

Bankett-Dokumentation 2020



Rein in die Oase!

Golfpark Oberkirch & Restaurant Oase
Am Hofbach 1 | 6208 Oberkirch
041 921 24 50 (Golfpark) / 041 925 24 60 (Restaurant Oase)

GOLF  **PARK**
MIGROS

inhaltsverzeichnis

hereinspaziert.....	3
Ihre Idee, unsere Vorschläge.....	4
impressionen.....	5
raumkonzept & kapazitäten.....	8
raummieten & seminarpauschalen.....	9
golfen als gruppenevent.....	12
menu-vorschläge.....	17
golfturniere.....	16
köstliche apéro häppli.....	20
menüs zum selber kreieren.....	23
buffetvorschläge für Sie kreiert.....	28
ideen zur zwischenverpflegung.....	33
zusätzliche dienstleistungen / catering ausser haus.....	36
getränkekarte.....	37
kurzinformationen, anfahrt & Verrechnungen.....	37

Ihre Ansprechpersonen vor Ort

Simone Murer
Leiterin Administration und Golf-Events
Telefon: 041 925 24 56
Mail: simone.murer@migros-luzern.ch

Patrice Puschmann
Leiter Gastronomie
Telefon: 041 925 24 60
Mail: oase@migros-luzern.ch



hereinspaziert

Liebe Gäste
Liebe Golferinnen, liebe Golfer

Wir freuen uns, dass Sie sich für die Angebote des Restaurants Oase und für den Golfpark Oberkirch interessieren. Immer mehr Gäste besuchen uns und verbringen ihre Mittagspause in der Oase. Für Feiern in grosszügiger Umgebung ist die Oase längst kein Geheimtipp mehr.

Im Restaurant Oase finden Sie ein breites gastronomisches Angebot, mit dem Golfpark Oberkirch eine vielseitige Anlage für Events, mitten in der grünen Natur, bei Sursee, nahe dem Sempachersee. Profitieren Sie für vielfältige Anlässe wie Feiern, Essen, Seminare, Bankette und Apéros, für Golfturniere, Hochzeiten, Generalversammlungen und Zertifikatsfeiern von einer modernen Infrastruktur. Fordern Sie Ihre Freunde spielerisch heraus, kombinieren Sie Ihren Anlass mit einer Plauschpartie Schnuppergolf.

Gerne helfen wir Ihnen beim Planen und bei der Vorbereitung Ihres Anlasses. Überlassen wir kein Detail dem Zufall. Vertrauen Sie auf erfahrene und inspirierte Eventveranstalter. In dieser Dokumentation finden Sie Informationen zu nützlichen Dienstleistungen, zu attraktiven Angeboten und zur Infrastruktur, die Ihnen zur Verfügung steht.

Schöpfen Sie aus dem Vollen: Gerne definieren wir für Sie ein massgeschneidertes Angebot. Kontaktieren Sie uns, fragen kostet nichts. Auf Ihren Besuch freuen wir uns!

Freundliche Grüsse und bis bald!
Restaurant Oase und Golfpark Oberkirch



Ihre Idee, unsere Vorschläge...

Haben Sie bereits ein Motto für Ihren Anlass? Optionale Dekoration, wie Blumengestecke oder Tischwäsche, organisieren wir gerne, abgestimmt auf Ihre Veranstaltung.

Ihr Business-Anlass...?

Wir bieten unseren Business Kunden eine moderne Seminar-Infrastruktur. Detaillierte Angebote & Preise über Raummiete und Technikausstattung entnehmen Sie bitte im hinteren Teil dieser Dokumentation.

kulinarisch auf der gleichen Welle...

Bei einem persönlichen Gespräch entscheiden Sie, wie Sie und Ihre Gäste verwöhnt werden möchten. Um eine optimale Vorbereitung zu gewährleisten benötigen wir die definitive Gästezahl bis spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung.

feiern bis spät in die Nacht? ...kein Problem....

Oftmals dauert ein schöner Abend länger als man denkt. Die Bewilligung für den Ausschank nach 24.00 Uhr beantragen wir gerne für Sie. Kostenpunkt CHF 70.00. Auch unser Service wird Sie bis spät in die Nacht weiterhin betreuen. Hierfür erlauben wir uns einen Service-Aufschlag von CHF 45.00 pro angefangener Stunde und Mitarbeiter ab 24.00 Uhr zu verrechnen.

organisatorische Details....

Grundlegend verstehen sich unsere Preise inklusive 7.7% MwSt. Als Zahlungsmittel akzeptieren wir alle gängigen Kreditkarten. Wenn Sie uns bei Ihrer Reservierung, Ihre Adresse (Rechnungsadresse) mitteilen, senden wir Ihnen die Rechnung auch gerne zu Ihnen nach Hause. Zahlung 30 Tage netto. Einzel-Inkasso ist in der Oase bis max. 20 Personen möglich.

Bei Veranstaltungen über 20 Personen im Einzel-Inkasso-Modus, erlauben wir uns die Schluss-Rechnung dem Veranstalter zu überreichen. Der Veranstalter organisiert dann den Rechnungsbetrag.

impressionen

Terrasse am Wasser

- bis 80 Personen



unsere Garten-Lounge

- bis 60 Personen



impressionen

a la carte Restaurant

-bis 100 Personen



unser Saal

- bis 120 Personen



impressionen

unser Wintergarten am Wasser

- 80 Personen



Partystimmung in der "OASE"



raumkonzept & kapazitäten

Kapazitäten Restaurant Oase

Steh-Apéro (Terrasse)	60 Personen
Bankett eckig (Terrasse)	40 Personen
Bankett eckig	100 Personen



Kapazitäten Seminarraum (49m²)

Konzert	50 Personen
Seminar	36 Personen
Seminar Blocktisch	28 Personen
Seminar U-Form	24 Personen



Kapazitäten Bankettsaal (168m²)

Steh-Apéro	160 Personen
Konzert	140 Personen
Seminar	100 Personen
Bankett rund	100 Personen
Bankett eckig	140 Personen



raummieten & seminarpauschalen

	Ganzer Tag	Halber Tag*	Abend**
Seminarraum (49m ²)	CHF 300. –	CHF 200. –	CHF 250.-
Bankettsaal (168m ²)	CHF1000. –	CHF 500. –	CHF 700.–

Bei einem Mindest-Umsatz im Bankettsaal von:

½ Tag	CHF 2500.00
1/1 Tag	CHF 5000.00

Bei einem Mindest-Umsatz im Seminarraum von:

½ Tag	CHF 500.00
1/1 Tag	CHF 750.00

...entfallen die Raummieten.

Die Seminarraummierte entfällt bei einer Konsumation ab CHF 59.–/pro Person

*Halbe Tage: Anlässe von Montag bis Sonntag, von 8 Uhr bis 12 Uhr oder von 13 Uhr bis 17 Uhr.

** Abendtarif: Anlässe von Montag bis Sonntag ab 18 Uhr.

mietpreise für mobilien

Stuhl-Hussen	CHF 5.–/Person
Gas Grill (mit Gas und Reinigung)	CHF 100.–/ pauschal
Heiz Pilz (mit Gas)	CHF 30.–/ pauschal

seminarpauschalen

Halbtagespauschale (ohne Lunch)

- Tagungsraum
- Tagungsgetränke (div. Softgetränke im Raum)
- Mineral Liter mit/ohne KS
- technische Grundausstattung
 - Moderatorenkoffer
 - Flip-Chart
 - Pinnwand
 - Wireless Internet
- Pausensnack mit Kaffee / Tee, Orangensaft & Gipfel, Obst am Vormittag oder
- Pausensnack mit Kaffee / Tee, Orangensaft & Süssgebäck, Obst am Nachmittag

pro Person CHF 59.00

Tagespauschale (inkl. Lunch)

- Tagungsraum
- Tagungsgetränke (div. Softgetränke im Raum)
- Mineral Liter mit/ohne KS
- technische Grundausstattung
 - Moderatorenkoffer
 - Flip-Chart
 - Pinnwand
 - Wireless Internet
- Pausensnack mit Kaffee / Tee, Orangensaft & Gipfeli, Obstam Vormittag
- Pausensnack mit Kaffee / Tee, Orangensaft & Süssgebäck, Obst am Nachmittag
- 1x Business Lunch (2-Gang) (exkl. Getränke)

pro Person CHF 99.00

Infrastruktur Einzelmiete

▪ Moderatorenkoffer	inkl.
▪ Flip-Chart	inkl.
▪ 2 Pinnwände	inkl.
▪ Wireless Internet	inkl.
▪ TV / DVD	CHF 50.00
▪ Hellraumprojektor	CHF 25.00
▪ Beamer / Leinwand (im Saal)	CHF 100.00
▪ Grossformat-Präsentationsbildschirm HD (60"-70")	CHF 100.00
▪ Mikrophon	CHF 25.00
▪ Zusätzliche Pinnwand pro Stück	CHF 25.00

golfen als gruppenevent

Die originelle Idee für Ihren nächsten Event: Laden Sie zum Plauschturnier, nehmen Sie Mass am Golf-sport. „Golf für alle“ lautet die Devise auf dem Golfplatz Oberkirch. Mit einem Golf-Event verbinden Sie Spiel, Sport, Spass, Team Building und allenfalls Kulinarik. Vorkenntnisse werden für unsere Schnupper-golf-Events keine vorausgesetzt.

Gerne gestalten wir den Golfevent nach Ihren Wünschen. Wagen Sie den Versuch, im Golfpark Oberkirch.

schnuppergolf pauschal

Für 60 Minuten	04 bis 10 Personen	mit 1 PGA Pro	CHF 270.–
	11 bis 20 Personen	mit 1 PGA Pro	CHF 400.–
	21 bis 30 Personen	mit 2 PGA Pros	CHF 630.–
	31 bis 40 Personen	mit 2 bzw. 3 PGA Pros	CHF 720.–
Für 90 Minuten	04 bis 10 Personen	mit 1 PGA Pro	CHF 400.–
	11 bis 20 Personen	mit 1 PGA Pro	CHF 600.–
	21 bis 30 Personen	mit 2 PGA Pros	CHF 950.–
	31 bis 40 Personen	mit 2 bzw. 3 PGA Pros	CHF 1080.–
Für 120 Minuten	04 bis 10 Personen	mit 1 PGA Pro	CHF 500.–
	11 bis 20 Personen	mit 1 PGA Pro	CHF 800.–
	21 bis 30 Personen	mit 2 PGA Pros	CHF 1125.–
	31 bis 40 Personen	mit 2 bzw. 3 PGA Pros	CHF 1400.–



turnier fungolf

Golfevent für Nichtgolfer, mit Turnier auf der Anlage Pitch & Putt für Gruppen von 12 bis 36 Personen.

Das Arrangement beinhaltet folgende Leistungen:

- 60 Minuten Golf-Einführungsunterricht mit PGA Pro (Golflehrer)
- Turnier auf der Anlage Pitch & Putt, inkl. Startliste, Turnierauswertung (Einzel- oder Teamwertung) und Turnier-Betreuung durch eine Fachperson
- 4 Sachpreise und Rangverkündigung
- Kosten: für eine Gruppe von 12-36 Pax CHF 60.– /Pax

golf für familien / kleingruppen

Das Arrangement beinhaltet folgende Leistungen

- Golfspiel für 3-5 Personen
- Einführung mit einem PGA Pro (Golflehrer)
- Spiel auf der Anlage Pitch & Putt.

Variante I: 30 Minuten Golf Einführung inkl. Spiel auf der Anlage Pitch & Putt / "Fun Golf"

- Erwachsene CHF 45.– /Pax
- Kinder CHF 38.– /Pax

Gerne berücksichtigen wir Ihre Ideen und stellen für Sie ein individuelles Event-Angebot zusammen.

schnuppergolf packages

Die Schnuppergolf-Events beinhalten folgende Golf-Inhalte:

- 60 Min. Schnuppergolf
 - Golf Einführungs- und Anschauungsunterricht auf der Driving Range
- 90 Min. Schnuppergolf
 - Golf Einführungs- und Anschauungsunterricht auf der Driving Range
 - Putting Competition
- 120 Min. Schnuppergolf
 - Golf Einführungs- und Anschauungsunterricht auf der Driving Range
 - Spiel auf der Anlage Pitch & Putt

Standard-Package

Schnuppergolf mit Apéro:

1 Glas Weisswein , 1 Glas Prosecco, 1 Bier oder 1 alkoholfreies Getränk | saisonale Hüppli

10-20 Personen	60 Min.	CHF	50.-/Pax
	90 Min.	CHF	65.-/Pax
	120 Min	CHF	80.-/Pax
21-40 Personen	60 Min.	CHF	45.-/Pax
	90 Min.	CHF	60.-/Pax
	120 Min.	CHF	74.-/Pax

Superior-Package

Schnuppergolf mit Apéro, 3-Gang Menü:

1 Glas Weisswein , 1 Glas Prosecco, 1 Bier oder 1 alkoholfreies Getränk |

3-Gang Menü: Suppe oder Salat, Hauptgang, Dessert (exkl. Getränke)

7-9 Personen	60 Min.	CHF	90.-/Pax
	90 Min.	CHF	108.-/Pax
	120 Min.	CHF	120.-/Pax
10-20 Personen	60 Min.	CHF	83.-/Pax
	90 Min.	CHF	98.-/Pax
	120 Min.	CHF	110.-/Pax
21-40 Personen	60 Min.	CHF	76.-/Pax
	90 Min.	CHF	88.-/Pax
	120 Min.	CHF	100.-/Pax

Deluxe-Package

Schnuppergolf mit Apéro, 4-Gang Menü:

1 Glas Weisswein, 1 Glas Prosecco, 1 Bier oder 1 alkoholfreies Getränk |

4-Gang Menü: Suppe, Salat, Hauptgang, Dessert (exkl. Getränke)

7-9 Personen	60 Min.	CHF	100.-/Pax
	90 Min.	CHF	118.-/Pax
	120 Min.	CHF	135.-/Pax
10-20 Personen	60 Min.	CHF	94.-/Pax
	90 Min.	CHF	108.-/Pax
	120 Min.	CHF	122.-/Pax
21-40 Personen	60 Min.	CHF	87.-/Pax
	90 Min.	CHF	98.-/Pax
	120 Min.	CHF	108.-/Pax

golfturniere

Der Golfpark Oberkirch liegt in einer wunderschönen Landschaft und gewährt atemberaubende Ausblicke auf den Sempachersee. Die Golfanlage ist nicht nur landschaftlich sehr abwechslungsreich. Auch die Spielbahnen bieten einen unterschiedlichen, eigenen Charakter. So kommt nie Langeweile auf!

Die Greens und Abschläge fügen sich harmonisch in die Geländestruktur und in das Landschaftsbild ein. Nebst vielen Seen bestechen auch der grosse Baumbestand sowie die grosszügig angelegten Fairways, die zum Golfspiel richtiggehend einladen.

Im Golfpark Oberkirch finden pro Jahr rund hundert Golfturniere statt, von Clubturnieren über kleine Firmementurniere und Turnierserien bis zu grossen Einladungsturnieren. Gerne organisieren wir mit Ihnen ein Turnier, welches Ihren individuellen Bedürfnissen entsprechend durchgeführt wird.

Turnierkonditionen

Turnierstartgeld		CHF	25.– /Person
Greenfee	Montag-Freitag	CHF	90.– /Person
	Samstag, Sonntag und Feiertage	CHF	110.– /Person
Turnierstarter		CHF	30.– /Stunde
Pauschale Kanonenstart		CHF	5000. –
Pauschale 2-T Start		CHF	2500. –
Fahrzeuge		CHF	30.–/Töff
		CHF	50.–/Cart
Saal/Terrasse/Seminarraum			kostenlos



menu-vorschläge

Menü 1

Marktfrischer Salat saisonal zubereitet,
an Hausdressing

*

Feines Rüepli-Schaumsüppi mit Ingwer parfümiert

*

Gebratenes Schweinsfilet-Medaillon (CH) an Whiskyrahmsauce, mit Fettuccine und Gemüsegärtli

*

Karamelköppli mit Nidle und Früchten verziert

p.Person CHF 54.80

Menü 2

Hausgemachte Gemüse-Frühlingsrolle an
Sweet & Chilisauce mit Sojasprossen-
Thaispargelsalat

*

Pfiffiges Cocos-Currysüppi mit Zitronengrasduft

*

Leichtes, rotes Curry mit Poulet-Streifen, mit Thai-Gemüse und Jasmin-Reis

*

Mango-Salat mit Akazienhonig mariniert und Passionsfrucht-Sorbet

p.Person CHF 54.80

Menü 3

Antipasti Variation

*

Strauchtomaten -Cappuccino mit Gin
und Brioche Croutons

*

Gebratenes Kalbs-Saltimbocca ab Salbeijus,
auf Salsa-Linguini an Parmesan

*

Beeren-Tiramisu mit Espresso getränkt.

p.Person CHF 57.80

Menü 4

Kurz grillierte Black Tiger Crevetten auf Gemüse Cous Cous,
mit orientalischen Aromen, an Red Thai-Schaum

*

Rose gebratenes Rindsfilet-Medaillon an Trüffeljus,
auf Kartoffelgratin-Sockel und Gemüse-Mosaik

*

Vanille Panna Cotta mit Passionsfruchtmark
und Beeren

p.Person CHF 65.80

exkl. Getränke

Buchbar ab 15 Personen

Das Menü wird saisonal angepasst

Apéro Riche

...oder als Aperò-Büffet, wenn`s mal länger dauert...

... mit Blick auf unseren idyllischen Weiher

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

pro Person CHF 35.00
excl. Getränke

Buchbar ab 25 Personen bis max. 150 Personen

köstliche apéro häppli

Pro Person CHF

Knackige Gemüsesticks mit Rohkost & Sauerrahm-Kräuter-Dip im Gläsli		3.50
Marinierte schwarze & grüne Oliven im Gläsli		3.80
Gourmet-Antipasti im Gläsli mit Avocadomousse		3.80
Strauchtomaten-Mozzarella-Cocktail mit Basilikum-Pesto im Gläsli	Stück	3.00
Sbrinz-Möckli mit Trauben		3.50
Gemischte Chips & pikante Nüssli	Schale	3.50
Nacho-Chips mit pffiffiger Salsa	Schale	4.50
Mini-Blätterteiggebäck assortiert		2.50
Quiche-Ecke mit mediterranem Gemüse	Stück	3.00
Quiche-Ecke „Lorraine“	Stück	3.00
Quiche-Ecke mit Spinat und Pinienkernen	Stück	3.00
Mini-Schinkengipfeli	Stück	2.50
Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Gemüse und Sweet-Chilisauce	Stück	2.00
Mini-Hacktätschli warm an BBQ-Sauce	Stück	1.50
Knusprige Bruschetta mit Feta, scharfer Peperoni und roter Gemüsezwiebel	Stück	2.50
Knusprige Bruschetta mit Strauchtomate-Basilikum und Calamatra-Oliven	Stück	2.50
Mini-Wiener Kalbsschnitzeli im Rosmarinkleid an Bauern-Kartoffelsalat	Stück	6.50
Poulet-Satee-Spiessli mit Ingwer & Honig-Sojasauce	Stück	3.00
Knuspriger Swiss-Bacon mit Zwetschgen gefüllt	Stück	2.50
Mini-Blinis, bedeckt mit Tomaten-Salsa und Avocado Pulpe	Stück	3.00
Pfiffiges Rinds-Tatar, verziert mit Croutons, im Löffel	Stück	5.50
Serrano-Schinken mit Melone	Stück	6.50
Samosa-Gemüseteigtasche an pikantem Saucen-Dip	Stück	3.00
Risotto, nach Saison, in der kleinen Schale serviert	Stück	4.50

köstliche apéro häppli

	Pro Person	CHF
Scampi mit Asia-Gewürzen im Tempurateig an Sweet-Chilisauce	Stück	4.50
Mini-Bagel mit Roastbeef, Rucola & Trockentomate	Stück	4.50
Carpaccio vom Rindsfilet, an Limonen-Olivenöl-Jus	Stück	6.50
Canapées-Ecke mit Ei	Stück	3.00
mit Käse, Schinken / Salami	Stück	3.00
mit Spargel oder Thon	Stück	3.00
Gourmet Canapées Ecke mit Swiss Beef Tartar oder Räucherlachs	Stück	3.50
Party Brötli mit Ei oder Tomate	Stück	3.00
mit Käse, Schinken / Salami	Stück	3.00
mit Spargel oder Thon	Stück	3.00
Gourmet Party Brötli mit Swiss Beef Tartar oder Räucherlachs	Stück	3.50
mit Roastbeef	Stück	3.50
mit Bündnerfleisch oder Rohschinken	Stück	3.50
Espresso von spanischer Gazpacho, kalt	Stück	3.00
Espresso von der roten Linse mit Koriander & orientalischer Gewürznote	Stück	3.00
Espresso vom Red-Thaisüpli mit Zitronengras parfümiert	Stück	3.00
Espresso von der Tomatensamtsuppe mit Pesto	Stück	3.00
Espresso vom Blattpeterli-Pastinakensüpli	Stück	3.00
Espresso vom Erbsenschaum, mit frischem Koriander	Stück	3.00
Espresso vom Champagnersüpli	Stück	3.00

Süsses

Mini-Muffins	Stück	2.00
Mini-Cremeschnitte	Stück	2.50
Mini-Waffel mit Vanilleglace	Stück	3.00
Mini-Donuts Tricolore	Stück	2.00
Schoggilutscher Erdbeer-Himbeer/Nuss-Nougat/ Schoggi	Stück	4.50



menüs zum selbst kreieren

vorspeisen

	Pro Person CHF
Marktfrische Salate mit Dressing nach Wahl *	9.50
Knackige Blattsalate mit gerösteten Brioche Croutons Dressing nach Wahl *	8.50
Ruccola-Salat mit sautierten Pilzen und gerösteten Pinienkernen, an Aceto-Balsamico-Dressing *	16.50
Avocado-Eisbergsalat an Orangen-Nussvinaigrette begleitet von mediterranen Grissini *	14.50
Luftgetrockneter Serrano-Schinken in Begleitung von Melonenkugeln in Portwein, mit eingelegten Gemüsezwiebeln und ofenfrischem Olivenbrot *	18.50
Klassisches Carpaccio vom Rindsfilet mit gehobeltem Parmesan, feinsten Olivenöl und Meersalz *	19.50
Ofenfrische Quiche mit Jungblattspinat & gerösteten Pinienkernen und leichtem Muskatrahm-Guss in Begleitung von Wald-Wiesensalat *	15.50
Luftiges Strauchtomaten-Risotto mit Basilikumpesto & Käsecracker *	15.50
Delikater Buchweizen-Crepes mit marktfrischem Gemüse an Curryschaum *	17.50
Hausgemachte Blattpeterli-Fettuccine an pikanter Kirschtomaten-Salsa mit sautierten Alpstein-Pouletbrustwürfeln *	19.50
Roh marinierter Wildlachs in Marinade von Kikkoman-Sojasauce mit geröstetem Sesam & frischem Koriander hübsch verziert *	18.50

Reichhaltiges Salatbuffet mit einer Auswahl von Acht gemischten und Sechs Blattsalaten, Drei verschiedenen Salatsaucen & Garnituren

ab 25 Personen, pro Person 15.50

Mediterranes Antipasti-Bufferf

mit 15 verschiedenen Antipasties und Oliven-Brot

ab 25 Personen, pro Person 24.50

suppen

Pro Person CHF

Strauchtomaten-Cappuccino mit Gin parfümiert und Pesto beträufelt

9.50

*

Gartenkräuter-Spinatsüpli mit gebratenem Ei

9.50

*

Königliches Kartoffel-Süpli mit Blätterteig und Serrano-Chips

12.50

*

Kräftige Rindskraftbrühe mit Sherry parfümiert & div. Einlagen (Schnittlauchflädli, Gemüse-Mosaik, Griessnocken, Eierfäden)

9.50

*

Feurige Red-Thaicurrysuppe mit Zitronengrasduft

9.50

*

Schaum von der roten Linse, Koriander & orientalischer Gewürznote

9.50

*

Muskat-Kürbissüpli mit Amaretto verfeinert (saisonal)

9.50

*

Bouillabaisse von gebratenen Meeres & Süsswasserfischen, serviert mit Rouille, Brot und Käse

15.50

hauptgänge

	Pro Person CHF
Gebratene Säulifilet-Medaillons an Calvadossauce Kartoffelpüree und Heu & Stroh vom Bohnenbündel *	34.50
Säulirücken-Piccata mit Waldchampignons & Schinkenstreifen an Marsalasaucе, auf Weissweinsrisotto mit Ofen-Strauchtomaten *	28.50
Grilliertes Rindsfilet-Tournedo mit Kräuterkruste, mit Oase-Kartoffeln und saisonalem Gemüse *	47.50
Rosa gebratenes Rindsroastbeef an Sauce Bearnaise, mit Gratin-Kartoffeln und saisonalem Gemüse *	38.50
Geschmortes Rinds-Bäggli im Barolojus, mit hausgemachten Safran-Spätzle und seinem Gemüse *	32.50
Rassiges Thai-Rindsgeschnetzeltes in Kokos-Chilisauce im gebratenem, asiatischem Reising *	27.50
Geschmorte Kalbsschulter an kräftiger Burgundersauce Butternudeln & Gemüsebouquet	31.50
Am Stück gebratener Kalbsrücken an Morchelrahmsauce Herzoginkartoffeln & Gemüsegärtli *	47.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Kartoffelrösti & glaciertes Erbsen-Rüebli Gemüse *	36.50
Rosa gebratene Entenbrust an Orangen-Ingwersauce mit Sesam-Nudeln im Thaispargel-Shiitake-Pilze Nest *	35.50
Auf der Haut knusprig gebratenes Perlhuhn-Brüstchen am Zitronengras, an Thymianjus auf Kräuter-Risotto *	33.50
Alpstein Pouletbrust-Saltimbocca an Portweinsauce mit Jung-Spinatgnocchi *	26.50
Sautierte Alpstein-Poulet-Streifen an Red Thai Currysauce mit Parfüm-Reis	26.50

Duett von Lamm-Entrecote & Lammkotelette, überbacken mit Kräuter-Parmesanhäubchen auf provenzalischem Kartoffel-Gemüse-Cassoulet *	37.50
Gebratene Eglifilets an leichter Rieslingschaumsauce Dillkartoffel-Püree & Kapernäpfel *	32.50
Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet mit mediterranen Kräutern, serviert auf Oliven-Kartoffel-Peperonata *	35.50
Grillierte schottische Wildlachstranche an Pernodsauce, auf Randen-Fettuccine und Fenchel-Chips *	27.50
Gebratene Saiblings-Tranche mit orientalischen Aromen gewürzt, auf Chinakohl-Süsskartoffel-Sockel *	35.50
Auf der Haut gedämpftes Forellenfilet im Weissweinsud, mit Gemüse-Carmaque-Reis	28.50

vegetarische hauptgänge

	Pro Person	CHF
Aubergine "Milanese" mit hausgemachter Salsa, Zucchini und Parmesan-Flocken *		24.50
Zitronen-Ravioli an Stangen-Sellerie, Orange und Frisee-Salat *		23.50
Grünes Curry mit Tofu, knackigem Thai-Gemüse und Jasmin-Reis		27.50

desserts

Mango-Kokos-Passionsfrüchte-Dom mit Früchtemosaik *	12.50
Gebrannte Creme "Grossis Art" mit Meringue & Rahm *	8.50
Luftige Süssmostcreme mit Calvados-Äpfeln *	8.50
Duftendes Tiramisu mit Espresso & Amaretto parfümiert	

begleitet von Früchtegärtli *	10.50
Mousse au Chocolate-Törtchen mit Krokant & Himbeeren verziert *	10.50
Panna Cotta mit Vanille-Rahm & Früchten *	9.50
Marinierter Fruchtsalat mit frisch gepresstem Orangenjus gesüsst mit Akazienhonig *	9.50
Feines Karamelköpfli mit Nidle & Beeren *	7.50
Süsse Waffeln mit warmen Waldbeeren, Pistazienglace & Rahmtupf *	10.50
Sorbet-Symphonie mit Fruchtmark & Champagner beträufelt	10.50
Vermicelles mit Kirsch, Meringue, Rahm & Feigen *	10.50
Apfel Tarte Dünnes Törtli mit Apfel-Vanilleglace & Rahmhäubchen *	12.50
Auswahl von Schweizer & Internationalen Hart & Weichkäsen (100Gr.) *	14.50
Dessertbuffet Golfpark Oberkirch ab 30 Personen 12 verschiedene Dessert-Variationen nach Wahl des Küchenchefs oder nach Wunsch des Veranstalters	24.50



buffetvorschläge für Sie kreiert

italienisches buffet „bella Italia“

Kalte Vorspeisen

Luftgetrockneter Serranoschinken mit Cavaillon-Melonenschnitzen
Antipasti von Artischockenherzen, Trockentomaten, grillierte Zucchini, Auberginen und Paprika, Pilze im Aceto Balsamico
Kapernäpfel, grüne und schwarze Oliven, Teufelshörnchen mit Frischkäse
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
knackige Blattsalate, Dressings und Brote
Vitello Tonnato – Kalbsfleischscheiben mit Thonsauce

Suppe

Strauchtomatensuppe mit Basilikumöl beträufelt

Pasta

Safran-Triangoli mit Ricotta-Spinatfüllung
in Pesto geschwenkt, mit Parmesan

Hauptspeisen

Am Stück gebratener Rindshohrücken an Barolojus
Kurz gebratene Kalbs-Saltimbocca
Pouletbrust-Piccata mit Pilzen & Schinkenstreifen
Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet an Limonensauce

Rosmarinkartoffeln, Safranrisotto, Penne
Blattspinat mit Pinien, Peperonatagemüse, Fenchel-Orangengemüse

Süsse Leckereien

Tiramisu, Zuppa Iglese, Panna Cotta, Amaretti, Stracciatella Mousse,
Mini-Pannetone, Fruchtsalat mit Sorbet, Italienische Käsevariation

Buffet ab 35 Personen, pro Person CHF 72.50

buffet "OASE"

Vorspeisen

Knackige Salate mit Sprossen und Kräutern
begleitet von verschiedenen Garnituren und
drei feinen Salatsaucen
Tanz von Räucher-Fischen
(Pfeffer Makrele, Forellenfilets und Wildlachs)
begleitet von rohem Randen-Apfelsalat mit Himbeerdressing
und Meerrettich parfümiert
Trikolore von Innerschweizer Schinken,
Trockenwurst und Terrinen

Suppe

Champagner-Süpli

Hauptspeisen

Ofenfrischer Kalbsrücken in Alpenkräutern
Rindsfilet-Medaillons an Sauce Bearnaise
Grillierte Perlhuhn-Tranche am Zitronengrass
Gebratener Saibling an Rieslingsauce

Hausgemachte Eierspätzli, Kartoffelgratin, Safranisierter Reis
Karottenblumen, Mandelbroccoli, Zucchetti-Piccata

Süsse Leckereien

Ofenfrischer Apfelkuchen mit Streusel
Mousse au Chocolate-Törtli, Süsse Crepes,
Früchtepyramide, Zwei verschiedene Glace und Rahm,
Internationale Käseauswahl, Pralines

Buffet ab 35 Personen, pro Person pro Person CHF 84.50

urchiges schweizer buffet

Vorspeisen

Bauernpastete an kalter Alpkräutersauce
Siedfleischsalat an Vinaigrette
Bauernspeck aus der Rauchkammer
Bündnerfleisch, Hackdätschli, Rohschinken, Mostbröckli, Salzis
Grüne und gemischte Salate
Diverse Salatsaucen, Garnituren und Bauernbrote

Suppe

Bündner Gerstensuppe

Hauptspeisen

Glacierte Schweinsschulter in eigener Sauce
Knusprige Alpstein-Güggeli
Zürcher Kalbgeschnetzeltes
Gebratene Felchenfilets an Mandelbutter

Alpler-Magronen, Bratkartoffeln, Linsenreis
Drei marktfrische Gemüse

Süsse Leckereien

Apfelstrudel mit Vanilleglace
Zuger Kirschtorte
Rüeblikuchen
Karamellköppli mit Früchten
Gebrannte Creme
Meringue mit Rahm
Glace
Fruchtsorbet
Schweizer Alpkäse

Buffet ab 35 Personen pro Person CHF 68.50

brunch „golfpark deluxe“

Ein Glas Prosecco oder Weisswein zur Begrüssung

*

Sauerteigbrot, Mehrkornbrot, Rustico, Butterzopf, Mutschli, Weggli, Laugen- und Buttergipfel, Baguette

*

Butter, Konfitüre, Nutella, Honig, Birchermüesli, Joghurt, Cornflakes,
Pan-Cakes

*

Bratwurstli, gekochte Eier, Rührei, Spiegelei, Rösti, Tomatenplatte
Aufschnitt, Trockenfleisch, Salami, Speck, Räucherlachs,
Alpkäseplatte, Mini Hacktätschli,

*

Roastbeef an Sauce Bearnaise,
Kartoffel-Gratin, Gemüse

*

Kaffee, heisse und kalte Milch, heisse und kalte Schoggi/Ovo,
Tee, Mineral, frisch gepresster Orangensaft & Apfelmost vom Bauernhof

*

8 verschiedene saisonale Desserts vom Buffet

Brunch ab 30 Personen

Preis pro Person CHF 55.00

Kinder bis einschl. 14 Jahre pro Altersjahr CHF 3.00

pastaplausch à discrétion vom Buffet

Marktfrische Salate und Blattsalate
mit zwei Dressings und Brote

Penne & Spaghetti mit Sauce nach Wahl
Pesto, Bolognese, Carbonara und Tomatensauce

*

Ofenfrische Lasagne (vegetarisch)

Marinierter Fruchtsalat mit Akazienhonig
begleitet von Zitronensorbet & Mini-Cremeschnitte

Ab 25 Personen, pro Person CHF 39.50

Pastaplausch "nature",
ohne Vorspeise und Dessert

Ab 25 Personen, pro Person CHF 24.50

ideen zur zwischenverpflegung

Variante I (klassisch)

Helles & Mehrkornbaguette am Meter,
belegt mit Schinken, Salami & Tomate-Mozzarella

Banane & Apfel

Orangen

Bouillon

Hausgemachte Wähe

Mineralwasser

Riegel (Farmer)

CHF 12.50

Variante II (sportlich)

Birchermüsli zum selber schöpfen
Früchteplatte mit saisonalen Früchten

Bouillon

Hausgemachte Wähe

Rooibosh Ice-Tea

Mineralwasser

Powerriegel

CHF 12.50

Variante III (währschaft)

Fleischplatte mit Schinken, Truthahn, Salami & Käse
Bauernbrot, Cornichons & Silberzwiebeln

Apfelmost

Bouillon

Schoggi-Muffins

Mineralwasser im Offenausschank

2 ganze Früchte nach Saison

CHF 13.50

Variante IV (Die Spezielle)

Delikate Canapees mit Lachs, Ei, Thon & Spargel (je 14)

1 Cüpli Prosecco

Weisse & blaue Trauben

Bouillon

Hausgemachte Wähe

Mineralwasser

Orangenjus

2 ganze Früchte nach Saison

CHF 16.50

Variante V (Die Bayrische)

Weisswürste mit süssem Senf oder Bauern-Fleischkäse

Ofenfrische Brezeln

Bouillon

Orangenjus & Mineralwasser

2 ganze Früchte nach Saison

Hausgemachte Wähe

CHF 14.50

Weitere Leckereien & individuelle Ergänzungen auf Nachfrage...

ideen zur zwischenverpflegung

Bausteine wahlweise...

Immer im Package mit:

Banane & Apfel
Orangen
Bouillon
Hausgemachte Wähe
Mineralwasser
Riegel (Farmer)

zusätzlich buchbar:

Aus der Pfanne...

... Rinds-Gulasch	CHF 16.00 p.Person
... Käse-Spätzle	CHF 11.00 p.Person
... Chili con Carne	CHF 12.00 p.Person
... Paella mit Fisch oder Poulet	CHF 16.00 p.Person
... Saisonales Risotto	CHF 12.00 p.Person
... Hot Dog	CHF 12.00 p.Person
... Wienerli mit Senf	CHF 10.00 p.Person
... Bratwurstli Schwein/Kalb	CHF 12.00 p.Person
... Burger, mit Käse, Tomate und BBQ-Sauce, 110g	CHF 18.00 p.Person
... Gulasch.Suppe	CHF 10.00 p.Person

zusätzliche dienstleistungen /catering ausser haus

Folgende Dienstleistungen sind nur in Verbindung mit unseren Speisen & Getränken buchbar.

Table Top

Glas (Weisswein, Rotwein, Wasser)	Stück	CHF	0.50
Besteck (Messer, Gabel, Löffel etc.)	Stück	CHF	0.50
Teller (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	Stück	CHF	0.50

Diese Preise beinhalten die Abschlussreinigung!

Menükarten mit OASE Logo	Stück	kostenfrei
Menükarten mit eigenem Logo	Stück	CHF 1.00
Tischservietten (Stoff)	Stück	CHF 1.50
Tischtuch (1.35m x 1.90m) (Farbpalette: Weiss & Champagner)	Stück	CHF 7.50
Transport	km	CHF 2.50
Mitarbeiter Transport	Std.	CHF 45.00
Mitarbeiter Service / Küche	Std.	CHF 45.00

getränkekarte

<u>Mineral</u>		CHF
Valais Classic mit Kohlensäure	1.0l	8.50
Valais Naturelle ohne Kohlensäure	1.0l	8.50
 <u>Softgetränke in der Flasche</u>		
Coca-Cola, light, zero, Fanta, Sprite	0.33l	4.50
Rivella rot, blau, grün	0.33l	4.50
Michel Fruchtsäfte	0.2l	5.00
Ramseier Apfelschorle	0.3l	4.50
Schweppes Bitter Lemon / Tonic	0.2l	5.50
 <u>Softgetränke im Offenausgang</u>		
Coca-Cola, Sprite, Ice tea	0.3l	4.00
	0.5l	5.50
 <u>Bier</u>		
Offenausgang Eichhof Lager	0.2l	3.30
Offenausgang Eichhof Lager	0.3l	4.30
Offenausgang Eichhof Lager	0.5l	6.30
Erdinger Weissbier vom Fass	0.5l	7.00
Erdinger Weissbier alkoholfrei	0.5l	7.00
Clausthaler alkoholfrei	0.33l	5.00
Eichhof alkoholfrei	0.5l	6.00
 <u>Saurer Most</u>		
Ramseier klar, trüb, alkoholfrei	0.5l	6.00
 <u>Kaffee</u>		
Kaffee		4.20
Tee, diverse		4.20
Schale / Milchkaffee		4.20
Espresso		4.20
Doppelter Espresso		5.50
Cappuccino		5.10
Latte Macchiato		5.50
Heisse und kalte Schoggi, Ovi		4.50
Saisonale Früchte-Bowle mit Alkohol (Prosecco)	1.0l	35.00
Saisonale Früchte-Bowle ohne Alkohol	1.0l	25.00
Frischer Golfer Drink (Grapefruit, Tonic, Cranbeery)	0.3l	4.50
	0.5l	6.50
	1.0l	13.00

Fragen Sie nach unserer ausführlichen Getränken.

kurzinformationen & anfahrt

Vorbestellung

Für Gruppen ab zehn Personen wählen Sie aus einem breiten Angebot von Bankettmenüs. Bestellen Sie Essen für Gruppen im Voraus. So können wir auch spezielle Wünsche erfüllen.

Menüauswahl und Menükarten

Ihre Feier, optimal vorbereitet: Geben Sie uns Ihre Menüauswahl bis spätestens zehn Tage vor Ihrem Anlass bekannt.

Zapfengeld

Für selber mitgebrachte Getränke, für den Service, Gläser und Infrastruktur verrechnen wir ein Zapfengeld. Für Wein und Champagner beträgt das Zapfengeld CHF 30.– pro Flasche à 75cl. Für Spirituosen verrechnen wir CHF 50,- pro 75cl Flasche.

Tischtücher und Servietten

Für Bankette decken wir die Tische mit Stofftischtüchern. Als Servietten Stoffservietten verwendet. Selbstverständlich sind wir für Ihre Wünsche offen.

Dekorationen

Die bestehende Standard-Dekoration steht Ihnen kostenlos zur Verfügung. Für Zusätzlich Dekoration, zum Beispiel für Hochzeiten, geben wir gern Kontakt zu unserem Floristen oder Sie können Ihre eigene Dekoration nutzen.

Personenzahl

Bitte teilen Sie uns die definitive Personenzahl bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass mit. Die von Ihnen gemeldete Zahl ist verbindlich und dient als Verrechnungsgrundlage.

Verlängerungen ab vierzig Personen

Natürlich darf Ihr Anlass länger dauern als das es die normalen Öffnungszeiten (bis Mitternacht) vorsehen. Die maximale Verlängerung dauert bis 3.30 Uhr. Die entsprechenden Verlängerungsbewilligungen holen wir auf Voranmeldung gerne für Sie ein:

Amtliche Verlängerungsbewilligung der Gemeinde	CHF 70.–	pauschal
Zuschläge ab 0:00 Uhr	CHF 45.–	pro Stunde, pro Mitarbeiter

Rechnung

Bitte geben Sie uns Ihre Rechnungsadresse bereits bei Ihrer Reservation bekannt. Den Rechnungsbetrag begleichen Sie bitte innerhalb von 30 Tagen.

Einzel-Inkasso ist bis max. 20 Personen möglich. Für Veranstaltungen im Einzel-Inkasso Modus über 20 Personen, erlauben wir uns dem Veranstalter die Rechnungen zu überreichen.

Dieser ist verantwortlich, den offenen Betrag bei den Teilnehmern des Anlasses einzuziehen und zu übergeben.

Preise

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7.7% MwSt. Vorbehalten sind Angebots- und Preisänderungen.

Annulierung

Wir, als Gastgeber "OASE" Restaurants im Golfpark Oberkirch, sind für Sie und Ihren Anlass Feuer & Flamme. Das beinhaltet, dass wir schon einige Tage im Voraus mit den Vorbereitungen starten.

Sollte Ihrerseits etwas Unvorhersehbares Ihre Veranstaltung verunmöglichen, bestehen folgende zeitliche Richtlinien für entstandenen Waren- und Bearbeitungsaufwand:

- Bis 10 Tage vor Anlass Bearbeitungsgebühr CHF 50.00
- 4 bis 9 Tage vor Anlass 50% des bestätigten Auftragsvolumens
- 0 bis 3 Tage vor Anlass 100% des bestätigten Auftragsvolumens

Zahlungsmittel vor Ort

Barzahlung in CHF

Maestro EC-Direkt, Postcard

Visa, Eurocard, American Express

Anfahrt

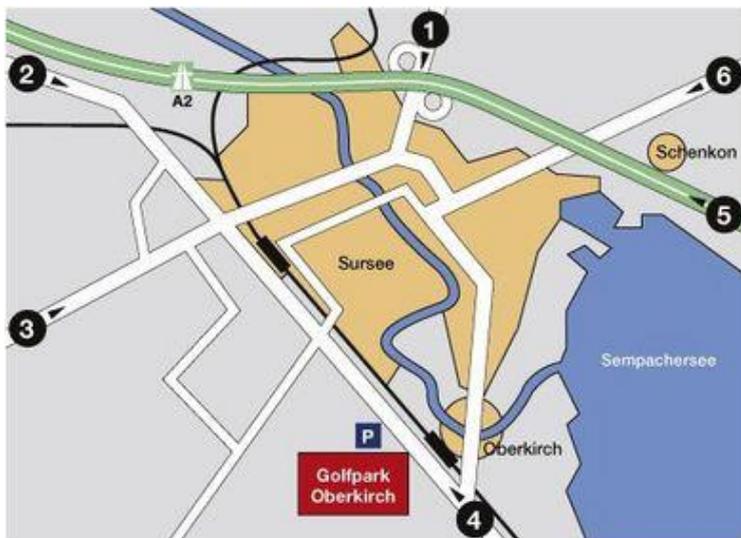
Über Autobahn A2, Ausfahrt Sursee/Nottwil. Ab dem Kreisel ist der Golfpark ausgeschildert.

Öffentliche Verkehrsmittel:

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

Parkplätze

Die Parkplätze beim Golfpark Oberkirch stehen kostenlos zur Verfügung.



- 1 Autobahn Ausfahrt Sursee
- 2 von Zofingen
- 3 von Huttwil / Willisau
- 4 von Emmenbrücke / Luzern
- 5 von Luzern Autobahn A2
- 6 von Beromünster

Danke dass Sie sich die Zeit genommen haben, unser umfangreiches, gastronomisches Angebot zu studieren.

Wir hoffen, dass wir Ihren Geschmack getroffen haben und freuen uns auf ein persönliches Kennenlernen ...

...im Golfpark Oberkirch und im Restaurant OASE