

MEETINGS & CONVENTIONS





GOLF SAINT APOLLINAIRE – IHRE LOCATION

Golf Saint Apollinaire schreibt die Geschichte des Zisterzienser Klosters aus dem 12. Jahrhundert fort. Nur 15 Minuten von der Basler Innenstadt und 5 Minuten vom EuroAirport Basel tauchen Sie ein in eine Welt vergangener Zeit. Golf Saint Apollinaire verfügt über grosszügige Bankettsäle in einem eleganten Raumdesign und mit dem Restaurant «Das Refektorium» über eine ausgezeichnete Gastronomie. Als Teil der Leading Golf Courses erfüllt Golf Saint Apollinaire höchste Qualitätsanforderungen.

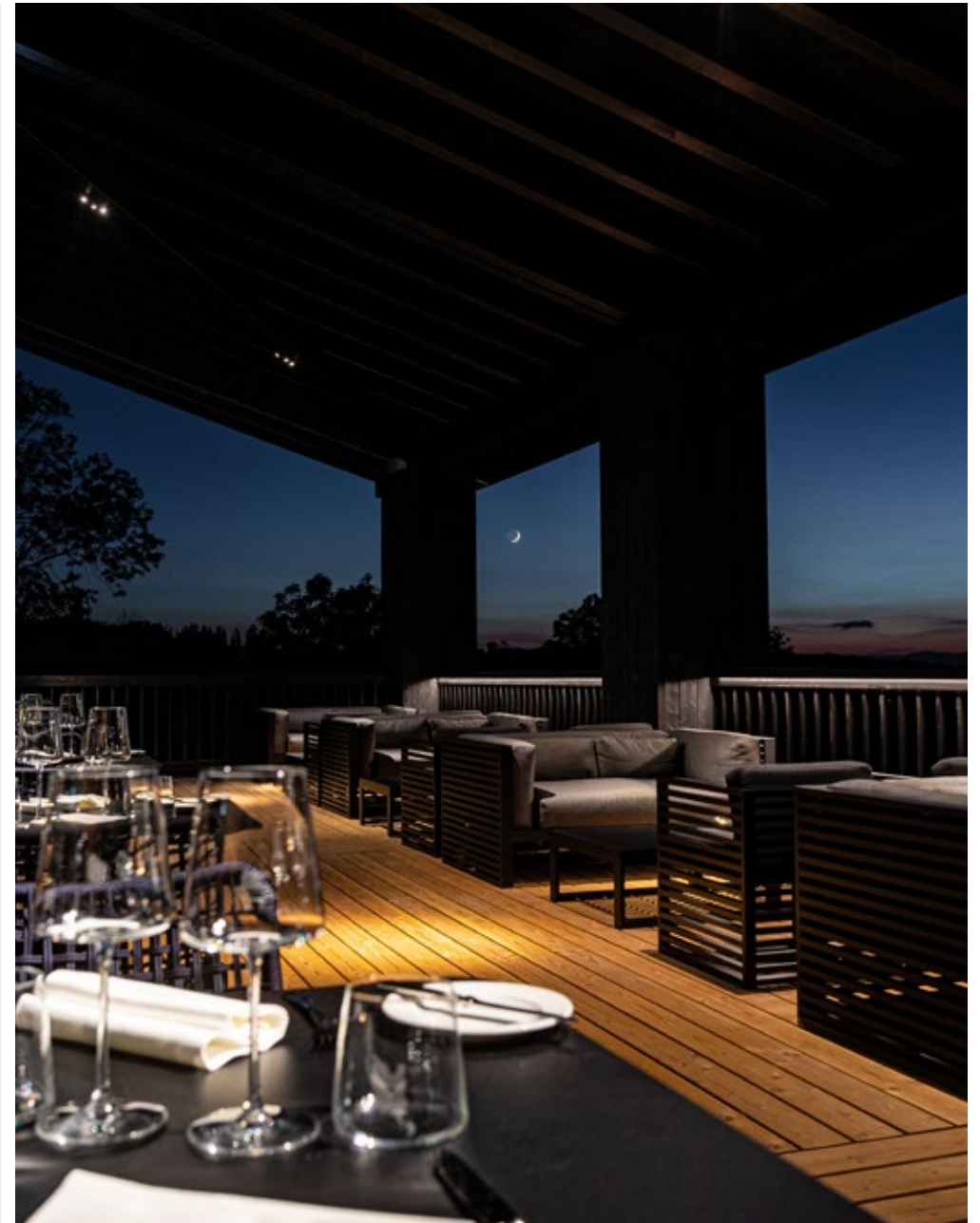
Veranstalten Sie Ihr Seminar, Ihre Tagung oder Ihren Workshop im grössten und stadtnächsten Golf Club von Basel. Stilvolle Businessräume und modernste technische Infrastruktur bieten Raum für konzentriertes und effizientes Arbeiten.

Für Ihren Event stehen Ihnen neben dem beeindruckenden Clubhaus mit modernster Tagungstechnolo-

gie, auch eine Lounge, ein Restaurant und Säle für bis zu 380 Personen, umgeben von perfekt manikürten Grün zur Verfügung. 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 und einen 9 Hole Executive Course sowie 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 langjähriger Erfahrung als erprobter Seminarveranstalter. Gerne begleiten wir Sie von der Idee bis zur reibungslosen Durchführung.

Auf Golf Saint Apollinaire erwartet Sie inmitten von perfekt manikürtem Grün das architektonisch aussergewöhnliche Clubhaus, welches den idealen Rahmen für Events, Seminare und Tagungen bildet. Das durch seine Dimensionen sehr präzente Gebäude mit grossen gedeckten Terrassen, integriert sich harmonisch in die ehemaligen Klosteranlagen. Die grosszügigen Seminarräume und Festsäle bieten Platz für bis zu 380 Personen. Das elegante Raumdesign überzeugt mit viel Tageslicht und einer angenehmen Atmosphäre.

Das Restaurant «Das Refektorium» zelebriert Gastronomie 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 Golf Anlagen 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 Angebot für Ihr Seminar

Elegante Businessräume

- Inmitten faszinierender Naturlandschaft
- Geeignet für Gruppengrössen bis zu 380 Personen
- Modernste technische Infrastruktur

Gastronomie

- Abwechslungsreiches kulinarisches Angebot
- Leichte Küche für effizientes Arbeiten

Rahmenprogramm als Ausgleich

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



TAGUNGSPAUSCHALEN

Auf Golf Saint Apollinaire sorgen modernste Konferenz- und Kommunikationstechniken und eine individuelle Raumausstattung für ein effizientes Seminarumfeld. Die eleganten 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 Croissant am Morgen, Gebäck am Nachmittag)
- 3-Gang Businesslunch nach Wahl des Küchenchefs
inkl. 1 Softgetränk und 1 Kaffee
- 2 Mineralwasser 50 cl im Seminarraum
(zusätzlicher Verbrauch wird verrechnet)
- Standardtechnik
(Leinwand, Whiteboard, Flip Chart und Stifte)
- WLAN Internetzugang

Ganzer Tag: EUR 95.00 pro Person

Halber Tag: EUR 85.00 pro Person (1 Kaffeepause, 1 Mineralwasser im Seminarraum)



Tagungsmaterial

Bühnenelement (1x2m)	EUR 30.00 / Tag
Flip Chart mit Papierblock	EUR 30.00 / Tag
Pinnwand	EUR 25.00 / Tag
White Board	EUR 25.00 / Tag
Fotokopie A4	EUR 0.20 / Stk.
Leinwand	EUR 75.00 / Tag
PC- / Videobeamer fest	EUR 250.00 / Tag
Funkmikrofon / Headset	EUR 100.00 / Tag
Rednerpult	EUR 60.00 / Tag

RAUM FÜR KONZENTRATION UND EFFIZIENZ

Auf Golf Saint Apollinaire tagen Sie effizient und konzentriert. Für das Wohlfühlklima Ihres Seminars sorgt das elegante Raumdesign mit faszinierender Aussicht und einem stilvollen Ambiente. Auf der Terrasse finden Sie Ruhe und Entspannung.

Unsere grosszügigen Seminarräume sind mit grossen Panoramafenstern ausgestattet. So verlieren Sie den Durchblick während Ihrer Tagung nicht.

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 Businesssäle im Detail, inklusive Angaben zur Raummiere, vor. Die Preise beziehen sich auf die Saalmiete pro Tag ohne gastronomische Leistungen.

Ballroom

265 m²

Kapazität

Apéro: 300 Personen

Seminarbestuhlung: 180 Personen

Konzertbestuhlung: 380 Personen

Bankettbestuhlung: 240 Personen

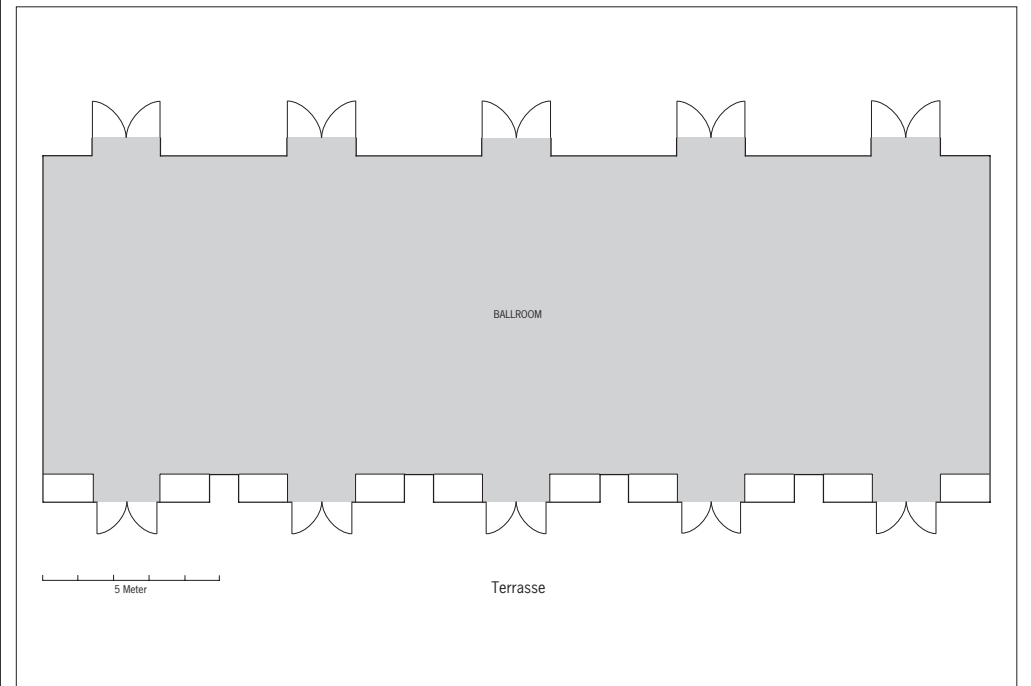
Inklusive: 1 Flip Chart

Optional: Bühnenelement, Pinnwand, White Board,

Leinwand, PC- / Videobeamer fest, Funkmikrofon /

Headset, Rednerpult

EUR 1'500.00



Ben Hogan Room105 m²**790.00****Kapazität**

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

Byron Nelson Room55 m²**290.00****Kapazität**

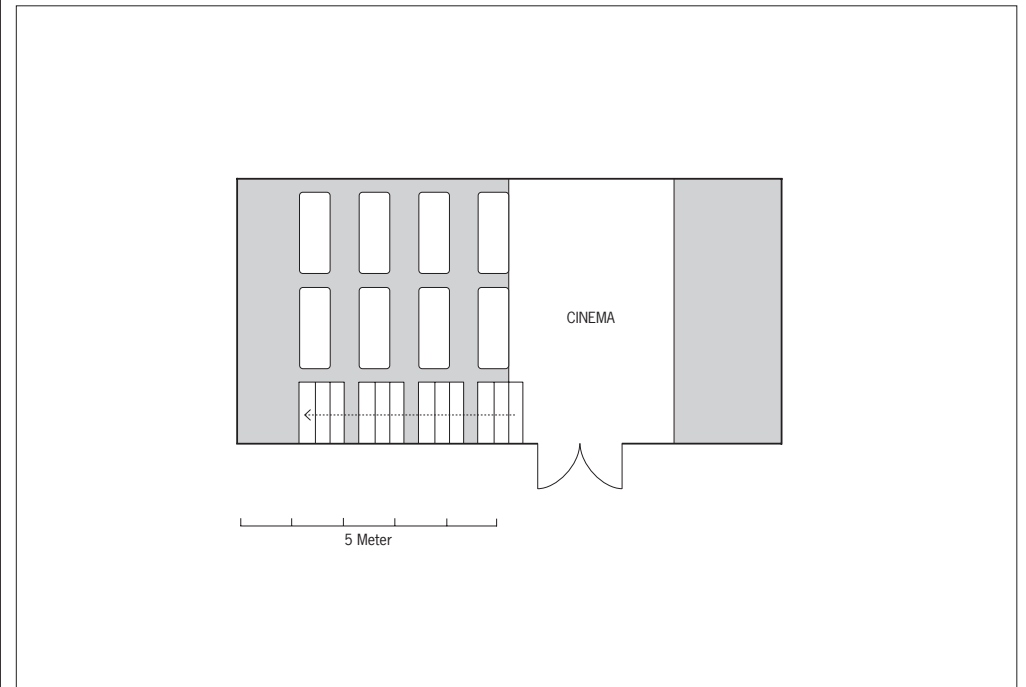
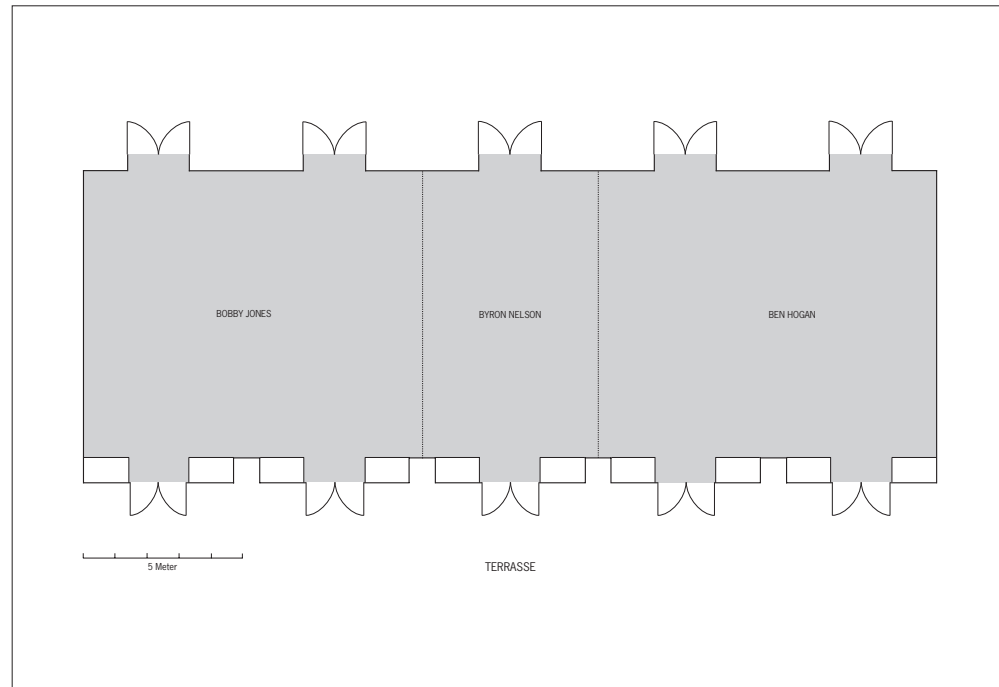
Apéro: 30 Personen
 Seminarbestuhlung: 30 Personen
 Bankettbestuhlung: 24 Personen

Bobby Jones Room105 m²**790.00****Kapazität**

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

Cinema55 m²**390.00****Kapazität**

Kinobestuhlung: 16 Personen
 Optional: Pinnwand, White Board, Leinwand, PC- /
 Videobeamer, Funkmikrofon / Headset, Rednerpult





LEICHTE KÜCHE FÜR JEDE HERAUSFORDERUNG

Auf Golf Saint Apollinaire geniessen Sie kulinarische Höhenflüge. In exklusivem Ambiente verwöhnt Sie das Gastronomie Team mit auserlesenen Genusskreationen während Ihres Events. Nehmen Sie Platz im Restaurant «Das Refektorium».

Unser Restaurant mit marktfrischer Küche und atemberaubender Sicht weckt den 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 «Das Refektorium», auf unseren traumhaften Terrassen oder in den stilvollen Sälen.

Wir haben zahlreiche Ideen, Ihnen Ihre Seminarpausen schmackhaft zu gestalten. 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 im Restaurant «Das Refektorium» verwöhnen lassen.

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



KOPFNAHRUNG

Welcome

Kaffee und Croissant

Kaffee, Milchkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte
Macchiato, Tee, heisse / kalte Schoggi und leckere
Croissants EUR 7.00

Kleines Frühstück

Kaffee oder Tee, Orangensaft, Croissant, Brot,
Konfitüre, Nutella und Butter EUR 14.00

Grosses Frühstück

Kaffee oder Tee, Orangensaft, Croissant, Brot, Käse,
Schinken, Salami, Rühreier oder Spiegeleier,
Konfitüre, Nutella und Butter EUR 24.00

Pausen

Vormittag:

Kaffee oder Tee, Fruchtsaft, Früchte,
Croissant EUR 12.00

Nachmittag:

Kaffee oder Tee, Fruchtsaft, Früchte,
Gebäck EUR 12.00

Lunch

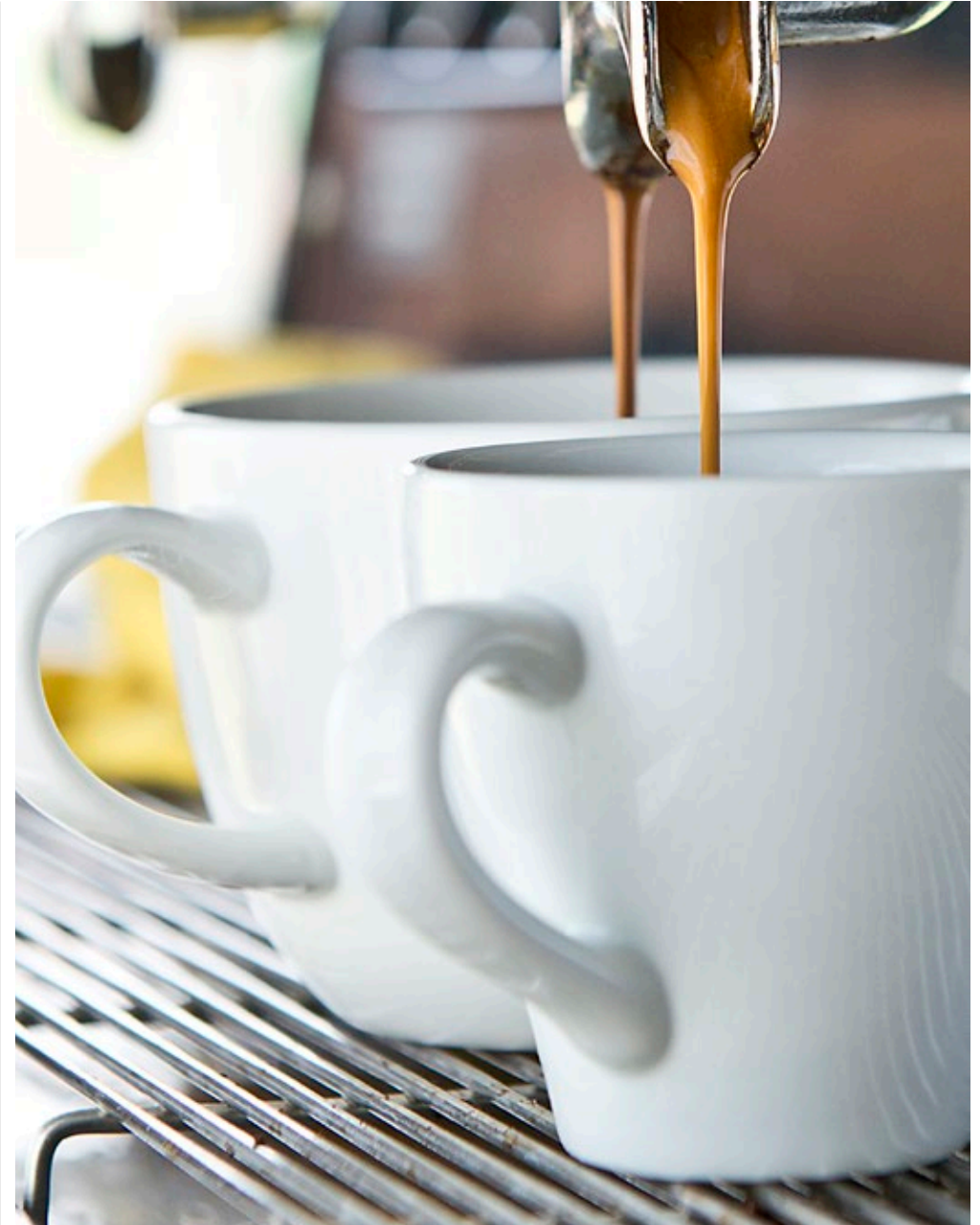
Business- oder Stehlunch ab EUR 52.00
(Stehlunch ab 20 Personen)

Abschiedsapéro

Runden Sie Ihr Seminar mit köstlichen Apérohäppchen
und einem wohltuenden Getränk ab. EUR 26.00

Dinner

Freuen Sie sich auf vorzügliche Genusskreationen aus
der Küche unseres Restaurants «Das Refektorium».
Nachfolgend unterbreiten wir Ihnen gerne ein paar
ausgewählte Menüvorschläge. Gerne stellen wir für
Sie und Ihre Seminarteilnehmende auch ein individuelles
Menü zusammen.



LUNCH BUFFET

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

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

Nasi Goreng
Schweinefleisch an Erdnusssauce
Knusprige Ente auf Gemüse
Gebratener Reis mit Gemüse
Eiernudeln asiatischer Art
Gyosa mit Poulet und Gemüse

Desserts

Matcha-Torte mit Mango und Yuzu
Mochis – Himbeer, Litschi und Passionsfrucht

Preis pro Person EUR 54.00

Viva Italia

ab 20 Personen

Vorspeisen

Saisonales Salatbuffet mit dreierlei Dressings

Hauptspeisen

Pouletsaltimbocca mit Marsala Sauce und Safranrisotto
Schweinspiccata mit Tomatensauce und Spaghetti
Ricotta-Spinat-Lasagne mit Ziegenkäse

Desserts

Panna Cotta serviert mit Früchtesauce
Babanettone
Tiramisù

Preis pro Person EUR 52.00



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 idyllische Landschaft. Es warten abwechslungsreiche Apéroköstlichkeiten auf Sie.

Apéro Extravaganzen, welche von einem Abendessen begleitet werden.

Hausgemachtes Blätterteiggebäck	EUR 10.00
Bruschetta	EUR 13.00
Hausgemachte Käsekuchenstückchen	EUR 11.00
Rohschinken Grissini	EUR 13.00
Samosa und Dim Sum	EUR 13.00
Melonen-Rohschinkenplatte	EUR 11.00
Riesencrevetten im Bierteig	EUR 12.00
Wraps mit Rauchlachs, Frischkäse und Roastbeef	EUR 13.00
Crevettencocktail im Glas	EUR 13.00
Yakitori Teriyaki Poulet Spiessli mit Chilisauce	CHF 13.00
Würziges Rindstatar	EUR 13.00
Roastbeef mit Remulade Sauce	EUR 14.00



Perrier Jouët

Erstklassiger, sehr frischer und lebendiger Champagner EUR 98.00

Crémant d'Alsace, Domaine Rominger

Feine Nase mit blumigen und fruchtigen Noten EUR 52.00

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 56.00

Vin de Pays d'Oc Chardonnay

Les Janelles – 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 49.00

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 5.80

Biere

Fischer Tradition offen 25 cl EUR 4.90
Fischer Tradition offen 50 cl EUR 7.10
Affligem 33 cl EUR 5.70
Colmar Blonde 33 cl EUR 5.70
Meteor Lager 33 cl EUR 5.70
Mort Subite offen 25 cl EUR 5.40
Mort Subite offen 50 cl EUR 7.60

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-Rauchlachs mousse
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 Antipasti-Gemüse
Verschiedene Samosas und Dim Sum
Yakitori Teriyaki Poulet Spiessli mit Chilisauce
Stückchen vom hausgemachten Käsekuchen

Apéro Riche Deluxe
Preis pro Person EUR 62.00

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 EUR 74.00

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
Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce
Stückchen vom hausgemachten Käsekuchen

Apéro Riche
Preis pro Person EUR 47.00

Dessert

Hausgemachte Brownies
Panna Cotta serviert mit Fruchtsauce
Fruchtsalat

Apéro Riche inkl. Dessert
Preis pro Person EUR 56.00



GENUSS IN DREI GÄNGEN

3 Gang Menu EUR 51.00

Bunter Blattsalat
serviert an französischem Dressing

☞

Gebratene Geflügelbrust
an einem feinen Kräuterjus
mit Gnocchi alla Romana und saisonalem Gemüse

☞

Hausgemachtes Panna Cotta
mit Fruchtcoulis

3 Gang Menu EUR 61.00

Bunter Blattsalat
serviert mit pochiertem Ei, Speck, Croûtons
an Honig-Ingwerdressing

☞

Glasierte Entenbrust mit Orangen
an Balsamicosauce
mit gebratener Kräuterpolenta und Saisongemüse

☞

Cheesecake
mit saisonalen Früchten und Bourbon Vanilleglace

3 Gang Menu EUR 62.00

Rucolasalat
mit Cherrytomaten und Parmesanflocken

☞

Schweinsfiletmedaillon
an Morchelsauce
mit Kräuterrisotto und saisonalem Gemüse

☞

Lauwarmes Schokoladenküchlein
mit Vanillesauce und Haselnussglace

3 Gang Menu EUR 64.00

Tataki von rotem Thunfisch
mit siatischem Salat und Sojasauce

☞

Perlhuhnbrust gefüllt mit Trüffel
an Calvadosauce
mit Mandel-Kartoffel Dauphine und Saisongemüse

☞

Tobleronemousse
mit 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.



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

Schweinschalssteak
Diamantenfilet vom Rind
Kalbsbratwurst
Pouletbrust Suprême mariniert mit Curry
Merguez
Lammspiesse
Gemüsespiesse

Beilagen

Baked Potatoes
Sour Cream Sauce
Hausgemachte Kräuterbutter
Barbecue Sauce

Grill Buffet

Preis pro Person EUR 61.00

Dessert

Panna Cotta serviert mit Fruchtsauce
Crème brûlée
Fruchtsalat
Mousse au chocolat

Grill Buffet inkl. Dessert

Preis pro Person EUR 73.00

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 EUR 22.00

Dessertbuffet mit Käse
pro Person EUR 27.00

Friandises

Kleine süsse Köstlichkeiten EUR 7.50



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 Seminar bis ins kleinste Detail stimmt.

Menüauswahl

Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren und stellen Sie Ihr 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.





AUSZUG AUS UNSERER WEINKARTE

Unser Weinkeller verfügt über ein grosses Weinangebot. Nachstehend eine Auswahl an Weinen, die mit einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis zu überzeugen vermögen.

Weissweine

Pinot gris Schwarzberg, Frankreich

Domaine Rominger. Nase von getoasteten Noten. Im Mund rauchige Noten, Unterholz und Gewürze, die eine frische Struktur bewahren. EUR 56.00

Riesling Schwarzberg, Frankreich

Domaine Rominger. Mineralische Nase, Aromen reifer gelber und weisser Früchte, unterstrichen von zarten Blumendüften. EUR 54.00

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 49.00

Chardonnay Domaine de L'Aigle

Gérard Bertrand, Frankreich

Ein Wein von überraschender Frische und aussergewöhnlicher Mineralien. EUR 53.00

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

Haben Sie weitere oder exklusivere Wünsche?

Zögern Sie nicht, uns nach unserem Gesamtangebot an Weinen zu fragen.

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 63.00

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 56.00

Les Jamelles Syrah, Frankreich

Ein charaktervoller, kräftiger und würziger Wein mit Aromen von schwarzen Waldfrüchten (Brombeere), Veilchen und Grantapfel mit einer pfeffrigen Note. EUR 47.00

Les Jamelles Merlot, Frankreich

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 47.00

Le Pot Dom Brial, Frankreich

Rubinrote Robe mit violetten Reflexen. Intensive und zarte Nase nach roten Früchten. Lebendig und rund zugleich, mit leichten und schmackhaften Tanninen, hinterlässt er im Mund eine Frische und eine sehr intensive Fruchtigkeit. EUR 46.00

Cuvée Prunelle, Frankreich

41% Grenache, 29% Syrah, 17% Cinsault, 13% Rolle. Der Perlmutter bringt Reichtum und Struktur, während die Schiefer des Maures-Massivs angenehme, erfrischende und elegante Mineralien bieten. EUR 49.00

Silver Label, Bodegas Juan Gil, Spanien

100% Monastrell.
Expressives Bouquet! Noten von schwarzen Beeren und intensive Würze. Süssere Tannine verbunden mit Blütenduft und Holznoten. Am Gaumen kräftig und füllig mit langanhaltendem Abgang, Parker 91
EUR 64.00
Magnum EUR 132.00

Brancaia Tre IGT Toscana, Brancaia, Italien

80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Elegante, fruchtige Nase, Amarenakirschen, Zwetschgensowie Kaffeenoten. Am Gaumen strukturiert, saftig und mit einem trinkanimierenden Fluss. Ein garantiertes Trinkvergnügen.
EUR 63.00





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 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

Unser Rindfleisch stammt aus Irland. Das Kalbsfleisch stammt aus den Niederlanden. Das Schweinefleisch, Lammfleisch und Geflügel stammen aus Frankreich. Der Fisch kommt aus dem Atlantik und dem Mittelmeer.

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

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 Saint Apollinaire sind äusserst beliebt.

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.

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 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 den Transfer zum und vom Hotel. Die Preise richten sich nach der Fahrtstrecke und der Personenzahl.

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 40.00.

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.

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 24.00 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 50.00 pro Stunde

Kadermitarbeiter: EUR 80.00 pro Stunde



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 grundsätzlich keine Speisen und Getränke zur Veranstaltung 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 Veranstaltungsteilnehmenden 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 & 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.

Angebots- 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 EuroAirport Basel entfernt 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

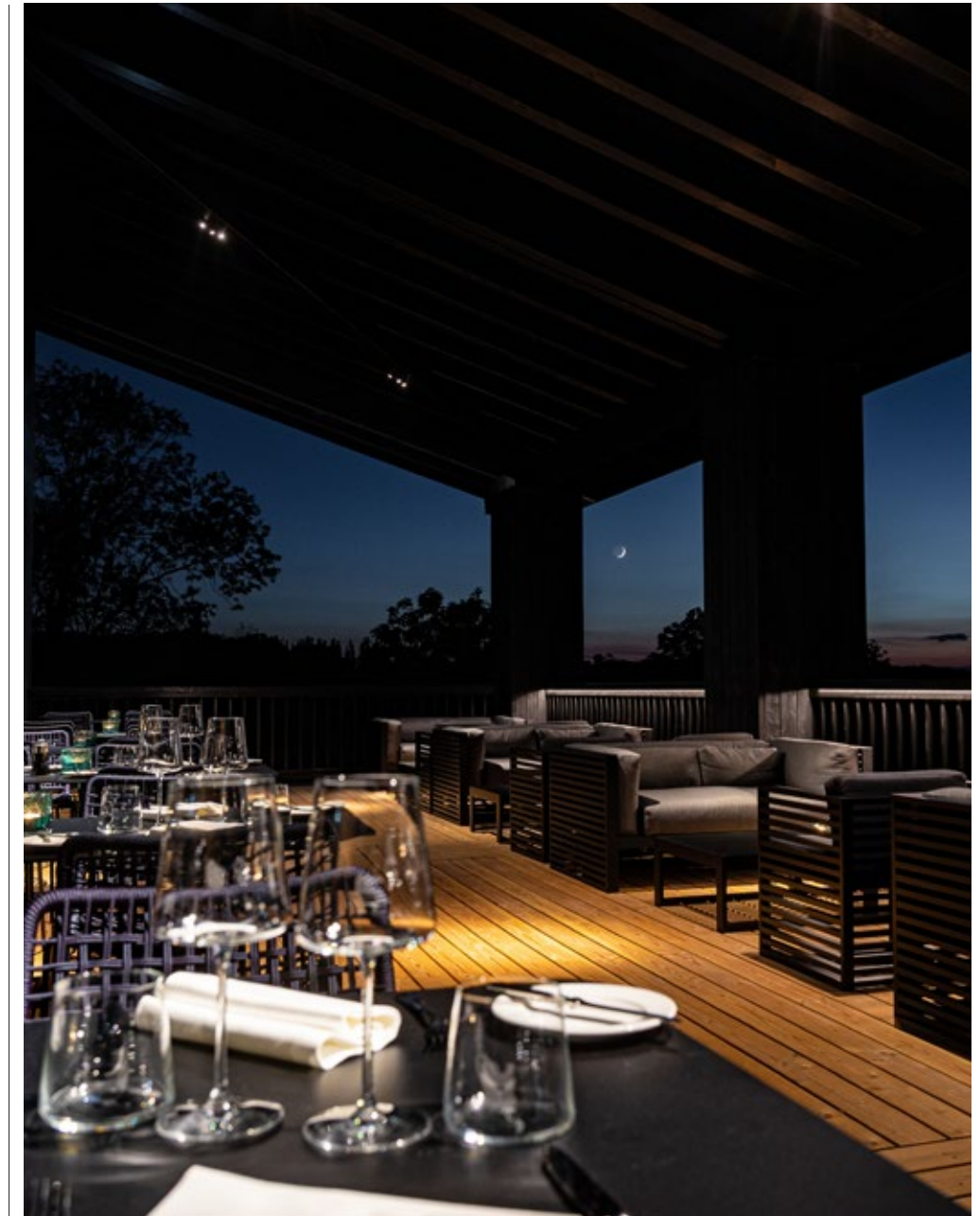


Beratung und Reservation

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



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

