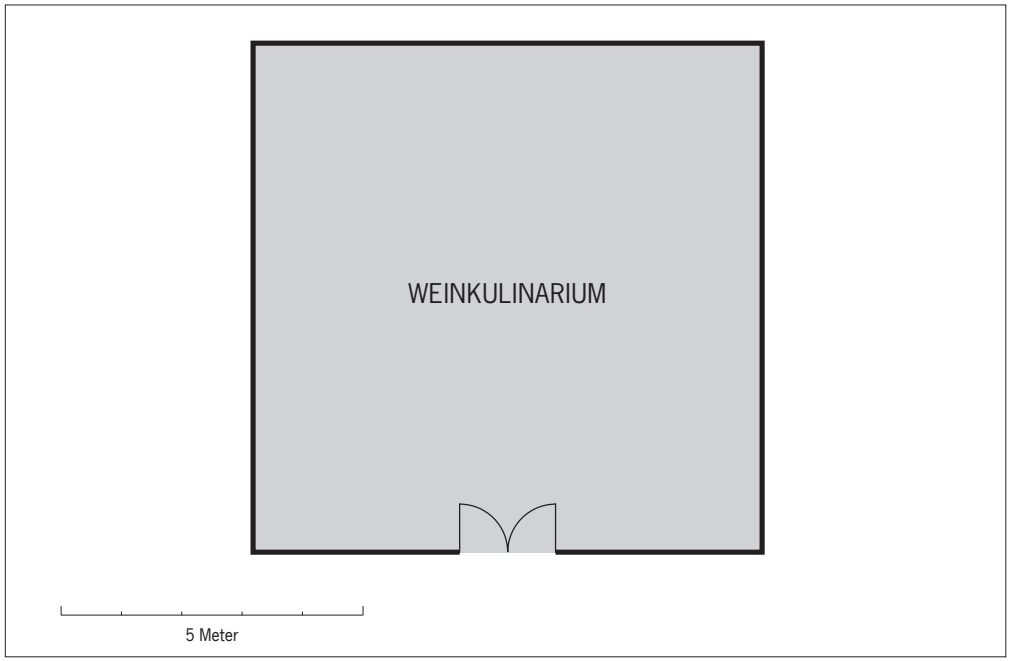
Cocktail:	50 Personen
Konzertbestuhlung:	63 Personen
Seminarbestuhlung:	15 Personen
Bankettbestuhlung:	32 Personen



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 unseren Hausfloristen. Es steht Ihnen selbstverständlich auch frei, die Blumen selbst zu organisieren oder mitzubringen. Für eine festliche Tafel ist warmes Kerzenlicht unverzichtbar. Am Abend werden alle Tische mit passenden Kerzen dekoriert. Selbstverständlich gehört auch dies zu unserem Service.

Fleischdeklaration
Das Kalb- und Rindfleisch beziehen wir aus Europa und Südamerika, das Schweinefleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz. Das Lammfleisch stammt aus Neuseeland oder Australien. 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 den Transfer 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 unserem Restaurant 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 Anlagen Golf Kyburg führt.

GPS-Koordinaten
Die Eingabe Rossbergstrasse 40, Winterthur führt direkt zu den Golfanlagen.
Breite: 47.463°, Länge: 8.715°

Parkmöglichkeiten
Auf der Anlage 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 Kemptthal
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 Kemptthal | Telefon +41 52 355 06 06 | info@golf-kyburg.ch | www.golf-kyburg.ch