



The Leading Golf Courses



SWISS
CHALLENGE



hotelplanner
TOUR

**CLUB
GOLF**
SEMPACH KYBURG BASEL

MEETINGS & CONVENTIONS





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.

Veranstalten Sie Ihr Seminar, Ihre Tagung oder Ihren Workshop an einem geschichtsträchtigen Ort. Stilvolle Businessräume und modernste technische Infrastruktur bieten Raum für konzentriertes und effizientes Arbeiten.

Die Lage inmitten atemberaubender Natur, die Räume in kolonialem Ambiente sowie feinste Kulinarik unseres Restaurants «La Gloria» werden Sie begeistern. 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. Ideal für ein abwechslungsreiches und aktives Rahmenprogramm.





IHR PROFESSIONELLER ANLASS

Sie organisieren ein Seminar, einen Workshop oder eine Tagung? Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung als erprobter Seminarveranstalter. Gerne begleiten wir Sie von der Idee bis zur reibungslosen Durchführung.

Auf Golf Kyburg erwartet Sie inmitten von perfekt manikürtem Grün das vom Zürcher Stararchitekten Joseph Smolenicky entworfene Club Gebäude, welches den idealen Rahmen für Events, Seminare und Tagungen bildet. Die integrierten Festräume bieten Platz für bis zu 100 Personen. Das stilvolle Raumdesign überzeugt mit viel Tageslicht und einer angenehmen Atmosphäre.

Das Restaurant «La Gloria» begeistert mit exzellenter Küche auf höchstem Niveau. Für kulinarische Highlights vor, während und nach Ihrem Workshop sorgt unser Gastronomie Team. Die Seminar Teilnehmenden werden mit raffinierten Business Lunches und innovativen Genusskreationen verwöhnt.

Ein spezielles Rahmenprogramm auf den Golfanlagen fördert den kreativen Gedankenaustausch und bildet einen spannenden Kontrast zur intensiven Seminaratmosphäre.

Wie soll Ihr Seminar aussehen? Kontaktieren Sie uns, wir sind gerne für Sie da und gehen auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Unser ganzheitliches Angebot für Ihr Seminar

Stilvolle Businessräume

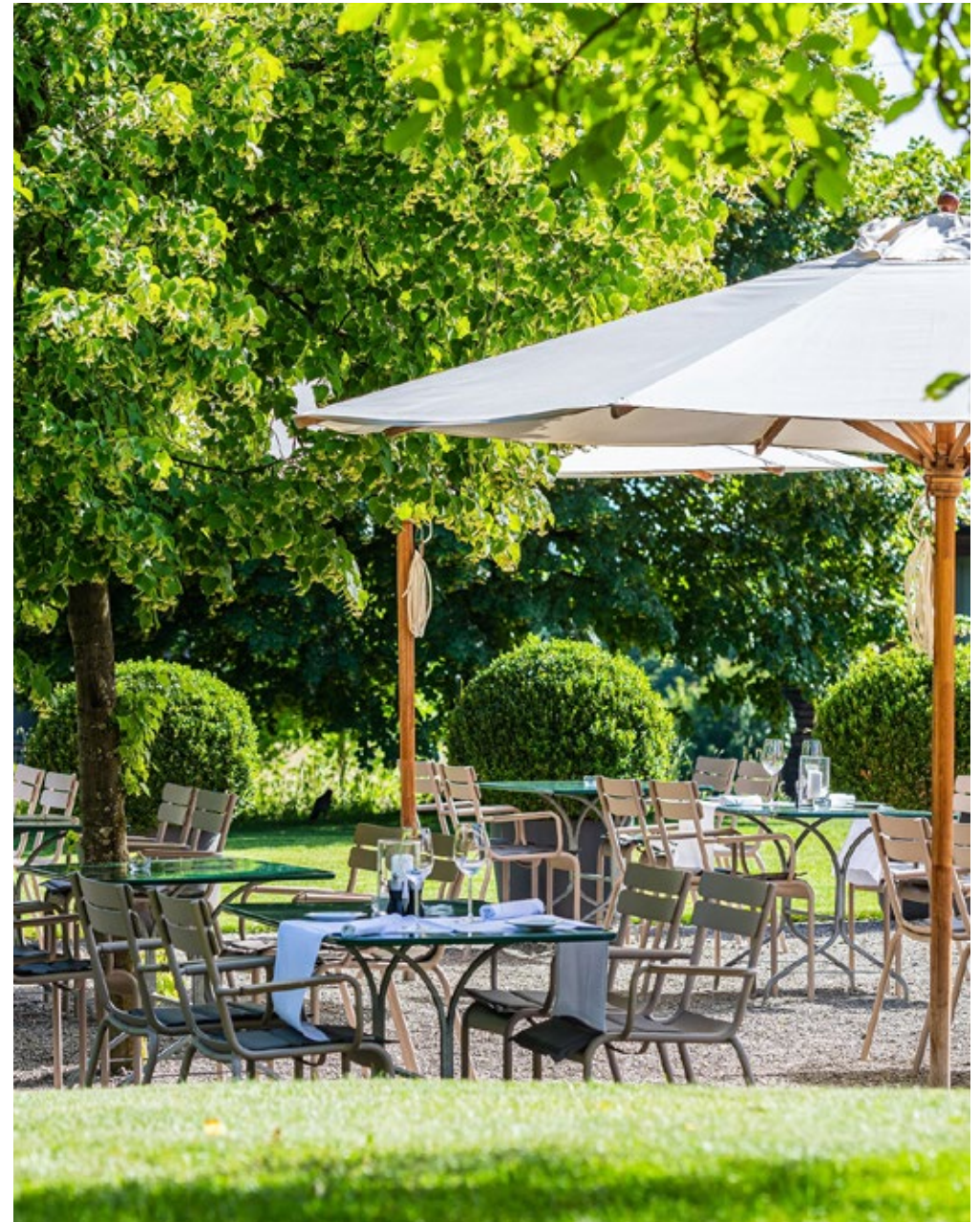
- Geschichtsträchtiger Ort an ruhiger Lage
- Koloniales Ambiente
- Geeignet für Gruppengrößen bis zu 100 Personen
- Modernste technische Infrastruktur

Gastronomie

- Abwechslungsreiches kulinarisches Angebot
- Leichte Küche für effizientes Arbeiten

Rahmenprogramm als Ausgleich

- Schnuppergolf mit Putting Competition
- Handicap wirksame Golf Turniere/Plauschunden
- Weitere Möglichkeiten stellen wir Ihnen gerne individuell vor.





TAGUNGSPAUSCHALEN

Auf Golf Kyburg sorgen modernste Konferenz- und Kommunikationstechniken und eine individuelle Raumausstattung für ein effizientes Seminarumfeld. Die Businessräume sind ideal für Besprechungen, Workshops und Tagungen, aber auch für Events mit Konzertbestuhlung. Buchen Sie unsere attraktiven Tagungspauschalen oder lassen Sie sich ein individuelles Angebot ausarbeiten.

Tagungspauschale

Gerne bieten wir Ihnen ab 10 Personen unsere attraktiven Tagespauschalen an:

- Raummiete mit gewünschter Bestuhlung
- 2 Kaffeepausen
(Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Mineralwasser, Früchte und Gipfeli am Morgen, Gebäck am Nachmittag)
- 3-Gang Businesslunch nach Wahl des Küchenchefs
inkl. 1 Softgetränk und 1 Kaffee
- 2 Mineralwasser 50cl im Seminarraum
(zusätzlicher Verbrauch wird verrechnet)
- Standardtechnik
(Leinwand, Whiteboard, Flip Chart und Stifte)

Ganzer Tag: CHF 120.00 pro Person

Halber Tag: CHF 110.00 pro Person (1 Kaffeepause, 1 Mineralwasser im Seminarraum)



Tagungsmaterial

Flip Chart mit Papierblock	CHF	30.00/Tag
Pinnwand	CHF	25.00/Tag
White Board	CHF	25.00/Tag
Fotokopie A4	CHF	0.20/Stk.
Leinwand	CHF	75.00/Tag
PC-/Videobeamer mobil	CHF	150.00/Tag
Funkmikrofon	CHF	100.00/Tag
Screen 75 Zoll	CHF	190.00/Tag

RAUM FÜR KONZENTRATION UND EFFIZIENZ

Auf Golf Kyburg tagen Sie effizient und konzentriert. Für das Wohlfühlklima Ihres Seminars sorgt das elegante Raumdesign mit faszinierender Aussicht und einem stilvollen Ambiente.

In unseren grosszügigen Seminarräumen verlieren Sie den Durchblick während Ihrer Tagung nicht.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen unsere Räumlichkeiten im Hochsommer voll klimatisiert an.

Je nach Gästeanzahl, Programm und technischen Anforderungen stehen Ihnen diverse Räumlichkeiten zur Verfügung. Wir unterstützen Sie gerne bei der Detailplanung und optimalen Raumeinteilung.

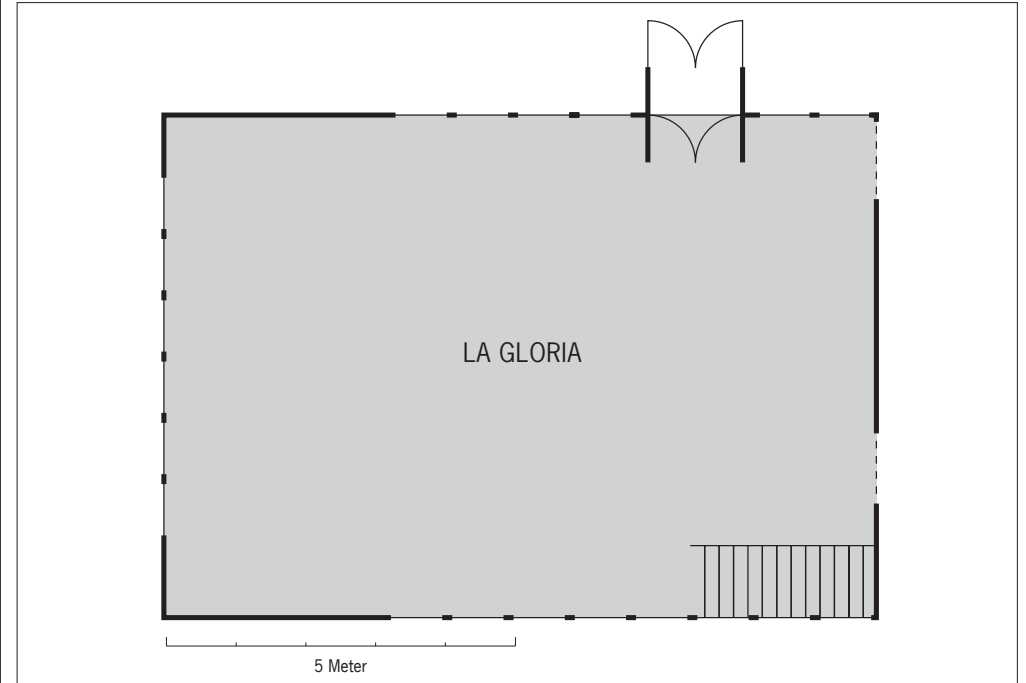
Gerne stellen wir Ihnen nachfolgend unsere diversen Businessräume im Detail inklusive Angaben zur Raummieta vor. Die Preise beziehen sich auf die Saalmiete pro Tag ohne gastronomische Leistungen.

«La Gloria»

130 m²

Kapazität

Lange Tische (Bankettbestuhlung): 120 Personen



Boardroom

40 m²

Kapazität

Cocktail: 50 Personen

Konzertbestuhlung: 63 Personen

Seminarbestuhlung: 15 Personen

Lange Tische (Bankettbestuhlung): 32 Personen



Weinkulinarium

55 m²

Kapazität

Cocktail: 60 Personen

Konzertbestuhlung: 70 Personen

Seminarbestuhlung: 15 Personen

Lange Tische (Bankettbestuhlung): 50 Personen



BOARDROOM

5 Meter

WEINKULINARIUM

5 Meter



LEICHTE KÜCHE FÜR HERAUSFORDERUNGEN

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 mit marktfrischer Küche und atemberaubender Sicht weckt Appetit und garantiert 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», auf unserer Terrasse oder in den edlen Räumen.

Wir haben zahlreiche Ideen, Ihnen Ihre Seminarpausen schmackhaft zu gestalten.

La Gloria
restaurant & lounge

Starten Sie Ihr Seminar mit einem Frühstück und stärken Sie sich in den Pausen mit einer köstlichen Zwischenverpflegung. Am Mittag geniessen Sie einen leichten Business Lunch, damit Sie auch am Nachmittag konzentriert arbeiten und neue Lösungswege definieren können. Nach dem erfolgreichen Workshop begeben Sie sich zum Apéro, bevor Sie sich bei einem stimmungsvollen Dinner und einem guten Glas Wein im Restaurant «La Gloria» verwöhnen lassen.

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


Guide Bleu
la suisse
gourmande



KOPFNAHRUNG

Welcome

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

Pausen

Vormittag:

Kaffee oder Tee, Fruchtsaft, Früchte, Gipfeli CHF 14.00

Nachmittag:

Kaffee oder Tee, Fruchtsaft, Früchte, Gebäck CHF 14.00

Lunch

Business- oder Stehlunch ab CHF 66.00
(Stehlunch ab 20 Personen)

Abschiedsapéro

Runden Sie Ihr Seminar mit köstlichen Apérohäppchen
und einem wohltuenden Getränk ab

CHF 32.00

Dinner

Freuen Sie sich auf vorzügliche Genusskreationen
aus den Küchen unseres Restaurants «La Gloria».
Nachfolgend unterbreiten wir Ihnen gerne ein paar
ausgewählte Menüvorschläge. Gerne stellen wir für
Sie und Ihre Seminarteilnehmenden auch ein individu-
elles Menü zusammen.



LUNCH BUFFET

Tanken Sie während Ihrer Mittagspause mit einem leichten, marktfrischen Lunch Buffet Energie für die effiziente Fortsetzung Ihres Seminars.

Viva Italia

ab 20 Personen

Vorspeisen

Saisonales Salatbuffet mit dreierlei Dressings
Variationen von Antipasti-Gemüse

Hauptspeisen

Pouletbrust in Tomatensugo serviert mit Gemüse
Schweinsaltimbocca an Tomatenspaghetti
Cannelloni mit Kräuterrahmsauce überbacken mit Mozzarella

Desserts

Panna Cotta serviert mit Früchtesauce
Mousse au Chocolat
Tiramisù

Preis pro Person

CHF 66.00

Far East

ab 20 Personen

Vorspeisen

Verschiedene Samosas und Frühlingsrollen mit süss-scharfer Chilisauce
Tom Kha Gai – Thailändische Kokosmilchsuppe mit Poulet und Gemüse
Glasnudelsalat mit Ananas
Reissalat mit Gemüse und Curry

Hauptspeisen

Pouletstreifen in herzhafter Currysauce verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Chili
Schweinefleisch an Erdnusssauce
Knusprige Ente auf Gemüse
Gebratener Reis mit Gemüse
Eiernudeln asiatischer Art

Desserts

Mangoglaze
Salat von exotischen Früchten
Panna Cotta mit Kokosmilch

Preis pro Person

CHF 69.00



APÉROKÖSTLICHKEITEN

Bei einem Apéro kommt Ihre Gesellschaft garantiert richtig in Stimmung. Erfrischen Sie sich nach dem anstrengenden Seminar mit einem Apéro und geniessen Sie die romantische Lage auf den ehemaligen Rossweiden des Kyburger Adels. Es warten abwechslungsreiche Apéroköstlichkeiten auf Sie.

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 Auge auf den Tisch.

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



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 getrüffelem Erbsenpüree und Babygemüse
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.



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 Optio-
nen sind mit einem Aufpreis verbunden.
Kontaktieren Sie uns diesbezüglich.



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

Friandises

Kleine süsse Köstlichkeiten CHF 9.00



Digestif

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 frühzeitig über Ihre besonderen Ansprüche, damit Ihr Seminar 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.





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 Brombere, 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





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.

Mitnehmen

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? Schnupperrgolf 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 ein Rauchverbot.

Transfer

Gerne organisieren wir Transfers zum und vom Hotel. Die Preise richten sich nach der Fahrtstrecke und der Personenzahl.

Verlängerung

Wir brechen Ihren Event nicht dann ab, wenn er am Schönsten ist. Als Servicezeit in unseren Restaurants gilt Montag bis Sonntag von 07.00 bis 00.30 Uhr. Anschliessende Stunden gelten als Überzeit, bis spätestens 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 / der Versicherung

Der Veranstalter haftet für den gesamten Rechnungsbetrag einschliesslich der von seinen Mitarbeitern, Hilfspersonen und Veranstaltungsteilnehmern bezogenen Leistungen, Ausnahmen müssen schriftlich vereinbart werden. Die Versicherung für mitgebrachtes Material ist durch den Veranstalter abzuschliessen. Eine Haftung unsererseits wird ausgeschlossen. Bei Beschädigungen oder Verlust an Einrichtung und Inventar von Golf 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 Annulation 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.

Angebots- 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 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 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

