

## GOLFER ZWISCHENVERPFLEGUNG

BETREUUNG DURCH RESTAURANT ODER DURCH VERANSTALTER SELBER.  
ZWISCHENVERPFLEGUNGSHÄUSCHEN ZWISCHEN LOCH 8 UND ABSCHLAG 9.  
ALLE PREISANGABEN VERSTEHEN SICH PRO PERSON.

<b>Variante «Bogey»</b>	10.00
Kleine Sandwiches mit Salami, Hinterschinken oder Käse	
1 Frucht nach Saison	
Getreideriegel	
Bouillon und Tee	
<b>Variante «Par»</b>	12.00
Kleine Sandwiches mit Salami, Hinterschinken oder Käse	
1 Frucht nach Saison	
Getreideriegel	
Hausgemachter Früchtekuchen	
Bouillon und Tee	
<b>Variante «Birdie»</b>	14.00
Emmentaler Käsebuffet mit Buurenbrot, Silberzwiebeln und Cornichons	
Früchtekorb mit nicht saftenden Früchten	
Getreideriegel	
Hausgemachter Früchtekuchen	
Bouillon und Tee	
<b>Variante «Eagle»</b>	16.00
Kleine Sandwiches mit Bündner Trockenfleisch und Tomate Mozzarella	
Früchtekorb mit nicht saftenden Früchten	
Getreideriegel	
Hausgemachter Früchtekuchen	
Birchermüesli	
Tagessuppe	
Hausgemachter Tee	

**Variante «Hole in One» (Betreute Zwischenverpflegung)**

21.50

Kleine Sandwiches mit Bündner Trockenfleisch und Brie

Früchtekorb mit nicht saftenden Früchten

Getreideriegel

Hausgemachter Fruchtekuchen und Schoggikuchen

Birchermüesli

Tagessuppe

1 Paar Wienerli und Schweinswürstchen mit Senf

Hausgemachter Tee und Fruchtsaft

**AUS DEM EMMENTAL – UNSERER REGION**

Es ist uns ein Anliegen, die eigene Region bei der Warenbeschaffung und Produktion zu berücksichtigen. Wir bieten einen Mix aus hochwertigen regionalen Produkten und wir pflegen mit Partnern und Lieferanten eine gute Zusammenarbeit. Und so kommt das Beste aus unserem Emmental auf den Tisch!

Regionalprodukte sind ursprünglich, echt und charaktervoll.  
Sie überzeugen durch Einfachheit, Geschmack, Vielfalt und Kraft.

## ADD ONS ODER INDIVIDUELLE VERPFLEGUNG

### **Zwipf Service-Betreuung / 1 Mitarbeiter pro Stunde** 35.00

Sie wünschen, dass Ihre Zwischenverpflegung vor Ort durch uns betreut wird. Ihre geladenen Golf-Gäste werden bei der Zwischenverpflegung professionell durch uns bedient und betreut.

### **Zwipf Koch-Betreuung inkl. Gerätschaften / 1 Mitarbeiter pro Stunde** 45.00

(für Zwischenverpflegung wie Grill oder warme Gerichte)

Sie wünschen, dass Ihre Zwischenverpflegung vor Ort durch einen Koch betreut wird. Ihre geladenen Golf-Gäste werden bei der Zwischenverpflegung professionell durch uns bedient und betreut. Warme Gerichte werden vor Ort durch einen Koch gefertigt, angerichtet und serviert.

Natur- oder Fruchtojoghurt	CHF 3.50
Nussstange	CHF 3.00
Birchermüesli	CHF 4.00
Fruchtsalat	CHF 4.50
Hausgemachter Früchtekuchen	CHF 3.50
Bündner Trockenfleisch	CHF 5.00
Emmentaler Trockenwurst	CHF 4.00
Natur- oder Fruchtojoghurt	CHF 3.50
Nussstange	CHF 3.00
Birchermüesli	CHF 4.00
Fruchtsalat	CHF 4.50
Hausgemachter Früchtekuchen	CHF 3.50
Bündner Trockenfleisch	CHF 5.00
Emmentaler Trockenwurst	CHF 4.00
Bündner Trockenfleisch	CHF 5.00
Emmentaler Trockenwurst	CHF 4.00

## DIE OPTIMALE RUNDENVERPFLEGUNG

Bei ausgedehnten Spielen, intensiven Trainingseinheiten oder Turnieren ist zusätzlich eine gute Zwischenverpflegung wichtig. Vor allem bei Wettkämpfen kommt zu der körperlichen Anstrengung noch die nervliche Anspannung, hohe Konzentration ist gefordert. Dies verbraucht Energie, die dem Körper wieder zugeführt werden muss. Gerade bei einer Runde Golf, die gerne bis zu 5 Stunden dauern kann.

Sie möchten eine Zwischenverpflegung nach Ihren Wünschen angepasst haben. Oder Sie haben eine Idee die sie hier nicht finden? Kein Problem, gerne beraten wir Sie und stellen Ihre individuelle Zwischenverpflegung nach Ihren Ideen zusammen.