

GC Thalwil: Turnier Holzhäusern

Datum, Zeit, Ort:	Freitag, 5. Mai 2023, 10:00 Uhr Golfpark Holzhäusern
Platz:	18-Loch-Anlage (Zugersee) Par 72
Teilnahmeberechtigung:	Mitglieder GC Thalwil und die aktuelle Mitgliedschaft in einer Handicap führenden Golfclubvereinigung (SwissGolf Clubs, Migros GolfCard, ASGI oder Clubs der EGA) ist zwingend.
Anzahl Teilnehmer:	max. 54
Handicap:	max. Hcp 54 bzw. 45 für ASGI und Ausl. Mitgliedschaft
Modus:	Handicap wirksames Wettspiel, 3-er Flights , Einzel Stableford
Preise:	Sponsor GC Thalwil 1. Rang Brutto, je Damen und Herren, bis und mit Hcp 36 1.- 3. Rang Netto, je Damen und Herren, bis und mit Hcp 36 1. Rang Netto mit Hcp grösser 36 bis 54 Nearest to the Pin, je Damen und Herren Longest Drive, je Damen und Herren Hole-in-One: Distanzmesser
Regeln:	Nach den Regeln des R&A Golf Club St. Andrews, , der USGA, Regeln und Formeln der Swiss Golf sowie Platzregeln des lokalen Clubs
Kosten:	CHF 125.- inkl. Green Fee und Match Fee ASG Golfcard Mitglieder erhalten Fr. 10.- Reduktion. Jahreskarten- und Migros Golf Pass Inhaber werden berücksichtigt
Parking	Schranken System: Erste Stunde kostenlos, danach pro Stunde CHF 1.00 Oder: Ticket Entwertung beim Apéro, offert vom GCT
Zwischenverpflegung:	Es wird keine Zwischenverpflegung offeriert
Anmeldung:	Online auf www.golfclub-thalwil.ch/agenda/turnier
Anmeldeschluss:	Dienstag, 2. Mai 2023, 20:00 Uhr
Abmeldung:	Achtung: Eine Abmeldung nach Anmeldeschluss kann beim Golfpark Holzhäusern zu einer Turniersperre von einem Monat führen. Ein unentschuldigtes Nicht-Erscheinen resultiert in einem Monat-Platzsperre und das Greenfee muss nachbezahlt werden.
Startliste:	Ab Donnerstag 4. Mai 2023 auf www.golfclub-thalwil.ch/home oder PC CADDIE
Turnierleitung:	David Bonser, Captain GC Thalwil

Abendprogramm:

ca. 30 Minuten nach Eintreffen des letzten Flights

Apéro und Siegerehrung im Albero im obersten Stock **Sponsor GC Thalwil**

Abendessen ca. 30 Minuten später, 3-Gang Menü CHF 59.- ohne Getränke:

- Samtsüpli vom weissen Spargel mit gebratenen Kräuterseitling
- Land und Meer vom grilliertem Rindsentrecotemedailon und Black Tiger Crevetten an Portweinjus mit Bärlauchnocchi und Gemüsegärtli
- Luftige Süsmostcreme mit Beeren und Nidle