

## Bankett-Dokumentation 2021



Rein in die Oase!

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

## inhaltsverzeichnis

---

hereinspaziert.....	3
Ihre Idee, unsere Vorschläge.....	4
impressionen.....	5
raumkonzept & kapazitäten.....	8
raummieten & seminarpauschalen.....	9
golfen als gruppenevent.....	12
menu-vorschläge.....	16
golfturniere.....	16
köstliche apéro häppli.....	20
buffetvorschläge für Sie kreiert.....	25
ideen zur zwischenverpflegung.....	30
zusätzliche dienstleistungen / catering ausser haus.....	32
getränkekarte.....	33
kurzinformationen, anfahrt & Verrechnungen.....	33

### Ihre Ansprechpersonen vor Ort

Simone Murer  
Leiterin Administration und Golf-Events  
Telefon: 041 925 24 56  
Mail: [simone.murer@migrosluzern.ch](mailto:simone.murer@migrosluzern.ch)

Patrice Puschmann  
Leiter Gastronomie  
Telefon: 041 925 24 60  
Mail: [oase@migrosluzern.ch](mailto:oase@migrosluzern.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



## impressionen

---

a la carte Restaurant

-bis 80 Personen



unser Saal

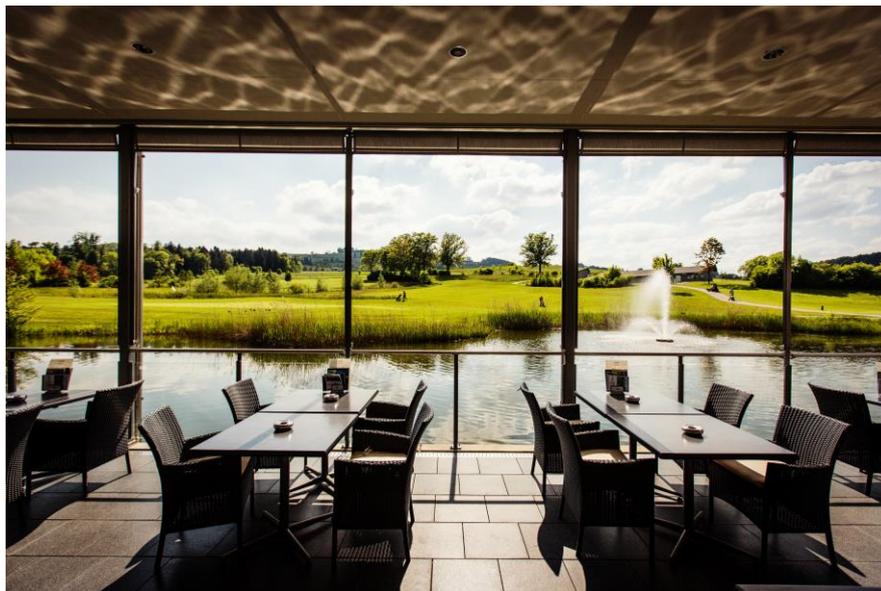
- bis 140 Personen



## impressionen

unser Wintergarten am Wasser

- 60 Personen



Partystimmung in der "OASE"



## raumkonzept & kapazitäten

---

### Kapazitäten Restaurant Oase

Steh-Apéro (Wintergarten)	50 Personen
Bankett 8er Tische (Wintergarten)	48 Personen

### Kapazitäten Oase Lounge

Steh-Apéro	80 Personen
------------	-------------

### Kapazitäten Seminarraum (49m<sup>2</sup>)

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



### Kapazitäten Bankettsaal (168m<sup>2</sup>)

Steh-Apéro	160 Personen
Konzert	140 Personen
Seminar	80 Personen
Bankett	140 Personen

### Kapazitäten Terrasse (Mindest-Konsumation)

Steh-Apéro	100 Personen
Bankett	80 Personen

## raummieten & seminarpauschalen

	Ganzer Tag	Halber Tag*	Abend**
Seminarraum (49m <sup>2</sup> )	CHF 300. –	CHF 200. –	CHF 250.-
Bankettsaal (168m <sup>2</sup> )	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 65.00

### 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, Obst .....am Vormittag
- Pausensnack mit Kaffee / Tee, Orangensaft & Süssgebäck, Obst ..... am Nachmittag
- 1x Business Lunch (2-Gang) (exkl. Getränke)

pro Person CHF 110.00

### 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 Firmenturniere 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



## köstliche apéro häppli

---

### Apéro Riche

... 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

		CHF
Chips gewürzt und nature (Schale à 80 gr.)	Schale	3.50
Nacho Chips mit Salsa und Avocadopulpe (Schale à 80 gr.)	Schale	4.50
Nüssli (Schale à 50 gr.)	Schale	3.50
Ofen frische mediterrane Gemüse Quiche	Stück	3.20
Ofen frische Quiche "Lorraine"	Stück	3.20
Ofen frische Quiche mit Spinat und Pinienkerne	Stück	3.20
Mini-Schinkengipfeli	Stück	2.50
Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Gemüse und Sweet-Chilisauc	Stück	2.50
Mini-Hacktätschli warm an BBQ-Sauce	Stück	2.00
Marrokanischer Gemüse Cous-Cous Salat mit Pfefferminz-Frischkäse im Gläsli	Stück	3.50
Knackiges Rohkostgemüse Bouquet mit Avocado-Sauerrahm im Gläsli	Stück	3.50
Schwarze und grüne Oliven mit Fetakäse mariniert mit Basilikum-Olivenöl im Gläsli	Stück	3.80
Triologie von Strauchtomaten-Mozzarella Spiess an Aceto Pesto Vinaigrette	Stück	3.50
Innerschweizer Wurstsalat mit Käse, Apfelwürfel, Gemüsezwiebeln an Kräuter Vinaigrette im Gläsli	Stück	3.50
Bergkäse-Traubenspiess	Stück	3.50
Knusprige Bruschetta an schwarzen Kalamata Olivenpaste und Gartenkresse	Stück	2.80
Tomaten-Frühlingszwiebeln und Pepperoni	Stück	2.80
Pfiffiges Rinds-Tatar, verziert mit Croutons, im Löffel	Stück	5.80
Samosa-Gemüseteigtasche an pikantem Saucen-Dip	Stück	3.50
Risotto, nach Saison, in der kleinen Schale serviert	Stück	4.80
Scampi mit Asia-Gewürzen im Tempurateig an Sweet-Chilisauc	Stück	5.80
Rindsfilet Carpaccio mit gehobelten Käse und Limonen- Olivenöl beträufelt	Stück	6.80
Thunfisch Sashimi auf Seealgensalat mit pikantem Wasabi Dip	Stück	6.80
Luftgetrockneter Sarranoschinken auf Melonen-Granadapfelsalat	Stück	6.80
Asiatischer Pak Choi Salat mit Alpstein Pouletschnitzeli im Panko Knusperkleid	Stück	4.50
...mit Kalbsschnitzeli	Stück	6.80

## köstliche apéro häppli

		CHF
Satee-Poulet Spiessli mit Ingwer-Honigsauce	Stück	3.50
Hörnli mit gehacktem und Röstzwiebeln	Stück	3.50
Oase Curry Wurst mit hausgemachter Curry-BQQ Sauce	Stück	3.00
Ofenbrötli mit Roastbeef, Rucola & Trockentomaten	Stück	4.50
Canapées-Ecke		
mit Ei	Stück	3.50
mit Käse, Schinken / Salami	Stück	3.50
mit Spargel oder Thon	Stück	3.50
Gourmet Canapées Ecke mit Swiss Beef Tartar oder Graved Lachs	Stück	4.00
Party Brötli		
mit Ei oder Tomate	Stück	3.50
mit Käse, Schinken / Salami	Stück	3.50
mit Spargel oder Thon	Stück	3.50
Gourmet Party Brötli		
mit Swiss Beef Tartar oder Graved Lachs	Stück	4.00
mit Roastbeef	Stück	4.00
mit Bündnerfleisch oder Rohschinken	Stück	4.00
Espresso von spanischer Gazpacho, kalt	Stück	3.50
Espresso von der roten Linse mit Koriander & orientalischer Gewürznote	Stück	3.50
Espresso vom Red-Thaisüppi mit Zitronengras parfümiert	Stück	3.50
Espresso von der Tomatensamtsuppe mit Pesto	Stück	3.50
Espresso vom Blattpeterli-Pastinakensüppi	Stück	3.50
Espresso vom Erbsenschaum, mit frischem Koriander	Stück	3.50
Espresso vom Champagnersüppi	Stück	3.50
Espresso vom Morchelsüppi	Stück	4.50

## köstliche apéro häppli

Süsses		CHF
Mini-Brownies	Stück	2.50
Mini-Muffins	Stück	2.00
Mini-Cremeschnitte	Stück	2.50
Mini-Schoggimousse im Gläsli	Stück	3.50
Vanille Panna Cotta im Gläsli	Stück	3.50
Gebrannte Creme mit Merinque im Gläsli	Stück	3.00

## menüs zum selbst kreieren

### vorspeisen

	Pro Person CHF
Marktfrische Salate mit Dressing nach Wahl, mit warmen Brioche Croutons *	11.80
Knackige Blattsalate mit gerösteten Brioche Croutons Dressing nach Wahl *	9.80
Ruccola-Salat mit sautierten Pilzen und gerösteten Pinienkernen, an Aceto-Balsamico-Dressing *	16.80
Avocado-Eisbergsalat an Orangen-Nussvinaigrette begleitet von mediterranen Grissini *	14.80
Luftgetrockneter Serrano-Schinken in Begleitung von Melonen-Granatapfel-Salat  *	18.80
Sashimi mit Thunfisch und Wildlachs auf asiatischem Thaisalat am Wasabi-Duft *	19.80
Klassisches Carpaccio vom Rindsfilet mit gehobeltem Käse, Salatblume und Limonen-Olivenöl beträufelt *	19.80
Ofenfrische Quiche mit Jungblattspinat & gerösteten Pinienkernen und leichtem Muskatrahm-Guss in Begleitung von Wald-Wiesensalat *	15.80
Luftiges Risotto je nach Saison *	Preis nach Saison
Alpen-Kräuter Crêpe mit Wurzelgemüse Cassoulet an Kresse Schaum *	16.80
Duftender Polentataler mit Morcheln & Steinpilzen Mascarpone & Nusspesto *	19.80
Hausgemachte Blattpeterli-Fettuccine an pikanter Kirschtomaten-Salsa mit sautierten Alpstein-Pouletbrustwürfeln	19.80

## menüs zum selbst kreieren

---

### Vorspeisen büffets

	Pro Person CHF
Reichhaltiges Salatbuffet mit einer Auswahl von Acht gemischten und Sechs Blattsalaten, Drei verschiedenen Salatsaucen & Garnituren ab 25 Personen	16.80
Mediterranes Antipasti-Buffet mit 15 verschiedenen Antipasties und Oliven-Brot ab 25 Personen	24.80

## menüs zum selbst kreieren

---

### Suppen

	Pro Person CHF
Innerschweizer Rüeblisamtuppe mit Apfelwürfeln im Ingwerduft	9.80
Strauchtomaten-Cappuccino mit Gin parfümiert und Pesto beträufelt	9.80
Gartenkräuter-Spinatsüpli mit gebratenem Ei	9.80
Königliches Kartoffel-Lauchsüpli mit Blätterteig	11.80
Kräftige Rindskraftbrühe mit Sherry parfümiert & div. Einlagen (Schnittlauchflädli, Gemüse-Mosaik, Griessnocken, Eierfäden)	9.80
Pfiffiges Red-Thai Kokosschaumsuppe mit Zitronengrasduft	10.80
Schaum von der roten Linse, Koriander & orientalischer Gewürznote	9.80
Muskat-Kürbissüpli mit Amaretto verfeinert (saisonal)	9.80
Bouillabaisse von gebratenen Meeres & Süsswasserfischen mit duftendem Pernod-Safransamt übergossen	18.80

## menüs zum selbst kreieren

### hauptgänge

	Pro Person	CHF
Innerschweizer Hackbraten (Rind, Kalb, Schwein) an Merlotjus mit Kartoffelstampf und glacierten Karottenblumen *	24.80	
Gebratene Säulifilet-Medaillons an Calvadosauce Äplermagronen und Heu & Stroh vom Bohnenbündel *	35.80	
Ofenfrischer Säulirücken am Stück mit Kräuterkruste im eigenen Jus, kleine Bratkartoffeln & Wurzelgemüse *	29.80	
Säulirücken-Piccata mit Waldchampignons & Schinkenstreifen an Marsalasaucе, auf Weissweinrisotto mit Ofen-Strauchtomaten *	29.80	
Grilliertes Rindsfilet-Tournedo auf Heissem Stein (200g), mit Kräuterbutter, gerösteten Pinienkernen und Pesto , frittierten Kartoffeln und marktfrischen Gemüse *	52.80	
Rosa gebratenes Rindsroastbeef an Sauce Bearnaise, mit Kartoffelgratin und Gemüsegärtli *	43.80	
Geschmorter Rindstafelspitz an kräftiger Rotweinsauce mit hausgemachten Safran Spätzli und Apfelrotkraut *	33.80	
Rassiges Thai-Rindsgeschnetzeltes in Kokos-Chilisaucе im gebratenem, asiatischem Reisring *	30.80	
Ofen frischer Kalbshohrücken an Meersalz-Rosmarin im Portweinjus mit Butternudeln & Gemüsebouquet *	43.80	
Am Stück gebratener Emmentaler Kalbsrücken an Morchelsauce Herzoginkartoffeln & Gemüsegärtli *	49.80	
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Kartoffelrösti & glaciertes Erbsen-Rübligemüse	39.80	

## menüs zum selbst kreieren

### hauptgänge

	Pro Person	CHF
Rosa gebratene Entenbrust an Orangen-Ingwersauce mit Sesam-Nudeln im Thaispargel-Shiitake-Pilze Nest *	36.80	
Auf der Haut knusprig gebratenes Perlhuhn-Brüstchen am Zitronengras, an Thymianjus auf Antipasti-Kartoffeln *	35.80	
Alpstein Pouletbrust-Saltimbocca an Basilikum-Tomatensauce mit Jung-Spinatgnocchi *	28.80	
Sautierte Alpstein-Poulet-Streifen an Red Thai Currysauce im Wildreis Potpourri *	28.80	
Duett von Lamm-Entrecote & Lammkotelette, überbacken mit Kräuter-Parmesanhäubchen auf provenzalischem Kartoffel-Gemüse-Cassoulet	42.80	
Gebratene Eglifilets an leichter Rieslingschaumsauce Blattpeterliekartoffeln und sautierten Kefen *	33.80	
Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet mit mediterranen Kräutern, serviert auf Oliven-Kartoffel-Peperonata *	36.80	
Grillierte schottische Wildlachstranche an Pernodsauce, auf Randen-Fettuccine und Fenchel-Chips *	32.80	
Gebratene Black-Tiger Crevette und Jacobsmuschel im Safranduft auf Thai-Blattspinat im Blätterteigkissen *	36.80	
Gebratene Saiblings-Tranche mit orientalischen Aromen gewürzt, auf Chinakohl-Süsskartoffel-Sockel *	36.80	
Meeres und Süsswasserfischfilet an Champagnerschaum mit Gemüse Camargue Reis	34.80	

## menüs zum selbst kreieren

### desserts

	Pro Person CHF
Gebrannte Creme Grossis Art mit Meringue & Nidle *	9.80
Luftige Süssmostcreme mit Calvados-Äpfeln & Nidle *	9.80
Duftendes Tiramisu mit Espresso & Amaretto parfümiert begleitet von Früchtgärtli *	10.80
Mousse au Chocolate-Törtchen mit Krokant & Himbeeren verziert *	10.80
Feines Vanille Panna Cotta mit Passionsfruchtspiegel und Schoggi Spänne *	11.80
Marinierter Fruchtsalat mit frisch gepresstem Orangenjus gesüsst mit Akazienhonig *	9.80
Feines Karamelköppli mit Nidle & Beeren *	7.80
Süsse Waffeln mit warmen Waldbeeren, Pistazienglace & Rahmtupf *	10.80
Sorbet-Symphonie mit Fruchtmark & Champagner beträufelt *	11.80
Vermicelles mit Kirsch, Meringue, Rahm & Feigen *	10.80
Geraffelter Apfelkuchen mit Vanilleglace & Rahmhäubchen *	9.80
Auswahl von Schweizer & Internationalen Hart & Weichkäsen mit süsse und herzhafter Konfi *	14.50
Oase Dessert- Trilogie von unserem Patissier für Sie hübsch arrangiert *	13.80
Dessertbuffet Golfpark Oberkirch ab 30 Personen 12 verschiedene Dessert-Variationen nach Wahl des Küchenchefs oder nach Wunsch des Veranstalters	24.80

## 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, Straciatella Mousse,  
Mini-Pannetone, Fruchtsalat mit Sorbet, Italienische Käsevariation

Buffet ab 35 Personen, pro Person CHF 75.80

## 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 86.80

## 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 72.80

## 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

\*

Bratwürstli, 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

## ideen zur zwischenverpflegung

---

### 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...

## 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	3.00
Tischservietten (Stoff)	Stück	CHF	2.00
Tischtuch (1.35m x 1.90m) (Farbpalette: Weiss & Champagner)	Stück	CHF	8.00
Transport	km	CHF	2.00
Mitarbeiter Transport	Std.	CHF	47.00
Mitarbeiter Service / Küche	Std.	CHF	47.00

## getränkekarte

		<b>CHF</b>
<b><u>Mineral</u></b>		
Valais Classic mit Kohlensäure	1.0l	8.50
Valais Naturelle ohne Kohlensäure	1.0l	8.50
Softgetränke in der Flasche		
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
Softgetränke im Offenausgang		
Coca-Cola, Sprite, Ice tea	0.3l	4.00
	0.5l	5.50
<b><u>Bier</u></b>		
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	7.50
Erdinger Weissbier alkoholfrei	0.5l	7.50
Clausthaler alkoholfrei	0.33l	5.00
Eichhof alkoholfrei	0.5l	6.00
Saurer Most		
Ramseier klar, trüb, alkoholfrei	0.5l	6.00
<b><u>Kaffee</u></b>		
Kaffee		4.30
Tee, diverse		4.30
Schale / Milchkaffee		4.70
Espresso		4.30
Doppelter Espresso		5.70
Cappuccino		5.70
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, Cranberry)	1.0l	14.00

Fragen Sie nach unserer ausführlichen Getränkekarte.

## 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  
Zuschläge ab 0:00 Uhr

CHF 70.–  
CHF 45.–

pauschal  
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

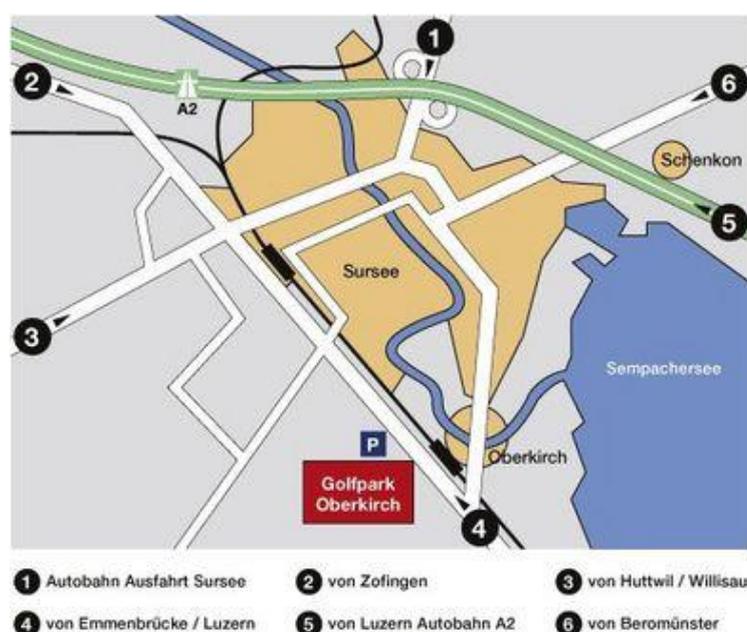
Über Autobahn A2, Ausfahrt Sursee/Nottwil. Ab dem Kreisell ist der Golfpark ausgeschildert.

## 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.



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