

REIN IN DIE OASE



Liebe Gäste

Das Restaurant Oase und der Golfpark Oberkirch bieten eine einzigartige Kombination aus kulinarischem Genuss, entspannten Momenten und aktiven Erlebnissen – mitten in idyllischer Natur.

Ob eine genussvolle Auszeit geplant ist, ein festlicher Anlass stattfinden soll oder ein besonderer Event im Mittelpunkt steht: Für jeden Moment wird der passende Rahmen geschaffen.

Die Vielfalt des Angebots lädt dazu ein, Neues zu entdecken und sich inspirieren zu lassen. Das Team der Oase freut sich darauf, Gäste schon bald willkommen zu heissen.

Bis bald in der Oase!

ÜBERSICHT

3	Kontakt und Anfahrt
4–5	Gut zu wissen
5	Impressionen
6	Raumkonzept und Kapazität
7–8	Seminarpauschalen
9	FunGolf
10	Apéro riche Packages
11–12	Apéro-Häppli zum Zusammenstellen
13	Menüempfehlung
14–16	Menüs zum selbst Kreieren
17–19	Buffets
20	Zwischenverpflegung an Golfturnieren



KONTAKT



Ansprechperson vor Ort
Leitung Eventkoordination
Rebecca Bidinger
Direkt +41 58 568 41 77
rebecca.bidinger@migrosgolf.ch

Golfpark Oberkirch und Restaurant Oase

Am Hofbach 1
6208 Oberkirch
+41 58 568 41 90
restaurant-oase.ch

ANFAHRT

Mit dem Auto

Über Autobahn A2, Ausfahrt Sursee/Nottwil.
Ab dem Kreislauf ist der Golfpark ausgeschildert.

Öffentliche Verkehrsmittel

Den Golfpark ist zu Fuss, ab Bahnhof SBB Oberkirch,
in zehn Minuten zu erreichen.

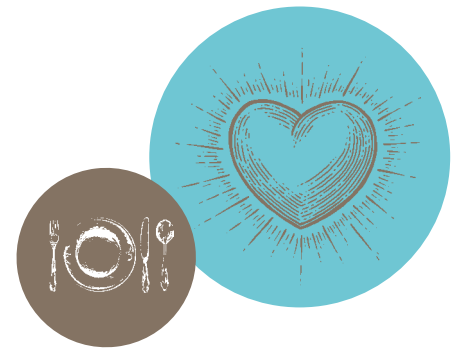
Parkplätze

Die Parkplätze beim Golfpark Oberkirch stehen
kostenlos zur Verfügung.



Restaurant Oase in Gebäude 2

GUT ZU WISSEN



Eine Idee entsteht

Es soll ein Anlass organisiert werden? Das Team freut sich auf ein persönliches Gespräch.

Eine provisorische Reservierung wird während 14 Tagen freigehalten.

Die eigene Note / Zapfengeld

Es besteht der Wunsch, Gäste mit mitgebrachten Getränken zu begrüßen? Für ein Zapfengeld von CHF 30.– pro 75-cl-Flasche Wein oder Schaumwein kann der eigene edle Tropfen im Restaurant genossen werden.

Tische, Tischtücher und Servietten

Durch unser Block-System sind wir für die gewünschte Personenanzahl pro Tisch sehr flexibel.

Für Bankette decken wir die Tische mit weissen Stofftischtüchern. Als Servietten verwenden wir weisse Stoffservietten. Selbstverständlich sind wir für Wünsche offen.

Personenzahl

Bitte die definitive Personenzahl spätestens vier Tage vor dem Anlass mitteilen. Die gemeldete Anzahl ist verbindlich und dient als Grundlage für die Verrechnung.

Vorbestellung

Für Gruppen bis 15 Personen ist eine Bestellung à la carte möglich. Für Gruppen ab 16 Personen steht ein vielfältiges Angebot an Bankettmenüs zur Auswahl.

Das Essen für den Anlass sollte im Voraus bestellt werden, damit auch spezielle Wünsche berücksichtigt werden können.

Feiern bis spät in die Nacht? Kein Problem!

Das Restaurant Oase schliesst offiziell um 22 Uhr. Für die Gewährleistung eines optimalen Services sind wir auf das geschätzte Veranstaltungsende angewiesen.

Ab Mitternacht wird ein Serviceaufschlag von CHF 55.– pro Stunde und Mitarbeitendem verrechnet.

Der Mindestbetrag beträgt CHF 110.– (entspricht zwei Mitarbeitenden à je einer Stunde).

Gemäss den kantonalen Vorschriften muss ab 00.30 Uhr bei der Luzerner Polizei eine Verlängerung der Sperrstunde beantragt werden. Die dafür anfallenden Gebühren von CHF 50.– pro Stunde gehen zulasten des Veranstalters.

Kommt etwas dazwischen?

Als Gastgeber des Restaurants Oase im Golfpark Oberkirch setzt sich das Team mit Leidenschaft für jede Veranstaltung ein. Bereits mehrere Tage im Voraus beginnen die Vorbereitungen, um den Gästen ein unvergessliches Erlebnis zu ermöglichen.

Sollte jedoch etwas Unvorhergesehenes die Durchführung der Veranstaltung verhindern, gelten folgende zeitliche Richtlinien für den entstandenen Aufwand an Waren und Bearbeitung:

Bis 10 Tage vor Anlass
Bearbeitungsgebühr CHF 150.–

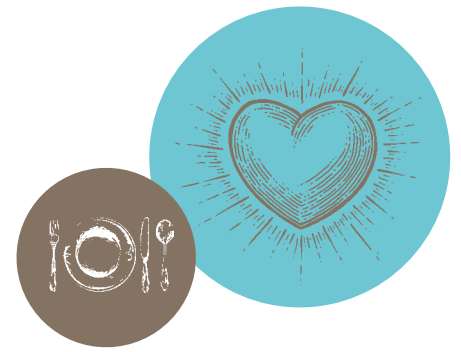
5 bis 9 Tage vor Anlass
50% des bestätigten Auftragsvolumens

0 bis 4 Tage vor Anlass
100% des bestätigten Auftragsvolumens

Zahlungsmittel vor Ort

Wir akzeptieren Barzahlungen in CHF sowie folgende Karten und Dienste: Postcard, Maestro EC-Direkt, Diners Club, Visa, Eurocard, American Express und Twint.

IMPRESSIONEN



Terrasse am Wasser bis 80 Personen



À la carte Restaurant bis 60 Personen



Wintergarten am Wasser bis 48 Personen



Saal bis 120 Personen



RAUMKONZEPT

Kapazitäten Restaurant Oase

Steh-Apéro (Wintergarten)
60 Personen

Bankett Zehnertische (Wintergarten)
50 Personen

Kapazitäten Oase Lounge

Steh-Apéro
80 Personen

Kapazitäten Seminarraum (49 m²)



Konzert
40 Personen



Seminar
20 Personen



Seminar Blocktisch
20 Personen



Seminar U-Form
20 Personen

Kapazitäten Bankettsaal (168 m²)

Steh-Apéro
160 Personen

Konzert
140 Personen

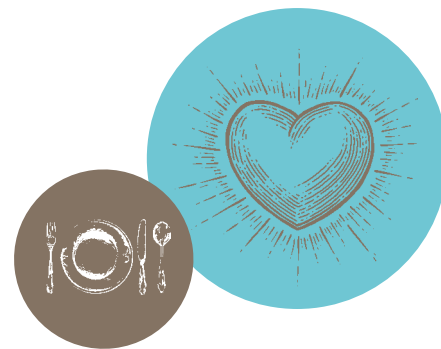
Seminar
80 Personen

Bankett
120 Personen

Kapazitäten Terrasse

Steh-Apéro
100 Personen

Bankett
80 Personen



SEMINARPAUSCHALEN

ab 6 Personen

HALBTAGESPAUSCHALE

Ohne Lunch

8 bis 12 Uhr oder 13 bis 17 Uhr
(Verlängerung auf Anfrage,
CHF 30.– pro Person, pro Stunde)

- Tagungsraum
- Technische Grundausstattung: Beamer und Leinwand, Moderatorenkoffer, Flip-Chart, Pinnwand, Wireless Internet
- Tagungsgetränke (div. Softgetränke im Raum)
- Mineralwasser 1 Liter mit/ohne Kohlensäure
- Pausensnack am Vormittag: Kaffee, Tee, Orangensaft, Gipfeli, Früchte, Riegel, Nüsse, Dörrfrüchte
- Pausensnack am Nachmittag: Kaffee, Tee, Orangensaft, Süssgebäck, Früchte, Riegel, Nüsse, Dörrfrüchte

Pro Person CHF 80.–

HALBTAGESPAUSCHALE

Inkl. 3-Gänge-Lunch

8 bis 12 Uhr oder 13 bis 17 Uhr
(Verlängerung auf Anfrage,
CHF 30.– pro Person, pro Stunde)

- Tagungsraum
- Technische Grundausstattung: Beamer und Leinwand, Moderatorenkoffer, Flip-Chart, Pinnwand, Wireless Internet
- Tagungsgetränke (div. Softgetränke im Raum)
- Mineralwasser 1 Liter mit/ohne Kohlensäure
- Pausensnack am Vormittag: Kaffee, Tee, Orangensaft, Gipfeli, Früchte, Riegel, Nüsse, Dörrfrüchte
- Pausensnack am Nachmittag: Kaffee, Tee, Orangensaft, Süssgebäck, Früchte, Riegel, Nüsse, Dörrfrüchte
- 3-Gänge-Lunch

Pro Person CHF 110.–



SEMINARPAUSCHALEN



TAGESPAUSCHALE

Inkl. 3-Gänge-Lunch

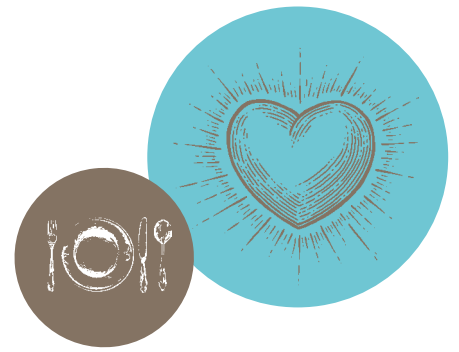
8 bis 17 Uhr
(Verlängerung auf Anfrage,
CHF 30.– pro Person, pro Stunde)

- Welcome Coffee und Gipfeli beim Eintreffen
- Tagungsraum
- Technische Grundausstattung
- Tagungsgetränke (div. Softgetränke im Raum)
- Mineralwasser 1 Liter mit/ohne Kohlensäure
- Pausensnack am Vormittag: Kaffee, Tee, Orangensaft, Gipfel, Früchte, Riegel, Nüsse, Dörrfrüchte
- Pausensnack am Nachmittag: Kaffee, Tee, Orangensaft, Süssgebäck, Früchte, Riegel, Nüsse, Dörrfrüchte
- 3-Gänge-Lunch

Pro Person CHF 130.–

AUSSTATTUNG

- Moderatorenkoffer
- Wireless Internet
- Pinnwand
- Flip-Chart
- TV (im Saal)
- Beamer/Leinwand (im Saal)
- Grossformat-Präsentationsbildschirm HD, 60"–70" (im Seminarraum OG)
- Mikrofon



FUNGOLF

ERLEBE DIE FASZINATION GOLF IM ORIGINALFORMAT

Bei FunGolf spielt es keine Rolle, ob du eine Platzurlaubnis oder Platzreife hast – hier steht der Spass im Vordergrund. Unkompliziert und ohne Vorkenntnisse kannst du direkt auf die Anlage starten. Ein Highlight für Golf-Kenner und Anfänger gleichermaßen: FunGolf fordert dich heraus, ohne dich zu überfordern.

FunGolf Events

Ob ein lockerer Firmenevent, ein sportliches Teamerlebnis oder ein Vereins- oder Gruppenanlass im Grünen – FunGolf Events sind ideal für Gruppen ab acht Personen. Der Event wird von erfahrenen Profis organisiert und von einem Golflehrer begleitet, sodass er bei jedem Wetter stattfinden kann.

Die gastronomische Betreuung ist flexibel wählbar – von einem Apéro bis hin zu einem Mehrgänge-Menü, bei dem ihr eure sportlichen Erlebnisse in entspannter Atmosphäre Revue passieren könnt.

Weitere Informationen und Anfragen

Mit unserer Beratung und Unterstützung sorgen wir dafür, dass dein Besuch im Golfpark zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Golfpark Oberkirch
+41 58 568 41 80
oberkirch@migros-golf.ch
www.fungolf.ch

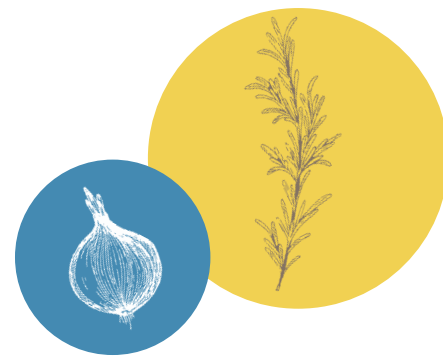


FUNGOLF EVENTS IM VERGLEICH



	MINI	MIDI	MAXI
Spiel auf Driving Range	✓	✓	✓
Spiel auf Rasen		✓	✓
Spiel auf Kurzspielanlage			✓
Golflehrer*in / Spielbetreuer*in	✓	✓	✓
Apéro: 30 Minuten für 30 CHF	wählbar	wählbar	wählbar
Gastro-Zusatzangebote	nach Wunsch	nach Wunsch	nach Wunsch
Teilnehmer	ab 8 Personen	ab 8 Personen	ab 8 Personen
Dauer	50 Minuten	75 Minuten	100 Minuten
Preis	CHF 35.–	CHF 55.–	CHF 75.–

APÉRO RICHE



APÉRO RICHE PACKAGE

Zehn verschiedene saisonale Apéro-Häppli:
Ein feiner Mix aus kalten und warmen Häppli,
gepaart mit süssen Schlemmereien,
von unserem Küchenchef zusammengestellt.

pro Person CHF 39.50

exkl. Getränke

Buchbar ab 35 bis max. 160 Personen

APÉRO LIGHT

Fünf verschiedene saisonale Apéro-Häppli:
Ein feiner Mix aus kalten und warmen Häppli,
gepaart mit süssen Schlemmereien,
von unserem Küchenchef zusammengestellt.

pro Person CHF 25.–

exkl. Getränke

Buchbar ab 10 Personen

APÉRO ZUM TEILEN

TAPAS-PLATTE ZUM TEILEN

Sechs verschiedene Spezialitäten:
z.B. Pimientos de Padron, marinierte Oliven,
Patatas Bravas, Kroketten und weitere Spezialitäten
(Fleisch und vegetarisch gemischt)

pro Person CHF 19.–

FLAMMKUCHEN

Speck, Frühlingszwiebeln und Sauerrahm

CHF 19.–

Antipasti-Gemüse, Oliven und Parmesan

CHF 19.–

APÉRO-HÄPPLI



Köstliche Apéro-Häppli zum selber Zusammenstellen. Mindestens fünf Stück pro Sorte. Ab 10 Personen.

KALTE UND WARME HÄPPLI



		CHF
Ofenfrische mediterrane Gemüse-Quiche 	Stück	3.50
Ofenfrische Quiche «Lorraine» mit Speck	Stück	3.50
Mini-Schinkengipfeli	Stück	3.00
Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Gemüse und Sweet-Chilisauce 	Stück	2.50
Samosa-Gemüseteigtasche an pikantem Saucen-Dip 	Stück	4.00
Hausgemachte Mini-Hacktätschli (Kalb und Rind), warm, an BBQ-Sauce	Stück	4.00
Trilogie von Strauchtomaten-Mozzarella-Spiess an Aceto-Pesto-Vinaigrette 	Stück	3.50
Bergkäse-Traubenspiess 	Stück	3.50
Knusprige Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Zwiebeln 	Stück	4.00
Pfiffiges Rinds-Tatar, verziert mit Croûtons, im Löffel	Stück	6.00
Knackiges Rohkostgemüse-Bouquet im Gläsli und Avocado-Sauerrahm 	Stück	5.00
Melonen-Schiffchen mit Bündner Rohschinken	Stück	4.50
Poulet-Satay-Spiessli mit Ingwer-Honigsauce	Stück	3.00
Currywurst «Oase» mit Curry-BBQ-Sauce	Schale	4.50
Zweifel Chips Paprika und Nature 	Schale	4.50
Nüssli	Schale	3.00
Schwarze und grüne Oliven im Gläsli mit Sbrinz-Möckli 	Schale	6.00

APÉRO-HÄPPLI






Köstliche Apéro-Häppli zum selber Zusammenstellen. Mindestens fünf Stück pro Sorte. Ab 10 Personen.



Apéro-Brötli:




		CHF
mit Schinken/Salami	Stück	4.00
mit Thon	Stück	4.00
mit Swiss Beef Tatar	Stück	5.00
mit Roastbeef	Stück	5.00
mit Ei 	Stück	4.00
mit Käse 	Stück	4.00

SUPPEN (KALT UND WARM)

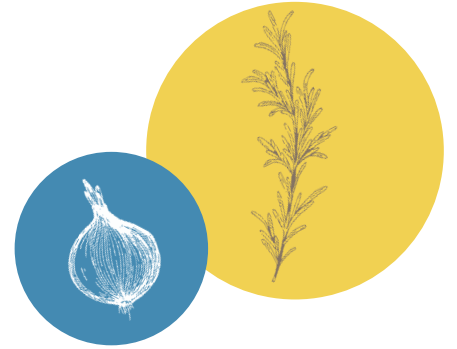
Espresso von der Red-Thai-Suppe mit Zitronengras, parfümiert 	Stück	2.50
Espresso von der Tomatensamtsuppe mit Pesto 	Stück	2.50
Espresso von der Kartoffelsuppe 	Stück	2.50

SÜSSES / DESSERT

Mini-Muffins, gefüllt	Stück	4.50
Mini-Berliner	Stück	2.50
Mini-Donuts	Stück	2.50
Mini-Brownies	Stück	4.00
Mini-Schoggimousse im Gläsli 	Stück	4.00
Früchte-Spiess (saisonal) 	Stück	5.00

-  | vegan
-  | vegetarisch
-  | glutenfrei

MENÜEMPFEHLUNG



MENÜ I

Knackige Blattsalate mit gerösteten Croûtons und Dressing nach Wahl **9.50**

Hausgemachter Hackbraten (Rind und Kalb) an Merlotjus
mit Kartoffelstampf und glasiertem Erbsen-Rüebli-Gemüse **29.-**

Toblerone-Mousse mit saisonalen Früchten verziert **9.50**

Menüpreis 48.-

MENÜ II

Gemischter Salat mit gerösteten Croûtons und Dressing nach Wahl **12.-**

Ofenfrischer Schweinsrücken am Stück mit Kräuterkruste im eigenen Jus,
kleine Bratkartoffeln und Wurzelgemüse **32.-**

Oase Dessert-Triologie **12.50**

Menüpreis 56.50

MENÜ III

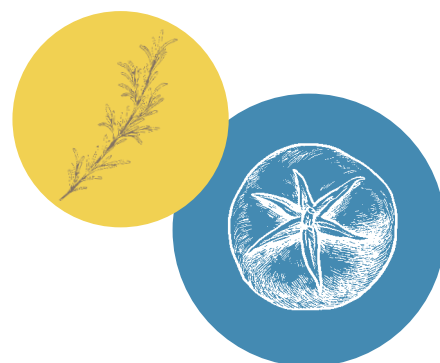
Randen-Carpaccio mit Fetakäse-Mousse, Walnüssen und Orangen-Vinaigrette **15.50**

Grilliertes Rindsfilet-Tournedo (180g) dazu Pommes Duchesse,
Saisongemüse und Kräuterbutter **58.-**

Erdbeerparfait mit Ananas-Kokos-Kompott **14.-**

Menüpreis 84.50

Für Gruppen ab 15 Personen wählst du aus folgenden Menüs aus.



MENÜ – VORSPEISEN

pro Person CHF

Knackige Blattsalate mit gerösteten Croûtons und Dressing nach Wahl 🍷	9.50
Gemischter Salat mit gerösteten Croûtons und Dressing nach Wahl 🍷	12.00
Mango-Avocado-Mosaik mit Burratta und Pinienkernen 🍷🍷	15.50
Randen-Carpaccio mit Fetakäse-Mousse, Walnüsse und Orangen-Vinaigrette 🍷	12.50
Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Speckstreifen (September – März) an Aceto-Balsamico-Dressing	14.50

MENÜ – SUPPEN

pro Person CHF

Aargauer Rüepli-Suppe mit Apfelwürfeln, mit Ingwerduft aromatisiert 🍷	9.50
Strauchtomaten-Suppe mit Gin aromatisiert, mit Pesto beträufelt 🍷	10.00
Pfiffige Red-Thai-Suppe mit Zitronengras aromatisiert 🍷	9.50
Muskat-Kürbis-Suppe mit Lebkuchenwürfel verfeinert (September – November) 🍷🍷	10.00

MENÜ – ZWISCHENGÄNGE

pro Person CHF

Wolfbarsch-Ravioli an Zitronenbutter, Oliven und Kapern	15.50
Zitronen-Ravioli an Salzeibutter und Parmesan 🍷	14.00

🍷 | vegan
🍷 | vegetarisch
🍷 | glutenfrei





MENÜ HAUPTGÄNGE FLEISCH

	pro Person CHF
Hausgemachter Hackbraten (Rind und Kalb) an Merlotjus mit Kartoffelstampf und glasiertem Erbsen-Rüebli-Gemüse	29.00
Gebratene Schweinsfilet-Medaillons an Calvadosauce, Lyoner Kartoffeln und Bohnenbündel ✓	39.00
Ofenfrischer Schweinsrücken am Stück mit Kräuterkruste im eigenen Jus, kleine Bratkartoffeln und Wurzelgemüse	32.00
Grilliertes Rindsfilet-Tournedo dazu Pommes Duchesse, Saisongemüse und Kräuterbutter	58.00
Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Béarnaise mit Kartoffelgratin und Saisongemüse ✓	50.00
Ofenfrischer Kalbshohrücken im Meersalz-Rosmarinkleid und Portweinjus dazu Butternudeln und Saisongemüse	52.00
Oase Cordon Bleu vom Kalb im Rosmarin-Knusperkleid, gefüllt mit Schinken und heimischem Bergkäse, dazu Country Fries und Saisongemüse	48.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Kartoffelrösti und glasiertem Erbsen-Rüebli-Gemüse	42.00
Pouletbrust-Saltimbocca an Basilikum-Tomatensauce mit Jungspinat-Gnocchi und Saisongemüse	38.00

MENÜ HAUPTGÄNGE FISCH






	pro Person CHF
Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet an Weissweinsauce serviert mit Rosmarinpolenta und Fenchel-Orangen-Gemüse	36.00
Grillierte Lachstranche an Dill-Senf-Sauce dazu Linguine-Nest und zweifarbige Zucchetti	30.00

HAUPTGÄNGE VEGI / VEGAN

	pro Person CHF
Linsen-Dal-Ravioli an Randenschaum und gebratenen Pilzen 	24.00
Kichererbsen-Curry mit Basmati-Reis und Zitronen-Minze-Joghurt 	32.00

MENÜ – DESSERT



	pro Person CHF
Toblerone-Mousse mit saisonalen Früchten verziert 	9.50
Feines Vanille-Panna-Cotta mit Mangofruchtmark 	10.00
Marinierter Fruchtsalat mit Akazienhonig in Begleitung von Zitronen-Sorbet  	12.50
Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott, Vanilleglace und Rahm (September – März)	14.50
Vermicelles mit Kirsch, Meringue, Rahm und Feigen (September – November)	14.00
Erdbeerparfait mit Ananas-Kokos-Kompott 	14.00
Birnenkompott mit Schokoladenglacé und Buttercroissants	12.00
Oase Dessert-Trilogie, drei verschiedene saisonale Köstlichkeiten	12.50

-  | vegan
-  | vegetarisch
-  | glutenfrei
-  | laktosefrei

MEDITERANES BUFFET

Kalte Vorspeisen

Luftgetrockneter Serrano-Schinken mit Cavaillon-Melonenschnitzen
Antipasti von Artischockenherzen, Trockentomaten, grillierte Zucchini
Auberginen und Paprika, grüne und schwarze Oliven
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum, knackige Blattsalate
Zwei verschiedene Salatsaucen und Hausbrot

Suppe

Strauchtomaten-Suppe mit Basilikumöl

Pasta

Penne mit Käserahmsauce Blattspinat und Pinienkernen

Hauptspeisen

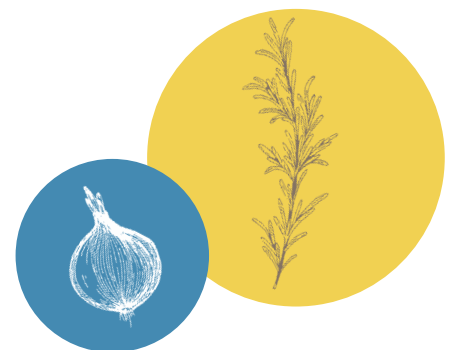
Am Stück gebratener Rindshohrücken an Barolojus
Kurz gebratene Kalbs-Saltimbocca
Pouletbrust-Piccata mit Pilzen und Kräutern
Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet an Limonensauce
Rosmarinkartoffeln, Safranrisotto, Peperonata-Gemüse und
Fenchel-Orangen-Gemüse

Süsse Leckereien

Tiramisu, Panna Cotta, Fruchtsalat mit Sorbet
und Schoko-Bananenkuchen

Pro Person CHF 95.–

Buchbar ab 35 Personen





BBQ-BUFFET GRILL EVENT

SPORTLICH

Vorspeisen

Reichhaltiges Salatbuffet mit einer Auswahl von sechs gemischten und zwei Blattsalaten, zwei verschiedenen Salatsaucen und Hausbrot

Hauptspeisen vom BBQ-Grill

Spare-Ribs, Luzernerwurst, Pouletbrust, Lachs in der Folie, Gemüse-Medaillons, Grillgemüse, Baked Potatoes mit Sauerrahm, Maiskolben und drei verschiedenen BBQ-Saucen

Süsse Leckerei

Marinierter Fruchtsalat mit Fruchtsorbet

Pro Person CHF 69.–

Buchbar ab 35 Personen

EXKLUSIV

Vorspeisen

Reichhaltiges Salatbuffet mit einer Auswahl von sechs gemischten und zwei Blattsalaten, zwei verschiedenen Salatsaucen und Hausbrot

Hauptspeisen vom BBQ-Grill

Rinds-Entrecôte, Pouletbrust, Kalbsplätzli, Wolfsbarschfilet, Gemüse-Medaillons, Grillgemüse, Baked Potatoes mit Sauerrahm, Kroketten, Maiskolben und drei verschiedenen BBQ-Saucen

Süsse Leckerei

Marinierter Fruchtsalat mit Fruchtsorbet

Pro Person CHF 85.–


Buchbar ab 35 Personen


PASTA-PLAUSCH VOM BUFFET

3-GÄNGE-PLAUSCH

Gemischte Salate und Blattsalate
mit zwei verschiedenen Salatsaucen
und Hausbrot

Penne mit Sauce nach Wahl:
Pesto, Bolognese, Tomate, dazu Parmesan


Ofenfrische Lasagne 

Marinierter Fruchtsalat mit Fruchtsorbet 



Pro Person CHF 49.50
Buchbar ab 20 Personen

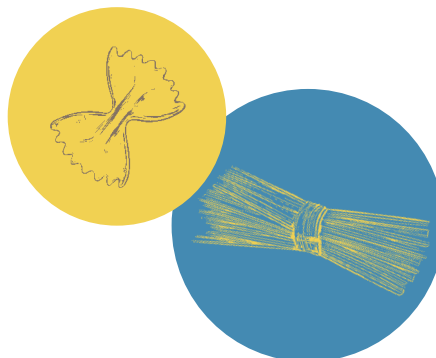
PASTA-PLAUSCH

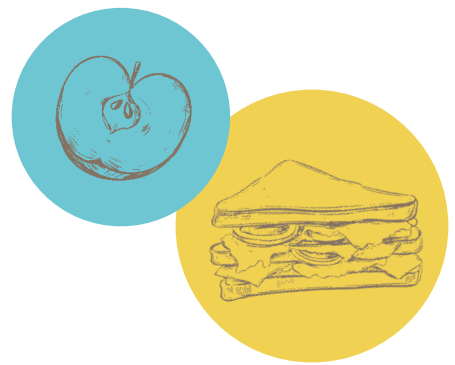
Penne mit Sauce nach Wahl:
Pesto, Bolognese, Tomate, dazu Parmesan

Ofenfrische Lasagne 

Pro Person CHF 29.50
Buchbar ab 20 Personen

 | vegan
 | vegetarisch





ZWISCHENVERPFLEGUNG

VARIANTE I – DIE KLASSISCHE

- Abgepackte Sandwiches belegt mit Schinken, Salami und Käse
- Banane und Apfel
- Bouillon
- Hausgemachte Wähe
- Grander Wasser in der Karaffe

Pro Person CHF 13.–

Buchbar ab 10 Personen

VARIANTE II – DIE VITALE

- Brötli belegt mit Hummus, Mostbröckli
- Coleslaw-Salat
- Saisonale Frucht
- Bouillon
- Grander Wasser in der Karaffe

Pro Person CHF 12.–

Buchbar ab 10 Personen

VARIANTE III – DIE BAYRISCHE

- Zwei Weisswürste mit süssem Senf
- Ofenfrische Brezeln
- Bouillon
- Hausgemachte Wähe
- Banane und Apfel
- Grander Wasser in der Karaffe

Pro Person CHF 18.–

Buchbar ab 10 Personen

DAS SURVIVAL KIT (LUNCH-BAG)

- Abgepacktes Sandwich belegt mit Schinken oder Käse (zur Auswahl)
- Banane
- Mineralwasser ohne Kohlensäure 0.5l PET
- Farmer-Riegel

Pro Person CHF 12.–

Buchbar ab 10 Personen

EXTRAS ZUM ERGÄNZEN

- | | |
|--|------------------|
| • Ein Stück Fruchtwähe | CHF 2.50 |
| • Ein Paar Weisswürste mit süssem Senf und eine Scheibe Brot | CHF 8.50 |
| • Sandwich (Käse, Schinken, Salami) | CHF 6.00 |
| • Golfer-Drink, 1 Liter | CHF 15.00 |
| • Orangensaft, 1 Liter | CHF 9.00 |
| • Apfelsaft, 1 Liter | CHF 9.00 |

Getränke Verrechnung nach Verbrauch:

1 Liter Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure **CHF 9.–**

0,5 Liter PET **CHF 4.–**