

GC Thalwil: Turnier Holzhäusern

Datum, Zeit, Ort:	Freitag, 9. Mai 2025, 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:	nicht 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, Loch 8 je Damen und Herren Longest Drive, Loch 17 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 2.00 Oder: Ticket Entwertung beim Apéro, offeriert vom GCT
Zwischenverpflegung:	Es wird keine Zwischenverpflegung offeriert
Anmeldung:	Online auf www.golfclub-thalwil.ch/agenda/turnier
Anmeldeschluss:	Montag, 05. Mai 2024, 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 8. Mai 2024 auf www.golfclub-thalwil.ch/home oder PC CADDIE
Turnierleitung:	Daniel Angst, GC Thalwi



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:

Duftende Bärlauchschaumsuppe mit gebratenen Kräuterseitlingen
*

Roastbeef an Kerbel – Hollandaise
mit Frühlingskartoffeln und grünem Speck-Spargelbund
oder

Gebratenes Kabeljaurückenfilet an Proseccosauce mit Dillreis und Frühlingsgemüse
*

Marmorirtes weisses und braunes Schoggimousse mit Beeren

Fleisch Menü pro Person CHF 63.80

Fisch Menü pro Person CHF 59.80