

## Bankett-Dokumentation 2022



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.....	11
menu-vorschläge.....	14
golfturniere.....	14
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@migros-luzern.ch](mailto:simone.murer@migros-luzern.ch)

Patrice Puschmann  
Leiter Gastronomie  
Telefon: 041 925 24 60  
Mail: [patrice.puschmann@migros-luzern.ch](mailto:patrice.puschmann@migros-luzern.ch)

## hereinspaziert

---

Liebe Gäste

Liebe Golferinnen, liebe Golfer

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

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

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

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

Freundliche Grüsse und bis bald!

Restaurant Oase und Golfpark Oberkirch



## Ihre Idee, unsere Vorschläge...

---

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

### Ihr Business-Anlass...?

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

### kulinarisch auf der gleichen Welle...

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

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

Oftmals dauert ein schöner Abend länger als man denkt. Die Bewilligung für den Ausschank nach 24.00 Uhr beantragen wir gerne für Sie. Kostenpunkt CHF 70.00. Auch unser Service wird Sie bis spät in die Nacht (max. 3.00 Uhr) weiterhin betreuen. Hierfür erlauben wir uns einen Service-Aufschlag von CHF 55.00 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. 10 Personen möglich.

Bei Veranstaltungen über 10 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





Genuss für alle.

**oase**  
restaurant beim golfpark

## impressionen

---

a la carte Restaurant

-bis 80 Personen



unser Saal

- bis 140 Personen



## impressionen

---

unser Wintergarten am Wasser

- 48 Personen



Partystimmung in der "OASE"



## raumkonzept & kapazitäten

### Kapazitäten Restaurant Oase

Steh-Apéro (Wintergarten)	60 Personen
Bankett 8er Tische (Wintergarten)	48 Personen

### Kapazitäten Oase Lounge

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

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

Konzert	40 Personen
Seminar	20 Personen
Seminar Blocktisch	20 Personen
Seminar U-Form	20 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 ab einer Buchung der ½ Tagespauschale / CHF 65.– 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 10.–/Stück

## 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 (3-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 ihre Bekannte, Freunde, Verwandte, Mitarbeiter oder Kunden zum Schnuppergolf-Event oder zum Plauschturnier ein. „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 FunGolf Events keine vorausgesetzt. Gerne gestalten wir den Golf-Event nach Ihren Wünschen. Wagen Sie den Versuch, im Golfpark Oberkirch.

### FunGolf Basic

Für 60 Minuten:

Golfeinführungs- und Anschauungsunterricht mit dem PGA Pro (Golflehrer) auf der Driving Range

05 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:

Golfeinführungs- und Anschauungsunterricht mit dem PGA Pro (Golflehrer) auf der Driving Range & Putting Competition

05 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:

Golfeinführungs- und Anschauungsunterricht mit dem PGA Pro (Golflehrer) auf der Driving Range & Spiel von einigen Spielbahnen auf der 9-Loch Pitch & Putt / FunGolf Anlage

05 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.–

## FunGolf Basic +

Stellen Sie Ihren individuellen FunGolf Event zusammen. Wählen Sie ein FunGolf Basic Angebot aus und kombinieren Sie dieses mit zusätzlichen Golf- und Gastroleistungen.

### Zusatzleistungen Golf

- Spiel auf der 9-Loch Pitch & Putt / FunGolf Anlage (Spieldauer 60-90 Min) CHF 15.-/Pax
- Spiel-Betreuung auf der FunGolf Anlage durch unseren Ranger CHF 30.-/Std.
- Selbständiges Üben auf der Driving Range CHF 3.-/20 Bälle
- Kanonenstart auf der 9-Loch Pitch & Putt / FunGolf Anlage CHF 200.- pauschal
- Angebot mit der Toptracer Anlage auf der Driving Range Auf Anfrage

### Zusatzleistungen Gastro - Restaurant Oase

- 1 Apérogetränk nach Wahl\* CHF 8.-/Pax
  - 1 Apérogetränk nach Wahl\* und 3 Saisonale Häppchen CHF 17.-/Pax
  - 3-Gang Menü exkl. Getränke CHF 45.-/Pax
  - 4-Gang Menü exkl. Getränke CHF 60.-/Pax
  - À la Carte bis 10 Personen (Individuelle Apéro, Menü und Getränke zusammenstellen)
- \*1 Glas Weisswein, 1 Glas Prosecco, 1 Bier oder 1 alkoholfreies Getränk

## FunGolf Light, ab 12 Personen

### Das Arrangement beinhaltet folgende Leistungen:

- 60 Minuten Golfeinführungs- und Anschauungsunterricht mit dem PGA Pro (Golflehrer) auf der Driving Range Das selbständige Üben kommt dabei nicht zu kurz.
- 1 Getränk nach Wahl\* im Restaurant Oase (\*1 Glas Weisswein , 1 Glas Prosecco, 1 Bier oder 1 alkoholfreies Getränk)
- Kosten: CHF 30.- /Pax

## FunGolf Deluxe, ab 10 Personen

Das Arrangement beinhaltet folgende Leistungen:

- 120 Minuten Golfeinführungs- und Anschauungsunterricht auf der Driving Range mit dem PGA Pro (Golflehrer) inkl. Spiel einiger Spielbahnen auf der 9-Loch Pitch & Putt / FunGolf Anlage.
- 1 Getränk nach Wahl\* im Restaurant Oase (\*1 Glas Weisswein , 1 Glas Prosecco, 1 Bier oder 1 alkoholfreies Getränk)
- Kosten: CHF 60.– /Pax

## FunGolf Turnier ab 12 – 36 Personen

Das Arrangement beinhaltet folgende Leistungen:

- 75 Minuten Golf-Einführung (kurzes und langes Spiel) mit dem PGA Pro (Golflehrer)
- Turnier auf der 9-Loch Pitch & Putt / FunGolf Anlage, inkl. Startliste, Turnierauswertung (Einzel- oder Teamwertung) und Turnier-Betreuung durch eine Fachperson
- Sachpreis und Rangverkündigung
- Kosten: CHF 65.– /Pax

## Angebote für Kleingruppen bis 4 Personen

Das Arrangement beinhaltet folgende Leistungen

- 50 Minuten Privatlektion mit dem Golflehrer: Golf-Einführungs- und Anschauungsunterricht auf der Driving Range
- Kosten: CHF 110.- für die erste Person,  
CHF 20.- für jede zusätzliche Person

Individuelle & Themen bezogene Events auf Anfrage.



## 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 auf der 18-Loch Anlage Panorama sowie auf der 9-Loch Anlage Campus 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.– / Pax
Greenfee	18-Loch Panorama Montag-Freitag	CHF 90.– / Pax
	18-Loch Panorama Wochenende & Feiertage	CHF 110.– / Pax
	9-Loch Campus Montag-Freitag	CHF 40.– / Pax
	9-Loch Campus Wochenende & Feiertage	CHF 50.– / Pax
Turnierstarter		CHF 30.– / Stunde
Pauschale Kanonenstart (18-Loch Anlage)		CHF 5000.– pauschal
Pauschale 2-T Start (18-Loch Anlage)		CHF 2500.– pauschal
Jetons Driving Range		CHF 3.– / 20 Bälle
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
Ofenfrische mediterrane Gemüse Quiche	Stück	3.20
Ofenfrische Quiche "Lorraine"	Stück	3.20
Ofenfrische Quiche mit Spinat und Pinienkerne	Stück	3.20
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
Marokkanischer 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
Trilogie 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-Chilisauce	Stück	5.80
Rindsfilet Carpaccio mit gehobeltem Käse und Limonen- Olivenöl beträufelt	Stück	6.80
Thunfisch Sashimi auf Seealgensalat mit pikantem Wasabi Dip	Stück	6.80
Luftgetrockneter Serranoschinken 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
Apero-Brötli:		
mit Ei	Stück	3.50
mit Käse, Schinken / Salami	Stück	3.50
mit Spargel oder Thon	Stück	3.50
Gourmet Apero-Brötli:		
mit Swiss Beef Tartar oder Graved Lachs	Stück	4.00
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 Meringue 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
Rucola-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-Buffer mit 15 verschiedenen Antipasti 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

## 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 Calvadossauce 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 Marsalasauce, auf Weissweinsrisotto 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-Chilisauce 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-RüebliGemüse	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 Süswasserfischfilet an Champagnerschaum mit Gemüse Camargue Reis	34.80	
<b><u>Vegan</u></b> Gebratene Tofu-Ecken im Sesamöl mariniert, an "Five Spice"- Süss / Sauersauce, auf Wokgemüse-Basmatireis und Süsskartoffel-Segel *	28.80	
Marokkanisch gewürzter Bulgur, mit Cranberries und gebackene Falafel-Bällchen	27.80	

## 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 Früchtegärtli *	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 10 verschiedene Dessert-Variationen nach Wahl des Küchenchefs oder nach Wunsch des Veranstalters	24.80

## Menüs, fertig kreiert

---

### 3-Gang Menü Oase

Marktfrische Salate, hübsch zubereitet  
mit warmen Brioche Croutons und Nüssen

\*

Gefülltes Poulet-Brüstchen (CH) mit Ricotta-Spinat Füllung,  
serviert mit Bratkartoffeln und Gemüsegärtli

\*

Feines Vanille-Panna Cotta  
mit Himbeerfruchtspiegel

**p.Person CHF 45.00**

### 4-Gang Menü Oase

Marktfrische Salate, hübsch zubereitet  
mit warmen Brioche Croutons und Nüssen

\*

Pfiffiges Red Thai Kokosschaumsüpli,  
an Zitronengrasduft

\*

Kurz gebratenes Kalbs-Paillard (CH) an Balsamicojus,  
serviert mit Peterli-Nudeln und Gemüsegärtli

\*

Hausgemachte Creme Brûlée,  
mit Früchten verziert

**p.Person CHF 60.00**

## Menüs, fertig kreiert

---

### 3-Gang Vegi-Menü

Warme Spinat/Käse-Quiche,  
an Salat-Bouquet

\*

Hausgemachte Quadrolini mit "All` Arrabiata-Füllung",  
an Schnittlauchsauce und geriebenem Käse

\*

Dessert Trilogie "Oase"

**p.Person CHF 45.00**

### 4-Gang Vegi Menü

Marktfrische Salate, hübsch zubereitet  
mit warmen Brioche Croutons und Nüssen

\*

Sämiges & saisonales Risotto

\*

Gebratene Tofu-Ecken im Sesamöl mariniert,  
an "Five Spice"- Süss / Sauersauce, auf Wokgemüse-Basmatireis  
und Süsskartoffel-Segel

\*

Dessert-Überraschung "Oase"

**p.Person CHF 60.00**

## buffetvorschläge für Sie kreiert

---

### italienisches buffet „bella Italia“

#### Kalte Vorspeisen

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

#### Suppe

Strauchtomatensuppe mit Basilikumöl beträufelt

#### Pasta

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

#### Hauptspeisen

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

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

#### Süsse Leckereien

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

Buffet ab 35 Personen, pro Person CHF 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 Alpenkräuter  
Rindsfilet-Medaillons an Sauce Bearnaise  
Grillierte Perlhuhn-Tranche am Zitronengrass  
Gebratener Saibling an Rieslingsauce  
  
Hausgemachte Eierspätzli, Kartoffelgratin, Safranierter Reis  
Karottenblumen, Mandelbroccoli, Zucchetti-Piccata

### Süsse Leckereien

Ofenfrischer Apfelkuchen mit Streusel  
Mousse au Chocolate-Törtli, Süsse Crepes,  
Früchteplatte, 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

Glasierte Schweinsschulter in eigener Sauce  
Knusprige Alpstein-Güggeli  
Zürcher Kalbgeschnetzeltes  
Gebratene Felchenfilets an Mandelbutter  
  
Äpler-Magronen, Bratkartoffeln, Linsenreis  
marktfrisches Gemüsegärtli

### 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 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, Orangensaft & Apfelmot

\*

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)

Abgepackte Sandwich`s  
belegt mit Schinken, Salami & Käse  
Banane & Apfel  
Orangen  
Bouillon  
Hausgemachte Wähe  
Mineralwasser im Offenausschank  
Riegel (Farmer)

CHF 13.50

### Variante II (sportlich)

Birchermüsli zum selbst schöpfen  
Früchteplatte mit saisonalen Früchten  
Bouillon  
Hausgemachte Wähe  
Ice-Tea  
Mineralwasser im Offenausschank  
Frucht  
Powerriegel

CHF 13.50

### Variante III (währschaft)

Fleischplatte mit Schinken, Truthahn, Salami & Käse  
Bauernbrot, Cornichons & Silberzwiebeln  
Orangesaft  
Bouillon  
Hausgemachte Wähe  
Mineralwasser im Offenausschank  
2 Früchte nach Saison

CHF 14.50

## ideen zur zwischenverpflegung

---

### Variante IV (Die Spezielle)

Delikat belegte Apero-Brötli, mit Lachs, Ei, Thon & Spargel  
1 Cüpli Prosecco  
Weisse & blaue Trauben  
Bouillon  
Hausgemachte Wähe  
Mineralwasser im Offenausschank  
Orangenjus  
2 Früchte nach Saison

CHF 18.50

### Variante V (Die Bayrische)

Weißwürste mit süßem Senf  
oder  
Bauern-Fleischkäse  
  
Ofenfrische Brezeln  
Bouillon  
Orangenjus & Mineralwasser  
2 Früchte nach Saison  
Hausgemachte Wähe

CHF 16.50

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)	Stück	CHF	8.00
(Farbpalette: Weiss & Champagner)			
Transport	km	CHF	2.00
Mitarbeiter Transport	Std.	CHF	55.00
Mitarbeiter Service / Küche	Std.	CHF	55.00

## 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,, Zero, Fanta, Sprite	0.33l	5.00
Rivella rot, blau	0.33l	5.00
Michel Fruchtsäfte	0.2l	5.00
Ramseier Apfelschorle	0.3l	5.00
Red Bull Bitter Lemon / Ginger Ale	0.2l	5.50
Gents Tonic (CH)	0.2l	5.50
Softgetränke im Offenausschank		
Coca-Cola, Sprite, Ice tea	0.3l	4.00
	0.5l	5.50
<b><u>Bier</u></b>		
Offenausschank Eichhof Lager	0.2l	3.30
Offenausschank Eichhof Lager	0.3l	4.30
Offenausschank Eichhof Lager	0.5l	6.30
Erdinger Weissbier vom Fass	0.5l	7.50
Erdinger Weissbier alkoholfrei	0.5l	7.50
Eichhof alkoholfrei	0.33l	5.00
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
Frischer Golfer Drink		
(Grapefruit, Tonic, Cranbeery)	0.3l	5.00
	0.5l	6.50

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. Wir bitten Sie, sich für ein Menü, wahlweise auch mit Vegi-Variante, zu entscheiden. Für unterschiedliche Menüs für einen Anlass, behalten wir uns einen Multi-Menüaufpreis vor. Dieser wird je nach Situation p.Person addiert.

### 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.

### Tische, Tischtücher und Servietten

Durch unser Block-System sind wir für die gewünschte Personenanzahl pro Tisch, sehr flexibel. Runde Tische sind bis max. 8 Personen verfügbar und kosten pro Tisch 100,- Sfr Aufpreis. Für Bankette decken wir die Tische mit Stofftischtüchern. Als Servietten verwenden wir Stoffservietten. Selbstverständlich sind wir für Ihre Wünsche offen.

### Dekorationen

Die bestehende Standart-Dekoration steht Ihnen kostenlos zur Verfügung. Für zusätzliche 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 4 Tage vor dem Anlass mit. Die von Ihnen gemeldete Zahl ist verbindlich und dient als Verrechnungsgrundlage.

### Verlängerungen ab fünfzig Personen

Natürlich darf Ihr Anlass länger dauern als das es die normalen Öffnungszeiten (bis Mitternacht) vorsehen. Die maximale Verlängerung dauert bis 3.00 Uhr. Die entsprechenden Verlängerungsbewilligungen holen wir auf Voranmeldung gerne für Sie ein:

Amtliche Verlängerungsbewilligung der Gemeinde	CHF 70.-	pauschal
Zuschläge ab 0:00 Uhr	CHF 55.-	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. 10 Personen möglich. Für Veranstaltungen im Einzel-Inkasso Modus über 10 Personen, erlauben wir uns dem Veranstalter die Rechnungen zu überreichen.

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

## Preise

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

## Annulierung

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

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

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

## Zahlungsmittel vor Ort

Barzahlung in CHF

Maestro EC-Direkt, Postcard

Visa, Eurocard, American Express

### Anfahrt

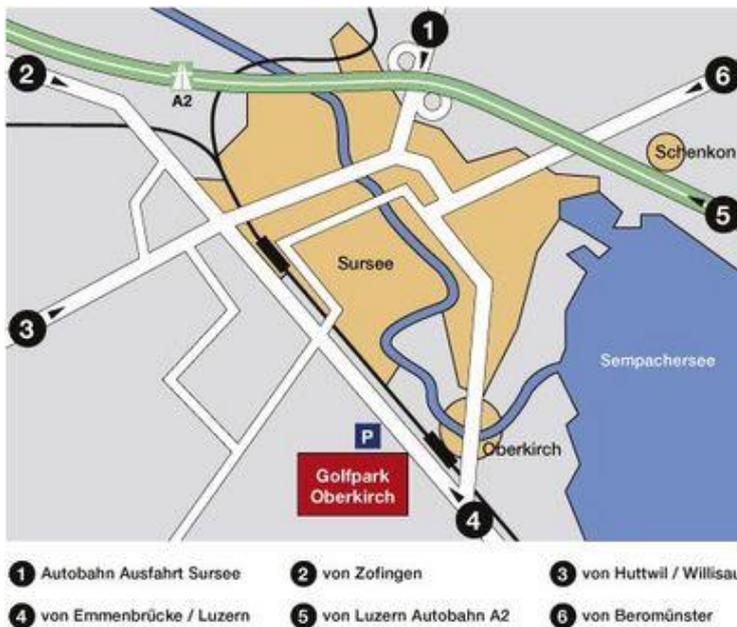
Über Autobahn A2, Ausfahrt Sursee/Nottwil. Ab dem Kreisel ist der Golfpark ausgeschildert.

### Öffentliche Verkehrsmittel:

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

### Parkplätze

Die Parkplätze beim Golfpark Oberkirch stehen kostenlos zur Verfügung.



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