



Loch 19 im Limpach's.

Erfrischend anders. – Schön, dass Sie bald unser Gast sind.

Limpach's – Loch 19.

Liebe Veranstalterin
Lieber Veranstalter

Gerne begleiten wir Sie bei Ihrem Turnier auf dem Golfplatz Limpachtal und sorgen dafür, dass Ihr Anlass rundum gelingt und zur wertvollen Erinnerung wird.

Das Restaurant Limpach's ist der ideale Ort, um Ihre Gäste vor und nach dem Turnier zu verpflegen. 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.

Auf den Folgeseiten finden Sie unsere kulinarischen Angebote rund um Ihr Turnier. Haben Sie besondere Wünsche, möchten Sie unsere einzigartigen Räumlichkeiten im Voraus besichtigen? Fragen Sie uns: 058 568 40 40.

Wir freuen uns darauf, Sie im Limpach's zu begrüssen.

Der grosse Tag – Willkommens-Zmorge.

Kaffee und Gipfeli	Kaffee oder Tee, Buttergipfeli und Brötchen	5.50
	Mit Orangenjus	+2.-
<hr/>		
Grosses Zmorge	Kaffee in allen Variationen	18.50
	Tee, Ovo, Schoggi, Fruchtsäfte und Wasser	
	Butterzopf, Brot und Gipfeli	
	Frühstückskäse und Fleischplatten	
	Joghurt, saisonale Früchte	
<hr/>		
Welcomedesk	Diverse PET-Getränke	3.-
	Diverse Sportgetränke (isotonisch)	4.50
	Diverse Riegel	2.50
	Obst (Apfel Banane)	1.-
<hr/>		

Gut gepflegt unterwegs.

Zwischenverpflegungen Variante 1 bis 5	Wir bereiten die Zwischenverpflegung bei Tee 10 vor (ZV-Haus) und instruieren die Betreuer des Veranstalters.	
Kanonenstart Shotgun	Beim Kanonenstart Shotgun sind beide Verpflegungsstationen bedient – Tee 1 und Tee 10 – so profitieren Ihre Spieler von besseren Verpflegungsmöglichkeiten. Diesen Mehraufwand verrechnen wir mit einem Zuschlag von 30 Prozent pro Person.	
Personalaufwand	Zusätzliche Einsätze durch einen Limpach's-Gastroprofi pro Stunde CHF 50.-	
Znüni-Säckli	zum Mitnehmen im Restaurant 1 Maismütschli 1 Babybele + 1 Paar Landjäger + 1 Schoggistengel 1 Frucht Banane oder Apfel 1 Pet-Fläschli Mineralwasser, Cola oder Apfelschorle	9.50
Zwischenverpflegung 1	Rustikal Butterzopf und Brot Käse- und Fleischplättli Solothurner Wysüpli Äpfel und Bananen Mineralwasser, Cola oder Apfelschorle	15.-
Zwischenverpflegung 2	Bodenständig Feine Sandwiches in verschiedenen Brotsorten am Meter zum Selberschneiden: Schinken Salami Käse Solothurner Wysüpli Äpfel und Bananen Mineralwasser, Cola oder Apfelschorle	14.-

Gut gepflegt unterwegs.

Zwischenverpflegung 4	Wienerli mit Brot, Senf, Mayo, Ketchup Solothurner Wysüpli Äpfel und Bananen Mineralwasser, Cola oder Apfelschorle	14.-
Zwischenverpflegung 5	Bayerisch Weisswürste mit süssem Senf und Brezen Solothurner Wysüpli Äpfel und Bananen Mineralwasser, Cola oder Apfelschorle	16.-
Zusatzangebote	Abgabe von PET-Fläschli 50 cl	3.-
Zwischenverpflegung	Helles Bier im Fläschli 33 cl	4.-
	Helles Bier alkoholfrei im Fläschli 33 cl	4.-
	Weizenbier im Fläschli 50 cl	5.-
	Kaffee Tee, Portion	2.50
	Bouillon (mit Thermobecher)	3.- p.P

Leckereien Après-Golf.

Bureplättli-Flight für 4 Personen	Schinken, Salami, Burewurst, Speck, Käse, Essiggemüse und Brot	12.-/ p.P
Flammkuchen/Stk.	Classic - mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln und Speck	16.50

Leckereien zum Apéro.

	Flammkuchen Classic mit Speck, Sauerrahm, Frühlingszwiebeln	16.50/ Stk.
	Blätterteig-Prussien gefüllt mit Käse, Fleisch, Lachs	5.-/p.P.

Zum Einsteigen Vorspeisen.

Suppen	Solothurner Wysüpli mit Rahmhaube und Kräuterciabatta-Chips	13.-
Saisonale Suppen	Spargeln (Frühling), Gazpacho (Sommer), Kürbiscreme (Herbst)	13.-
Salate	Grüner Salat, nach saisonalem Angebot kombiniert an Limpach's Salatsauce	9.-
	Bunt gemischter Salat mit saisonalen Gemüsen an Limpach's Salatsauce	11.-
	mit Greyerzerkäse	+ 3.-
	mit Trockenfleisch	+ 4.-
Saisonale Vorspeisen	Rohschinken mit Melone (April bis Juli)	16.-
	Roastbeef mit lauwarmen Pilzen und Tartarsauce (August bis Oktober)	16.-

Für den Hunger

Hauptspeisen.

Hauptspeisen	Mixed Grill mit Poulet, Rind, Schwein und Wurst an Kräuterschaum, dazu Rosmarinkartoffeln und saisonales Gemüse	36.-
	Glasiertes Nierstück – vom Schwein an Calvadosrahmsauce auf Weissweinrisotto und saisonales Gemüse	33.-
	Schweizer Freilandpouletbrust an Zitronensauce dazu Kartoffelgratin und Gemüsegaritur	32.-
	Solothurner Nidlebraten vom Kalb, mit Rosmarin und Knoblauch mariniert, dazu Rosmarinkartoffeln und saisonale Gemüsegaritur	42.-
	Rindsschmorbraten an einer kräftigen Rotweinsauce dazu Kartoffelstock und Gemüsegaritur	34.-
Saisonale Hauptspeisen	Reh-Geschnetzeltes mit Pilzen und Preiselbeerschaum dazu Butterspätzli und Herbstgemüse (August bis Oktober)	39.-
Vegetarische Gerichte	Gemüse nach Wellington Art	32.-
	Weissweinrisotto mit Saisonalen Gemüsen	29.-
	Fregola Sarda mit feinen Gemüsen und pochiertem Ei	32.-

Pasta-Plausch e basta.

pro Person / CHF 25.-

Buffet

**Wahlweise Spaghetti ODER Penne
Mit drei verschiedenen Saucen vom Buffet
Tomatensauce, Bolognese, Carbonara
Reibkäse**

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten & Zopf

Mischsalat in der Schüssel mit French & Italian Dressing

Lasagne

pro Person / CHF 30.-

Buffet

**Limpach`s Lasagne mit Fleisch oder Vegetarisch
Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten & Zopf**

Mischsalat in der Schüssel mit French & Italian Dressing

Zum Ausklang – Süsse Versuchungen.

Desserts	Tiramisù – der Klassiker aus Italien	13.-
	Früchtemacedoine (Fruchtsalat) mit saisonalem Sorbet	12.-
	Panna Cotta mit Waldbeerencoulis	12.-
	Schoggimousse-Trilogie mit Toblerone, weisser Schokolade und brauner Surfin-Schoggi	13.-
	Limpach's Dessert Überraschung	16.-
	Amaretti und Pralinés zum Kaffee	3.-
Saisonale Desserts	Marinierte Erdbeeren mit Joghurtglace (April bis August)	12.-
	Vermicelle mit Vanilleglace & Rahm (September bis November)	12.-

Apérogetränke und Weine.

Apérogetränke	Prosecco	75cl	50.-
	Hausgemachtes Früchtecüpli mit Sekt	10cl	5.-
	oder alkoholfrei	10cl	4.-
Weisswein	Cuvée Louis-Bernard Wallis Schweiz – Petit Arvine Pinot blanc Chasselas	75cl	44.-
	Yvorne “Chant des Resses” Waadt Chasselas	75cl	45.-
	Summa Summarum Pinot Grigio IGP Veneto Barisi & Cie	75cl	41.-
	Basa, Limpach`s Huuswy Rueda Spanien – Verdejo Sauvignon blanc Viura	75cl	41.-
Rotwein	Ripasso Montere Valpolicella Superiore Valpolicella Classico, Veneto Italien – Corvina Rondinella Molinara	75cl	58.-
	Nero di Troia IGP Apulien Nero di Troia	75cl	47.-
	Primoris Wallis Schweiz – Pinot noir Cabernet Sauvignon Diolinoir Syrah	75cl	47.-
	Juan Gil Monastrell, Limpach`s Huuswy Jumilla Monastrell Spanien	75cl	46.-
	Big Easy Red, Ernie Els Stellenbosch Ernie Els Winery Shiraz-Cabernet Sauvignon Grenache-Cinsaut-Mourvedre	75cl	58.-
	Juan Gil Monastrell, Limpachs Huuswy Jumilla Monastrell	75cl	46.-
	3 Ases Ribera del Duero Tempranillo 1.5l 128 3l 255 5l 430	75cl	59.-

Unsere ausführliche Weinkarte finden Sie auf unserer Homepage www.limpachs.ch

Limpach's

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt

Limpach's – Gut zu wissen.

Vor- Nachbereitung Saal	Die Saalbenützung ist im Preis inbegriffen. Es werden lediglich Kosten für Vor-, Nachbereitung und Reinigung verrechnet: bis 80 Personen = CHF 200.- ab 81 Personen = CHF 300.- pro Anlass
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.
Saal bis 01.00 Uhr Musik bis 01.00 Uhr	Der Saal kann ab der vereinbarten Eintreffzeit bis um 01.00 Uhr benützt werden. Musik ist in angemessener Lautstärke bis 01.00 Uhr erlaubt.
Technik	Zur freien Benützung stellen wir Ihnen zur Verfügung: Leinwand, Beamer, Mikrofon und Musikanlage (Background-Musik).
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 m% 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
Kontakt	Limpach's Restaurant & Events Unterdorf 8, 4587 Aetingen T 058 568 40 40 events@limpachs.ch www.limpachs.ch

