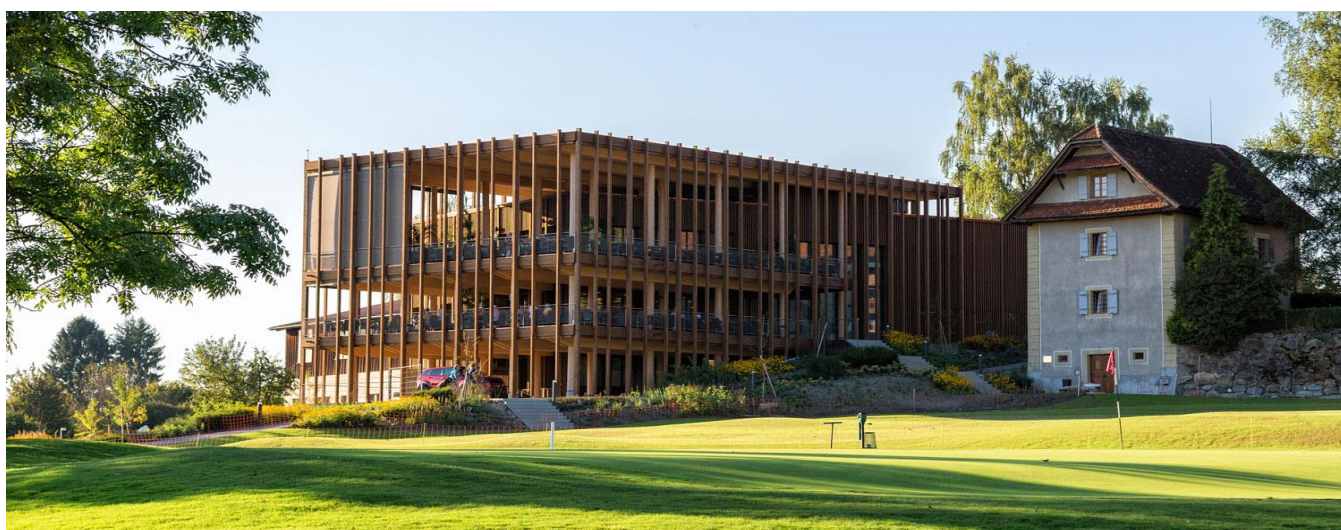


Bankett- & Catering & Seminar Dokumentation 2024

ALBERO

Restaurants im Golfpark Holzhäusern



Eine Idee entsteht

In unserem a la Carte Restaurant können Sie bis max. 15 Personen a la Carte bestellen.
Ab 16 Personen empfehlen wir ein Menü.
Sie möchten einen Anlass organisieren?
Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen.
Eine provisorische Reservierung halten wir 14 Tage für Sie frei.

Ein erster Kontakt

Leitung Gastronomie

Volker Christmann

Tel.: 058 568 07 03

E-Mail: volker.christmann@migrosgolf.ch

F & B Manager/ StV. Gastroleitung

Christian Graf

Tel.: 058 568 07 03

E-Mail: christian.graf@migrosgolf.ch

Betriebsassistentin/Verkauf

Manuela Christmann

Tel.: 058 568 07 03

E-Mail: manuela.christmann@migrosgolf.ch

Eventkoordinatorin Golf Events

Nike Panitsas Rüeger

Tel.: 058 568 07 02

E-Mail: events.holzhaeusern@migrosgolf.ch

www.golfparks.ch

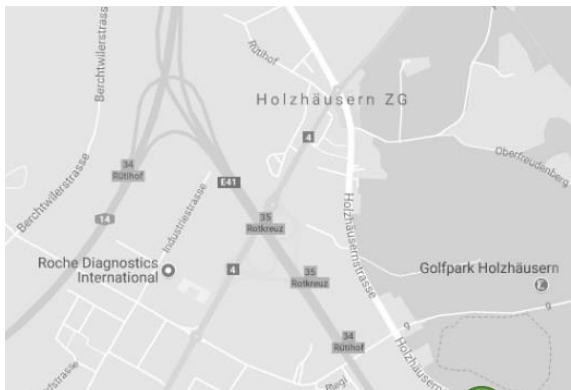
www.albero-holzhaeusern.ch

Wir sind gut zu erreichen

Zu Fuss vom Bahnhof Rotkreuz: Unser Golfpark Holzhäusern ist in 15 Geh-Minuten vom SBB Bahnhof Rotkreuz zu erreichen.

Mit dem Bus vom Bahnhof Rotkreuz: Bus Nr. 48 oder 51 bis St. Wendelin, danach ca. 5 Minuten zu Fuss

Mit dem Auto: Auch die Anfahrt per PKW ist einfach und problemlos.



Ihre Idee, unsere Vorschläge...

Haben Sie bereits ein Motto für Ihren Anlass? Optionale Dekoration, wie Blumengestecke oder farblich abgestimmte Tischwäsche organisieren wir, gegen Aufpreis, gerne für Ihre Veranstaltung.

Oder ist es ein förmlicher Anlass...?

Wir bieten unseren Business Kunden eine moderne Seminarinfrastruktur. Genaue Angebote & Preise der Raummiete und Technikausstattung entnehmen Sie bitte den detaillierten Angaben auf Seite sechs 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 verbindliche Gästezahl spätestens 4 Tage vor der Veranstaltung.

Ihre eigene Note...

Sie möchten Ihre Gäste mit mitgebrachten Getränken begrüßen? Für ein Zapfengeld von CHF 30.00 für die 75cl Flasche Wein oder Schaumwein & CHF 70.00 für die 150cl Magnumflasche, geniessen Sie Ihre edlen Tropfen bei uns im Restaurant.

Die Lichter gehen aus...? Nicht bei uns!

Oftmals geht ein schöner Abend länger als man denkt. Die Bewilligung für den Ausschank nach 24.00 Uhr beantragen wir gerne für Sie. Kostenpunkt CHF 100.00. Auch unser Service möchte Sie bis spät in die Nacht weiterhin betreuen. Hierfür erlauben wir uns einen Service-Aufschlag von CHF 55.00 pro angefangene Stunde und Mitarbeiter ab 24.00 Uhr zu verrechnen. Ohne Verlängerung läuten wir die letzte Runde um 23.30 Uhr ein.

Mit was muss ich rechnen?

Grundlegend verstehen sich unsere Preise inklusive 8.1% 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.
Ein Einzelinkasso ist bis 15 Personen möglich.
Ab 16 Personen wird eine Gesamtrechnung erstellt.

Kommt etwas dazwischen?

Wir, als Gastgeber ALBERO Restaurants im Golfpark Holzhäusern, 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 unmöglich machen, haben wir folgende zeitliche Richtlinien für entstandenen Waren- und Bearbeitungsaufwand:

bis 10 Tage vor Anlass	Bearbeitungsgebühr CHF 150.00
5 bis 9 Tage vor Anlass	50% des bestätigten Auftragsvolumens
0 bis 4 Tage vor Anlass	100% des bestätigten Auftragsvolumens

Checkliste Veranstalter

Einen Event zu organisieren, bedeutet eine grosse Verantwortung für den Veranstalter und den Gastgeber. Die folgende Checkliste hilft beiden Seite die Vorbereitung problemlos und einfach zu gestalten.

- Termin
- Zeit und zeitlicher Ablauf
- Personenzahl
- Thema
- Kulinarische Wünsche & Budget
- Apéro
- Getränke
- Unterhaltungsprogramm
- Spezialwünsche (Technik etc)
- Dekoration
- Menükarte
- Bestuhlung
- Verrechnung
- Parkplätze



Impressionen unserer Räumlichkeiten

Stübli bis max.40 Personen



Saal bis max.160 Personen mit Menü
Saal bis max.140 Personen mit Buffet



Gaststube links «Faggio»
bis max.54 Personen



Gaststube rechts «Rovere»
bis max 78 Personen



Weinkeller
ab 4 Personen buchbar
bis max. 14 Personen



Selbstbedienungs-Restaurant
für Veranstaltungen exklusiv
buchbar
bis max. 120 Personen



Emporenbereich
Selbstbedienungsrestaurant
buchbar
bis max. 40 Personen

Gerne reservieren wir für Ihren Anlass, das gesamte ALBERO Restaurant im oberen Stock bis 200 Personen.

Seminarpauschalen

Halbtagespauschale (ohne Lunch)

08.00 – 12.00 Uhr / 13.00 – 17.00 Uhr

(Verlängerung auf Anfrage, CHF 30.-p.Person/Std)

Tagungsraum

Tagungsgetränke (1 Softgetränk pro Person im Raum)

Mineral Liter mit/ohne KS

technische Grundausstattung inkl. Leinwand/Beamer

Moderatorenkoffer

Flip-Chart

Pinnwand

Wireless Internet

Pausensnack mit Kaffee / Tee, Orangensaft & Gipfeli, Früchte am Vormittag

Pausensnack mit Kaffee / Tee, Orangensaft & Apfelwähe, Süssgebäck, Früchte und Riegel am Nachmittag

p.P. CHF 75.00

Tagespauschale (inkl. Lunch)

08.00 – 17.00 Uhr

(Verlängerung auf Anfrage, CHF 30.- p.Person/Std)

Tagungsraum

Tagungsgetränke (1 Softgetränke pro Person im Raum)

Mineral Liter mit/ohne KS

technische Grundausstattung inkl. Leinwand/Beamer

- Moderatorenkoffer

- Flip-Chart

- Pinnwand

- Wireless Internet

Pausensnack mit Kaffee / Tee, Orangensaft & Gipfeli, Früchte am Vormittag

Pausensnack mit Kaffee / Tee, Orangensaft & Apfelwähe, Süssgebäck, Früchte und Riegel am Nachmittag

1x Business Lunch (exkl. Getränke)

p.P. CHF 120.00

Infrastruktur Einzelmiete

- Moderatorenkoffer

inkl.

- 2 Flip-Chart

inkl.

- 2 Pinnwände

inkl.

- Wireless Internet

inkl.

- Beamer / Leinwand (click and share)

inkl./

CHF 150.00

- Grossformat-Präsentationsbildschirm HD (60"-70")

inkl./

CHF 150.00

- Rednerpult

CHF 50.00

- Mikrophon

CHF 30.00

- Zusätzliche Pinnwand / Flipchart pro Stück

CHF 30.00

Gruppenraum im Clubhaus: "Rigi" und "Pilatus"

Raummiete ganzer Tag

CHF 250.00

Raummiete halber Tag

CHF 150.00

exkl. Technik/Verpflegung im Raum

bis 10 Personen – Seminarraum in der Golfarena / Clubhaus

bis 15 Personen – Seminarraum "Faggio" im Albero Restaurant

ab 16 Personen – Seminarraum "Rovere" im Albero Restaurant

Erfüllen Sie die Kriterien nicht und möchten trotzdem einen gewünschten Seminarraum reservieren? Selbstverständlich kein Problem, es wird zusätzlich die entsprechende Raummiete verrechnet.

Parking

Schranken System:

Erste Stunde kostenlos, danach pro Stunde CHF 1.00

Event Angebot:

Pauschal à CHF 2.00 pro Ticket und Tag

Verrechnung: auf Gesamtrechnung des Veranstalters

Ticket Entwertung: im à la Carte Restaurant / Albero 2. OG

Raum-Mieten

Gaststube "faggio"

½ Tag (max. 6 Stunden)	CHF 500.00
1 Tag (max. 12 Stunden)	CHF 900.00

Bei folgendem Mindest-Umsatz entfallen die Raummieten:

½ Tag	CHF 1200.00
1 Tag	CHF 2500.00

Gaststube "rovere"

½ Tag (max. 6 Stunden)	CHF 600.00
1 Tag (max. 12 Stunden)	CHF 1200.00

Bei folgendem Mindest-Umsatz entfallen die Raummieten:

½ Tag	CHF 2000.00
1 Tag	CHF 3500.00

Gaststube "faggio & rovere"

½ Tag (max. 6Stunden)	CHF 1100.00
1 Tag (max. 12 Stunden)	CHF 2000.00

Bei folgendem Mindest-Umsatz entfallen die Raummieten:

½ Tag	CHF 3000.00
1 Tag	CHF 6000.00

Seminar Räumlichkeit im Clubhaus oder Golfarena

Raummiete ganzer Tag	CHF 250.00
Raummiete halber Tag	CHF 150.00
exkl. Technik/Verpflegung im Raum	

Catering ausser Haus

Die Albero Gastronomie begleitet Sie auch gerne an andere Orte und richtet für Sie das Catering aus.

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

Table Top

Glas (Weisswein, Rotwein, Wasser)	Stück	CHF 0.70
Besteck (Messer, Gabel, Löffel etc.)	Stück	CHF 0.70
Teller (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	Stück	CHF 0.70

Diese Preise beinhalten die Abschlussreinigung!

Menükarten mit ALBERO Logo	Stück	kostenfrei
Menükarten mit eigenem Logo	Stück	CHF 3.00

Tischservietten (Stoff)	Stück	CHF 2.00
Tischtuch (1.35m x 1.90m) (Farbpalette: Champagner) Weiß auf Anfrage	Stück	CHF 8.00

Transport	km	CHF 2.00
Mitarbeiter Transport	Std.	CHF 55.00
Mitarbeiter Service / Küche	Std.	CHF 55.00



In unserer Golfarena...

Firmen- und Schnuppergolf Events mit Apéro und Dinner ...was zählt, ist das Erlebnis!

Firmenanlass FunGolf

Gemeinsam spielen und geniessen, miteinander Spass haben: Die Angebote FunGolf verbinden beide Aspekte in lockerer Atmosphäre.

Vorkenntnisse? Keine erforderlich, aber durchaus willkommen. Probieren Sie's einfach aus, mit Ihren Freunden, mit Kolleginnen und mit Kollegen.

FunGolf – Golferlebnis für alle

Als lockeres Warm-up vor dem Anstossen beim Apéro oder als freundschaftlicher Wettstreit unter Freunden: Fun Golf beschwingt Anfänger und Könner.

Exklusiv im Golfpark Holzhäusern:

Während Sie Bälle von der Driving Range schlagen, bereiten die Albero-Köche frische Speisen vor Ihren Augen zu. Ab 30 Personen oder einem Mindestumsatz von CHF 2500.- dinieren Sie in der Golfarena mit ausgesuchtem Menü. (S.10)

Fun Golf Events

- FunGolf, angeleitet vom Pro
- FunGolf, angeleitet, mit Apéro
- FunGolf, angeleitet, mit Apéro und Essen

Infrastruktur für FunGolf ohne Vorbedingungen

- Driving Range
- Anlage 9-Loch Par 3 "Pilatus"
- Übungsgreen Pitch & Putt

Anlass organisieren

Buchen Sie für Ihren FunGolf Event ein Standard-Paket oder ergänzen Sie ein Standard-Paket mit weiteren Leistungen Ihrer Wahl.

Machen Sie sich auf FunGolf.ch ein erstes Bild zu Ihren Möglichkeiten. Ihrer Auswahl folgend, stellen wir eine massgeschneiderte Offerte für Sie zusammen: **FunGolf.ch/anlass-planen**

Kontakt für Ihre Anfrage und detaillierte Informationen:

Eventkoordinatorin Golf Events

Nike Panitsas Rüeger

Tel.: 058 568 07 02

E-Mail: events.holzhaeusern@migrosgolf.ch

Golfpark Holzhäusern – bringt Sie ins Spiel



Kulinarik & Golf in der Arena – Zusammen spielen, miteinander geniessen ... etwas Luxus für die Seele

Reservieren Sie für sich und Ihre Gäste einen unvergesslichen Event direkt an der Abschlag-Matte, in unserer neuen Golfarena. Ein hochwertiges Menü mit dem passenden Wein und dem Blick auf den Zuger See... Unvergesslich!

Menüvorschlag

Tavolata von Weide Rindstartar und Strauchtomatenmousse begleitet von Salatstrauss mit Mozzarellaperlen

*

Ofenfrischer Kalbsrücken an Morchelrahmsauce mit Kartoffelgratin und Gemüsegärtli

*

Dessert Zauber von Himbeer- und Schoggimousse

3 Gang pro Person CHF 85.00



Buchbar ab 30 Personen oder einem Mindestumsatz von CHF 2500.-
Das Menü wird saisonal angepasst.

Grill Event exklusiv

Mediterrane Vorspeisen, Antipasti
knackige Salate, Focaccia

*

Vom Grill Rindsfiletmedaillon, BBQ Alpstein Pouletbrüstchen, Kalbsburger, Wolfsbarschfilet
Tofumedaillon, Grillgemüse, asiatischer Gemüsereis, Rosmarinkartoffeln, BBQ Saucen

*

Erfrischender Fruchtsalat mit Zitronensorbet und Prosecco parfümiert

pro Person CHF 85.00

Buchbar ab 30 Personen bis max. 120 Personen
Golf Dauer: auf Anfrage

Grill Event sportlich

Salatbuffet mit sechs verschiedenen Salaten und vier grünen Salaten
Diversen Salatsaucen und Hausbrot

*

Vom Grill BBQ Spareribs, Kräuterbratwurst, Rindsburger, Lachs in Folie
Grillgemüse, Baked Potatoes mit Sauerrahm

*

Erfrischender Fruchtsalat mit Honig gesüsst

Pro Person CHF 62.00

Buchbar ab 30 Personen bis max. 120 Personen
Golf Dauer: auf Anfrage

Apèro Riche - mit Blick auf den Zugersee

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

pro Person CHF 46.50
excl. Getränke

Buchbar ab 30 Personen

Exklusive Anlässe in der Golfarena bis 250 Personen möglich



Köstliche Apéro Häppli

...rund um die Welt, für jeden Anlass etwas Feines...

	pro Person	CHF
Chips gewürzt und nature (Schale à 80 gr.)		4.00
Nacho Chips mit Salsa und Avocadopulpe (Schale à 80 gr.)		5.00
Nüssli (Schale à 80 gr.)		6.00
Ofen frische mediterrane Gemüse Quiche	Stück	3.50
Ofen frische Quiche "Lorraine"	Stück	3.50
Mini-Schinkengipfeli	Stück	2.50
Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Gemüse und Sweet-Chilisauce	Stück	2.50
Mini-Hacktätschli warm an BBQ-Sauce	Stück	2.00
Knackiges Rohkostgemüse Bouquet mit Avocado-Sauerrahm im Gläsli	Stück	3.50
Schwarze und grüne Oliven im Gläsli	Stück	4.00
Strauchtomaten-Mozzarella Salat an Aceto Pesto Vinaigrette im Gläsli	Stück	3.50
Innerschweizer Wurstsalat mit Käse, Apfelwürfel, Gemüsezwiebeln an Kräutervinaigrette im Gläsli	Stück	3.50
Duett von Bergkäsewürfel und Trauben im Gläsli	Stück	3.50
Knusprige Bruschetta mit Basilikum und Tomate	Stück	3.00
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 Schale serviert	Stück	4.80
Rindsfilet Carpaccio mit gehobeltem Käse und Limonen- Olivenöl beträufelt	Stück	6.80
Thunfisch Sashimi auf Thai-Gemüsesalat mit pikantem Wasabi Dip	Stück	6.80
Luftgetrockneter Sarranoschinken auf Melonen-Granadapfelsalat	Stück	6.80
Asiatischer Pak Choissalat mit Alpstein Pouletschnitzeli im Panko Knusperkleid mit Kalbsschnitzel	Stück	4.50
	Stück	6.80

	pro Person	CHF
Gemüse Falafel mit Tzaziki Dip	Stück	3.80
Knoblikräuter Baquette	Stück	3.00
Hummus saisonal mit Kracker	Stück	3.80
Rotes Linsen Dal mit Spinat und Koriander	Stück	3.50
Blätterteigstange mit Lachs	Stück	4.50
Parmesanmousse mit Nussbrot	Stück	4.50
Satee-Poulet Spiessli mit Ingwer-Honigsauce	Stück	3.50
Hörnli mit gehacktem und Röstzwiebeln	Stück	3.50
Albero Curry Wurst mit hausgemachter Curry-BQQ Sauce	Stück	3.50
Ofenbrötli mit Roastbeef, Rucola & Trockentomaten	Stück	4.50
Canapées-Ecke mit Ei	Stück	4.00
mit Käse oder Schinken oder Salami	Stück	4.00
mit Spargel oder Thon	Stück	4.00
Gourmet Canapées Ecke mit Swiss Beef Tartar oder Graved Lachs	Stück	4.50
Party Brötli mit Ei oder Tomate	Stück	4.00
mit Käse oder Schinken oder Salami	Stück	4.00
mit Spargel oder Thon	Stück	4.00
Gourmet Party Brötli mit Swiss Beef Tartar oder Graved Lachs	Stück	5.00
mit Roastbeef	Stück	5.00
mit Bündnerfleisch oder Rohschinken	Stück	5.00

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
Espresso von Apfelkaltschale mit Champagner	Stück	4.00

Süßes

Mini-Brownies	Stück	2.50
Mini-Muffins	Stück	2.00
Mini-Cremeschnitte	Stück	2.50
Mini-Schoggimousse im Gläsli	Stück	4.00
Vanille Panna Cotta im Gläsli	Stück	4.00
Gebrannte Creme mit Merinque im Gläsli	Stück	3.50
Karamelköppli mit Nidle	Stück	3.50
Fruchtsalat mit Honig gesüsst	Stück	4.00



Gerne passen wir die Apero Häppli nach Ihren Wünschen und saisonal auf Ihren Anlass an.

Menü zum selbst kreieren – Vorspeisen

	Pro Person in CHF
Marktfrische Salate hübsch zubereitet mit warmen Brioche Croutons *	12.80
Knackige Blattsalate mit Sarkuma Kresse und Sprossen Dressing nach Wahl *	9.80
Ruccola-Salat mit sautierten Pilzen und gerösteten Pinienkernen, an Himbeervinaigrette *	16.80
Nüsslisalat mit Ei, Croutons und Speckstreifen an Aceto- Balsamicodressing *	14.80
Luftgetrockneter Serrano-Schinken in Begleitung von Melonen Granatapfelsalat *	19.80
Tavolata von Thunfisch und Wildlachs auf asiatischem Thaisalat am Wasabiduft *	19.80
Carpaccio vom Rindsfilet mit gehobeltem Käse, Salatblume und Limonen-Olivenöl beträufelt *	19.80
Ofenfrische mediterrane Quiche begleitet von Saisonsalaten *	16.80
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 (Herbst, Winter) *	19.80
Reichhaltiges Salatbuffet mit einer Auswahl von acht gemischten und sechs Blattsalaten, drei verschiedenen Salatsaucen & Garnituren und ofenfrischem Brot ab 30 Personen, pro Person	18.80
Mediterranes Antipasti-Buffer mit 15 verschiedenen Antipasti und Foccaciabrot ab 30 Personen, pro Person	24.80

Menü zum selbst kreieren – Suppen

Pro Person in CHF

Innerschweizer Rüeblisamtsuppe mit Apfelwürfeln mit Ingwer parfümiert *	10.80
Strauchtomaten-Cappuccino mit Gin parfümiert und Pesto beträufelt *	10.80
Jung Blattspinatschaumsüpli mit Brioche Croutons *	10.80
Kartoffel-Lauchsüpli mit Blätterteigstange *	12.80
Klare Rindskraftbrühe «königliche Art» mit Eierstich royal Kräuter- Griessklösschen und Sherry parfümiert *	13.80
Pfiffige Red-Thai Kokosschaumsuppe mit Zitronengrasduft *	10.80
Schaum von der roten Linse, Koriander & orientalischer Gewürznote *	10.80
Muskat-Kürbissüpli mit Amaretto verfeinert (saisonal) *	10.80
Bouillabaisse von gebratenen Meeres- & Süsswasserfischen mit duftendem Pernod-Safransamt übergossen	18.80



Menü zum selbst kreieren – Hauptgänge

Pro Person in CHF

Innerschweizer Kalbshackbraten an Merlotjus mit Kartoffelstampf und glacierten Karottenblumen *	28.80
Gebratene Säulifilet-Medaillons an Calvadosauce Kartoffelgratin und Heu & Stroh vom Bohnenbündel *	37.80
Ofenfrischer Säulirücken am Stück mit Kräuterkruste im eigenen Jus, kleine Bratkartoffeln & Gemüsegärtli *	29.80
Säulirücken-Piccata mit Waldchampignons & Schinkenstreifen an Marsalasaucе, auf Weissweinsteinrisotto mit Ofen-Strauchtomaten *	29.80
Grilliertes Rindsfilet-Tournedo auf Heissem Stein (200g), mit Kräuterbutter, gerösteten Pinienkernen und Pesto , frittierten Kartoffeln und marktfrischen Gemüse am Tisch serviert *	58.80
Rosa gebratenes Rindsroastbeef an Sauce Bearnaise, mit Kartoffelgratin und Gemüsegärtli *	46.80
Geschmorter Rindstafelspitz an kräftiger Rotweinsauce mit hausgemachten Kräuter Spätzli und Apfelrotkraut *	35.80
Rassiges Thai-Rindsgeschnetzeltes in Kokos-Chilisauce im gebratenem, asiatischem Reising *	33.80
Ofen frischer Kalbshohrücken an Meersalz-Rosmarinkleid im Portweinjus mit Butternudeln & Gemüsebouquet *	49.80
Am Stück gebratener Emmentaler Kalbsrücken an Morchelsauce Herzoginkartoffeln & Gemüsegärtli *	52.80
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Kartoffelrösti & glaciertes Erbsen-Rüebli Gemüse *	48.80
Rosa gebratene Entenbrust an Orangen-Ingwersauce auf Wok Thaigemüse Basmatireis *	36.80
Auf der Haut knusprig gebratenes Perlhuhn-Brüstchen am Zitronengras, an Thymianjus auf Antipasti-Kartoffeln *	37.80
Alpstein Pouletbrust-Saltimbocca an Basilikum-Tomatensauce mit Jung-Spinatgnocchi *	33.80
Sautierte Alpstein-Poulet-Streifen und Steinpilzgnocchi mit Trockentomaten an Grappasauce	35.80

Pro Person in CHF

Duett von Lamm-Entrecote & Lammkotelette, überbacken mit Kräuter-Parmesanhäubchen auf provenzalischem Kartoffel-Gemüse-Cassoulet *	46.80
Gebratene Eglifilets an leichter Rieslingschaumsauce Blattpeterliekartoffeln und sautierten Kefen *	38.80
Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet mit mediterranen Kräutern, serviert auf Oliven-Kartoffel-Peperonata *	37.80
Grillierte schottische Wildlachstranche an Pernodsauce, auf Randen-Fettuccine und Fenchel-Chips *	33.80
Gebratene Black-Tiger Crevette und Jacobsmuschel im Safranduft auf Thai-Blattspinat im Blätterteigkissen *	42.80
Gebratene Saiblings-Tranche mit orientalischen Aromen gewürzt, auf Chinakohl-Süsskartoffel-Sockel *	39.80
Meeres und Süsswasserfischfilet an Champagnerschaum mit Gemüse Camargue Reis *	36.80
Gebratene Seezungenfilet an Limettenschaum mit Sepiakartoffelgnocchi und Sesam Pak Choi	48.80

**Menü zum selbst kreieren –
Desserts**

Pro Person in CHF

Gebrannte Creme Grossis Art mit Meringue & Nidle	10.80
Luftige Süssmostcreme mit Calvados-Äpfeln & Nidle *	10.80
Duftendes Tiramisu mit Espresso & Amaretto parfümiert begleitet von Früchtegärtli *	12.80
Mousse au Chocolate-Törtchen mit Krokant & Früchten verziert *	12.80
Feines Vanille Panna Cotta mit Passionsfruchtspiegel und Schoggi Spänne *	13.80
Marinierter Fruchtsalat mit frisch gepresstem Orangenjus gesüsst mit Akazienhonig *	10.80
Feines Karamelköppli mit Nidle & Beeren *	7.80
Süsse Waffeln mit warmen Waldbeeren, Pistazienglace & Rahmtupf *	11.80
Sorbet-Symphonie mit Fruchtmark & Champagner beträufelt *	14.80
Vermicelles mit Kirsch, Meringue, Rahm & Feigen (saisonal) *	10.80
Geraffelter Apfelkuchen mit Vanilleglace & Rahmhäubchen *	9.80
Auswahl Internationalen Hart & Weichkäsen mit süsse und herzhafter Konfi *	19.80
Albero Dessert- Trilogie von unserem Patissier für Sie hübsch arrangiert *	14.80
Dessertbuffet Golfpark Holzhäusern ab 30 Personen 10 verschiedene Dessert-Variationen nach Wahl des Küchenchefs oder nach Wunsch des Veranstalters	26.80



Gerne empfehlen wir unsere saisonale Desserts und Glace Coupe nach Ihren Wünschen angepasst nach Absprache

Buffetvorschläge für Sie kreiert

Italienisches Buffet „Bella Italia“

Kalte Vorspeisen

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

Suppe

Minestrone Piemonteser Art

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-Panettone, Fruchtsalat mit Sorbet, Italienische Käsevariation

Buffet ab 35 Personen, pro Person

CHF 76.50



Buffet "Golfpark Holzhäusern"

Vorspeisen

Knackige Salate mit Sprossen und Kräutern

begleitet von verschiedenen Garnituren und drei feinen Salatsaucen

Tanz von Räucherfischen

(Pfeffer Makrele, Forellenfilets und Wildlachs)

begleitet von rohem Randen-Apfelsalat mit Himbeerdressing und Meerrettich parfümiert

Tricolore von Innerschweizer Schinken,

Trockenwurst und Terrinen

Suppe

Rindskraftbrühe mit Sherry parfümiert und div. Einlagen

(Schnittlauchflädli, Gemüse Mosaik, Griessklösschen, Eierstich royal)

Hauptspeisen

Ofenfrischer Kalbsrücken in Alpenkräuter

Rindsfiletmedaillons an Sauce Bernaise

Grillierte Perlhuhntranche am Zitronengras

Gebratene Eglifilets an Rieslingsauce

Hausgemachte Eierspätzli, Kartoffelgratin, safranisierter Reis

Karottenblumen, Mandelbroccoli, Zucchetti-Piccata

Süsse Leckereien

Ofenfrischer Apfelkuchen mit Streusel

Mousse au Chocolatörtli, süsse Crepes,

Früchtepyramide, zwei verschiedene Glace und Rahm,

internationale Käseauswahl, Pralinees

Buffet ab 35 Personen, pro Person

CHF 86.80



Asiatisches Buffet

Vorspeisen

Sprossen-Kefen-Salat mit Satée-Spiessli
Hausgemachte Thai-Vegi-Frühlingsrollen
Thailändischer Rindfleischsalat mit Limone und Ingwer
Chinesischer Nudelsalat mit Sojasauce und Sesamöl
Pikanter Mango- Papayasalat mit frischem Koriander
Samosa-Teigkrapfen gefüllt mit Gemüse

Suppe

Kokos -Currysüpli mit Mungosprossen

Hauptspeisen

Riesencrevetten mit Gemüse und Ingwer
rotes Pouletcurry mit Parfumreis
Rindsstreifen süss-sauer
Gebratener Reis mit Gemüse und Ei
Mah-Meh (Nudelgericht)vegetarisch ohne Pouletfleisch
scharfe Koriander-Curry-Kartoffeln

Süsse Leckereien

Exotischer Fruchtsalat
Thai-Ananas mit Kokosglace
Karamellierte Baby-Bananen
Passionsfrucht Mousse
Schoggi Physalis

Buffet ab 35 Personen

pro Person CHF 73.50



Urchiges Schweizer Buffet

Vorspeisen

Bauernpastete an kalter Alpkräutersauce
Siedfleischsalat an Vinaigrette
Bauernspeck aus der Rauchkammer
Bündnerfleisch, Hackdäschli, 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 Eglifilets an Mandelbutter

Äpler-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 73.50



Pastaplausch à discrétion vom Buffet

Vorspeisen

Marktfrische Salate und Blattsalate
mit zwei Dressings und Brote

Hauptgang

Penne & Spaghetti mit Sauce nach Wahl
Pesto, Bolognese, Carbonara und Tomatensauce
Ofenfrische Lasagne (vegetarisch)

Dessert

Marinierter Fruchtsalat mit Akazienhonig
begleitet von Zitronensorbet & Mini-Cremeschnitte

Buffet ab 30 Personen, pro Person

CHF 42.50



Brunch „Golfpark Deluxe“

möglich von 10.00 Uhr bis 14.00Uhr

Brunchende um 15.00 Uhr

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

6 verschiedene saisonale Desserts vom Buffet

Brunch ab 35 Personen

Preis pro Person

CHF 56.00

Kinder bis einschl. 14 Jahre

CHF 4.00 pro Altersjahr

Ideen zur Zwischenverpflegung

Variante I (klassisch)

Helles & Mehrkornbaguette am Meter,
belegt mit Schinken, Salami & Tomate-Mozzarella
Banane & Apfel
Orangenjuss
Bouillon
Apfelwähe
Mineralwasser
Riegel (Farmer)

CHF 13.50

Variante II (sportlich)

Birchermüesli zum selber schöpfen
Früchteplatte mit Ananas, Melone, Kiwi & Orange
Frucht nach Saison
Bouillon
Bananenwähe mit Streusel
Rooibosh Ice-Tea
Mineralwasser
Powerriegel

CHF 14.50

Variante III (herzhaft)

Fleischplatte mit Schinken, Fleischkäse, Salami & Käse
Bauernbrot, Cornichons & Silberzwiebeln
Apfelmost
Bouillon
Schoggi-Muffines
Mineralwasser im Offenausschank
2 Früchte nach Saison

CHF 16.50

Variante IV (die spezielle)

Delikate Canapees mit Lachs, Ei (je ¼)
1 Cüpli Prosecco
Weisse & blaue Trauben
Bouillon
Apfelwähe
Mineralwasser
Golferdrink
2 Früchte nach Saison

CHF 20.50

Variante V (die Bayrische)

Weisswürste mit süssem Senf oder Bauern-Fleischkäse
Ofenfrische Brezeln
Bouillon
Orangenjus & Mineralwasser
2 Früchte nach Saison
Apfelwähe

CHF 17.50

Die Zwischenverpflegungen werden unter dem Turnier regelmässig aufgefüllt,
sind jedoch nicht betreut.

Betreute Zwischenverpflegung pro Stunde

CHF 55.00

Variante Live Cooking

1 Koch vor Ort

Warme Panini mit Roastbeef, Trockentomaten, Ruccola und Sauce Tartar
Fruchtsalat im Gläsli
Apfelwähe
Powerriegel
Bouillon
Mineralwasser
Golferdrink

CHF 28.50

Weitere Leckereien & individuelle Ergänzungen auf Nachfrage...

Getränkekarte

<u>Mineral</u>	CHF	
Knutwiler	3 dl	4.50
Knutwiler	5 dl	5.80
Knutwiler	1 L	9.00
Knutwiler nature (ohne Kohlensäure)	3 dl	4.50
Knutwiler nature (ohne Kohlensäure)	5 dl	5.80
Knutwiler nature (ohne Kohlensäure)	1 L	9.00
<u>Mineral süss</u>		
Coca-Cola, Cola zero, Fanta, Sprite	3 dl	4.40
Rivella rot, blau, grün	3 dl	4.40
Michel Fruchtsäfte	2 dl	5.50
Gents Tonic	2 dl	5.50
Bitter Lemon, Schweppes	2 dl	5.50
Eistee	5 dl	5.80
Apfelschorle	5 dl	5.80
<u>Bier</u>		
Offenausschank Eichhof Lager	2 dl	3.80
Offenausschank Eichhof Lager	3 dl	4.80
Offenausschank Eichhof Lager	5 dl	5.80
Eichhof Retro Flasche	3.3 dl	5.00
Erdinger Weissbier	5 dl	7.80
Erdinger Weissbier alkoholfrei	5 dl	7.80
Erdinger Grapefruit alkoholfrei	3.3 dl	5.00
Clausthaler alkoholfrei	3.3 dl	5.00
<u>Saurer Most</u>		
Ramseier klar, trüb, alkoholfrei	5 dl	6.00
<u>Kaffee / Tee</u>		
Diverse Gschwendner Tee		4.80
Kaffee		4.80
Schale		4.80
Espresso		4.80
doppelter Espresso		6.50
Cappuccino		5.40
Latte Macchiato		5.60
heisse und kalte Schoggi, Ovi		4.60
Glühwein		6.00
Punsch		5.00
Saisonale Früchte-Bowle mit Alkohol	1.0 l	35.00
Saisonale Früchte- Bowle mit Champagner	1.0 l	75.00
Saisonale Früchte-Bowle ohne Alkohol	1.0 l	25.00
frischer Golfer Drink (Grapefruit, Tonic, Cranberry)	1.0 l	14.00



[Link Weinkarte](#)

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

Wir hoffen, dass wir Ihren Geschmack treffen können & freuen uns auf ein persönliches Kennenlernen im Golfpark Holzhäusern...



ALBERO

Restaurants im Golfpark Holzhäusern

albero-holzhaeusern.ch

041 799 70 18