



Liebe Gäste – Lieber Golfer

Seit 2001 sind wir in der Region für unsere gute Küche, den freundlichen Service und den aussergewöhnlich schönen Räumlichkeiten bekannt.

Mit mehr als 490 Veranstaltungen im Jahr und Anlässen mit bis zu 350 Personen, haben wir die Erfahrung Sie individuell zu beraten und nehmen uns gerne die Zeit, gemeinsam mit Ihnen vor Ort, auf Ihre Bedürfnisse angepasst, das richtige Menu zu kreieren.

Bitte verstehen Sie unsere Bankettdokumentation als Inspirationsquelle, Ideengeber und modularen „Baukasten“, in dem alle Gerichte mehrheitlich miteinander austauschbar sind.

Gerne erstellen wir Ihnen, nach ihren Wünschen, Budgetangaben und allfälligen kulinarischen Besonderheiten (Allergiker, Vegetarier, Moslems,...) ein individuelles Paket für Ihren Anlass.

Anderenfalls beraten wir Sie vor Ort und erfüllen Ihnen so (fast) jeden kulinarischen Wunsch.

Vom kleinen Familienanlass über den grossen Firmen-Apero bis hin zum Golf-Incentive-Event oder Grossanlass: **Wir sind für Sie da – fordern Sie uns heraus.**

Wir heissen Sie recht herzlich willkommen im Golfpark Otelfingen und freuen uns sehr, Sie und ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.

Ihre Golf-Gastro-Crew

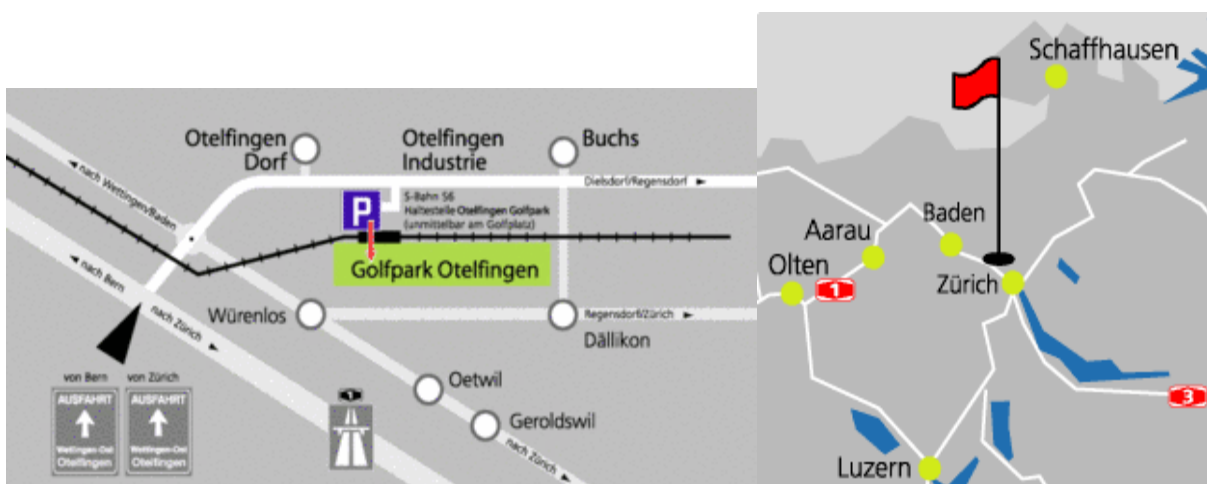
Inhaltsverzeichnis

Aperitifs & Snacks	3
Stehlunch	6
Vorspeisen	7
Hauptgerichte	9
Buffets	11
Desserts	13
Weine	14
Dekoration / Spezielles	15
Allgemeine Geschäftsbedingungen	16

Anreise

Per Auto: - über die Industriestrasse Otelfingen (Kantonshauptstrasse Regensdorf – Baden) mit einem grossen Parkplatz

Per Bahn: - mit der S-Bahnlinie 6 (Zürich – Baden) über die „eigene Haltestelle“ Golfpark (60 m bis zum Restaurant)





APERITIFS & SNACKS

Sehr gerne bieten wir Ihnen, ab einer Bestellmenge von 10 Stück pro Sorte, die folgenden Häppchen zum Aperitif, Steh-Empfang oder nach dem Seminar an.

EINFACHES ZUM APERO

Hausgemachte Rachnussmischung	CHF 2.00
Rustico Bruschette mit Tomate-Pesto, rassiges Rindstatar, Porcini sott'olio, Auberginenkaviar	CHF 2.90
Gemüse-Crudité im Glas mit würzigem Calypso-Dip	CHF 5.50
Canapé mit grünem Spargel und Ei oder Tuna Wasabi oder Pastrami und Cornichon	CHF 3.50

KALTE HORS D'ŒUVRE

Kleines Käse-Trauben Spiessli	CHF 1.50
Glückskäse-Bâtonnets mit Buchser Coppa	CHF 2.50
Kleines Cherrytomaten-Mozzarella Spiessli nappiert mit Pesto-Sauce	CHF 1.50
Frischkäsepraline im Kräutermantel auf Pumpernickel Taler	CHF 2.50
Briecken im Nussmantel nappiert mit Preiselbeersauce	CHF 2.50
Filet von der Rauch-Forelle auf Pumpernickel-Taler mit Meerrettichschaum	CHF 3.00
Avocado-Crevetten-Cocktail im Gläschen	CHF 3.50
Hausgemachte asiatische Sommer-Rolle mit Thai-Gemüse und Crevetten	CHF 3.50
Hausgebeizter Graved Lachs auf Roggenbrot mit Dill-Honig-Sauce	CHF 3.50
„Spicy Thai-Beef-Salad“ mit Glasnudeln im Gläschen	CHF 5.00
Würfel vom Thunfischfilet im Sesam-Mantel auf Papaya Salat im Gläschen	CHF 7.00



APERITIFS & SNACKS

WARME HORS D'ŒUVRE

Suppen Shot: Tomatensuppe mit einem Hauch von Gin serviert in der Espressotasse	CHF 2.00
Lauwarme Dörr-Pflaumen im Speckmantel	CHF 2.50
Ciabatta-Würfel mit hausgemachter Rinds-Pastrami auf Estragon-Senfrelisch	CHF 2.50
Zander-Chnusperli (2 Stk.) mit hausgemachter Tartar Sauce	CHF 4.00
Ofenfrisches grosses Schinkengipfeli (50 gr.)	CHF 3.00
Ofenfrisches grosses Chäschüchli (50 gr.)	CHF 3.00
Poulet-Tandoori-Spiessli mit Gurken-Minz-Raitj-Dip	CHF 3.50
GPO-Hamburger: Rinds-Hacktatschli auf kleinem Party-Brötli und BBQ-Sauce	CHF 3.50
Zwei Chnusperhappen vom Aargauer Säuli mit Chnobli-Honig-Teriyaki Dip	CHF 3.50
Empanadas: gebackene südamerikanische Teigtaschen (40gr. - Feta-Gemüse oder Rindfleisch-Chili)	CHF 3.50
Grillierte Black Tiger Crevetten (2 Stk.) am Spiess mit Mango-Curry-Dip	CHF 4.50
Spiessli mit saftigen Rindshuftwürfeli (60g) und Rotwein-Balsamico-Dip	CHF 7.00

VEGETARISCHES ZUM APERITIF

Grosse Gemüse-Frühlingsrolle (50 gr.) mit Sweet Chili Dip	CHF 3.00
GPO Smoothie-Shot Federkohl mit Apfel und Fenchel	CHF 3.00
GPO-Vegi-Burger aus grilliertem Gemüse mit Soja auf kleinem Party-Brötli und Relish	CHF 3.50
Zwei Gemüse-Nuggets mit Calypso Dip	CHF 4.00
Hausgemachter Elsässer Flammkuchen (à 6 Stk.)	CHF 11.00



APERITIFS & SNACKS

SÜSSES ZUM APERO

Lauwarme Brownieecken	CHF 1.50
Bunte Früchtespiesse	CHF 2.50
Spiess von Banane und Ananas im Schokoladenmantel	CHF 2.50
Dunkles Schokoladenmousse im Schoki-Mürbteigkrönli	CHF 3.00
Traditionelles Tiramisu im Gläschen	CHF 3.00
Hausgemachte Honig-Parfait im Mürbteigkrönli mit Baumnusskrokant	CHF 3.00
Kleine Beeren-Törtchen	CHF 4.00
Würfel vom hausgemachten Gâteau Devidal (Criollo Schokoladen-Mousse Torte auf Rum-Bisquit)	CHF 4.50



STEH-LUNCH ODER STEH-DINNER OPTIONEN

Für unsere eiligen Gäste die beim Essen das Netzwerken nicht lassen wollen, servieren wir die unten aufgeführten Speisen in kleinen Portugieser-Schälchen zur Ergänzung eines Aperitifs oder zum Ausbau des „Apero Riche“:

Ravioli di Funghi mit Steinpilzkräuterrahmsauce	CHF 9.00
Trofie Ligure a la Puttanesca	CHF 9.00
Sizilianische Caponata (vegetarisch) mit Aroma-Couscous	CHF 10.00
Kleine Poulet Piccata auf Pasta Trofie Ligure mit Tomatenrahmsauce	CHF 11.00
GPO-Fisch & Chips: Zanderchnusperli mit Steak-House Fries und Tartar-Sauce	CHF 11.00
Chili con Carne vom Furttaler Weiderind mit mexikanischem Reis	CHF 13.00
Lachswürfeli auf Spinatfarfalle	CHF 13.00
Gebratene Crevetten mit Mango-Curry-Sauce auf Duftreis	CHF 15.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Pilavreis	CHF 15.00
Stroganoff vom Säuli mit Butter-Makkaronen	CHF 15.00
Geschmorte Würfel vom Rindshohrücken mit Barolojus und Kartoffelstock	CHF 15.00



UNSERE SALATE

Datterini-Tomaten mit Mozzarella di Bufala	CHF 10.00
Sommerlicher Salat mit Avocado, Lattich, Tomaten, Gurken und Palmherzen	CHF 11.00
Chicorée Salat mit Grapefruits und Baumnüssen	CHF 9.00
Wildkräutersalat mit Gorgonzola und Birnenstücke	CHF 10.00
Kleiner Caesar Salad mit Pouletbruststreifen und rassigen Peppadews	CHF 11.50
Kleiner Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	CHF 13.00

SUPPEN

Spargelsuppe (nur im Frühling)	CHF 7.50
Rüebli-Ingwer-Suppe mit Kernöl	CHF 7.50
Kartoffel-Petersilienwurzelsuppe mit sautierten Shiitake Pilzen und Bärlauchöl	CHF 8.50
Wettinger Kürbissuppe mit geröstetem Chili (nur im Herbst)	CHF 8.50
Ochsenherz-Tomatensuppe verfeinert mit getrockneten Tomaten und Gin	CHF 9.00

ZWISCHENGERICHTE

Blutorangensorbet mit einem Schuss Prosecco	CHF 5.00
Cappelletti Funghi mit Schmelztomaten, Spinat und Oliven	CHF 10.00
Pappardelle mit Eierschwämmli (nur im Sommer/Herbst erhältlich)	CHF 11.00
Weisswein Risotto mit sautierten Spargeln (nur im Frühling erhältlich)	CHF 13.00
Herziges-Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Meeresfrüchteragout oder Kalbs-Ragout fin	CHF 15.00



VEGETARISCHES

Spaghetti al aglio e olio	CHF 15.00
Melanzana alla Parmigiana - mit Parmesan, Mozzarella und Tomaten gratinierte Auberginen serviert mit Patatine Piemontese	CHF 21.00
Massaman Curry mit Gemüse Erdnüssen, Tofu und Basmati-Reis	CHF 21.00
Mais-Lauchplätzli an Dijon-Senfsauce und Salzkartoffeln	CHF 21.00
Bretonische Artischocke mit kreolischer Vinaigrette Ofenkartoffeln	CHF 23.00
Grillgemüse mit Fetakäse und Oliven serviert mit hausgemachtem Kräuterbaguette	CHF 23.00
Halbierte Ananas gefüllt mit Fried Rice, Ei und Asia-Gemüse	CHF 23.00
Gemüseteller mit pochiertem Ei (6 Sorten)	CHF 25.00
Parpadelle mit Salbeibutter und Pilzragout	CHF 25.00
Burger vom Portobello Pilz mit Peperoni und Lattich auf Senf-Mayo und kleinem Salatgärtchen	CHF 25.00
Weisswein-Risotto mit:	CHF 23.00
- Spargeln	Frühling
- Peperonata	Sommer
- grillierten Pilzen	Herbst



BANKETT HAUPTGÄNGE

Gebratene Pouletbrust gefüllt mit Kräuterfrischkäse serviert mit Balsamicojus	CHF 25.00
Hausgemachter Kalbs-Hackbraten mit Kräuterjus	CHF 25.00
Grilliertes Lachsfilet Teriyaki-Style	CHF 25.00
Authentisches Pouletcurry in Kokosmilch mit Thai-Aromen	CHF 25.00
Pouletfilet im Sesammantel mit Honig-Mango Sauce	CHF 25.00
Saftiger Schweinsbraten mit Dunkelbiersauce	CHF 27.00
Rinds-Brasato *Toscana* mit einer Rotweinreduktion und Röstgemüse	CHF 29.00
Geschmorte Kalbskopfbäckchen an Barolosauce	CHF 29.00
Kalbsgeschnetzeltes *Zürcher Art*	CHF 29.00
Rassiges Rindsfilet Stroganoff	CHF 31.00
Entrecôte Café de Paris (200 gr.) an Sauce Bearnaise <u>oder</u> kreolischer Vinaigrette	CHF 33.00
Schweinsfilet mit Bel Paese gefüllt im Rohschinkenmantel	CHF 33.00
Kalbsribeye mit Barolojus	CHF 35.00
Rindsfilet mit Rotweinbutter	CHF 37.00
Duo Filet vom Kalb und Rind mit Rotweinbutter <u>oder</u> Sauce Bearnaise	CHF 49.00

BEILAGEN

CHF 3.50

Patatine Piemontese / Kartoffelstock / Kartoffelecken / Butternudeln / Basmatireis / hausgemachte Spätzli
Otefingener Rüeblimix / Blattspinat / Wirsingbällchen/ Grilltomate / Furttaler Gemüsebündel /
Petits pois à la Parisienne (Gartenerbsen, Lattich, Perlzwiebeln)



Populäre Menuvorschläge

Menu 1	-	pro Person	à	CHF 43.00
---------------	---	-------------------	---	------------------

Bunter Blattsalat mit Haus-Dressing und Kirschtomaten

Gebatene Steaks vom Poulet mit Kräuterjus und Rosmarinkartoffeln

Caramelchöpfli mit Rahm und Beeren

Menu 2	-	pro Person	à	CHF 47.00
---------------	---	-------------------	---	------------------

Ochsenherz-Tomatensuppe verfeinert mit getrockneten Tomaten und Gin

Furttaler Kalbgeschnetzeltes mit Taglierini

Hausgemachtes Honig-Parfait im Mürbteigkrönli und Baunusskrokant

Menu 3	-	pro Person	à	CHF 51.00
---------------	---	-------------------	---	------------------

Muskatkürbissuppe mit geröstetem Chili und Koriander

Saiblingsfilet gebraten auf der Haut, aromatisiert mit Haselnussöl, auf einem Ragout von Zuckererbsen, Schmelztomaten, Streifen vom Buchser- Speck und Camargue Wildreis

Hausgemachte Panna Cotta mit Johannisbeeren

Menu 4	-	pro Person	à	CHF 59.00
---------------	---	-------------------	---	------------------

Sommerlicher Salat mit Avocado, Lattich, Tomaten, Gurken und Palmherzen

Argentinisches Roastbeef mit kreolischer Vinaigrette, dazu Süsskartoffeln mit Sauerrahm, Cherrytomaten und Ladyfingers

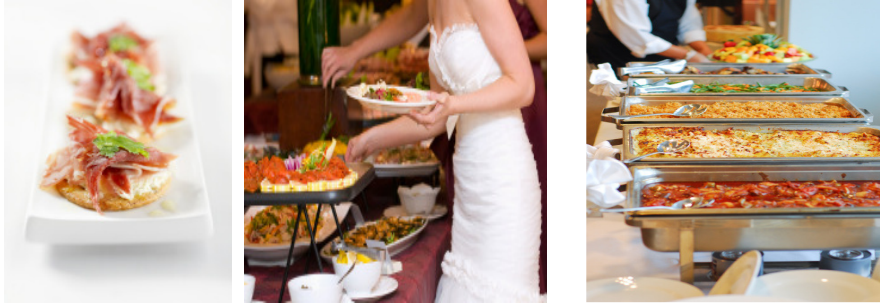
GPO-Ananasschnitte auf feinem Blätterteig und luftiger Creme Patissier

Menu 5	-	pro Person	à	CHF 63.00
---------------	---	-------------------	---	------------------

Mozzarella di Bufala mit Cherrytomaten und Pesto nappiert

Rindsfilet mit Morchel und grünem Spargel-Ragout dazu Patatine Piemontese

Frische Beeren mit Sorbet und einem Schuss Prosecco



BUFFETVORSCHLÄGE - ab 25 Personen bereiten wir Ihnen gerne unsere Buffets für Sie zu

Salatbuffet **CHF 17.00**

Reichhaltiges Salatbuffet mit 3 verschiedenen Blattsalaten, 2 angemachten Salaten und hausgemachtes Grillgemüse. Dazu geniessen Sie 3 Dressings und ein reichhaltiges Brotangebot

***Urlaubs-Feeling* als Live Station** **Herbst/ Winter** **CHF 29.00**

Moules e Frites: Moules Mariniers (Tomaten, Zwiebeln, Peterli und Weissweinsud) und knusprige Pommes Frites

BBQ- Buffet **CHF 50.00**

Zwei angemachte Salate je nach Saison, zwei saisonale Blattsalate mit zwei Dressings und ein österreichischer Kartoffelsalat

Dazu vom Buffet: saftige Steaks vom Poulet, grillierte Rindshohrücken-Steaks, saftige Schweinshalssteaks, Grilltomate, kleine Ofen-Kartoffeln mit Kräuterquark als auch Kräuterbutter, Avocado-Vinaigrette (pikant), Senf und Ketchup

BBQ- Buffet Exklusiv **CHF 61.00**

3 angemachte Salate, 2 saisonale Blattsalate, Kartoffelsalat und 3 Dressings

Dazu vom Buffet: Kalbssteak, Lammhüftli, grillierte Riesencrevetten Cajun-Style und Steaks vom Poulet, Schmelztomaten, Melanzane alla Parmigiana und kleinen Ofen-Kartoffeln mit Kräuterquark als auch Kräuterbutter, Avocado-Vinaigrette (pikant), Senf und Ketchup

Spaghetti Buffet *Cara mia* **CHF 35.00**

Servierter kleiner Blattsalat mit Cherrytomaten und Balsamico Dressing
Spaghetti mit drei Saucen: Bolognese / Carbonara/ Pesto Genovese und Reibkäse

Pasta Buffet *Che bella* **CHF 49.00**

Servierter Blattsalat mit Rübli und Radisli und Rucola

Spaghetti mit 3 verschiedenen Saucen: Napoli, Pesto Genovese, Parmesanrahm mit Artischockenherzen als auch zarte Kalbs Saltimbocca



Buffetvorschläge: ab 25 Personen bereiten wir Ihnen gerne unsere Buffets für Sie zu

„La Vita e bella“

CHF 63.00

Servierte Vorspeise: Carpaccio von der Rinds Pastrami mit Cavaillon Melonenschnitt auf kleinem Salatbukett

Hauptgang-Buffer:

- Grillierte und marinierte Poulet-Steaks
- mediterraner Crevetten-Gratin auf Tomaten-Fenchel Gemüse und einer Weisswein-Olivenöl-Emulsion
- Tranchen vom Kalbsnierstück aus dem Oklahoma BBQ-Smoker mit Marsalajus
- Pasta Trofie Ligure mit einer rassigen Tomaten-Rahmsauce
- kleine Brätler Kartoffeln
- Zarte Gartenbohnen mit Schalotten und Bohnenkraut oder Zucchetti mit Minze

Kleines Dessertbuffet:

- Waldbeeren Pavlova (Merenguebödeli mit Rahm und bunten Waldbeeren)
- Panna Cotta mit Johannisbeeren
- Blutorangensorbet im Gläsli

„Lägern – Buffet – La Dolce far niente“

CHF 69.00

Vorspeisen Buffet:

- grillierten geschälten Peperoni
- knackigem Zucchetti-Antipasto
- gefüllte „Teufels Hörnchen“
- Radicchio mit Honigdressing, Granatapfelkernen und Parmesan
- Tomate mit Mozzarella di Bufala nappiert mit hausgemachtem Pesto

Hauptgang-Buffer:

- Poulet Saltimbocca
- Lachsfilet gegart im Bananenblatt auf feinen Aromaten
- Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef mit Sauce Bearnaise
- Pasta Casarecce mit einer Weisswein-Rahmsauce mit Garten-Erbsli und Eierschwämmli
- Wildreismix
- buntes Ratatouille Gemüse oder Otefinger Rüeblimix

Dessertbuffet *Triologie der Süssen Sünden*:

- Dunkles Criollo Schokoladen Mousse im Mürbteig Schoko-Mürbteigkrönli
- hausgemachte Blätterteig-Bananenwähe
- Fior di Latte Glace mit Beeren im Glas

Restaurant Golfpark Otelfingen - Neue Riedstrasse 72 - 8112 Otelfingen
Tel. 044 / 884 79 70 www.golfotelfingen.ch restaurant@golfotelfingen.ch

Alle Preise verstehen sich pro Stück und Person



Dessertbuffet „ Golfers Passion“

CHF 19.00

5 kleine „süsse Sünden“ serviert auf kleinen Schälchen, Gläschen und Tellern:

- Sorbet oder Rahmglace im Glas
- Pavlova mit Beeren
- Cirollo Schokoladenmousse im Mürbteigkrönli
- Caramelchöpfli
- Panna Cotta mit Fruchtcoulis
- Tiramisu im Glas
- Hausgemachter Apfel-Zimt-Streuselkuchen
- Fruchtspiessli
- Hausgemachte kleine Beerentörtli
- lauwarmer *double chocolate brownies*
- Hausgemachte Bananen-
oder Ananas Blätterteigwähe

Desserts

Caramelchöpfli mit Rahm	CHF 7.00
Zwei warme Apfelküchlein mit Vanilleglace	CHF 9.00
Vermicelle mit Rahm und Merengue - Herbst	CHF 9.00
Mango-Espuma mit Mango Coulis und marinierten Mangoscheiben mit Mandelhüppe	CHF 9.00
Gratin von Wettinger Erdbeeren und Rhabarber - Mai / September	CHF 11.00
Coupe Romanoff mit Wettinger Erdbeeren und Vanilleglace - Mai / September	CHF 11.00
Rolands Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF 11.00
Heisse Liebe: warme Beeren mit Vanilleglace und karamellisierten "Cookie-Crumble"	CHF 11.00
Blutorangensorbet auf Obstsalat mit einem Schuss Prosecco	CHF 11.00
Schweizer Käseauswahl mit 3 Sorten dazu Feigensenf und Brot	CHF 15.00



Weine

Edle Weine mit guter Qualität zu vernünftigen Preisen – das ist uns wichtig.

Von den folgenden Weinen sind wir begeistert und besonders überzeugt:

Weissweine

2014 Chardonnay

CHF 43.00

Vina des Vero, Spanien

Ein Musterbeispiel für spanische Weinkunst. Elegant und ausdrucksstark.

2013 Vallombrosa Bianco del Ticino DOC

CHF 47.00

Tenuta Vallombrosa, Castelrotto, Tessin

Vom Merlot Bianco die Struktur und Eleganz und vom Sauvignon Blanc die Frucht und der Chardonnay verleiht dem Wein eine erfrischende Säure. Fazit: saftiger und süffiger Trinkgenuss mit viel Spass im Gaumen.

Rotweine

2010 *Megala* Reserva

CHF 45.00

Bodega Enguera, Valencia, Spanien

Monastrel und ein wenig Syrah

Dieser Reserva zieht bereits durch seine tief dunkelrote Farbe die Blicke auf sich.

Der unfiltrierte Wein überzeugt durch seine Vielschichtigkeit und langen Abgang.

Ein kräftiger, vollmundiger Wein mit großem Potential !

2013/15 *Nobler Blauer* Pinot Noir

CHF 55.00

Weingut Nadine Saxer, Neftenbach, Zürich

Dunkle, reiffruchtige Note sowie einen gehaltvollen und komplexen Körper, erwartet einem beim ersten Schluck.

Durch den Ausbau im alten Holzfass hat dieser Rotwein seine Tannine zur vollständigen Reife gebracht.

Ein unvergleichlich nobler Tropfen aus dem Kanton Zürich!

*Weitere auserlesene Weine finden Sie in unserer grossen Weinkarte.
Gerne beraten wir Sie bei der Weinauswahl zu Ihrem Anlass!*



Dekoration/Spezielles

Feuerfässer auf der Terrasse bei Ihrem Aperitif	pro Stück	CHF 39.00
mit zusätzlich einer Kiste Brennholz	pro Kiste	CHF 27.00
(Brenndauer von ca. 1 1/4 Std.)		
Tour mit Golfcart für Hochzeits-Aufnahmen	pro Stunde	CHF 60.00
Bühnenelement, braun	pro Stück	CHF 90.00
(2 x 160cm x 118cm x 20cm)		

Zapfengeld

Zapfengeld	pro 0.7l Schaum-/Weinflasche	CHF 29.00
Zapfengeld	pro 0.5l Digestif- / Spirituosenflasche	CHF 43.00

Saalmieten

Lägersaal	Ab einer Gesamt-Konsumation über CHF 3'300.00 entfällt die Saalmiete von:	CHF 350.00
Bewilligung für Verlängerung ab 00.00 Uhr bis:		
* 01.00 Uhr		CHF 35.00
* 02.00 Uhr		CHF 55.00
* 03.00 Uhr		CHF 70.00
Nachtzuschlag ab 24.00 Uhr pro Servicemitarbeiter/Stunde		CHF 95.00
<i>Aus Sicherheitsgründen sind je nach Gruppengrösse immer mindestens zwei Mitarbeiter vor Ort.</i>		

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Genossenschaft Migros Zürich
MIGROS Golfpark Otelfingen, Neue Riedstrasse 72
8112 Otelfingen

Für Gastro- und Eventdienstleistungen
(Version Juli 2009)

1. Geltungsbereich

Die Golfpark Otelfingen Gastronomie erbringt sämtliche Leistungen ausschliesslich auf der Basis der vorliegenden AGB in der im Zeitpunkt der Bestellung gültigen Fassung. Mit der Bestellung jeder Gastro- / Eventdienstleistung bei der Golfpark Otelfingen Gastronomie erklärt sich der Kunde mit diesen AGB ausdrücklich und vorbehaltlos einverstanden. Allfällige AGB des Kunden oder andere Dokumente oder abweichende Vereinbarungen sind nicht gültig.

2. Leistungskatalog

Die Golfpark Otelfingen Gastronomie erbringt folgende Gastro- und Eventdienstleistungen. Wird detailliert in der Offerte, Vereinbarung erwähnt.

3. Preise / Anzahlung

Die Preise der Gastro- und Eventdienstleistungen sind auf Anfrage und werden in der jeweiligen Offerte festgehalten. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Übersteigt der Wert der bestellten Gastro- und Eventdienstleistungen den Betrag von 20'000 SFr. so hat der Kunde einen von der Golfpark Otelfingen Gastronomie festzulegenden Betrag, mindestens jedoch 20% des Bestellwerts, als Anzahlung zu leisten.

4. Bestellung / Offerte / Bestätigung

Der Kunde kann seine Bestellung per Telefon, online oder schriftlich bei der Golfpark Otelfingen Gastronomie aufgeben. Die Bestellung hat spätestens 14 Tage vor dem Termin des Events einzugehen.

Gestützt auf die Angaben des Kunden in der Bestellung unterbreitet die Golfpark Otelfingen Gastronomie dem Kunden eine detaillierte Offerte für seinen Anlass. Diese Offerte ist weder für den Kunden noch für die Golfpark Otelfingen Gastronomie in irgendeiner Form verbindlich.

Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt die Golfpark Otelfingen Gastronomie dem Kunden in detaillierter, schriftlicher Form den Event. Ein verbindlicher Vertrag kommt zustande, sobald die Golfpark Otelfingen Gastronomie eine vom Kunden rechtsgültige und datierte Bestätigung zurückerhalten hat.

Die vom Golfpark Otelfingen Gastronomie ausgestellte Bestätigung der Offerte ist während drei Monaten gültig.

Für die Verrechnung der Dienstleistungen muss die genannte Gruppengrösse 30 Tage vor dem Event rückbestätigt und spätestens 48 Stunden vor dem Event verbindlich gemeldet werden. Veränderungen der Teilnehmerzahlen können danach nicht mehr berücksichtigt werden.

5. Annulationsbedingungen

Der Kunde hat eine allfällige Annulation bzw. Reduktion der Gruppengrösse des Events so rasch wie möglich, spätestens jedoch 30 Werktagen vor dem reservierten Termin, mitzuteilen.

- Annulationen bis 1 Monat vorher:	CHF 300.00 (Bearbeitungsgebühr)
- 14 Tage bis 30 Tage vorher:	50% des Netto-Total vom Eventpreises
- 3 Tage bis 13 Tage vorher:	75% des Netto-Total vom Eventpreises
- 1 Tag bis 2 Tage vorher :	100% des Netto-Total vom Eventpreises

Annulationen haben schriftlich zu erfolgen. Massgebend für die Berechnung der Annulationsgebühr ist das Datum des Einganges der Annulation in der Golfpark Otelfingen Gastronomie.

Sofern der entstandene Schaden für die Golfpark Otelfingen Gastronomie grösser ist als die gemäss obiger Tabelle zu leistende Zahlung, hat der Kunde statt dessen diesen Schaden zu übernehmen.