

CELEBRATIONS & EVENTS





GOLF SAINT APOLLINAIRE - IHRE LOCATION

Golf Saint Apollinaire schreibt die Geschichte des Zisterzienser Klosters aus dem 12. Jahrhundert fort. Nur 15 Minuten von der Basler Innenstadt und 5 Minuten vom EuroAirport Basel tauchen Sie ein in eine Welt von vergangener Zeit. Golf Saint Apollinaire verfügt über grosszügige Bankettsäle in einem eleganten Raumdesign und mit dem Restaurant «Das Refektorium» über eine ausgezeichnete Gastronomie. Als Teil der Leading Golf Courses erfüllt Golf Saint Apollinaire höchste Qualitätsanforderungen.

Geniessen Sie das Leben ganz im Sinne des «savoir vivre» auf Golf Saint Apollinaire und lassen Sie sich verzaubern. Inmitten einer faszinierenden Naturlandschaft mit perfekt manikürtem Grün feiern Sie eine unvergessliche Traumhochzeit.

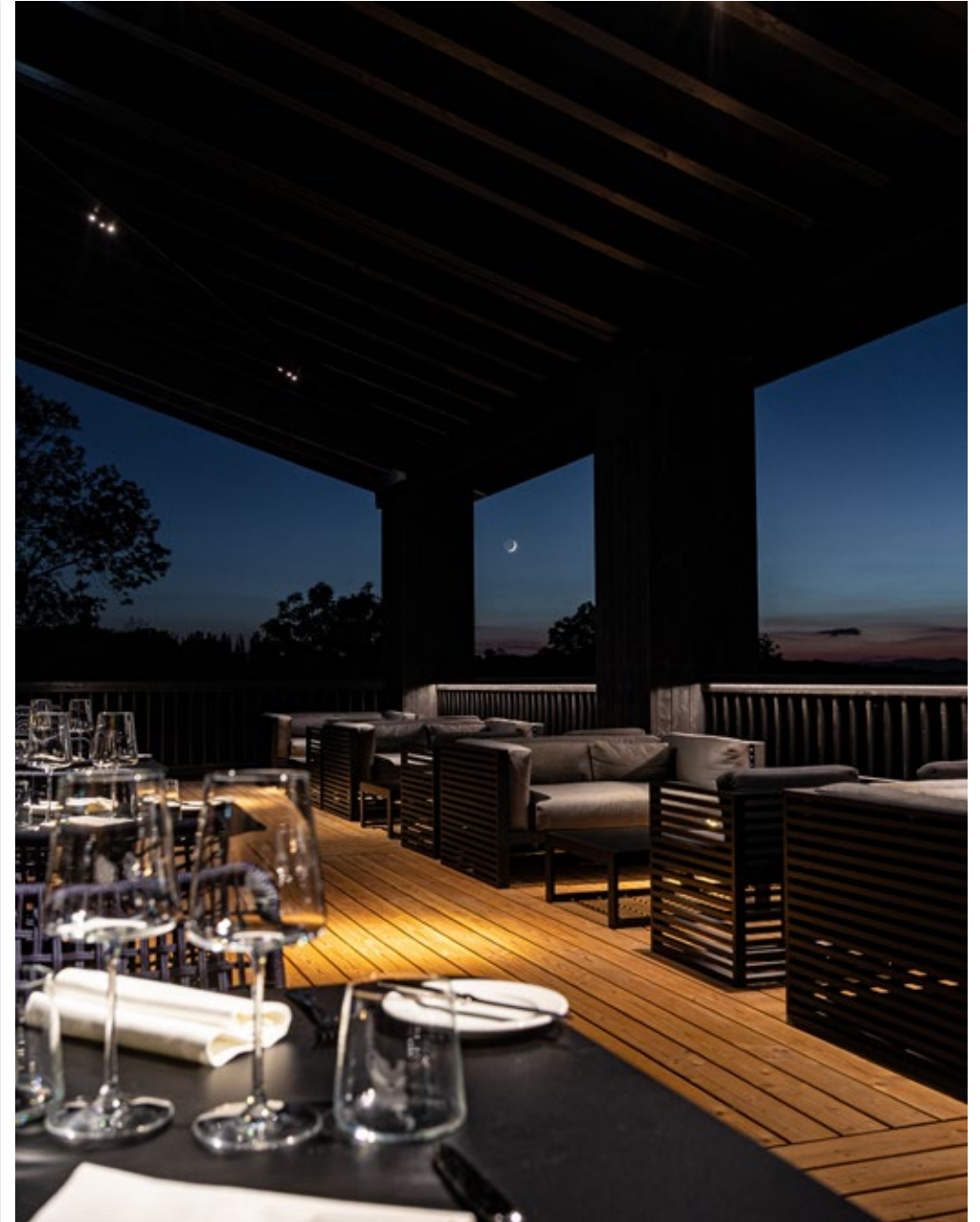
Für Ihren Event stehen Ihnen neben dem beeindruckenden Clubhaus mit modernster Tagungstechnologie,

auch eine Lounge, ein Restaurant und Säle für bis zu 380 Personen zur Verfügung.

Das neuerbaute, architektonisch aussergewöhnliche Gebäude modernsten Zuschnitts mit lichtdurchfluteten Räumen ist das grösste Golf Resort im Grossraum Basel. Geniessen Sie in entspannter Atmosphäre erstklassige Abendessen mit kulinarischen Glücksmomenten. Nicht nur Cineasten kommen im privaten Kino für Filmvorführungen und Referate auf ihre Kosten.

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

Die Anlagen Golf Saint Apollinaire verfügen über zwei 18 Hole Championship Courses, einen 9 Hole Executive Course und grosszügige Übungsanlagen mit Driving Range, Pitching und Putting Greens.



IHR UNVERGESSLICHER ANLASS

Das perfekte Ambiente für Ihre persönliche Feier! Auf Golf Saint Apollinaire feiern Sie Ihre Traumhochzeit, Ihren Geburtstag, die Taufe in stilvollen Sälen mit festlicher Dekoration an schönster Lage!

Ein einmaliges und exklusives Ambiente erwartet Ihre Gesellschaft auf Golf Saint Apollinaire. Das neuerbaute Gebäude modernsten Zuschnitts und mit lichtdurchfluteten Räumen, ist das grösste Golf Resort im Grossraum Basel.

Das architektonisch aussergewöhnliche Clubhaus schreibt die Geschichte des Zisterzienser Klosters Saint Apollinaire fort. Das durch seine Dimensionen sehr präzente Gebäude mit grossen gedeckten Terrassen integriert sich harmonisch in die ehemaligen Klosteranlagen. Die à la carte Gastronomie mit Lounge sowie mondäne Säle für bis zu 300 Personen begeistern Mitglieder wie Gäste gleichermaßen.

Das Restaurant «Das Refektorium» brilliert mit exzellenter Küche und verführerischen Menüs. Marktfrische und Qualität stehen dabei an oberster Stelle und garantieren einen unvergesslichen Genuss.

Unser Angebot für Ihre Feier

Organisation / Beratung

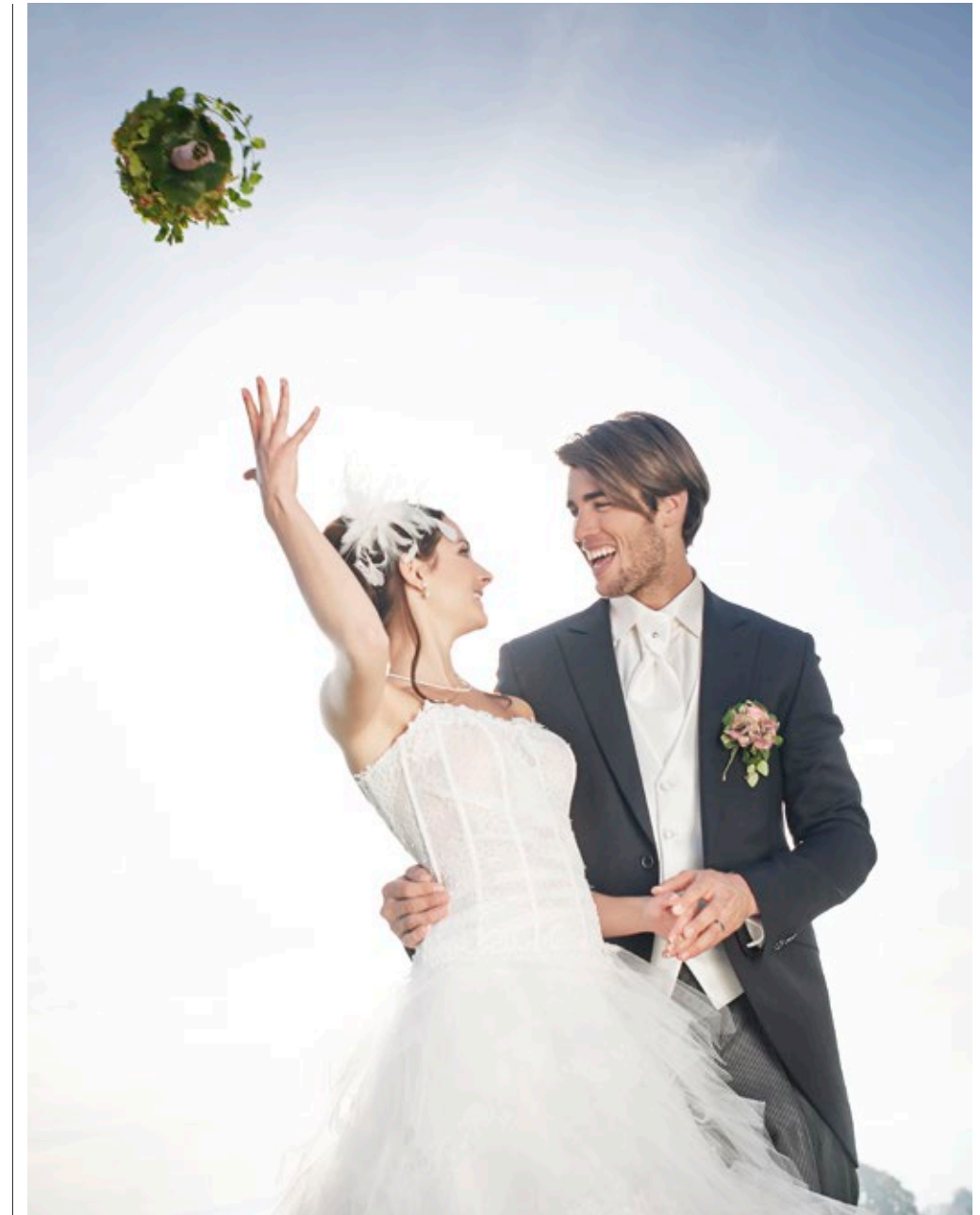
- Unterstützung in der Organisation
- Beratung mit jahrelanger Erfahrung

Location

- Inmitten faszinierender Naturlandschaft
- Stilvolle Säle
- Geeignet für jede Gruppengrösse bis zu 300 Personen
- Möglichkeit zur freien Trauung / Taufe

Gastronomie

- Kulinarische Kreationen
- Massgeschneiderte Angebote



UNSER RUNDUM SERVICE

Auf Golf Saint Apollinaire genießen Sie und Ihre Gäste nebst dem stilvollen Ambiente und der atemberaubenden Kulisse auch eine hervorragende Betreuung – vor, während und nach Ihrer Feier.

Von der richtigen Blumendekoration, der passenden Musik und dem bewährten Fotografen bis hin zum festlichen Feuerwerk und der perfekten Torte – der professionelle Event Service auf Golf Saint Apollinaire bietet Ihnen schon bei der Planung Ihrer Feier seine Unterstützung an.

Profitieren Sie dazu von unserer jahrzehntelangen Erfahrung. Wir sorgen für einen reibungslosen Ablauf und dass nichts vergessen geht, damit Sie mit Ihren Gästen einen unvergesslichen Tag auf Golf Saint Apollinaire erleben.

Kontaktieren Sie uns, wir sind gerne für Sie da und beraten Sie individuell.





IHRE TRAUMHOCHZEIT

Golf Saint Apollinaire bietet den richtigen Rahmen für unvergessliche Anlässe und Menschen mit Sinn für Genuss und Ästhetik. Für den wichtigsten Tag in Ihrem Leben haben wir spezielle Wedding Packages kreiert. Lassen Sie sich von uns verzaubern.

Inmitten einer faszinierenden Naturlandschaft mit perfekt manikürtem Grün feiern Sie auf Golf Saint Apollinaire eine unvergessliche Traumhochzeit. Die Geschichte des Zisterzienser Klosters aus dem 12. Jahrhundert und das architektonisch aussergewöhnliche Gebäude lassen Hochzeitsträume in Erfüllung gehen.

Stellen Sie sich Ihre Feier anhand der Angebote auf den folgenden Seiten und mit unserer Unterstützung massgeschneidert zusammen oder entscheiden Sie sich für eines unserer Wedding Packages.

Die in den Wedding Packages erwähnten Getränke sind bis 24.00 Uhr inbegriffen. Weitere Konsumationen verrechnen wir Ihnen nach Aufwand.

Die Anzahl der Gäste kann selbstverständlich beliebig erhöht werden. Gerne passen wir die Preise entsprechend an.

Darf es zur späten Stunde noch ein kleiner Snack in Form einer Gulaschsuppe oder Sandwiches sein? Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot.



Wedding Package CLASSIC

ab 40 Personen

- Kompetente Beratung, flexible Organisation und liebevolle Betreuung vor und während Ihres Festes
- Romantische Lage eingebettet in eine faszinierende Naturlandschaft

- Crémant d'Alsace-Empfang auf der Terrasse oder in der Lounge des Restaurants «Das Refektorium». (maximal 2 Stunden)

- 4-Gang Menü gemäss separaten Vorschlägen

- Friandises

- Weiss- und Rotwein gemäss Sommelier

- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Softdrinks, Kaffee und Tee zum Dinner

- Nachtzuschlag bis 02.00 Uhr

- Saalmiete

- Bereitstellung von Raum und Tanzfläche

- Blumendekoration und Windlichter auf den Tischen

- Druck der Menükarten («Das Refektorium» Menükarten)

- Kostenlose Garderobe für Ihre Gäste

- Kostenlose Parkplätze für Ihre Gäste

Ihr Pauschalpreis für 40 Personen: EUR 8'400.00

Wedding Package ROYAL

ab 40 Personen

- Kompetente Beratung, flexible Organisation und liebevolle Betreuung vor und während Ihres Festes
- Romantische Lage eingebettet in eine faszinierende Naturlandschaft

- Champagner-Apéro mit feinen Köstlichkeiten auf der Terrasse oder in der Lounge des Restaurants «Das Refektorium» (max. 2 Stunden)

- 5-Gang Menü gemäss separaten Vorschlägen

- 1 Glas Champagner rosé

- Friandises

- Weiss- und Rotwein gemäss Sommelier

- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Softdrinks, Kaffee und Tee zum Dinner

- Nachtzuschlag bis 02.00 Uhr

- Saalmiete

- Bereitstellung von Raum und Tanzfläche

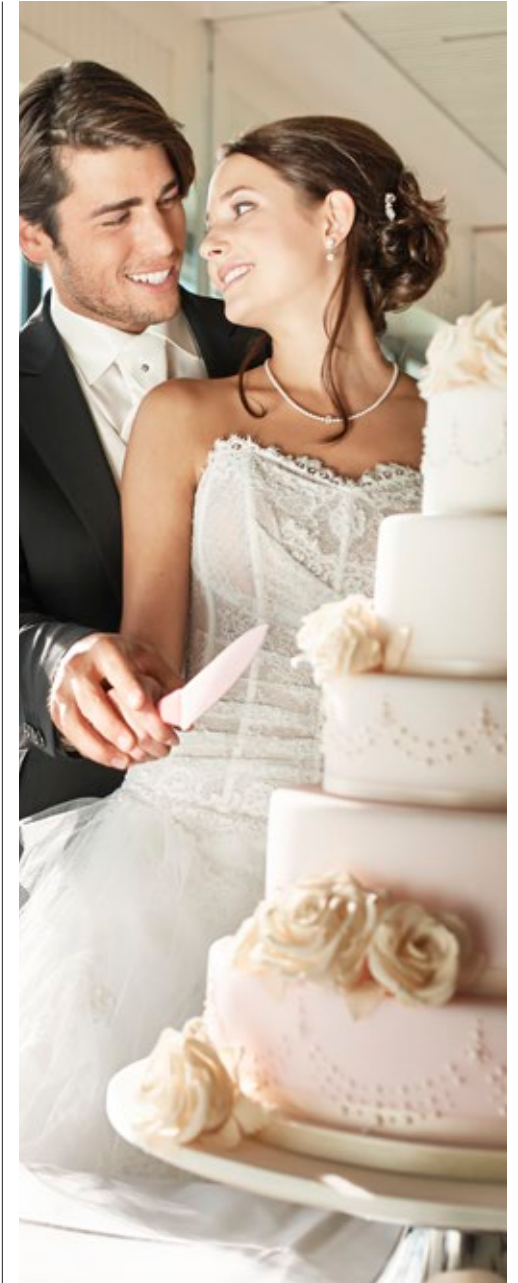
- Blumendekoration und Windlichter auf den Tischen

- Druck der Menükarten («Das Refektorium» Menükarten)

- Kostenlose Garderobe für Ihre Gäste

- Kostenlose Parkplätze für Ihre Gäste

Ihr Pauschalpreis für 40 Personen: EUR 10'400.00





APÉROKÖSTLICHKEITEN

Bei einem Apéro kommt Ihre Gesellschaft garantiert richtig in Stimmung. Erfrischen Sie sich nach der Runde auf dem Course mit einem Apéro und geniessen Sie die faszinierende Naturlandschaft. Es warten abwechslungsreiche Apéroköstlichkeiten auf Sie.

Apéro Extravaganzen, welche von einem Abendessen begleitet werden.

Hausgemachtes Blätterteiggebäck	EUR 10.00
Bruschetta	EUR 13.00
Hausgemachte Käsekuchenstückchen	EUR 11.00
Rohschinken Grissini	EUR 13.00
Samosa und Dim Sum	EUR 13.00
Melonen-Rohschinkenplatte	EUR 11.00
Riesencrevetten im Bierteig	EUR 12.00
Wraps mit Rauchlachs, Frischkäse und Roastbeef	EUR 13.00
Crevettencocktail im Glas	EUR 13.00
Yakitori Teriyaki Poulet Spiessli mit Chilisauce	CHF 13.00
Würziges Rindstatar	EUR 13.00
Roastbeef mit Remulade Sauce	EUR 14.00



Perrier Jouët

Erstklassiger, sehr frischer und lebendiger Champagner EUR 98.00

Crémant d'Alsace, Domaine Rominger

Feine Nase mit blumigen und fruchtigen Noten EUR 52.00

Pinot gris Schwarzberg - Domaine

Rominger – 100% Pinot Gris

Nase von getoasteten Noten. Im Mund rauchige Noten, Unterholz und Gewürze, die eine frische Struktur bewahren. EUR 56.00

Vin de Pays d'Oc Chardonnay

Les Javelles – 100% Chardonnay

Schönes Gelb, leichte Grünreflexe: Die Nase wird von einem intensiven Bouquet umschmeichelt, Pfirsich-, Ananas- und Mangonoten sind auszumachen, dazu ein Hauch von Gras und Lindenblüte. EUR 49.00

Diverse Säfte

Liter Orangensaft / Grapefruitsaft EUR 12.00

Früchtebowle Liter

mit Alkohol EUR 29.00
ohne Alkohol EUR 19.00

Mineralwasser

Perrier fines bulles / Evian 50 cl EUR 5.80

Biere

Fischer Tradition offen 25 cl EUR 4.90
Fischer Tradition offen 50 cl EUR 7.10
Affligem 33 cl EUR 5.70
Colmar Blonde EUR 5.70
Mort Subite offen 25 cl EUR 5.40
Mort Subite offen 50 cl EUR 7.60

APÉRO RICHE

Sie ziehen reichhaltige Apérokreationen einem Mehr Gang Menü vor? Unser Angebot zaubert Freuden für Gaumen und Augen auf den Tisch.

French Kiss

Hausuppe in der Espressotasse
Rohschinken-Grissini
Wraps mit Rauchlachs oder Graved Lachs
Wraps mit Frischkäse
Wraps mit Roastbeef
Crevettencocktail im Glas
Würziges Rindstatar EUR 23.00

Viva Italia

Tomatensuppe in der Espressotasse
Bruschetta mit Oliven und Tomatenpesto
Melonen mit Rohschinken
Hüttenkäse in Cherrytomaten
Antipastibuffet (eingelegtes mediterranes Gemüse)
Gemischte Oliven (mit Tomaten und Thymian, Zitrone und Rosmarin) EUR 23.00

Farmers Delight

Gerstensuppe in der Espressotasse
Hobelfleisch, Rohschinken, gekochter Schinken, Salametti, Salami und Hobelspeck von unserer Hausmetzgerei
Comtémoëkli und Brie de Meaux
Garniert mit Mixed Pickles und Pommery Senf
Verschiedene Brote EUR 23.00

Far East

Currysuppe in der Espressotasse
Satayspiesschen mit Erdnusssauce
Riesencrevetten im Kokosmantel
Frühlingsrollen mit Sweet Sour Sauce
Geräucherte Entenbrust auf Tapiola
Sashimi von Lachs und Thunfisch EUR 23.00

Apéro Riche

ab 20 Personen

Verschiedenes Blätterteiggebäck
Tomaten-Mozzarella Salat
Gefüllte Roastbeef Röllchen
Hüttenkäse mit Cherrytomaten
Auswahl an Hart- und Weichkäse
Auswahl an Salami, Rohschinken und Speck
Bruschetta mit Oliven und Tomatenpesto
Wraps gefüllt mit Frischkäse und Rauchlachs
Variationen von Antipasti-Gemüse
Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce
Stückchen vom hausgemachten Käsekuchen

Apéro Riche

Preis pro Person EUR 47.00

Dessert

Hausgemachte Brownies
Panna Cotta serviert mit Fruchtsauce
Fruchtsalat

Apéro Riche inkl. Dessert

Preis pro Person EUR 56.00

Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, den Apéro Riche mit weiteren Köstlichkeiten auszubauen. Kontaktieren Sie uns, wir sind gerne behilflich.



GENUSS IN DREI GÄNGEN

3 Gang Menu EUR 51.00

Bunter Blattsalat
serviert an französischem Dressing

☞

Gebratene Geflügelbrust
an einem feinen Kräuterjus
mit Gnocchi alla Romana und saisonalem Gemüse

☞

Hausgemachtes Panna Cotta
mit Fruchtcoulis

3 Gang Menu EUR 61.00

Bunter Blattsalat
serviert mit pochiertem Ei, Speck, Croûtons
an Honig-Ingwerdressing

☞

Glasierte Entenbrust mit Orangen
an Balsamicosauce
mit gebratener Kräuterpolenta und Saisongemüse

☞

Cheesecake
mit saisonalen Früchten und Bourbon Vanilleglace

3 Gang Menu EUR 62.00

Rucolasalat
mit Cherrytomaten und Parmesanflocken

☞

Schweinsfiletmedaillon
an Morchelsauce
mit Kräuterrisotto und saisonalem Gemüse

☞

Lauwarmes Schokoladenküchlein
mit Vanillesauce und Haselnussglace

3 Gang Menu EUR 64.00

Tataki von rotem Thunfisch
mit asiatischem Salat und Sojasauce

☞

Perlhuhnbrust gefüllt mit Trüffel
an Calvadossauce
mit Mandel-Kartoffel Dauphine und Saisongemüse

☞

Tobleronemousse
mit Himbeersorbet

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



GENUSS IN VIER GÄNGEN

4 Gang Menu EUR 80.00

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

4 Gang Menu EUR 82.00

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

4 Gang Menu EUR 84.00

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

4 Gang Menu EUR 92.00

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



GENUSS IN FÜNF GÄNGEN

5 Gang Menu EUR 94.00

Bunter Blattsalat
serviert mit pochiertem Ei, Speck und Croûtons
an Honig-Ingwerdressing
☞
Karottencrèmesuppe
aromatisiert parfümiert mit Orange
☞
Gebratenes Lachs-Medaillon
an Bergamotte Sauce, mit Venere Reis und Fenchel
☞
Glasierte Entenbrust mit Honig und Orangen
an Balsamicosauce
mit gebratener Kräuterpolenta und Saisongemüse
☞
Cheesecake
mit saisonalen Früchten und Bourbon Vanilleglace

5 Gang Menu EUR 110.00

Hausgemachte Terrine de Foie Gras
mit saisonalem Chutney und Brioche
☞
Gebratenes Saiblingsfilet
an Rotweinsauce, mit Süsskartoffelstock
☞
Orangensorbet
mit Crémant
☞
Kalbssteak gratiniert mit Pilzen
an Fine Champagne Sauce
mit Erbsen-Tätschli und Saisongemüse
☞
Mousse au Chocolat
mit Erdbeercreme und Knuspernougat

5 Gang Menu EUR 120.00

Hausgemachte Terrine de Foie Gras
mit saisonalem Chutney und Brioche
☞
Perfektes Ei 64°
mit Morchelespuma, Blattspinat
und grünem Spargel
☞
Gebratenes Steinbuttfilet
an Safransauce, mit Vitelottepüree
☞
Rindsfilet am Stück gebraten
an Trüffelsauce, mit Kartoffel-Millefeuille und Gemüse
☞
Lauwarmes Schokoladenküchlein
mit Vanillesauce und Haselnussglace

5 Gang Menu EUR 123.00

Orientalisches Seeteufel Medaillon
mit Kichererbsenpüree
☞
Gebratene Entenleber
an Trüffelsauce, mit Artischocken und Selleriepüree
☞
Jakobsmuschel
an Hummersauce, mit Venere Reis
☞
Entrecôte
mit Sauce Bénaise, Kartoffelgratin
und Saisongemüse
☞
Apfel Tarte Tatin
mit Sablé Breton und Caramelglace mit Fleur de Sel



AUSKLANG

Lassen Sie den gastronomischen Höhenflug mit einer süssen Versuchung, einem köstlichen Käsebuffet und einem Digéstif ausklingen.

Dessertvariationen

Desserbuffet mit süssen Versuchungen
pro Person EUR 22.00

Desserbuffet mit Käse
pro Person EUR 27.00

Torte

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihrer Torte.

Ihre mitgebrachte Torte servieren wir Ihnen im Rahmen des Desserbuffets kostenlos.

Gedeckenteil bei mitgebrachter Torte
pro Person EUR 7.00

Friandises

Kleine süsse Köstlichkeiten EUR 7.50



Digéstif

Nach Ihren Wünschen! Wir verfügen über eine grosse Auswahl an Grappa, Single Malt und Cognac.

SPIELEN SIE UNS DEN BALL ZU

Für Sie ist uns kein Wunsch zu viel. Informieren Sie uns frühzeitig über Ihre besonderen Ansprüche, damit Ihr Event bin ins kleinste Detail stimmt.

Menüauswahl

Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren und stellen Sie Ihr köstliches Menü gemeinsam mit uns zusammen. Entsprechen unsere Menüreaktionen nicht Ihrem Gusto? Selbstverständlich kochen wir auch gerne nach Ihren individuellen Wünschen – marktfrisch und saisongerecht. Kontaktieren Sie uns diesbezüglich.

Menükarten

Die Menükarte gehört zum gelungenen Anlass und ist für Sie und Ihre Gäste ein Erinnerungsstück. Standardmässig drucken wir Ihnen Ihre Menükarte mit Ihren ausgewählten Speisen und ausgesuchten Weinen. Wir erstellen Ihnen die Menükarte auf Ihren Wunsch auch gerne mit persönlichen Angaben und Bildern.

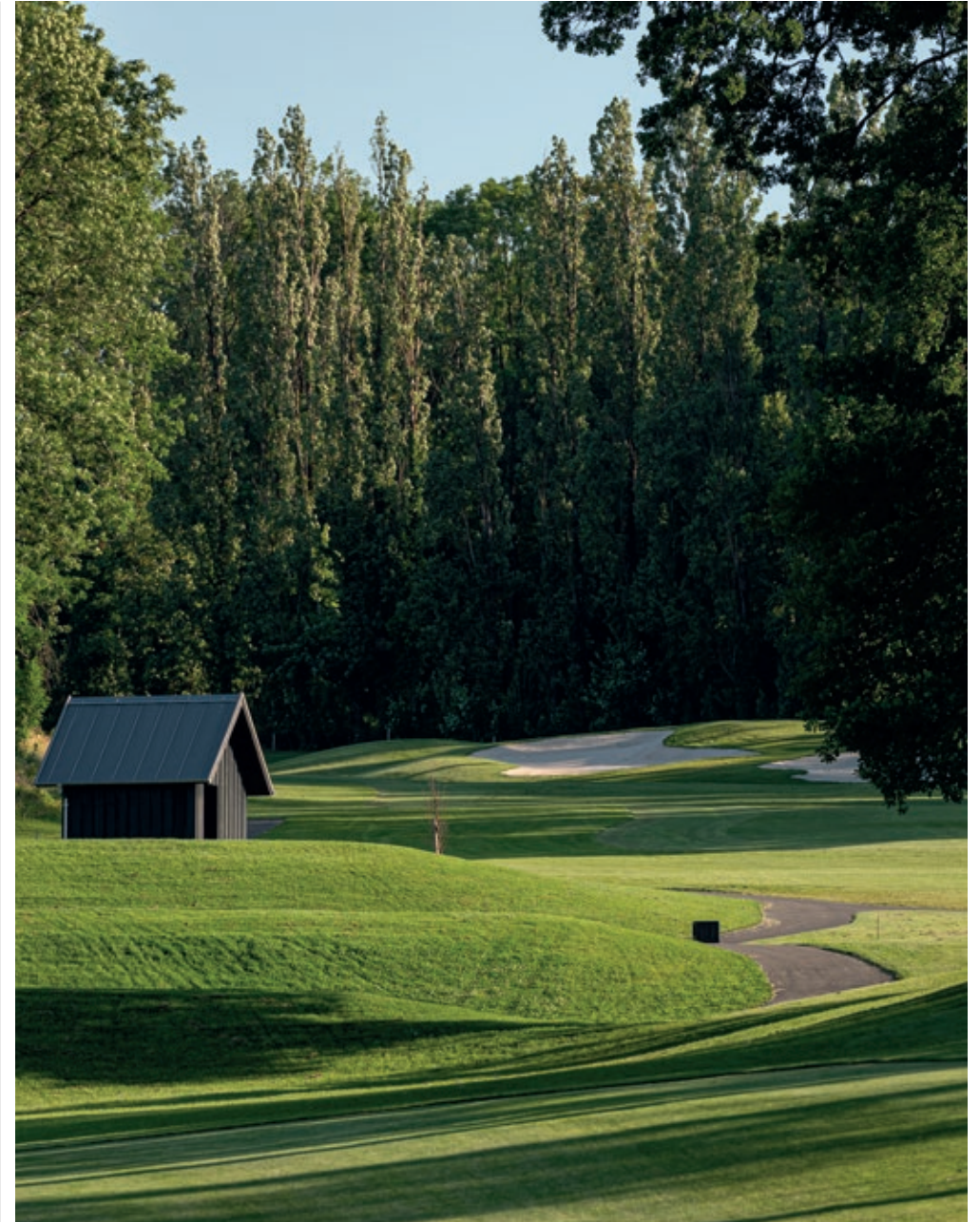
Spezialkost

Als Alternative zu unseren Fleisch- oder Fischspeisen kreieren wir für Sie gerne ein entsprechendes vegetarisches Menü.

Für Allergiker (z.B. glutenfreie Kost) bereiten wir speziell auf das Menü abgestimmte Gerichte zu.

Kindermenüs

Für kleine Gäste mit geringerem Hunger stellen wir individuelle Menüs zusammen.





AUSZUG AUS UNSERER WEINKARTE

Unser Weinkeller verfügt über ein grosses Weinangebot. Nachstehend eine Auswahl an Weinen, die mit einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis zu überzeugen vermögen.

Weissweine

Pinot gris Schwarzberg, Frankreich

Domaine Rominger. Nase von getoasteten Noten. Im Mund rauchige Noten, Unterholz und Gewürze, die eine frische Struktur bewahren. EUR 56.00

Riesling Schwarzberg, Frankreich

Domaine Rominger. Mineralische Nase, Aromen reifer gelber und weisser Früchte, unterstrichen von zarten Blumendüften. EUR 54.00

Chardonnay Les Jamelles, Frankreich

Ein eleganter Wein mit einer grossen aromatischen Palette und leicht buttrigem Abgang. Das Holzige wird mit Noten von Marroni Toffee und Praline offenbart. EUR 49.00

Chardonnay Domaine de L'Aigle

Gérard Bertrand, Frankreich

Ein Wein von überraschender Frische und aussergewöhnlicher Mineralien. EUR 53.00

Roero Arneis DOCG, Malvirà, Italien

Bei diesem leichten Weisswein begeistert ein lebhaftes Bouquet sortentypischer Apfel- und Quittennoten, dazu etwas Pfirsich und Aspekte von weissen Blüten. Im Gaumen zeigt sich eine feine Auftaktsüsse, eine klare Frische sowie intensive Aromatik mit harmonischer, fülliger Struktur. EUR 58.00

Haben Sie weitere oder exklusivere Wünsche?

Zögern Sie nicht, uns nach unserem Gesamtangebot an Weinen zu fragen.

Rotweine

Pinot noir Strangenberg, Frankreich

Feine, komplexe Nase mit Noten von roten und schwarzen Früchten, Veilchen, begleitet von einem Hauch von Mineralien. Ausgewogene Struktur am Gaumen mit hübschen Tanninen. EUR 63.00

Domaine de l'Aigle Pinot Noir, Frankreich

Rubinrot mit leichten Kupfertönen, in der Nase dominieren Aromen von kleinen Beeren, sehr intensiv mit einigen Röstnoten. EUR 56.00

Les Jamelles Syrah, Frankreich

Ein charaktvoller, kräftiger und würziger Wein mit Aromen von schwarzen Waldfrüchten (Brombeere), Veilchen und Grantapfel mit einer pfeffrigen Note. EUR 47.00

Les Jamelles Merlot, Frankreich

Ein fruchtiger und samtiger Wein mit einer schönen aromatischen Fülle. Noten von reifer Kirsche, Erdbeermarmelade und kandierter Tomate mit einem würzigen Zimt und Vanille Touch sowie einem Kakao-Finish. Am Gaumen ist er sehr lang. EUR 47.00

Le Pot Dom Brial, Frankreich

Rubinrote Robe mit violetten Reflexen. Intensive und zarte Nase nach roten Früchten. Lebendig und rund zugleich, mit leichten und schmackhaften Tanninen, hinterlässt er im Mund eine Frische und eine sehr intensive Fruchtigkeit. EUR 46.00

Cuvée Prunelle, Frankreich

41% Grenache, 29% Syrah, 17% Cinsault, 13% Rolle. Der Perlmutter bringt Reichtum und Struktur, während die Schiefer des Maures-Massivs angenehme, erfrischende und elegante Mineralien bieten. EUR 49.00

Silver Label, Bodegas Juan Gil, Spanien

100% Monastrell.
Expressives Bouquet! Noten von schwarzen Beeren und intensive Würze. Süssere Tannine verbunden mit Blütenduft und Holznoten. Am Gaumen kräftig und füllig mit langanhaltendem Abgang, Parker 91
Magnum EUR 64.00
EUR 132.00

Brancaia Tre IGT Toscana, Brancaia, Italien

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





FESTSÄLE MIT STIL

In unseren eleganten Banketträumen und Sälen lassen sich unsere kulinarischen Köstlichkeiten besonders gut geniessen. In geschmackvollem Ambiente bedienen wir bis zu 300 Personen. Auf der Terrasse finden Sie Ruhe und Entspannung.

Je nach Gästeanzahl, Programm und Budget stehen Ihnen unsere passenden Räumlichkeiten zur Verfügung. Wir unterstützen Sie gerne bei der Detailplanung und optimalen Raumeinteilung.

Bestuhlung

Ihnen stehen Tische für 6 bis 8 Personen oder Tische für 8 bis 10 Personen zur Verfügung. Die Bestuhlung stellen wir speziell für Ihren Anlass zusammen.

Grundausrüstung

Alle Tische werden mit weissen Stofftischtüchern und Stoffservietten eingedeckt. Zudem sorgen Windlichter auf den Tischen für die passende Dekoration..

Veranstaltungstechnik

Für die angemessene Gestaltung Ihres Anlasses steht Ihnen eine breite Infrastruktur und modernste Technik zur Verfügung.

- Wireless LAN Hotspot
- Bühne
- Leinwand/Beamer
- Funkmikrofone

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

Ballroom

265 m²

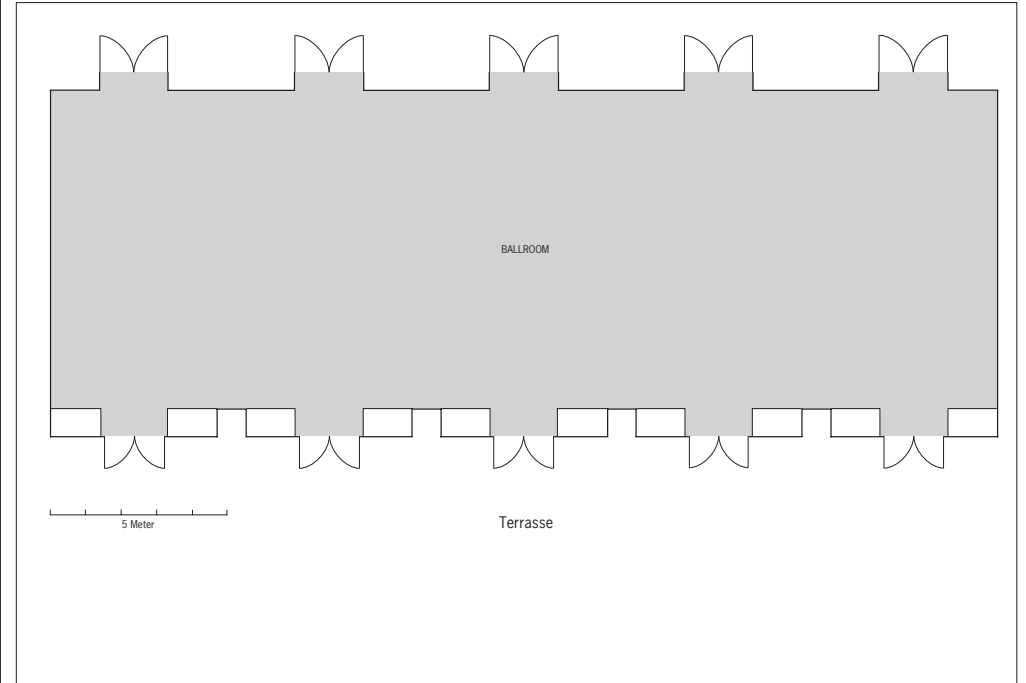
Kapazität

Apéro: 300 Personen

Konzertbestuhlung: 380 Personen

Seminarbestuhlung: 180 Personen

Bankettbestuhlung: 240 Personen



Ben Hogan Room105 m²**Kapazität**

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

Byron Nelson Room55 m²**Kapazität**

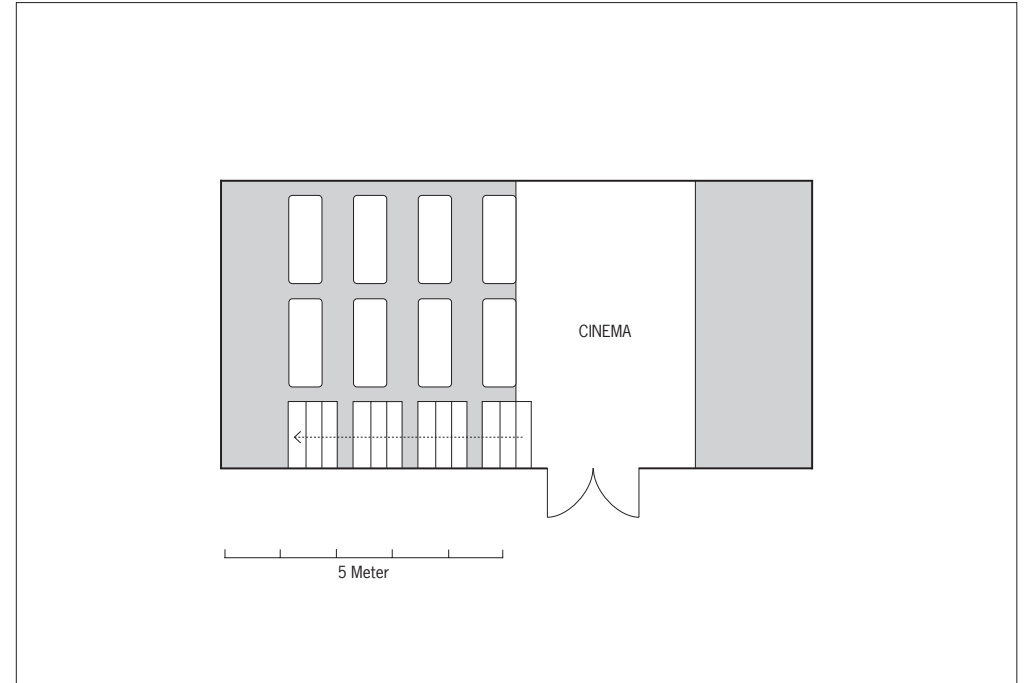
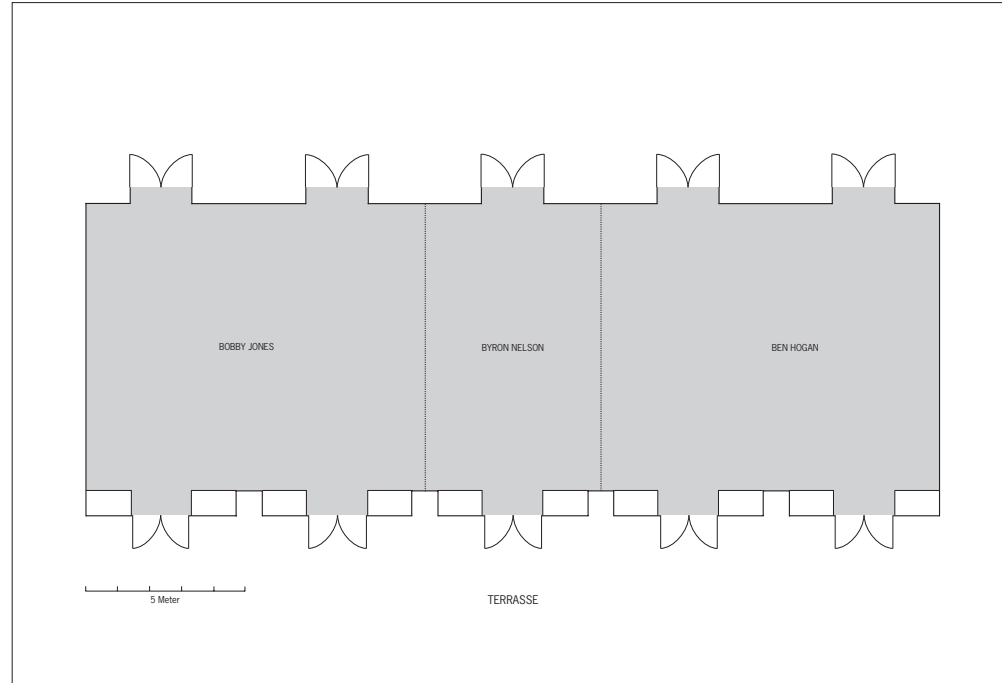
Apéro: 30 Personen
 Seminarbestuhlung: 30 Personen
 Bankettbestuhlung: 24 Personen

Bobby Jones Room105 m²**Kapazität**

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

Cinema55 m²**Kapazität**

Kinobestuhlung: 16 Personen
 Optional: Pinnwand, White Board, Leinwand, PC- /
 Videobeamer, Funkmikrofon / Headset, Rednerpult



GUT ZU WISSEN

Beratung

Die beiliegenden Menüvorschläge sind als Ideen zu verstehen und können nach Ihren Wünschen angepasst werden. Für eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Dekoration

Haben Sie besondere Wünsche und Vorstellungen was den Blumenschmuck anbelangt? Lassen Sie es uns frühzeitig wissen. Die passende Blumendekoration bestellen wir für Sie bei unserem Hausfloristen. Es steht Ihnen selbstverständlich auch frei, die Blumen selbst zu organisieren oder mitzubringen. Für eine festliche Tafel ist warmes Kerzenlicht unverzichtbar. Am Abend werden alle Tische mit passenden Kerzen dekoriert. Selbstverständlich gehört auch dies zu unserem Service.

Fleischdeklaration

Unser Rindfleisch stammt aus Irland. Das Kalbsfleisch stammt aus den Niederlanden. Das Schweinefleisch, Lammfleisch und Geflügel stammen aus Frankreich. Der Fisch kommt aus dem Atlantik und dem Mittelmeer.

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Give Aways

Möchten Sie Ihren Gästen eine nachhaltige Freude bereiten? Wir empfehlen Ihnen eine süsse Versuchung von unserem Konditor / Confiseur zum Mitnehmen. Auch Gutscheine für die Angebote auf Golf Saint Apollinaire sind äusserst beliebt.

Feuerwerkskörper / Himmelslaternen

Aus Sicherheitsgründen ist das Steigenlassen von Himmelslaternen sowie das Abbrennen von Wunderkerzen, Feuerwerkskörpern, Vulkanen, Tischfeuerwerken, Bengalischen Zündhölzern etc. nur nach Rücksprache und ausschliesslich im Freien erlaubt.

Musik / Unterhaltung

Um Ihren Anlass in einen ganz besonderen Rahmen zu setzen, darf die entsprechende Unterhaltung nicht fehlen. Für Musiker, Komiker oder Moderatoren lassen Sie sich am besten vom Spezialisten beraten. Verlangen Sie unsere aktuelle Agenturenliste.

Rahmenprogramm

Möchten Sie Ihren Anlass zur Auflockerung und Abwechslung in ein ganz spezielles Rahmenprogramm einbetten? Schnupperrgolf und Putting Competition, Tiger & Rabbit Golf Turnier, Whisky-Tasting und viele weitere Ideen haben wir für Sie bereit! Auch für Ausflüge und Aktivitäten in der Umgebung beraten wir Sie gerne.

Rauchen

Ihre rauchenden Gäste dürfen sich auf unserer Terrasse aufhalten. Innerhalb der Räumlichkeiten gilt ein Rauchverbot.

Transfer

Gerne organisieren wir den Transfer zum und vom Hotel. Die Preise richten sich nach der Fahrtstrecke und der Personenzahl.

Zapfengeld

Falls Sie Ihren Lieblingswein in unserem vielfältigen Angebot nicht finden sollten, lassen Sie es uns wissen. Wir organisieren diesen gerne für Sie. Möchten Sie den Wein selber mitbringen, berechnen wir Ihnen pro 75 cl Flasche Wein, Crémant oder Champagner EUR 40.00.

Zimmer und Übernachtung

Sollte Ihr Anlass bis in die späte Nacht dauern, haben Sie zahlreiche Möglichkeiten, ganz in der Nähe in stilvollem Ambiente zu übernachten. Fragen Sie nach unserer aktuellen Hotelliste.

Verlängerung

Wir brechen Ihren Event nicht dann ab, wenn er am Schönsten ist. Als Servicezeit in unseren Restaurants gilt Montag bis Sonntag von 07.00 bis 24.00 Uhr. Anschliessende Stunden gelten als Überzeit bis spätestens 02.30 Uhr.

Pauschale Überzeitbewilligung: EUR 175.00
Zusätzliche Pauschale für jeden im Einsatz stehenden Mitarbeitenden: EUR 50.00 pro Stunde
Kadermitarbeiter: EUR 80.00 pro Stunde





BEDINGUNGEN UND KONDITIONEN

Geltungsbereich

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen sind massgebend für die Durchführung von Turnieren, Kursen, Seminaren, Konferenzen, Banketten und allen in diesem Zusammenhang stehenden Dienstleistungen auf den Anlagen Golf Saint Apollinaire.

Reservations Option

Kommt kein Vertrag über die Nutzung der Anlagen, Räumlichkeiten und Dienstleistungen bis zur eingeräumten Optionsfrist zustande, kann von Seiten Golf Saint Apollinaire anderweitig über die reservierten Anlagen und Räumlichkeiten verfügt werden.

Gästezahl

Die schriftlich gemeldete Gästezahl gilt fünf Werktage vor Ihrer Veranstaltung als verbindlich. Nehmen weniger als die definitiv gemeldete Anzahl Personen am Anlass teil, werden die Aufwendungen für die definitiv gemeldete Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt. Bei einer höheren als der definitiv gemeldeten Teilnehmerzahl wird die effektive Anzahl in Rechnung gestellt. Wir garantieren eine Abweichung bis 10%. Bei wesentlichen Änderungen der ursprünglichen Teilnehmerzahl behält sich Golf Saint Apollinaire einen Austausch der Räumlichkeiten für Seminare und Bankette oder bei Turnieren eine Anpassung der Startzeiten vor.

Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter darf grundsätzlich keine Speisen und Getränke zur Veranstaltung mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit Golf Saint Apollinaire. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten (Servicegebühr) verrechnet.

Haftung des Veranstalters / der Versicherung

Der Veranstalter haftet für den gesamten Rechnungsbetrag einschliesslich der von seinen Mitarbeitern, Hilfspersonen und Veranstaltungsteilnehmenden bezogenen Leistungen, Ausnahmen müssen schriftlich vereinbart werden. Die Versicherung für mitgebrachtes Material ist durch den Veranstalter abzuschliessen. Eine Haftung unsererseits wird ausgeschlossen. Bei Beschädigungen oder Verlust an Einrichtung und Inventar von Golf Saint Apollinaire werden die dadurch entstandenen Kosten verrechnet.

Stornierung

Stornierungen bis 90 Tage vor dem vereinbarten Anlass sind kostenfrei. Bei Stornierungen bis 60 Tage vor dem Anlass stellen wir 50% des bestätigten Angebots in Rechnung. Bei Stornierungen bis 30 Tage vor dem Anlass stellen wir 75% des bestätigten Angebots in Rechnung. Bei Stornierungen von weniger als 30 Tagen vor dem Anlass wird die Bestellung zur Zahlung fällig, auch wenn diese nicht beansprucht wird. Um Missverständnisse auszuräumen, bitten wir Sie, uns Ihre Annullation schriftlich zu bestätigen. Wurden die reservierten Leistungen (Menü und Getränke) noch nicht festgelegt, gilt ein Betrag von EUR 90.00 pro Person als Verrechnungsgrundlage, bei Turnierveranstaltungen ist der Betrag von EUR 275.00 pro Person massgebend für die Verrechnung.

Zahlungskonditionen

Bei Hochzeiten und Grossanlässen behalten wir uns vor, bei Vertragsabschluss eine Anzahlung in der Höhe des geschätzten Umsatzes in Rechnung zu stellen. Wir stellen Ihnen am Ende Ihres Anlasses eine Schlussabrechnung zu und bitten Sie diese innert 30 Tagen zu begleichen. Die verrechneten Leistungen gelten als vollständig und ordnungsgemäss erbracht, wenn der Veranstalter innert 10 Tagen keine Beanstandung meldet.

Angebots- und Preisänderung

Die Preise verstehen sich pro Person und inklusive MwSt. Änderungen der Angebote und Preise bleiben vorbehalten.





ANREISE / KONTAKT

Golf Saint Apollinaire liegt nur 15 Minuten von der Basler Innenstadt, 5 Minuten vom EuroAirport Basel entfernt und ist in rund einer Stunde ab Zürich, Luzern und Bern erreichbar.

Anreise mit dem Auto

Die A35 bei der Ausfahrt Saint Louis verlassen und Richtung Altkirch / Folgensbourg stets den Hinweisschildern Golf St. Apollinaire folgen.

GPS-Koordinaten

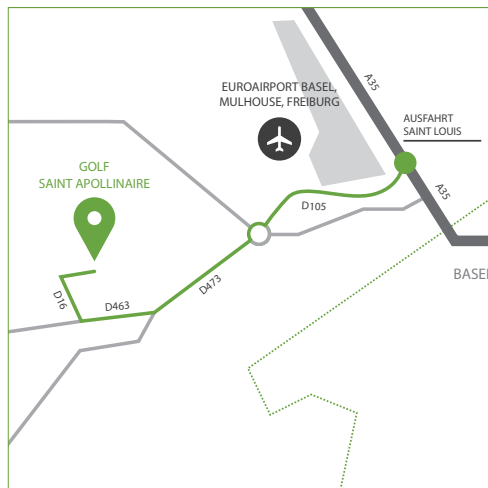
Breite: 47.57°, Länge: 7.43°

Parkmöglichkeiten

Auf den Anlagen Golf Saint Apollinaire stehen Ihnen über 300 Gratisparkplätze zur Verfügung.

Fahrzeiten mit dem Auto

ab Luzern	1 Stunde 10 Minuten
ab Zürich	1 Stunde 10 Minuten
ab Basel	15 Minuten
ab Bern	1 Stunde 20 Minuten

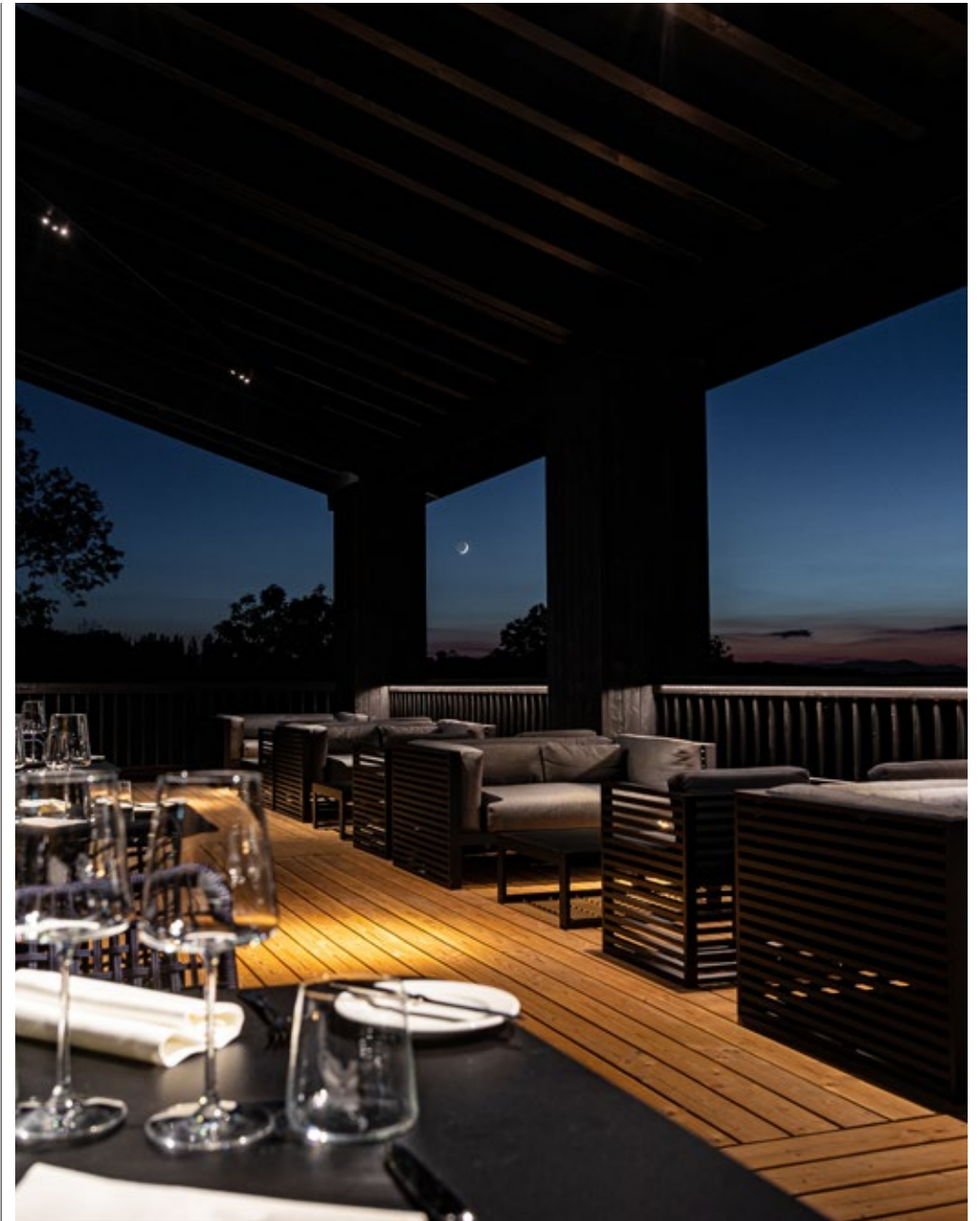


Beratung und Reservation

Gerne stehen wir Ihnen für Fragen zur Organisation Ihres Anlasses zur Verfügung. Vereinbaren Sie einen Termin für eine persönliche Besprechung vor Ort.

Adresse / Kontakt

Golf Saint Apollinaire
F-68220 Folgensbourg
Tel. +41 61 205 65 65
Tel. +33 3 67 88 04 04
www.golf-saintapollinaire.com
info@golf-saintapollinaire.com



Golf Saint Apollinaire | F-68220 Folgenschbourg | Telefon +41 61 205 65 65 | +33 3 67 88 04 04 | info@golf-saintapollinaire.com | www.golf-saintapollinaire.com

