EUROPEAN CHALLENGE TOUR

SWISS CHALLENGE
GOLF ST'APOLLINAIRE BASEL

The Leading Golf Courses

CLUB GOLF
SEMPACH KYBURG BASEL

# CELEBRATIONS & EVENTS

# GOLF SAINT APOLLINAIRE – IHRE LOCATION

**Golf Saint Apollinaire schreibt die Geschichte des Zisterzienser Klosters aus dem 11. Jahrhundert fort. Nur 15 Minuten von der Basler Innenstadt und 5 Minuten vom EuroAirport Basel tauchen Sie ein in eine Welt von vergangener Zeit. Golf Saint Apollinaire verfügt über grosszügige Bankettsäle in einem eleganten Raumdesign und mit dem Restaurant «Das Refektorium» eine ausgezeichnete Gastronomie. Als Teil der Leading Golf Courses erfüllt Golf Saint Apollinaire höchste Qualitätsanforderungen.**

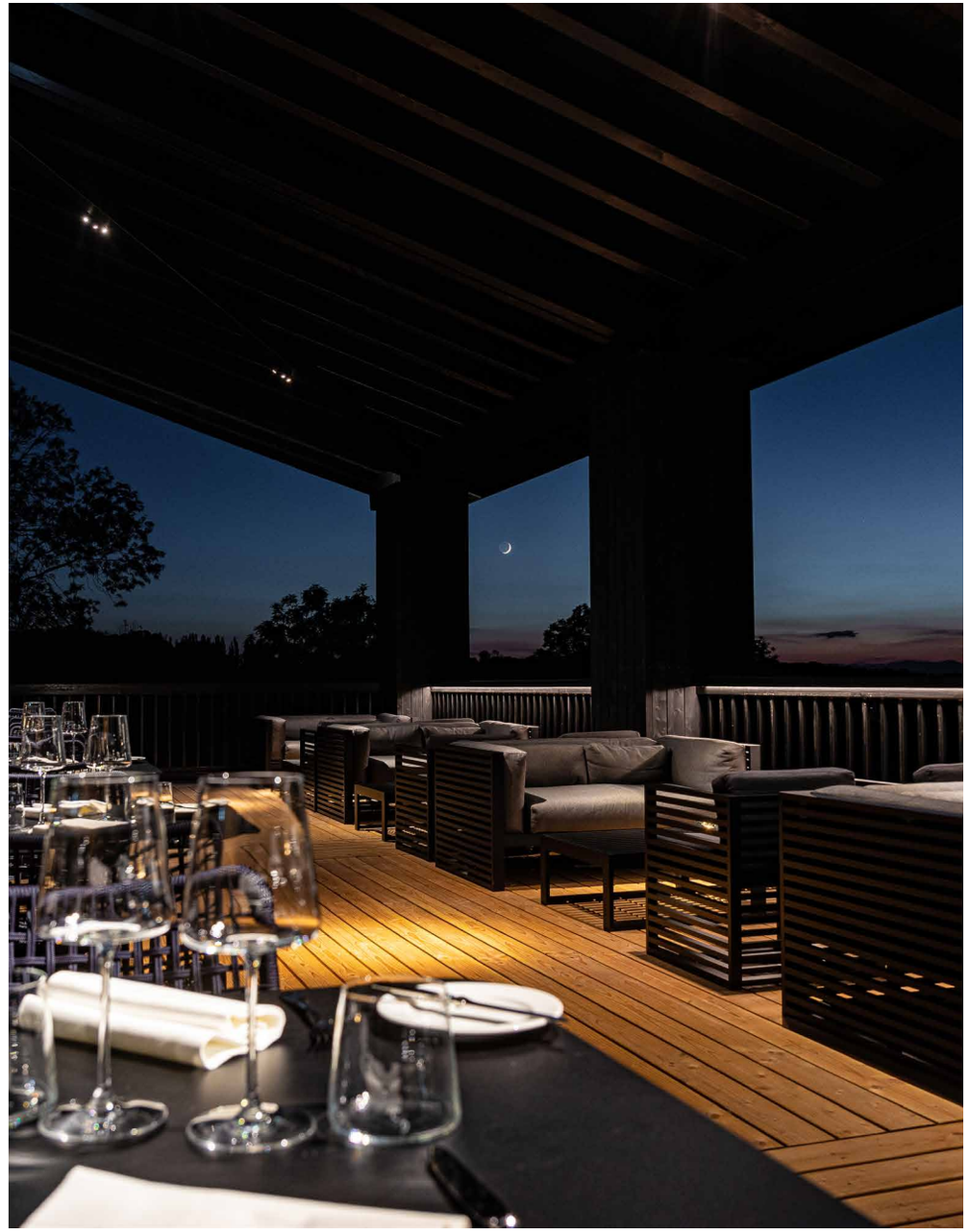
Geniessen Sie das Leben ganz im Sinne des «savoir vivre» auf Golf Saint Apollinaire und lassen Sie sich verzaubern. Inmitten einer faszinierenden Naturlandschaft mit perfekt manikürtem Grün feiern Sie eine unvergessliche Traumhochzeit.

Für Ihren Event stehen Ihnen neben dem beeindruckenden Clubhaus mit modernster Tagungstechnologie, auch eine Lounge, ein Restaurant und Säle für bis zu 380 Personen zur Verfügung.

Das neuerbaute, architektonisch aussergewöhnliche Gebäude modernsten Zuschnitts mit lichtdurchfluteten Räumen ist das grösste Golf Resort im Grossraum Basel. Geniessen Sie in entspannter Atmosphäre erstklassige Abendessen mit kulinarischen Glücksmomenten. Nicht nur Cineasten kommen im privaten Kino für Filmvorführungen und Referate auf ihre Kosten.

Die Anlagen Golf Saint Apollinaire sind Teil der Vereinigung Leading Golf Courses und erfüllen höchste Qualitätsstandards in Design, Gastronomie, Service und Infrastruktur.

Die Anlagen Golf Saint Apollinaire verfügen über zwei 18 Hole Championship Courses, einen 9 Hole Executive Course und grosszügige Übungsanlagen mit Driving Range, Pitching- und Putting-Greens.



# IHR UNVERGESSLICHER ANLASS

**Das perfekte Ambiente für Ihre persönliche Feier! Auf Golf Saint Apollinaire feiern Sie Ihre Traumhochzeit, Ihren Geburtstag, die Taufe in stilvollen Sälen mit festlicher Dekoration an schönster Lage!**

Ein einmaliges und exklusives Ambiente erwartet Ihre Gesellschaft auf Golf Saint Apollinaire. Das neuerbaute Gebäude modernsten Zuschnitts und lichtdurchfluteten Räumen, ist das grösste Golf Resort im Grossraum Basel.

Das architektonisch aussergewöhnliche Clubhaus schreibt die Geschichte des Zisterzienser Klosters Saint Apollinaire fort. Das durch seine Dimensionen sehr präsente Gebäude mit grossen gedeckten Terrassen integriert sich harmonisch in die ehemaligen Klosteranlagen. Die à la carte Gastronomie mit Lounge sowie mondäne Säle für bis zu 380 Personen begeistern Mitglieder wie Gäste gleichermassen.

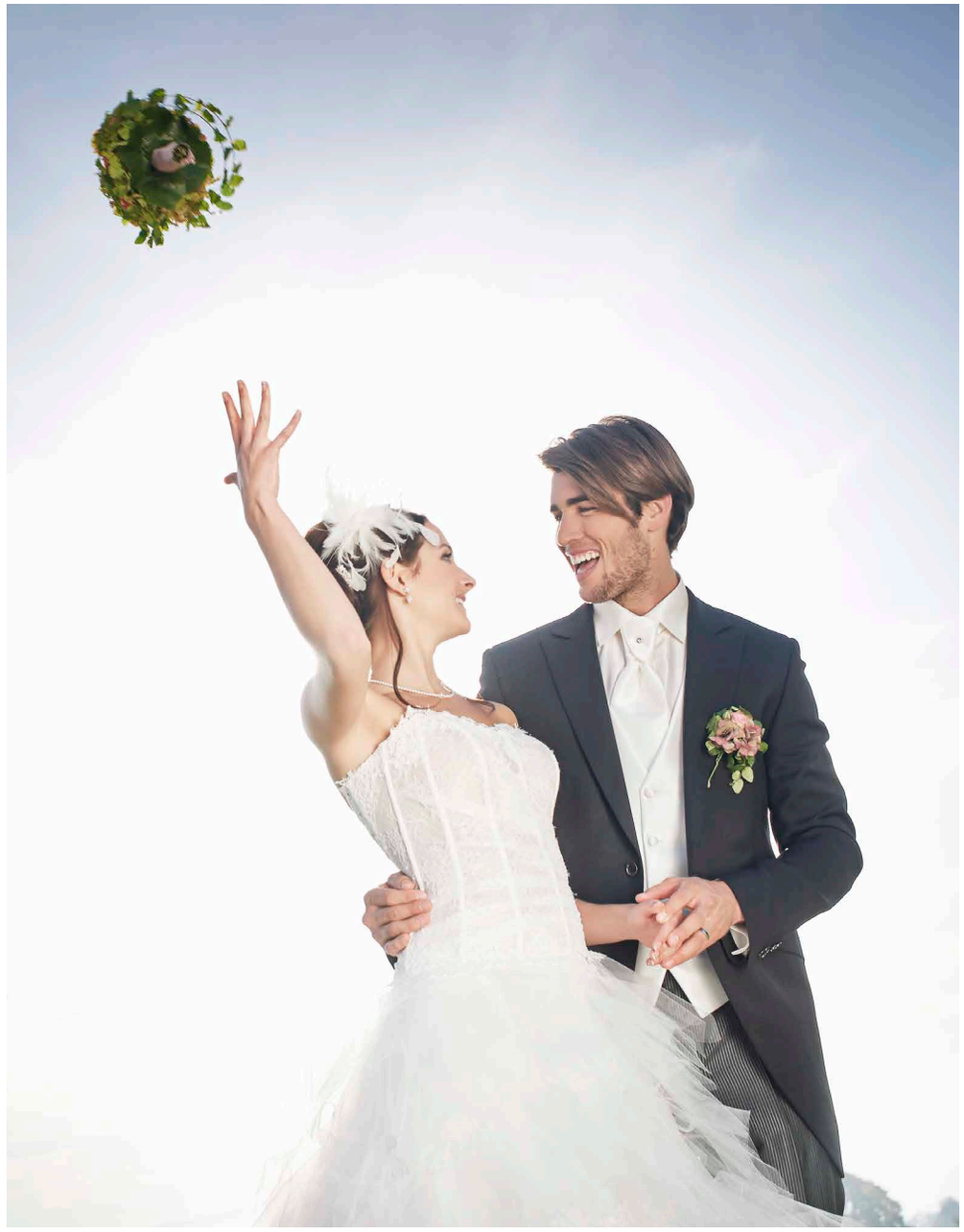
Das Restaurant «Das Refektorium» brilliert mit exzellenter Küche und verführerischen Menüs. Marktfrische und Qualität stehen dabei an oberster Stelle und garantieren einen unvergesslichen Genuss.

**Unser Angebot für Ihre Feier**

**Organisation / Beratung**
- Unterstützung in der Organisation
- Beratung mit jahrelanger Erfahrung

**Location**
- Inmitten faszinierender Naturlandschaft
- Stilvolle Säle
- Geeignet für jede Gruppengrösse bis zu 380 Personen
- Möglichkeit zur Zeremonie / Taufe

**Gastronomie**
- Kulinarische Kreationen
- Massgeschneiderte Angebote



# UNSER RUNDUM SERVICE

**Auf Golf Saint Apollinaire geniessen Sie und Ihre Gäste nebst dem stilvollen Ambiente und der atemberaubenden Kulisse 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 Saint Apollinaire 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 Saint Apollinaire erleben.

Kontaktieren Sie uns, wir sind gerne für Sie da und beraten Sie individuell.

# IHRE TRAUMHOCHZEIT

**Golf Saint Apollinaire 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 feiern Sie auf Golf Saint Apollinaire eine unvergessliche Traumhochzeit. Die Geschichte des Zisterzienser Klosters aus dem 11. Jahrhundert und das architektonisch aussergewöhnliche Gebäude 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 24.00 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.

REFEKTORIUM
R
RESTAURANT & LOUNGE

**Wedding Package CLASSIC**
ab 40 Personen

- Kompetente Beratung, flexible Organisation und liebevolle Betreuung vor und während Ihres Festes
- Romantische Lage eingebettet in eine faszinierende Naturlandschaft

- Crémant d'Alsace-Empfang auf der Terrasse oder in der Lounge des Restaurants «das Refektorium». (maximal 2 Stunden)
  Lounge des Restaurants «Das Refektorium» (max. 2 Stunden)
- 4-Gang Menü gemäss separaten Vorschlägen
- Friandises
- Weiss- und Rotwein gemäss Sommelier
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Softdrinks, Kaffee und Tee zum Dinner

- Nachtzuschlag bis 02.00 Uhr
- Saalmiete
- Bereitstellung von Raum und Tanzfläche
- Blumendekoration und Windlichter auf den Tischen
- Druck der Menükarten (Das Refektorium Menükarten)
- Kostenlose Garderobe für Ihre Gäste
- Kostenloser Parkplatz für Ihre Gäste

**Ihr Pauschalpreis für 40 Personen: EUR 6'800.00**

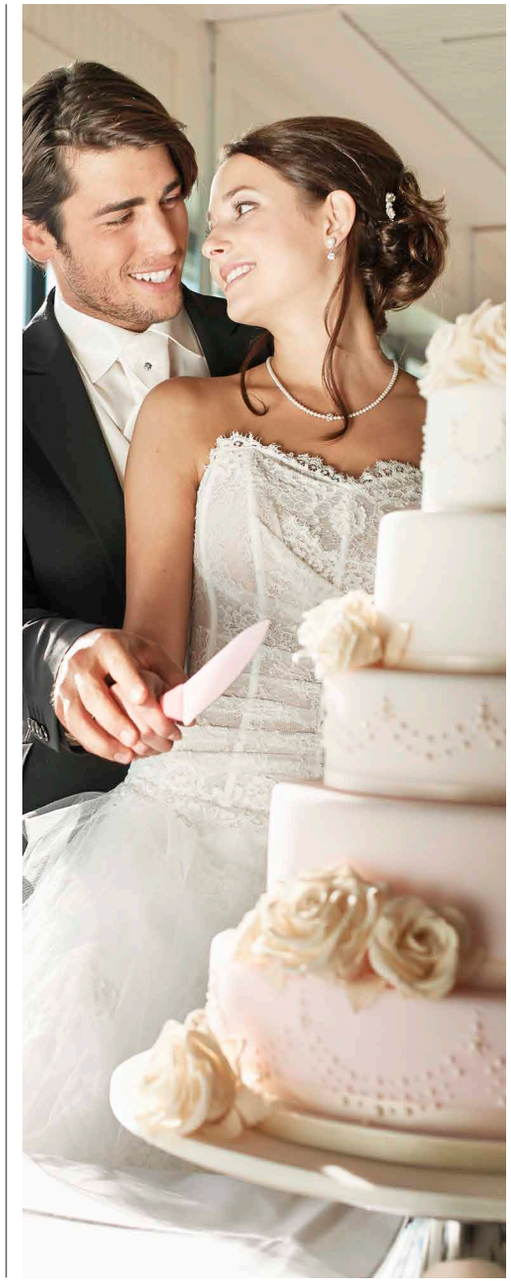
**Wedding Package ROYAL**
ab 40 Personen

- Kompetente Beratung, flexible Organisation und liebevolle Betreuung vor und während Ihres Festes
- Romantische Lage eingebettet in eine faszinierende Naturlandschaft

- Champagner-Apéro mit feinen Köstlichkeiten auf der Terrasse oder in der Lounge des Restaurants «Das Refektorium» (max. 2 Stunden)
- 4-Gang Menü gemäss separaten Vorschlägen
- Hochzeitstorte inkl. 1 Glas Champagner rosé
- Friandises
- Weiss- und Rotwein gemäss Sommelier
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Softdrinks, Kaffee und Tee zum Dinner

- Nachtzuschlag bis 02.00 Uhr
- Saalmiete
- Bereitstellung von Raum und Tanzfläche
- Blumendekoration und Windlichter auf den Tischen
- Druck der Menükarten (Das Refektorium Menükarten)
- Kostenlose Garderobe für Ihre Gäste
- Kostenloser Parkplatz für Ihre Gäste

**Ihr Pauschalpreis für 40 Personen: EUR 9'200.00**



# APÉROKÖSTLICHKEITEN

**Bei einem Apéro kommt Ihre Gesellschaft erst richtig in Stimmung. Erfrischen Sie sich nach der Runde auf dem Course mit einem Apéro und geniessen Sie die faszinierende Naturlandschaft. Es warten abwechslungsreiche Apéroköstlichkeiten auf Sie.**

**Apéro Extravaganzen, welche von einem Abendessen begleitet werden.**

| | |
|---|---|
| Hausgemachtes Blätterteiggebäck | EUR 8.50 |
| Bruschetta | EUR 12.00 |
| Hausgemachte Käsekuchenstückchen | EUR 10.00 |
| Rohschinken Grissini | EUR 12.00 |
| Samosa und Dim Sum | EUR 12.00 |
| Melonen-Rohschinkenplatte | EUR 10.00 |
| Riesencrevetten im Kokosmantel | EUR 11.00 |
| Wraps mit Rauchlachs, Frischkäse und Roastbeef | EUR 12.00 |
| Crevettencocktail im Glas | EUR 12.00 |
| Satayspiesschen mit Erdnusssauce | EUR 12.00 |
| Würziges Rindstatar | EUR 12.00 |

**Perrier Jouët**
Erstklassiger, sehr frischer und lebendiger Champagner EUR 87.00

**Crémant d'Alsace, Domaine Rominger**
Feine Nase mit blumigen und fruchtigen Noten EUR 44.00

**Pinot gris Schwarzberg**
**Domaine Rominger** – 100% Pinot Gris
Nase von getoasteten Noten. Im Mund rauchige Noten,Unterholz und Gewürze, die eine frische Struktur bewahren. EUR 43.00

**Vin de Pays d'Oc Chardonnay**
**Les Jamelles** – 100% Chardonnay
Schönes Gelb, leichte Grünreflexe: Die Nase wird von einem intensiven Bouquet umschmeichelt, Pfirsich-, Ananas- und Mangonoten sind auszumachen, dazu ein Hauch von Gras und Lindenblüte. EUR 41.00

**Diverse Säfte**
Liter Orangensaft / Grapefruitsaft EUR 12.00

**Früchtebowle Liter**
mit Alkohol EUR 29.00
ohne Alkohol EUR 19.00

**Mineralwasser**
Perrier fines bulles / Evian 50 cl EUR 4.80

**Biere**

| | |
|---|---|
| Fischer Tradition offen 25 cl | EUR 3.50 |
| Fischer Tradition offen 50 cl | EUR 5.50 |
| Affligem 33 cl | EUR 4.20 |
| Perlforth Blonde 33 cl | EUR 4.20 |
| Mort Subite offen 25 cl | EUR 3.70 |
| Mort Subite offen 50 cl | EUR 5.70 |

# APÉRO RICHE

**Sie ziehen reichhaltige Apérokreationen einem Mehr Gang Menü vor? Unser Angebot zaubert Freuden für Gaumen und Augen auf den Tisch.**

**French Kiss**
Haussuppe in der Espressotasse
Rohschinken-Grissini
Wraps mit Rauchlachs oder Graved Lachs
Wraps mit Frischkäse
Wraps mit Roastbeef
Crevettencocktail im Glas
Würziges Rindstatar EUR 19.00

**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) EUR 19.00

**Farmers Delight**
Gerstensuppe in der Espressotasse
Hobelfleisch, Rohschinken, gekochter Schinken, Salametti, Salami und Hobelspeck von unserer Hausmetzgerei
Comtémöckli und Brie de Meaux
Garniert mit Mixed Pickles und Pommery Senf
Verschiedene Brote EUR 19.00

**Far East**
Currysuppe in der Espressotasse
Satayspiesschen mit Erdnusssauce
Riesencrevetten im Kokosmantel
Samosa / Dim Sum mit Sweet Chili
Geräucherte Entenbrust auf Tapiola
Sashimi von Lachs und Thunfisch EUR 19.00

**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 EUR 40.00

**Dessert**
Hausgemachte Brownies
Panna Cotta serviert mit Fruchtsauce
Fruchtsalat

Apéro Riche inkl. Dessert
Preis pro Person EUR 49.00

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 EUR 41.00**

Bunter Blattsalat
serviert an französischem Dressing
ᔓ
Gebratene Geflügelbrust
an einem feinen Kräuterjus
mit Gnocchi alla Romana und saisonalem Gemüse
ᔓ
Savarin mit Zitronengras und Ingwersaft,
dazu exotischer Rahm

**3 Gang Menu EUR 48.00**

Rucolasalat
mit Cherrytomaten und Parmesanflocken
ᔓ
Schweinsfilet an einer Meaux Pommery Senfsauce
serviert mit Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse
ᔓ
Mousse au Chocolat mit Meringue

**3 Gang Menu EUR 55.00**

Schwarzer Sesam Blätterteig
serviert an einer Morchelrahmsauce
ᔓ
Roastbeef rosa gebraten
serviert mit Sauce Béarnaise,
Darphin Kartoffeln und saisonalem Gemüse
ᔓ
Zitronentörtchen

**3 Gang Menu EUR 66.00**

Marinierter roher Lachs
mit cremigem Meerrettich
und einer Erbsenvariation
ᔓ
Filet Mignon vom Kalb an Trüffeljus
mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse
ᔓ
Süsse Macarons

# GENUSS IN VIER GÄNGEN

**4 Gang Menu EUR 60.00**

Quinoa Salat mit Chorizo und kandierten Tomaten
serviert an hausgemachter Pesto
ᔓ
Gazpacho aus andalusischen Tomaten
mit gerösteten Pinienkernen
ᔓ
Lachssteak mit Zitrussauce
serviert auf Lauch-Fondue Risotto
mit frischen Kräutern und saisonalem Gemüse
ᔓ
Mousse au Chocolat mit Meringue

**4 Gang Menu EUR 68.00**

Lachstatar mariniert mit Combava
ᔓ
Karottencrèmesuppe
aromatisiert mit frischem Ingwer
ᔓ
Kalbsbraten rosa gebraten an Gänseleberjus
serviert mit Bäckerinkartoffeln
und saisonalem Gemüse
ᔓ
Süsse Macarons

**4 Gang Menu EUR 70.00**

Zarte Jakobsmuscheln
auf knackigem Salat
ᔓ
Maiscrèmesuppe mit Kokosnuss und Curry
serviert mit Hühnchenstreifen
ᔓ
Kabeljau-Rücken serviert mit Nanteser Sauce,
dazu ein Karotten-Duo mit Orangen
und frischem Markgemüse
ᔓ
Schokoladenkreation
an rotem Früchtecoulis

**4 Gang Menu EUR 73.00**

Marinierter roher Lachs mit cremigem Meerrettich
und Erbsenvariation
ᔓ
Zucchinicrèmesuppe
mit Kokosnussmilch und Mandelsplitter
ᔓ
Rindsfilet an schwarzer Malabar Pfefferjus
serviert mit Darphin Kartoffeln
und saisonalem Gemüse
ᔓ
Tiramisù mit roten Früchten

# GENUSS IN FÜNF GÄNGEN

**5 Gang Menu EUR 77.00**

Bunter Blattsalat mit knackigem Gemüse
serviert an französischem Dressing
ᔓ
Zucchinicrèmesuppe
mit Kokosnussmilch und Mandelsplitter
ᔓ
Cremiges Pilzrisotto
ᔓ
Sankt Petersfischfilet an Safran Emulsion
serviert mit Thymian Bratkartoffeln und
saisonalem Gemüse
ᔓ
Süsse Macarons

**5 Gang Menu EUR 88.00**

Gourmetsalat mit Entenbrust und Gänseleber
ᔓ
Pochierter Lachs mit frischen Kräutergewürzen
serviert auf Gemüse Pickels
ᔓ
Shitake-Risotto
ᔓ
Jungente aus Dombres an Johannisbeerjus
mit Thymian Polenta und saisonalem Gemüse
ᔓ
Schokoladenmousse im Duo
mit Waffel und Kakaosplitter

**5 Gang Menu EUR 84.00**

Marinierter roher Lachs mit cremigem Meerrettich
und einer Erbsenvariation
ᔓ
Foie gras serviert an saisonalem Chutney
dazu Lebkuchen
ᔓ
Birnensorbet mit Birnenschnaps serviert
ᔓ
Kalbsbraten rosa gebraten an Trüffeljus
serviert mit Kartoffelgratin
und saisonalem Gemüse
ᔓ
Schokoladenkreation an rotem Früchtecoulis

**5 Gang Menu EUR 104.00**

Lachstatar serviert mit Gurke, Äpfel, Limette und
cremigem Kombawa
ᔓ
Halbgegaarte Foie Gras
serviert mit saisonalem Chutney
und knusprigem Toast
ᔓ
Champagner Granité mit roten Früchten
ᔓ
Wagyu Rinderfilet an einer Tellicherry Pfeffersauce
serviert mit Kartoffel-Trüffel-Gratin
und frischem Marktgemüse
ᔓ
Dessertteller mit verschiedenen Köstlichkeiten
aus der Pâtisserie

# AUSKLANG

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

**Dessertvariationen**
Desserbuffet mit süssen Versuchungen
pro Person EUR 19.00

Desserbuffet mit Käse
pro Person EUR 23.00

**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 EUR 7.00

**Friandises**
serviert auf einer Etagère EUR 6.00

**Digéstif**
Nach Ihren Wünschen! Wir verfügen über eine grosse Auswahl an Grappa, Single Malt und Cognac.

# SPIELEN SIE UNS DEN BALL ZU

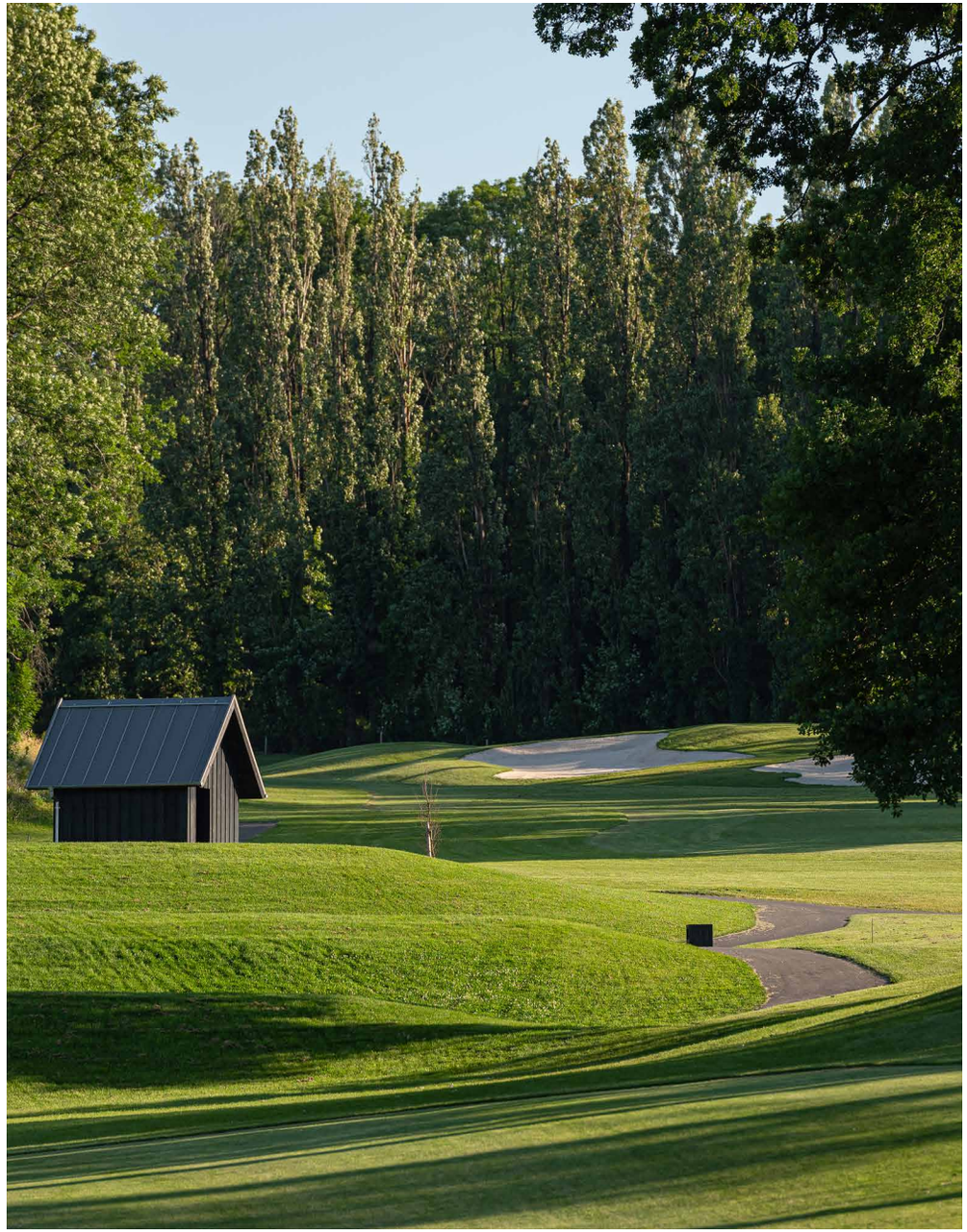
**Für Sie ist uns kein Wunsch zu viel. Informieren Sie uns frühzeitig über Ihre besonderen Ansprüche, damit Ihr Event bin ins kleinste Detail stimmt.**

**Menüauswahl**
Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren und stellen Sie Ihr köstliches Menü 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

**Unser Weinkeller verfügt über eine grosse Weinauswahl. 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

**Pinot gris Schwarzberg, Frankreich**
Domaine Rominger. Nase von getoasteten Noten. Im Mund rauchige Noten, Unterholz und Gewürze, die eine frische Struktur bewahren. EUR 43.00

**Riesling Schwarzberg, Frankreich**
Domaine Rominger. Mineralische Nase, Aromen reifer gelber und weisser Früchte, unterstrichen von zarten Blumendüften. EUR 44.00

**Chardonnay les Jamelles, Frankreich**
Ein eleganter Wein mit einer grossen aromatischen Palette und leicht buttrigem Abgang. Das Holzige wird mit Noten von Marroni Toffee und Praline offenbart. EUR 41.00

**Chardonnay Domaine de L'Aigle Gérard Bertrand, Frankreich**
Ein Wein von überraschender Frische und aussergewöhnlicher Mineralien. EUR 47.00

**Roero Arneis DOCG – Malvirà, Italien**
Bei diesem leichten Weisswein begeistert ein lebhaftes Bouquet sortentypischer Apfel- und Quittennoten, dazu etwas Pfirsich und Aspekte von weissen Blüten. Im Gaumen zeigt sich eine feine Auftaktsüsse, eine klare Frische sowie intensive Aromatik mit harmonischer, fülliger Struktur. EUR 58.00

## Rotweine

**Pinot noir Strangenberg, Frankreich**
Feine, komplexe Nase mit Noten von roten und schwarzen Früchten, Veilchen, begleitet von einem Hauch von Mineralien. Ausgewogene Struktur am Gaumen mit hübschen Tanninen. EUR 49.00

**Domaine de l'Aigle Pinot Noir, Frankreich**
Rubinrot mit leichten Kupfertönen, in der Nase dominieren Aromen von kleinen Beeren, sehr intensiv mit einigen Röstnoten. EUR 45.00

**Les Jamelles Syrah, Frankreich**
Es ist ein charaktervoller, kräftiger und würziger Wein mit Aromen von schwarzen Waldfrüchten (Brombeere),Veilchen und Grantapfel mit einer pfeffrigen Note. EUR 41.00

**Les Jamelles Merlot, Frankreich**
Es ist ein fruchtiger und samtiger Wein mit einer schönen aromatischen Fülle. Noten von reifer Kirsche, Erdbeermarmelade und kandierter Tomate mit einem würzigen Zimt und Vanille Touch sowie einem Kakao-Finish. Am Gaumen ist er sehr lang. EUR 41.00

**Le Pot Dom Brial, Frankreich**
Rubinrote Robe mit violetten Reflexen. Intensive undzarte Nase nach roten Früchten. Mund lebendig und rund zugleich, mit leichten und schmackhaften Tanninen, hinterlässt er im Mund eine Frische und eine sehr intensive Fruchtigkeit. EUR 39.00

**Cuvée Prunelle, Frankreich**
41% Grenache, 29% Syrah, 17% Cinsault, 13% Rolle. Der Perlmutt bringt Reichtum und Struktur, während die Schiefer des Maures-Massivs angenehme, erfrischende und elegante Mineralien bieten. EUR 42.00

**Silver Label – Bodegas Juan Gil, Spanien**
100% Monastrell.
Expressives Bouquet! Stark konzentrierte Trauben mit Noten von schwarzen Beeren und die intensive Würze. Die süssen Tannine verbunden mit Blütenduft und Holznoten muten am Gaumen sehr kräftig und füllig an und sorgen für einen langanhaltenden Abgang,
Parker 91. EUR 59.00
Magnum EUR 121.00

# FESTSÄLE MIT STIL

**In unseren eleganten Banketträumen und Sälen lassen sich unsere kulinarischen Köstlichkeiten besonders gut geniessen. In geschmackvollem Ambiente bedienen wir bis zu 380 Personen. Auf der Terrasse finden Sie Ruhe und Entspannung.**

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 Tische für 6 bis 8 Personen oder Tische für 8 bis 10 Personen zur Verfügung. Die Bestuhlung stellen wir speziell für Ihren Anlass zusammen.

Alle Tische werden mit weissen Stofftischtücher und Stoffservietten eingedeckt. Zudem sorgen Windlichter auf den Tischen für die passende Dekoration..

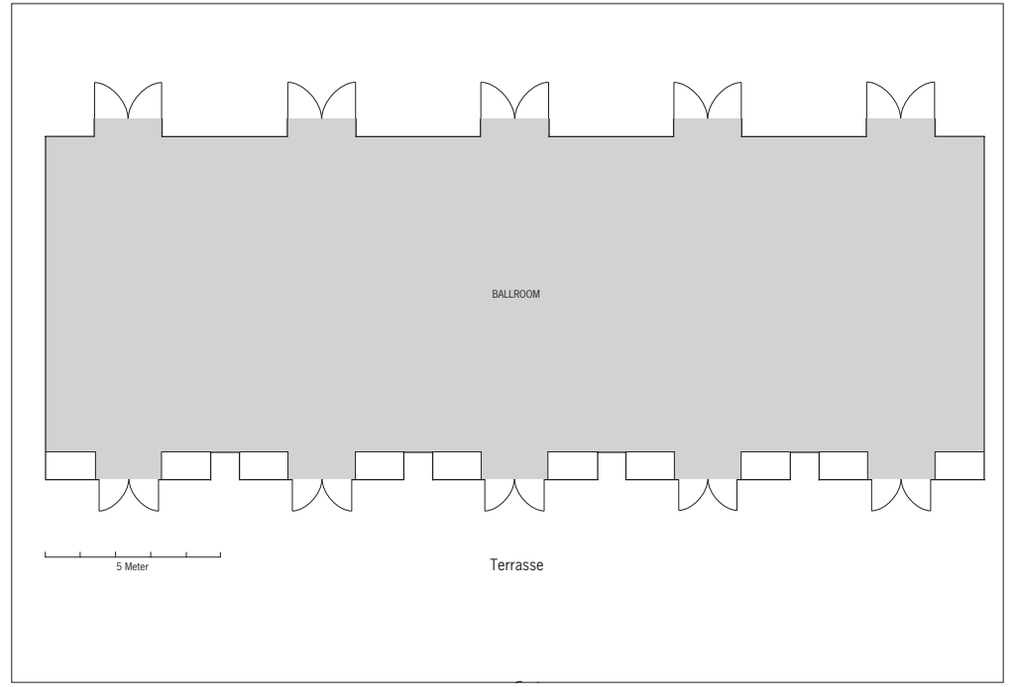
**Veranstaltungstechnik**
Für die angemessene Gestaltung Ihres Anlasses steht Ihnen eine breite Infrastruktur und modernste Technik zur Verfügung.
- Wireless Lan Hotspot
- Bühne
- Leinwand Beamer
- Funkmikrofone

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

**Ballroom**

265 m²

**Kapazität**
Apéro: 300 Personen
Konzertbestuhlung: 380 Personen
Seminarbestuhlung: 180 Personen
Bankettbestuhlung: 240 Personen



**Ben Hogan Room**
105 m²

**Kapazität**
Apéro: 130 Personen
Konzertbestuhlung: 150 Personen
Seminarbestuhlung: 60 Personen
Bankettbestuhlung: 100 Personen

**Bobby Jones Room**
105 m²

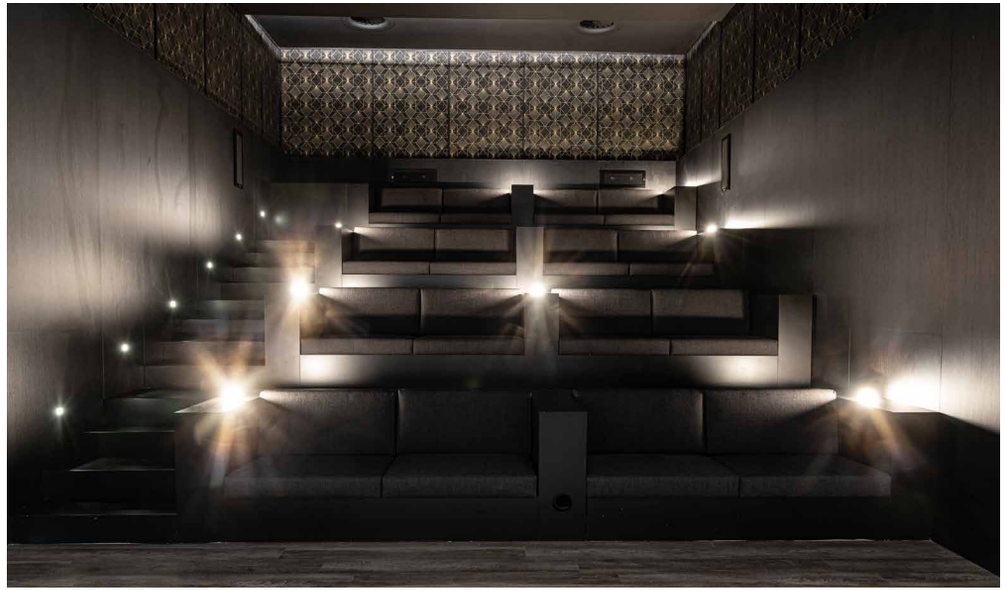
**Kapazität**
Apéro: 130 Personen
Konzertbestuhlung: 150 Personen
Seminarbestuhlung: 60 Personen
Bankettbestuhlung: 100 Personen

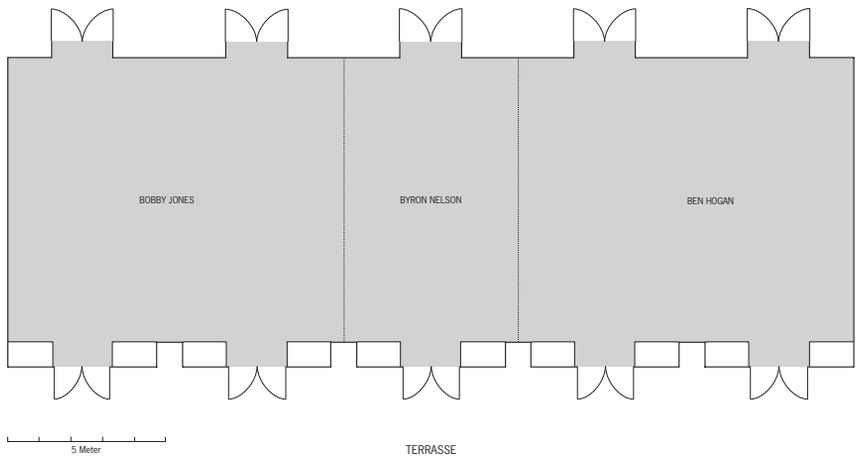
**Byron Nelson Room**
55 m²

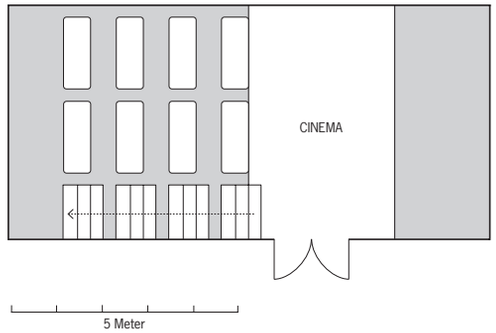
**Kapazität**
Apéro: 30 Personen
Seminarbestuhlung: 30 Personen
Bankettbestuhlung: 24 Personen

**Cinema**
55 m²

**Kapazität**
Kinobestuhlung: 16 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-, Rind- und Schweinefleisch beziehen wir ausschliesslich aus Frankreich. Das Geflügel kommt ebenfalls aus Frankreich. Der Fisch stammt aus dem Atlantik.

**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 Saint Apollinaire 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 und viele weitere Ideen haben wir für Sie bereit! Auch für Ausflüge und Aktivitäten in der Umgebung beraten wir Sie gerne.

**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 Sonntag bis Freitag von 07.00 bis 24.00 Uhr, Samstag von 07.00 bis 01.00 Uhr. Anschliessende Stunden gelten als Überzeit bis spätestens 02.30 Uhr.

Pauschale Überzeitbewilligung: EUR 175.00
Zusätzliche Pauschale für jeden im Einsatz stehenden Mitarbeitenden: EUR 40.00 pro Stunde
Kadermitarbeiter: EUR 60.00 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, Crémant oder Champagner EUR 35.00.

**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 den Anlagen Golf Saint Apollinaire.

**Reservations Option**
Kommt kein Vertrag über die Nutzung der Anlagen, Räumlichkeiten und Dienstleistungen bis zur eingeräumten Optionsfrist zustande, kann von Seiten Golf Saint Apollinaire 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 Saint Apollinaire einen Austausch der Räumlichkeiten für Seminare und Bankette oder bei Turnieren eine Anpassung der Startzeiten vor.

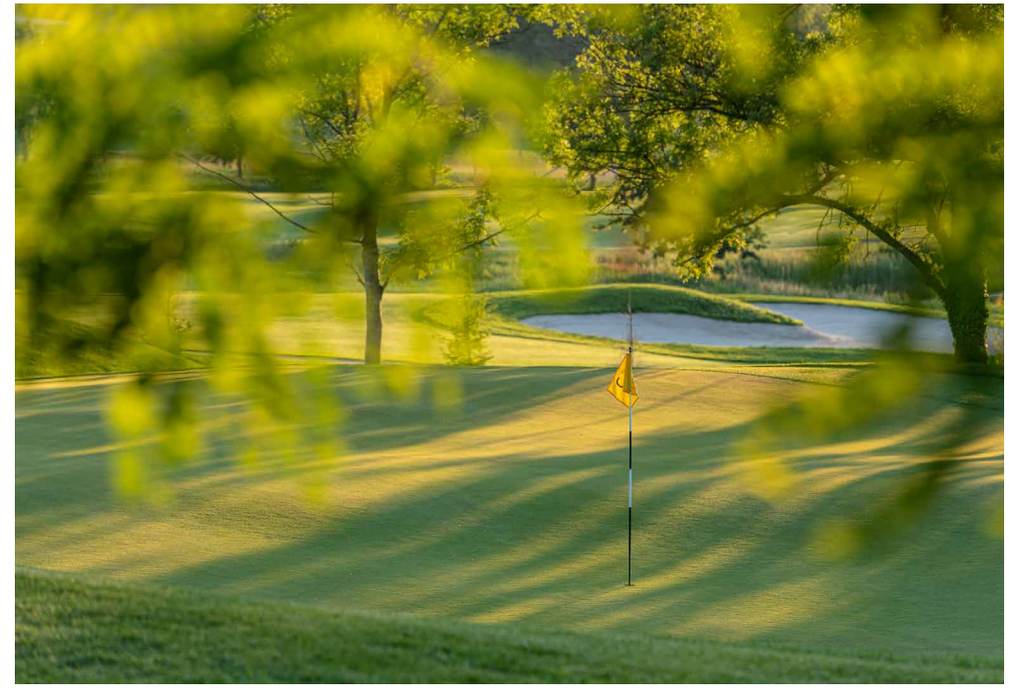
**Mitbringen von Speisen und Getränken**
Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zur Veranstaltung grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit Golf Saint Apollinaire. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten (Servicegebühr) verrechnet.

**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 Saint Apollinaire 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 und Getränke) noch nicht festgelegt, gilt ein Betrag von EUR 90.00 pro Person als Verrechnungsgrundlage, bei Turnierveranstaltungen ist der Betrag von EUR 275.00 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 Saint Apollinaire liegt nur 15 Minuten von der Basler Innenstadt, 5 Minuten vom Euro-Airport Basel und ist in rund einer Stunde ab Zürich, Luzern und Bern erreichbar.**

**Anreise mit dem Auto**
Die A35 bei der Ausfahrt Saint Louis verlassen und Richtung Altkirch / Folgensbourg stets den Hinweisschildern Golf St. Apollinaire folgen.

**GPS-Koordinaten**
Breite: 47.57°, Länge: 7.43°

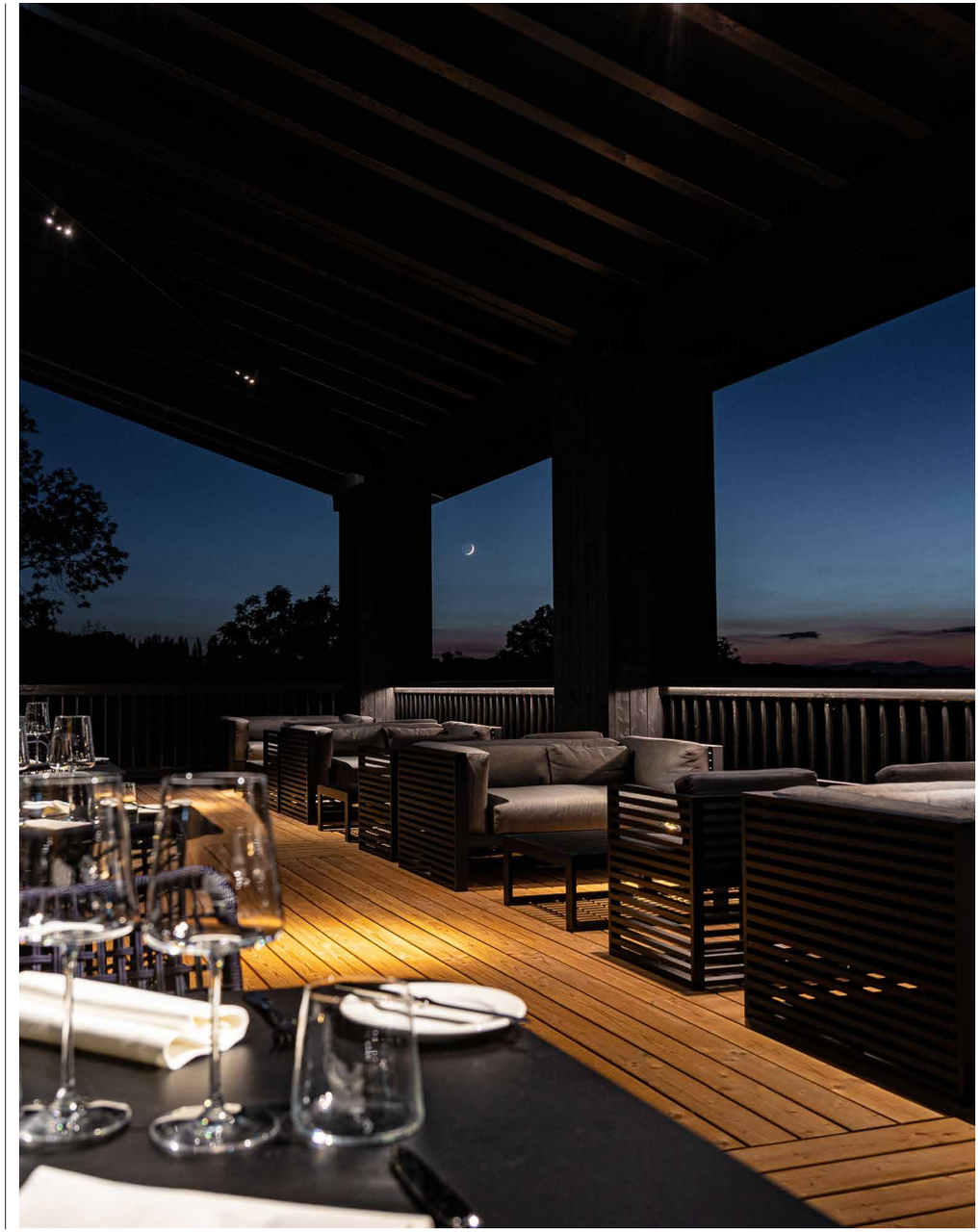
**Parkmöglichkeiten**
Auf den Anlagen Golf Saint Apollinaire stehen Ihnen über 300 Gratisparkplätze zur Verfügung.

**Fahrzeiten mit dem Auto**

| | |
|---|---|
| ab Luzern | 1 Stunde 10 Minuten |
| ab Zürich | 1 Stunde 10 Minuten |
| ab Basel | 15 Minuten |
| ab Bern | 1 Stunde 20 Minuten |

**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 Saint Apollinaire
F-68220 Folgensbourg
Tel. +41 61 205 65 65
Tel. +33 3 67 88 04 04
www.golf-saintapollinaire.com
info@golf-saintapollinaire.com



EUROPEAN CHALLENGE TOUR

SWISS CHALLENGE
GOLF ST'APOLLINAIRE BASEL

The Leading Golf Courses

CLUB GOLF
SEMPACH KYBURG BASEL

Golf Saint Apollinaire | F-68220 Folgensbourg | Telefon +41 61 205 65 65 | +33 3 67 88 04 04 | info@golf-saintapollinaire.com | www.golf-basel.com