



The Leading Golf Courses



**CLUB
GOLF**
SEMPACH KYBURG BASEL

GOLF EVENTS





GOLF SAINT APOLLINAIRE – IHRE LOCATION

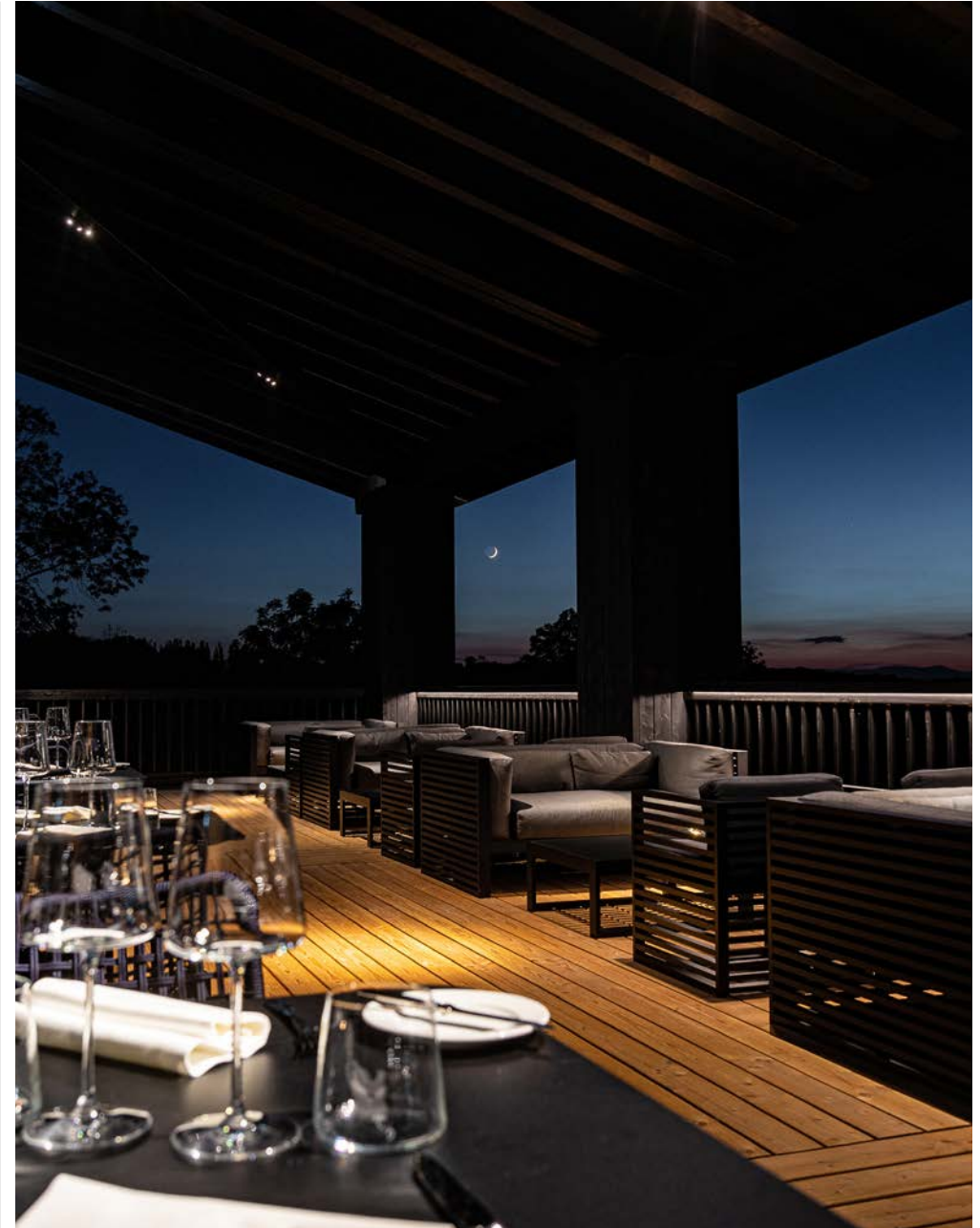
Golf Saint Apollinaire schreibt die Geschichte des Zisterzienser Klosters aus dem 12. Jahrhundert fort. Nur 15 Minuten von der Basler Innenstadt und 5 Minuten vom EuroAirport Basel spielen Sie im grössten und stadtnächsten Golf Club von Basel. Golf Saint Apollinaire verfügt über zwei 18 Hole Championship Courses, einem 9 Hole Executive Course, grosszügig konzipierte Räumlichkeiten und mit dem Restaurant «Das Refektorium» über eine ausgezeichnete Gastronomie. Als Teil der Leading Golf Courses erfüllt Golf Saint Apollinaire höchste Qualitätsanforderungen.

Geniessen Sie Ihren Event auf insgesamt 150 Hektaren inmitten einer faszinierenden Naturlandschaft mit perfekt manikürtem Grün auf Golf Saint Apollinaire. In unserem Restaurant werden Sie in stilvollem Ambiente

kulinarisch verwöhnt, sodass Ihr Anlass definitiv zu einem ganzheitlichen Erlebnis wird.

Das grösste und stadtnächste Golf Resort von Basel verfügt über zwei 18 Hole Championship Courses, einen 9 Hole Executive Course und grosszügige Übungsanlagen mit Driving Range, Pitching und Putting Greens. Die Spielbahnen des Tree Garden Course, Par 72 mit durchgehendem Cartweg, wurden geschickt in das bestehende Waldmassiv gelegt und sorgen so für spannende Ein- und Ausblicke. Der Fruit Garden Course, Par 72 führt durch die ehemaligen Obstgärten der Zisterzienser.

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



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 Clubhaus heissen wir Sie und Ihre Gäste mit Kaffee, Frühstück oder Lunch auf Golf Saint Apollinaire willkommen. Wir verteilen die Scorekarten, geben Instruktionen und erklären Ihren Event Teilnehmenden 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 «Das Refektorium» 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.

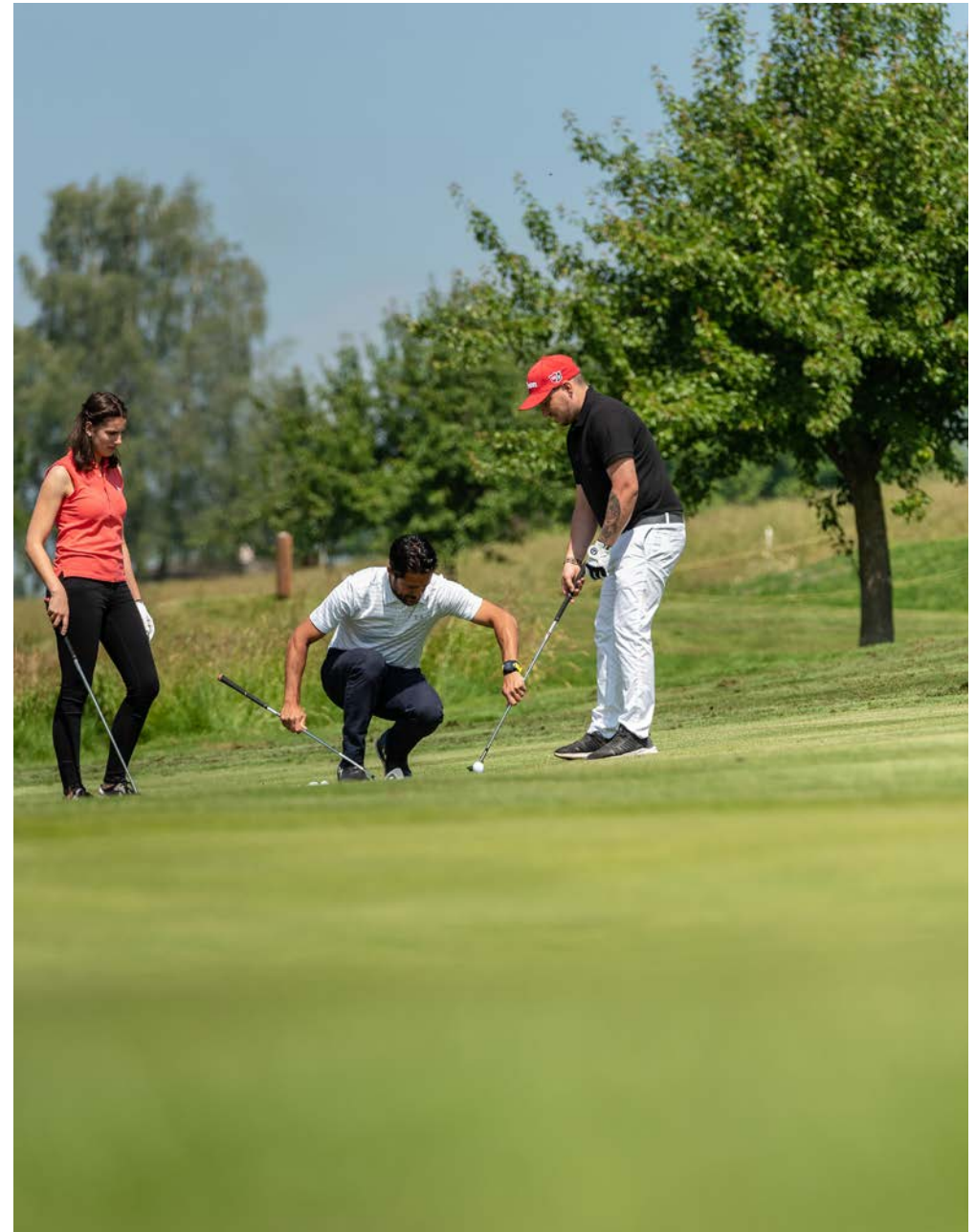
Unser Angebot für Ihren Event

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 Saint Apollinaire stehen Ihnen zwei 18 Hole Championship Courses, der 9 Hole Executive Course und ausgebaute Übungsanlagen im grössten und stadtnächsten Golf Resort von Basel zur Verfügung.

Messen Sie sich mit Ihren Gästen an Handicap wirk-samen 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 Schnupper-kursen, einem Golf Workshop und einer Putting Com-petition. 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 Tree Garden

- Par 72
- Länge 6'093 m, 460 m. ü. M.

Die Spielbahnen des Tree Garden Course, mit durch-gehendem Cartweg, wurden geschickt in das beste-hende Waldmassiv gelegt und sorgen für spannende Ein- und Ausblicke.



18 Hole Championship Course Fruit Garden

- Par 72
- Länge 6'796 m, 460 m. ü. M.

Der Fruit Garden Course zeigt von den längsten Abschlägen seinen Turnier Charakter und bietet dank den fünf stark gestaffelten Abschlagboxen auch für Genussgolfer eine entspannte Golfrunde von den Front Tees. Jede Spielbahn hat ihren ganz eigenen unverkennbaren Charakter und Spielwitz. Die grossen spielbestimmenden Wasserhindernisse und Bunker sorgen für eine spannende Golfrunde in den ehemali-gen Obstgärten der Zisterzienser, die die Klosteranla-gen im 12. Jahrhundert angelegt hatten.

Konditionen - Turniere

Green Fee Par 72 Tree Garden	EUR 120.00
Green Fee Par 72 Fruit Garden	EUR 130.00
Turnier Fee	EUR 20.00
(beinhaltet Startliste, Rangliste, Scorecards, Starter)	
Hand Caddy	EUR 10.00
Cart	EUR 60.00
Neuste Premium Leihsets	
der Marken Callaway & Taylor Made	EUR 65.00

Konditionen für Golf Einsteiger

2 Lektionen Schnuppergolf	EUR 45.00
Range Fee	EUR 20.00



GOLF PACKAGES

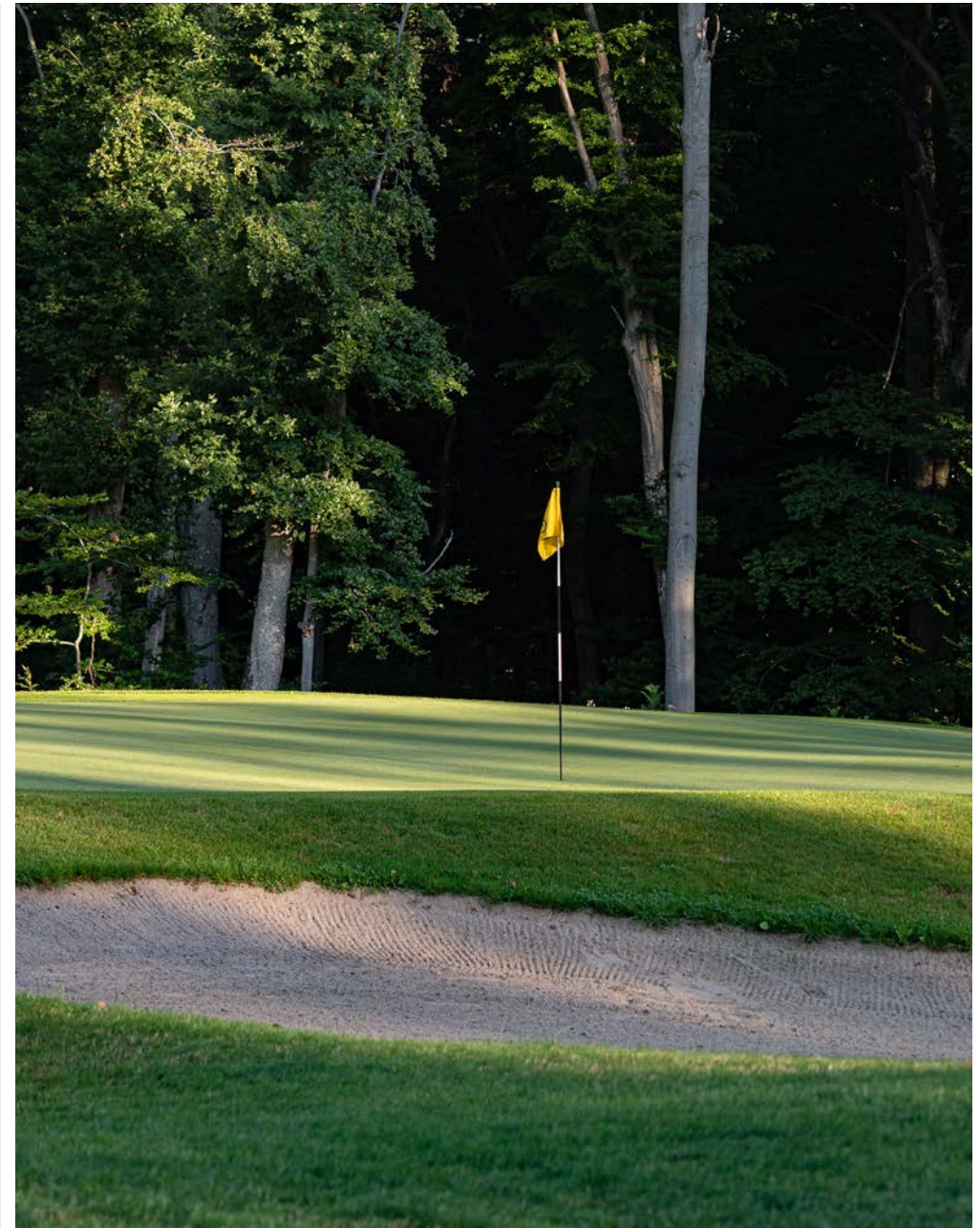
Golf Saint Apollinaire bietet den richtigen Rahmen für unvergessliche Events. Entscheiden Sie sich für einen Golfanlass zum Festpreis. Alles andere überlassen Sie uns.

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich begeistern. Inmitten einer faszinierenden Naturlandschaft mit perfekt manikürtem Grün, atemberaubender Aussicht, dem Gefühl des französischen «savoir vivre» und historischem Ambiente nehmen Sie auf Golf Saint Apollinaire 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 Teilnehmenden kann selbstverständlich beliebig erhöht werden. Gerne passen wir das Angebot entsprechend Ihrer Personenanzahl an.

Die Getränke im Golf Package sind bis 24.00 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
- Historisches Ambiente auf den ehemaligen Klosteranlagen der Zisterzienser

Golfsport

- Green Fee 18 Hole Championship Course (Tree Garden / Fruit Garden)
- Turnier Fee
- Driving Range Bälle
- Einen Cart für den Veranstalter

Catering

- Welcome Kaffee mit Croissant
- Kulinarische Zwischenverpflegung 1
- Flichteingang mit einem Erfrischungsgetränk
- Apéro riche mit köstlichen Spezialitäten
- Weiss- und Rotwein gemäss Sommelier
- Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure, Softdrinks und Bier zum Apéro
- Kaffee und Tee

Spezielles

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

Preis pro Teilnehmer: EUR 270.00

Golf Package LEISURE

ab 20 Personen

- Kompetente Beratung, flexible Organisation und professionelle Betreuung vor und während Ihres Events
- Historisches Ambiente auf den ehemaligen Klosteranlagen der Zisterzienser

Golfsport

- Green Fee 18 Hole Championship Course (Tree Garden / Fruit Garden)
- Turnier Fee
- Driving Range Bälle
- Einen Cart für den Veranstalter

Catering

- Welcome Kaffee mit Croissant
- Kulinarische Zwischenverpflegung 1
- Flichteingang 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 («Das Refektorium» Menükarten)
- Kostenlose Garderobe und Parkplätze für alle Gäste

Preis pro Teilnehmer: EUR 310.00

Golf Package TOUR

ab 20 Personen

- Kompetente Beratung, flexible Organisation und professionelle Betreuung vor und während Ihres Events
- Historisches Ambiente auf den ehemaligen Klosteranlagen der Zisterzienser

Golfsport

- Green Fee 18 Hole Championship Course (Tree Garden / Fruit Garden)
- Turnier Fee
- Driving Range Bälle
- Einen Cart für den Veranstalter

Catering

- Welcome Kaffee mit Croissant
- Kulinarische Zwischenverpflegung 2
- Flichteingang 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 («Das Refektorium» Menükarten)
- Kostenlose Garderobe und Parkplätze für alle Gäste

Preis pro Teilnehmer: EUR 360.00

Golf Package DELUXE

ab 20 Personen

- Kompetente Beratung, flexible Organisation und professionelle Betreuung vor und während Ihres Events
- Historisches Ambiente auf den ehemaligen Klosteranlagen der Zisterzienser

Golfsport

- Green Fee 18 Hole Championship Course (Tree Garden / Fruit Garden)
- 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
- Flichteingang mit Flammkuchen und einem Erfrischungsgetränk
- Apérohäppchen
- 3 Gang Menü Supérieur gem. separaten Vorschlägen
- Friandises
- Weiss- und Rotwein gemäss Sommelier
- Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure, Softdrinks und Bier zum Apéro und Dinner
- Kaffee und Tee
- Digéstif

Spezielles

- Multimedia Infrastruktur
- Saalmiete, Bereitstellung des Raumes
- Blumendekoration und Windlichter auf den Tischen
- Druck der Menükarten («Das Refektorium» Menükarten)
- Kostenlose Garderobe und Parkplätze für alle Gäste

Preis pro Teilnehmer: EUR 410.00



KULINARISCHES VERWÖHNERLEBNIS

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, marktfrische Küche und eine atemberaubende Sicht wecken den 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 «Das Refektorium», auf der traumhaften Terrasse oder in den stilvollen Sälen.

Wir haben zahlreiche Möglichkeiten, Ihnen den Tag schmackhaft zu gestalten. Starten Sie Ihren Event mit einem Welcome Kaffee, stärken Sie sich mit einer

köstlichen Zwischenverpflegung unterwegs auf dem Course und geniessen Sie beim Flichteingang auf Loch 19 eine Erfrischung. Nach wohlthuender Dusche begeben Sie sich ins Restaurant «Das Refektorium» und geniessen den Apéro, bevor Sie sich bei einem stimmungsvollen Dinner verwöhnen lassen.

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



WELCOME

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

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

Frühstücksbuffet (ab 20 Personen)

Geniessen Sie ein köstliches Frühstücksbuffet mit abwechslungsreichen Brotsorten, frischen Fruchtsäften, warmen und kalten Getränken, Joghurt, Cornflakes, Birchermüesli, frischem Obst, Früchtewähe mit Rahm, diversen Eierspeisen, regionaler Käseplatte und reichhaltigen Fleisch- und Fischplatten. EUR 44.00

Welcome Desk

Diverse PET Getränke	EUR 4.50
Diverse Sportgetränke	EUR 4.50
Diverse Riegel	EUR 3.50
Obst	EUR 2.00



ZWISCHENVERPFLEGUNG UND FLIGHTEINGANG

Stärken Sie sich während des Turniers mit einer Zwischenverpflegung beim Halfway House oder verwöhnen Sie sich nach wohlthuender 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, Baguette, Obst und Gebäck, Bouillon, Fruchtsaft, Mineralwasser und Kaffee

EUR 16.00

Zwischenverpflegung 2

Italienische Salami, prosciutto crudo und affettati misti aufgeschnitten mit der Volano, formaggi assortiti und köstliche Antipasti, Baguette, Obst und Gebäck, Bouillon, Fruchtsaft, Mineralwasser, Kaffee, Pelforth Blonde Bier und PET zum Mitnehmen

EUR 19.00

Specials

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

Früchtewähen	EUR 4.50
Birchermüesli	EUR 4.50
Weisswürste mit süßem Senf und Brezel	EUR 4.50
Schweinswürstli mit Senf und Brot	EUR 4.50
Hot Dog mit Wienerli, Salat, Tomate, Senf und Ketchup	EUR 4.50
Suppe (Tagesangebot / im Sommer auch Kaltschalen)	EUR 4.50



Verpflegungswagen

Diverse PET Getränke 50 cl	EUR 4.50
Diverse Sportgetränke 50 cl	EUR 4.50
Colmar Blonde 33 cl	EUR 5.70
Crémant d'Alsace	EUR 51.00
Diverse Riegel	EUR 3.50
Obst	EUR 2.00

19th Hole

Das Brett

Von unserer Hausmetzgerei:

Elsässer Schinken, Parmaschinken, Salami, Leberwurst, Hobelspeck, Comté Möckli, Kräuterfrischkäse, Feigensenf

EUR 16.00

Vive la France

Flammkuchen «Klassisch»

Crème Fraîche, Speck und Zwiebeln

EUR 14.00

Bayrische Jause

Fleischkäse und Kartoffelsalat mit Brot und Senf

EUR 19.00

Berliner Schnauze

Nürnbergerli mit Sauerkraut und Semmel

EUR 19.00



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 faszinierende Naturlandschaft.

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 Remouladen 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 Javelles – 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
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 Weichkäsen
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
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 Weichkäsen
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
cs
Gebratene Geflügelbrust
an einem feinen Kräuterjus
mit Gnocchi alla Romana und saisonalem Gemüse
cs
Hausgemachtes Panna Cotta
mit Fruchtcoulis

3 Gang Menu EUR 61.00

Bunter Blattsalat
serviert mit pochiertem Ei, Speck, Croûtons
an Honig-Ingwerdressing
cs
Glasierte Entenbrust mit Orangen
an Balsamicosauce
mit gebratener Kräuterpolenta und Saisongemüse
cs
Cheesecake
mit saisonalen Früchten und Bourbon Vanilleglace

3 Gang Menu EUR 62.00

Rucolasalat
mit Cherrytomaten und Parmesanflocken
cs
Schweinsfiletmedaillon
an Morchelsauce
mit Kräuterrisotto und saisonalem Gemüse
cs
Lauwarmes Schokoladenküchlein
mit Vanillesauce und Haselnussglace

3 Gang Menu EUR 64.00

Tataki von rotem Thunfisch
mit asiatischem Salat und Sojasauce
cs
Perlhuhnbrust gefüllt mit Trüffel
an Calvadossauce
mit Mandel-Kartoffel Dauphine und Saisongemüse
cs
Tobleronemousse
mit Himbeersorbet



GENUSS IN DREI GÄNGEN

3 Gang Menu EUR 74.00

Trilogie vom «Lostallo Swiss Alpine» Lachs
mit Mesclun-Salat

cs

Entrecôte
mit Sauce Bénaise, Kartoffelgratin
und Saisongemüse

cs

Sablé Breton
mit Erdbeerglace, parfümiert mit Bergamotte

3 Gang Menu EUR 65.00

Blattsalat mit knackigem Gemüse
serviert an französischem Dressing

cs

Roastbeef rosa gebraten
serviert mit Sauce Bénaise, Dauphin Kartoffeln und
saisonaem Gemüse

cs

Crème brûlée
mit Burbon Vanille

3 Gang Menu EUR 68.00

Zwiebelsuppe nach französischer Art
mit Speck und Gemüse

cs

Kalbsrücken am Stück gebraten
an Pilzsauce
mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

cs

Luftiges Quarkmousse
mit erfrischendem Himbeersorbet

3 Gang Menu EUR 63.00

Gourmetsalat
mit Foie Gras und Entenbrust

cs

Brasato an Barolojus
mit Bramatapolenta und Bohnengemüse

cs

Ananascarpaccio
mit Honigsauce und Kokosnussglace

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



GENUSS IN VIER GÄNGEN

4 Gang Menu EUR 80.00

Jakobsmuschel auf Quinoasalat
mit Chorizo und kandierten Tomaten
serviert mit hausgemachtem Pesto
cs
Gazpacho aus andalusischen Tomaten
mit gerösteten Pinienkernen
cs
Gebratenes Dorschrückenfilet
an Noilly-Prat-Sauce
mit Kräuterrisotto und paniertem Saisongemüse
cs
Zitronen Tartelette
mit Meringue und Himbeersorbet

4 Gang Menu EUR 82.00

Rindscarpaccio
mit Rucola, Cherry Tomaten und Parmesan
cs
Maiscrèmesuppe mit Kokosnuss und Curry
serviert mit Crevettenspiessli
cs
Wolfsbarschfilet
mit Hummersauce, Süsskartoffelstock
und frischem Marktgemüse
cs
Sablé Breton
mit Erdbeerglace, parfümiert mit Bergamotte

4 Gang Menu EUR 84.00

Lachstatar
mariniert mit Combava
cs
Karottencrèmesuppe
aromatisiert mit frischem Ingwer
cs
Kalbsbraten rosa gebraten
an Fine Champagne Sauce
mit Bramata Polenta, frischen Kräutern
und Saisongemüse
cs
Opéra
mit Vanillesauce und Schokoladensorbet

4 Gang Menu EUR 92.00

Orientalisches Seeteufel Medaillon
mit Kichererbsenpüree
cs
Erbsencremesuppe (kalt oder warm serviert)
mit Ricotta und Lachsstreifen
cs
Rindsfilet am Stück gebraten
an Trüffelsauce
mit Kartoffel-Millefeuille und Gemüse
cs
Tiramisù
mit frischen Früchten



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

Schweinshalssteak
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 und einem Digéstif ausklingen.

Dessertvariationen

Desserbuffet mit süssen Versuchungen
pro Person EUR 22.00

Desserbuffet mit Käse
pro Person EUR 27.00

Friandisees

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 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 spezielle 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 aussergewöhnlichen 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 Perlmutt 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. Süsses Tannin verbunden mit Blütenduft und Holznoten. Am Gaumen kräftig und füllig mit langanhaltendem Abgang, Parker 91
Magnum EUR 64.00
EUR 132.00

Brancaia Tre IGT Toscana, Brancaia, Italien

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





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.

Grundausrüstung

Alle Tische werden mit weissen Stofftischtüchern 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
- Bühne
- Leinwand/Beamer
- Funkmikrofone

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

Ballroom

265 m²

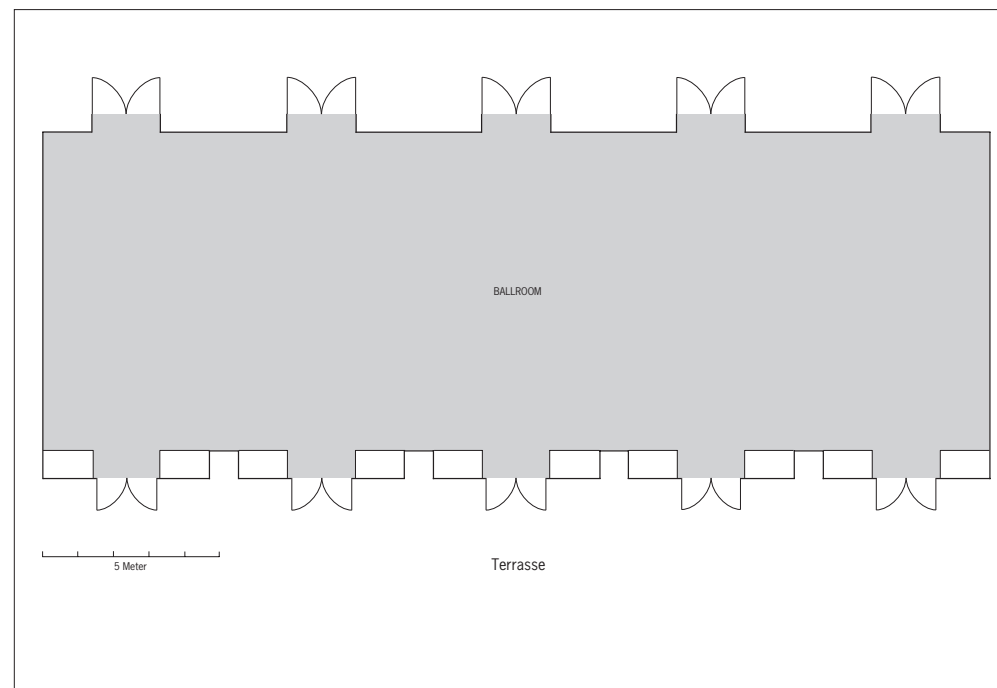
Kapazität

Apéro: 300 Personen

Konzertbestuhlung: 380 Personen

Seminarbestuhlung: 180 Personen

Bankettbestuhlung: 240 Personen



Ben Hogan Room105 m²**Kapazität**

Apéro: 130 Personen
Konzertbestuhlung: 150 Personen
Seminarbestuhlung: 60 Personen
Bankettbestuhlung: 240 Personen

Byron Nelson Room55 m²**Kapazität**

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

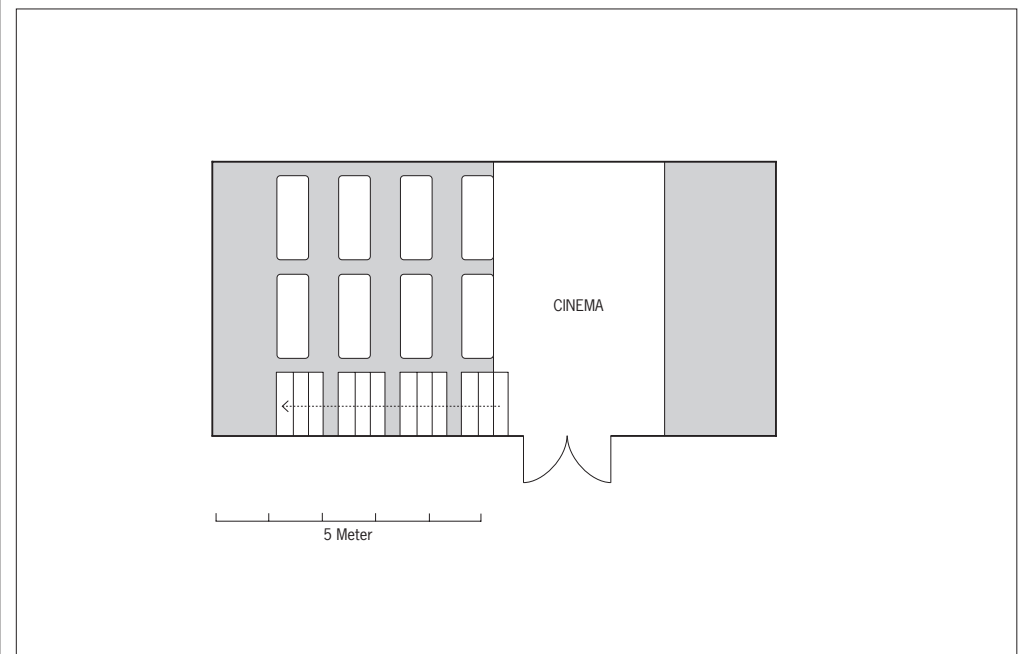
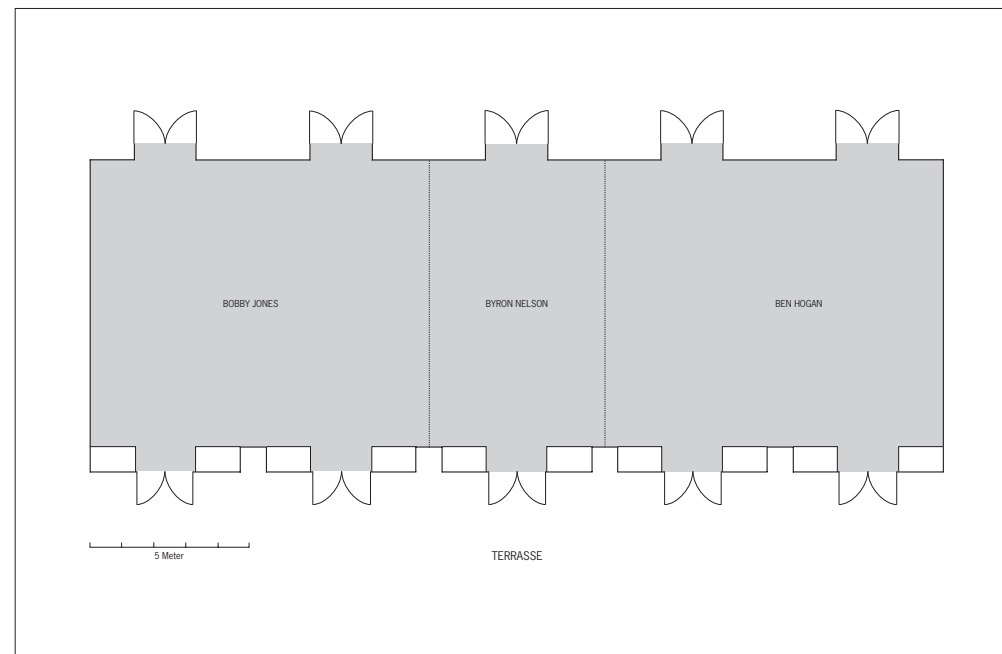
Bobby Jones Room105 m²**Kapazität**

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

Cinema55 m²**Kapazität**

Kinobestuhlung: 16 Personen

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



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? Schnuppereggolf 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 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.

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

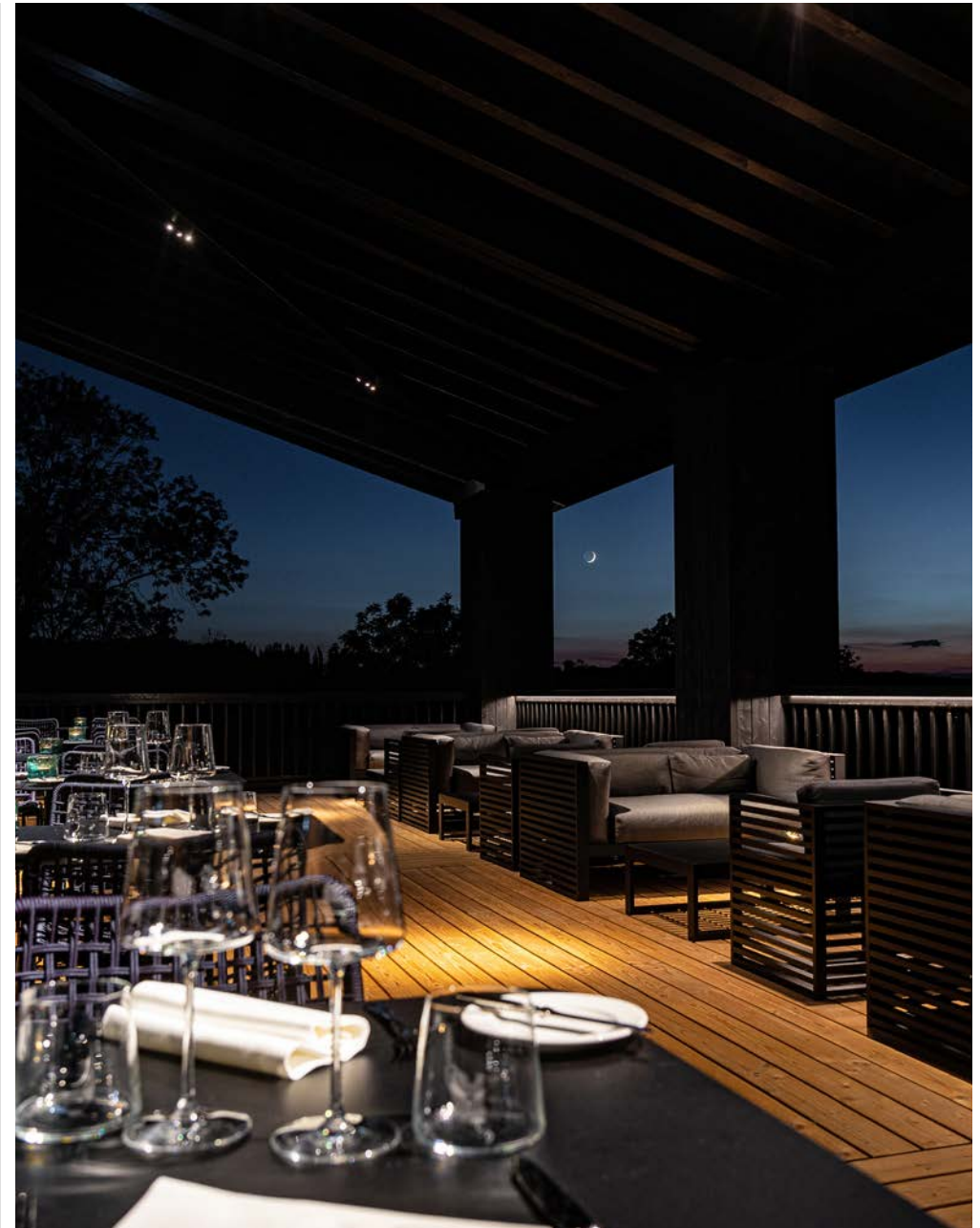


Beratung und Reservation

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





The Leading Golf Courses



**CLUB
GOLF**
SEMPACH KYBURG BASEL

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

