

GC Thalwil: Turnier Oberkirch

Datum, Zeit, Ort:	Samstag, 20. Juli 2024, ab 11:30 Uhr	
Teilnahmeberechtigung:	Mitglieder GC Thalwil mit einer aktiven Mitgliedschaft in einem Swiss Golf Club oder einem ausländischen Golfclub	
Teilnehmer:	max. 39	
Handicap:	Mitglieder Swiss Golf Clubs, Migros GolfCard, ASGI Hcp 54 Spieler mit ausländischen Clubmitgliedschaften Hcp 54	
Modus:	18-Loch Stableford, einzel-HCP wirksam / 3-er Flights	
Preise:	Sponsor GC Thalwil Kategorie I Pro - 36.0: 1. Rang Brutto, Damen und Herren getrennt 1.-3. Rang Netto, Damen und Herren getrennt Kategorie II 36.1. - 54.0: 1. Rang Netto mixed Nearest to the Pin Damen und Herren getrennt Hole-in-One: Distanzmesser	
Regeln:	Nach den Regeln des R&A Golf Club St. Andrews, Regeln und Formeln der Swiss Golf sowie Platzregeln des lokalen Clubs	
Kosten:	Turnierstartgeld	CHF 25.00/Person
	Greenfee 18-Loch Samstag/Sonntag regulär*	CHF 120.00/Person
	* GF 18-Loch Sa/So Mitglieder Migros Golfcard und anderer Migros Golfparks	CHF 110.00/Person
	* 18-Loch Jahreskarten A-Inhaber Golfpark Oberkirch	CHF 0.00/Person
	Jetons (20 Bälle)	CHF 3.50
	Trolleys	CHF 7.00
	Fahrzeuge (Töff/Cart) 18-Loch	CHF 30.00/CHF 50.00
Zwischenverpflegung:	Es wird KEINE Zwischenverpflegung offeriert	
Anmeldung:	Online auf www.golfclub-thalwil.ch/agenda/turnier	
Anmeldeschluss:	Montag, 15. Juli 2024, 20:00 Uhr	
Abmeldung:	Achtung: Bei Abmeldungen nach erstellen der Startliste und unentschuldigtem Fernbleiben am Turnier werden den SpielerInnen Matchfee- und Greenfeekosten in Rechnung gestellt.	
Startliste:	Ab Freitag, 19. Juli 2024 auf www.golfclub-thalwil.ch/home oder PC CADDIE	

Turnierleitung: David Bonser, Captain GC Thalwil

Abendprogramm: ca. 30 Minuten nach Eintreffen des letzten Flights
Im Restaurant Oase des Golfparks Oberkirch, Apéro
Sponsor GC Thalwil und Siegerehrung

Abendessen ca. 30 Minuten später,
3-Gang Menü ohne Getränke:
Es werden drei Weine zur Auswahl auf das Menü geschrieben.

1. Gang Vorspeise

Strauchtomaten-Suppe mit Gin aromatisiert und Pesto beträufelt

2. Gang Hauptgang Fleisch

Kurz gebratenes Kalbs-Paillard (CH) an Balsamicojus
dazu Tagliatelle und Saisongemüse

oder

2. Gang Hauptgang Fisch

Grillierte Lachstranche an Pernodsauce und mediterranen Kräutern,
dazu Tagliatelle und Saisongemüse

3. Gang Dessert

Hausgemachte Crème Brûlée mit Früchten verziert

pro Person (Fleisch-Menü) CHF 59.00

pro Person (Fisch-Menü) CHF 55.00

Bitte Menüwahl beim Anmelden angeben.