

Limpach's
RESTAURANT & EVENTS

GOLFEVENTS IM LIMPACH'S

Willkommen im 19. Loch. Schön, dass Sie bald unser Gast sind.



Limpach's – hie chunsch hei



Willkommen
im Clubhaus



HERZLICH WILLKOMMEN IM LIMPACH'S

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für das Limpach's interessieren. Inmitten im «Buechibärg» gelegen, bieten wir ein einzigartiges Ambiente für Ihren Event: Ein altehrwürdiges Bauernhaus kombiniert mit modernen Einflüssen, viel grüne Natur und die Schönheit des Limpachtals. Im Limpach's herrscht ein Zusammenspiel von Bodenständigkeit, Gastfreundschaft und ehrlichem Handwerk.

Das Restaurant Limpach's ist der ideale Ort, um Ihre Gäste vor und nach dem Turnier kulinarisch zu verwöhnen. Wir empfangen Sie und Ihre Gäste nach dem Turnier auf der Terrasse, in der Lounge oder auf der Galerie zum Apéro. Anschliessend begeben Sie sich an Ihren festlich dekorierten Tisch im Eventsaal, geniessen Ihr Fest und zelebrieren die Rangverkündigung.

Unser Eventsaal – der innenarchitektonisch einzigartige Saal mit Galerie und grosszügigem Grundriss. Das Cheminee und die riesige Fensterfront verleihen Ihrem Golfevent ein stimmungsvolles Ambiente. Der Eventsaal ist mit moderner Infrastruktur ausgerüstet und für Anlässe bis 140 Personen geeignet.

Die Burestube im Limpach's ist der ideale Ort für kleinere Golfevents. Sie bietet 50 Plätze und befindet sich im ehemaligen Wohnteil des Bauernhauses. Die moderne und stilvolle Inneneinrichtung schafft einen spannenden Kontrast zum rustikalen Gebäude und bietet das ideale Ambiente für kulinarische Höhenflüge.

In der nachfolgenden Dokumentation finden Sie unsere kulinarischen Angebote und alle Informationen zu Ihrem Golfevent im Limpach's. Vereinbaren Sie mit uns einen Termin zur Besichtigung der Räumlichkeiten und zur Menübesprechung. Unser Eventteam freut sich auf die Kontaktaufnahme unter +41 58 568 40 40 oder per E-Mail an events@limpachs.ch. Gerne begleiten wir Sie bei Ihrem Golfanlass im Limpach's und sorgen dafür, dass Ihr Event rundum gelingt und zur wertvollen Erinnerung wird.

Vor dem Golfevent	4
Zwischenverpflegung	5
Apéro	6
Menüvorschläge	7
Buffetvorschläge	8
Pastaplausch	9
Weinempfehlung	12
Allgemeine Informationen	14

VOR DEM GOLFEVENT

Ihre kulinarischen Möglichkeiten vor Turnierstart.

Pro Person

Kaffee und Gipfeli

5.50

Auswahl von Kaffee oder Tee

Frische Buttergipfeli

Mit Orangenjus

+ 2.–

Welcomedesk

Pro Stück

Empfangen Sie Ihre Gäste mit einem Welcomedesk

Diverse PET-Getränke

3.–

Diverse Sportgetränke (isotonisch)

4.50

Diverse Riegel

2.50

Obst (Apfel, Banane)

1.–



GUT VERPFLEGT UNTERWEGS

Wir bereiten die Zwischenverpflegung bei Tee 10 im ZV-Haus vor und instruieren die Betreuenden des Veranstalters.

Kanonenstart / Shotgun	Beim Kanonenstart / Shotgun sind beide Verpflegungsstationen Tee 1 und Tee 10 bedient – so profitieren Ihre Spieler /innen von besseren Verpflegungsmöglichkeiten. Diesen Mehraufwand verrechnen wir mit einem Zuschlag von 30% pro Person.
Personalaufwand	Zusätzliche Einsätze durch einen Limpach's-Gastroprofi Pro Stunde: CHF 50.–
ZV-Haus-Benützung	Die ZV-Haus-Miete setzt sich aus den Kosten für die Vor- und Nachbereitung sowie Reinigung zusammen: Pauschal: CHF 100.–

	Pro Person
Znüni-Säckli (zum Mitnehmen im Restaurant)	9.50
1 Mütschli 1 Babybel + 1 Paar Landjäger + 1 Schoggistängel 1 Frucht (Banane oder Apfel) 1 PET-Fläschli Mineralwasser, Cola oder Apfelschorle	
Zwischenverpflegung Rustikal	15.–
Butterzopf und Brot Käse- und Fleischplättli Solothurner Wysüpli Äpfel und Bananen 1.5 l Mineralwasser, Cola oder Apfelschorle	
Zwischenverpflegung Bodenständig	14.–
Feine Sandwiches im Zopf am Meter mit Schinken, Salami, Käse Solothurner Wysüpli Äpfel und Bananen 1.5 l Mineralwasser, Cola oder Apfelschorle	
Zwischenverpflegung Easy	14.–
Wienerli mit Brot, Senf, Mayo, Ketchup Solothurner Wysüpli Äpfel und Bananen 1.5 l Mineralwasser, Cola oder Apfelschorle	
Zwischenverpflegung Bayerisch	16.–
Weisswürste mit süssem Senf und Brezen Solothurner Wysüpli Äpfel und Bananen 1.5 l Mineralwasser, Cola oder Apfelschorle	
Erweitern Sie Ihre Zwischenverpflegung mit	
Abgabe von PET-Fläschli	50 cl 3.–
Helles Bier (mit / ohne Alkohol) im Fläschli	33 cl 4.–
Weizenbier im Fläschli	50 cl 5.–
Kaffee & Tee	Portion 2.50
Bouillon (mit Thermobecher)	pro Person 3.–

APRÈS-GOLF

Für den kleinen Hunger nach der Golfrunde.

Bureplättli-Flight für 4 Personen

Pro Flight

Schinken, Salami, Burewurst, Speck,
Käse, Essiggemüse und Brot

48.–

Flammkuchen Classic

Pro Stück

mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln und Speck

16.50



MENÜVORSCHLÄGE

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü mit 3, 4 oder 5 Gängen aus den folgenden Speisen zusammen. Buchbar ab 10 Personen.

Vorspeisen

Pro Person

Bunte Salatvariation mit Rohkost- und Blattsalaten mit unserem feinen Hausdressing und Parmesanspänen	11.–
Limpach's Wysüpli mit Rahmhaube und Kräutercrostini	11.–
Saisonale Crèmesuppe nach Art des Hauses	11.–

Hauptspeisen

Limpach's Signature glasiertes und niedergegartes Kalbsnierstück auf Apfelrahmsauce, gebratenen Apfelstücken, saisonaalem Gemüse und Kartoffelstock	57.–
Roastbeefsteller mit Tartarsauce, Blattsalat an Hausdressing und Pommes frites in der Schüssel	39.–
Pouletbrust-Saltimbocca (Rohschinken, Salbei) an feiner Cognacjus, dazu saisonales Gemüse und Polentaplätzli	35.–

Für unsere vegetarischen Gäste

Gemüse nach Wellington Art	32.–
Fregola Sarda mit feinem Gemüse und pochiertem Ei	30.–
Weissweinrisotto mit saisonalem Gemüse	26.–

Desserts

Schokotraum (Schokoladenmousse, Schokoladenkuchen, Praline und Fruchtdecoration)	14.–
Verführerische Dessertvariation im Glas (Crème Brûlée, Süssmostcrème und Panna Cotta)	13.–

BUFFETVORSCHLÄGE

Wählen Sie sich Ihr passendes Buffetangebot aus.
Buchbar ab 50 Personen.

	Pro Person
Salatbuffet	16.–
Maissalat, Randensalat, Hörnlisalat, Karottensalat, Coleslawsalat, Kartoffelsalat, saisonaler Blattsalat mit zwei verschiedenen Dressings und Brotauswahl	
Erweitern Sie Ihr Salatbuffet mit	
Räucherfischplatte mit Meerrettichschaum	+ 11.–
Grillierte Crevetten auf gebackenem Gemüse	+ 10.–
Antipasti-Variation	+ 6.–
Parmaschinken mit Melonenmousse im Weckglas (nur im Sommer erhältlich)	+ 6.–
Tomaten und Büffelmozzarella an Basilikumpesto	+ 5.–
<hr/>	
Hauptgangbuffet	67.–
Pouletschenkelsteak, Spareribs, Schweinshalssteak, Kalbsbratwurst, Quornschnitzel, Folienkartoffel, Zucchetti, Auberginen und Champignons aus der Grillpfanne, BBQ-Sauce, Mango-Ketchup, Knoblauch-Mayonnaise und Sauerrahm mit Schnittlauch	
Erweitern Sie Ihr Hauptgangbuffet mit	
Rib-Eye-Steak und Rindsfilet	+ 14.–
Grillkäse und Tofu	+ 12.–
Lachsfilet mit Kräutern in der Folie	+ 10.–
<hr/>	
Dessertbuffet	18.–
Limpach's Signature Schokoladenmousse, Früchteplatte nach Saison, Süssmostcrème mit Rahmhaube und Panna Cotta mit Waldbeeren	
Erweitern Sie Ihr Dessertbuffet mit	
American Style: Cheesecake, grillierte Ananas & Banane, Brownies	+ 8.–
French Style: Crème Brûlée, Meringues mit Doppelrahm	+ 7.–
Käsebuffet: diverse regionale Käsesorten	+ 8.–
Glace mit zwei verschiedenen Sorten	+ 8.–

PASTAPLAUSCH

Bedienen Sie sich am Buffet.
Buchbar ab 20 Personen.

Penne Rigate à discrétion

mit Tomatensauce, Bolognese, Käserahmsauce,
Reibkäse und Brotauswahl

Pro Person

22.–

Erweitern Sie Ihren Pastaplausch mit

Mischsalat mit zwei verschiedenen Dressings

+ 9.–

Verführerische Dessertvariation im Glas (Crème Brûlée, Süssmostcrème und Panna Cotta)

+ 14.–





Unser Eventsaal mit Galerie – ideal für die Rangverkündigung mit Apéro oder Gala-Diner nach Ihrem Golfevent.

Unsere Kapazitäten:

Apéro: 200 Personen

Runde Tische für 8 – 10 Personen: 140 Personen



WEINEMPFEHLUNG

Unsere beliebtesten Weine

Schaumwein

Prosecco «ADORO» Conegliano Valdobbiadene Superiore Extra Dry DCG 75 cl 50.–

Veneto / Glera

Charakter: Schaumwein mit einer feinen und persistenten Perlung, fruchtig, leicht aromatisch und feiner Geschmack. Er wird aus 100% Glera Trauben hergestellt und eignet sich perfekt als Apéritif.

Hausgemachtes Früchtecüpli mit Prosecco 10 cl 5.–
oder alkoholfrei 10 cl 4.–

Champagner Bollinger Special Cuvée 75 cl 72.–

Champagne / Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Charakter: Verführerische Aromatik mit langem Abgang. Florale Noten ergänzt von einem Hauch von Brioche. Eine einzigartige Mischung aus Körper, Harmonie, Wenigkeit und Eleganz.

Weisswein

Cuvée Louis-Bernard 75 cl 45.–

Wallis / Petit Arvine, Pinot blanc, Chasselas

Charakter: Intensive, einladende Fruchtnote, im Gaumen finessenreich mit ansprechendem Volumen, weich und elegant.

Basa Blanco 75 cl 41.–

Rueda DO / Telmo Rodriguez / Verdejo, Viura

Charakter: Brillantes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Ein Duft von Zitrusfrucht und knackiger Aprikose. Am Gaumen erfrischend und reizvoll, leicht würzig mit einem Hauch von Blütenhonig.

Chardonnay Somereto DOC 75 cl 48.–

Südtirol / Chardonnay

Charakter: Intensive, einladende Fruchtnote, im Gaumen finessenreich mit ansprechendem Volumen, weich und elegant.



Rotwein

Juan Gil 4 Meses

Jumilla DO / Bodegas Juan Gil / Monastrell

75 cl 46.–

150 cl 91.–

Charakter: Ausdruckstark und mit dominierender Frucht. Am Gaumen reifes und angenehmes Tannin mit leichter Säure.

Big Easy Red

Stellenbosch / Ernie Els Winery / Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Shiraz, Viognier

75 cl 58.–

150 cl 112.–

Charakter: In der Nase frische Beerenfrucht mit einer Note von Caramel und dunkler Schokolade. Am Gaumen ausgewogen mit schöner Eleganz und intensiver Beerenaromatik.

3 Ases Tinto

Ribera del Duero / Tempranillo

75 cl 59.–

150 cl 114.–

Charakter: Violette, saubere Farbe. In der Nase ein fruchtiger Ersteindruck mit schönen Noten von Kakao und Lakritze. Leicht rauchige Töne. Im Mund viel schwarze Frucht mit sehr schönen, weichen Tanninen. Vollmundig, mit Nuancen von geröstetem Holz. Fruchtiges Finale.

Unsere ausführliche Weinkarte finden Sie unter limpachs.ch/weine



ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM LIMPACH'S

Dekoration

Wir übernehmen die Dekoration der Tische für Sie.

Stofftischtücher und -servietten	inklusive
Menükarte Standard (1 bis 3 Stück pro Tisch)	inklusive
Menükarte Standard (1 Stück pro Person)	1.–
Kerzenständer Kerzenglas pro Tisch	15.–
Blumenarrangement pro Tisch	nach Budget

Bestuhlungsmöglichkeiten Die Sitzordnung erstellen wir nach Ihren Wünschen. Ihre Möglichkeiten mit folgenden maximalen Kapazitäten:

Eventsaal

Apéro:	200 Personen
Runde Tische für 8 – 10 Personen:	140 Personen

Burestube (aufgeteilt in zwei Räume)

Lange Tafel Raum links:	18 Personen
Lange Tafel Raum rechts:	24 Personen

Saalbenützung

Die Saalmiete setzt sich aus den Kosten für die Vor- und Nachbereitung sowie Reinigung zusammen:
Pauschal: CHF 250.–

Parkplätze

Ihnen stehen 100 kostenlose Parkplätze direkt vor dem Restaurant zur Verfügung.

Zeiten

Wir achten auf die Bedürfnisse der Nachbarn. Deshalb bitten wir Sie, die Zeiten korrekt einzuhalten. Besten Dank, dass Sie auch Ihre Gäste darüber informieren.

Im Eventhof
Im Saal
Nachzuschlag
Musik

Unser Eventhof steht Ihnen bis 22.00 Uhr zur Verfügung.
Der Saal kann ab der vereinbarten Eintreffzeit bis 02.00 Uhr benützt werden.
Ab 24.00 Uhr wird ein Nachzuschlag verrechnet:
Pro Stunde CHF 150.–
Musik ist in angemessener Lautstärke bis 01.00 Uhr erlaubt.

Technik

Die Benützung der TV's, Mikrofons und Musikanlage ist kostenlos. Weitere technische Anlagen können wir Ihnen über unseren Technikpartner offerieren.

Zapfengeld

Sie möchten Ihren speziellen Wein mitbringen? Wir übernehmen das Handling und verrechnen Ihnen CHF 30.– pro Flasche 75 cl.

Personenzahl

Bitte teilen Sie uns die genaue, verbindliche Anzahl Gäste bis 48 Stunden vor dem Anlass mit. Diese ist verbindlich und wird auch verrechnet.

Preise

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive 7,7% MwSt. und sind gegen Rechnung innerhalb von 10 Tagen zahlbar.

Annulation

Bei Annulationen bis 20 Wochen vor Veranstaltungsbeginn werden keine Gebühren erhoben. Absagen einer Reservation von Veranstaltungsräumlichkeiten müssen dem Restaurant Limpach's schriftlich durch den Veranstalter mitgeteilt werden.

139 – 90 Tage vor Veranstaltung 25 % des voraussichtlichen Gesamtbetrages

89 – 30 Tage vor Veranstaltung 50% des voraussichtlichen Gesamtbetrages

29 – 15 Tage vor Veranstaltung 75% des voraussichtlichen Gesamtbetrages

14 – 3 Tage vor Veranstaltung 80 % des voraussichtlichen Gesamtbetrages

Weniger als 72 Std. vor Veranstaltung 100 % des voraussichtlichen Gesamtbetrages.

Der voraussichtliche Gesamtbetrag setzt sich zusammen aus der vereinbarten Raummiete und den vereinbarten Dienstleistungen, multipliziert mit der zuletzt gemeldeten Gästeanzahl. Wurden noch keine Dienstleistungen vereinbart, verrechnen wir bei der Annulation von Aperitifanlässen nebst der Raummiete einen Pauschalbetrag von CHF 30.– pro Person und bei Bankettanlässen CHF 130.– Person.

Pandemiezusatz

Bei einem durch die Behörden ausgesprochenen Verbot wird die Reservation ohne Annulationskosten verschoben oder storniert. Ohne behördliches Verbot gelten unsere allgemeinen Annulationsbedingungen.

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen gemäss limpachs.ch/services/agb

