RÜCKZUGSORT VOM STADTLEBEN

Liebe Gäste

Das Restaurant nünza und der Golfpark Otelfingen bieten eine einzigartige Kombination aus kulinarischem Genuss, entspannten Momenten und aktiven Erlebnissen – mitten in idyllischer Natur.

Als Rückzugsort vom Stadtleben lädt das Restaurant nünza dazu ein, zentral und doch im Grünen eine entspannte Auszeit zu geniessen. Hier kann man gut essen und sich rundum wohlfühlen.

Ob eine genussvolle Pause geplant ist, ein festlicher Anlass stattfinden soll oder ein besonderer Event im Mittelpunkt steht: Für jeden Moment wird der passende Rahmen geschaffen.

Unser Team freut sich jetzt schon unsere Gäste willkommen zu heissen.

Bis bald im Restaurant nünza!

nünzā
Restaurant Lounge

ÜBERSICHT

3 Kontakt und Anfahrt

4 Impressionen

5 Raumkonzept und Kapazität

6–7 Seminarpackage

8 Fairway Aperitif

9 FunGolf

10–11 Apéro-Häppli zum Zusammenstellen

12 Menüempfehlung

13–15 Menüs zum selbst Kreieren

16–17 Buffets

18 Zwischenverpflegung an Golfturnieren

nünzä
Restaurant Lounge

KONTAKT

Ansprechperson vor Ort

Bankett- und Eventkoordination
Tiziana Rentsch
Telefon: +41 58 568 68 60
tiziana.rentsch@migrosgolf.ch

Golfpark Otelfingen und Restaurant nünzä

Neue Riedstrasse 72
8112 Otelfingen
+41 58 568 68 60
restaurant19.ch
restaurant.otelfingen@migrosgolf.ch

ANFAHRT

Mit dem Auto

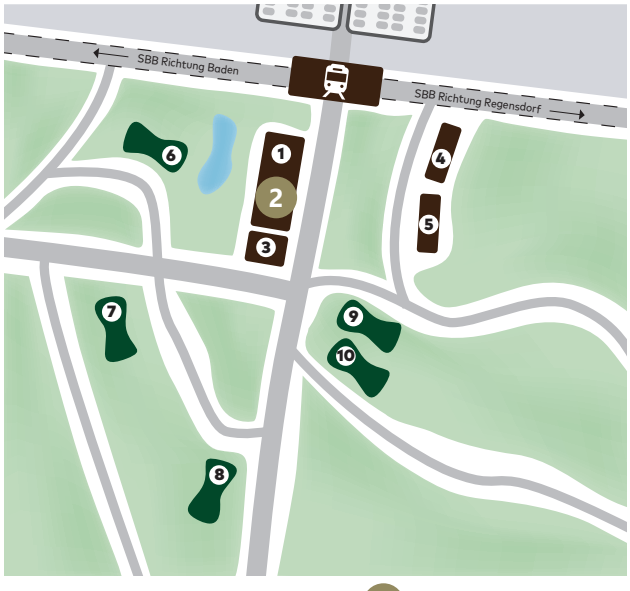
Autobahn A1, Ausfahrt Wettingen-Ost
Durch den Ort Otelfingen bis ins Industriegebiet Otelfingen.

GPS-Programmierung

Industriestrasse eingeben (**nicht** Neue Riedstrasse)

Mit dem öffentlichen Verkehr

Ab Zürich HB fährt die S6 im Halbstundentakt bis zur Haltestelle Otelfingen Golfpark, von wo aus es noch rund 100 Meter bis zum Clubhaus sind.



Restaurant nünzä in Gebäude 2

nünzä
Restaurant Lounge

IMPRESSIONEN

Terrasse bis 120 Personen

Lägernsaal bis 230 Personen

Saal Fairway bis 85 Personen

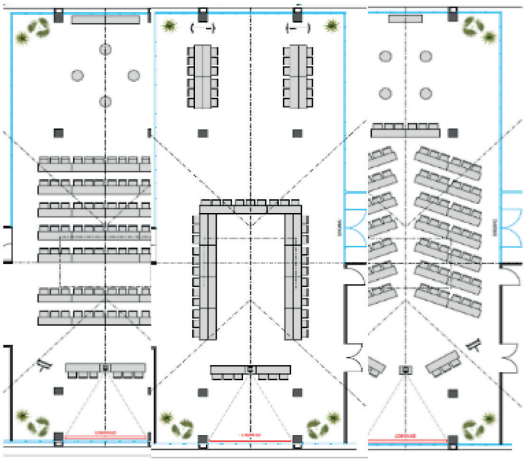
Clubraum bis 10 Personen

RAUMKONZEPT

Preise in CHF

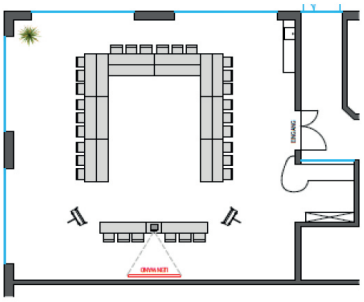
Raum	Grösse in qm	Seminar Personen	Konzert Personen	Bankett Personen	Miete pro Tag	Miete halber Tag bis zu 4h
Lägernsaal	250	100	230	130	750	500
Saal Fairway	127	66	85		550	350
Clubraum	30	10			250	170

Lägernsaal Bestuhlungsvarianten

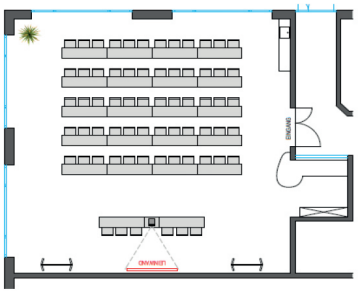


87 Personen 57 Personen 90 Personen

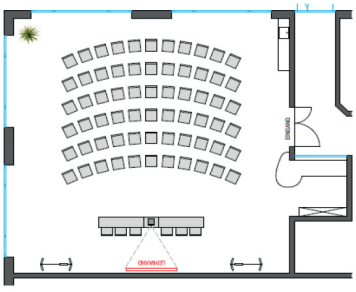
Saal Fairway Bestuhlungsvarianten



U-Bestuhlung
24 Personen



Seminarbestuhlung
66 Personen



Theaterbestuhlung
85 Personen

SEMINAR-PACKAGE

Das Seminar-Package im Golfpark Otelfingen bietet eine inspirierende Umgebung für erfolgreiche Seminare, Workshops und Tagungen. Es kombiniert professionelle Infrastruktur, kulinarische Versorgung und erstklassigen Service.

LEISTUNGEN IM ÜBERBLICK

Raumbereitstellung

Bereitstellung eines vollständig vorbereiteten Seminarraums, abgestimmt auf die jeweiligen Anforderungen.

Seminar-Set-up inklusive Wasser

Angenehmes Seminarambiente mit frischem Wasser und durchdachter Ausstattung.

Kaffeepausen

Vormittags und nachmittags Auswahl an Heissgetränken und feinem Gebäck aus der Küche.

Mittagessen

Selbstbedienungslunch inklusive Mineralwasser und Heissgetränken.

Standardtechnik inklusive

- Kostenloses WLAN
- Beamer
- Leinwand
- Flipchart

Personalisierte Ausschilderung

Für ein professionelles und einladendes Seminarumfeld.

Kostenloses Parking

Kostenlose Parkplätze direkt vor Ort.

Preise

Ganztägiges Seminar-Package

- CHF 89.– pro Person

Halbtägiges Seminar Package (max. 4 Stunden)

- CHF 74.– pro Person

FURTTAL DINNER PACKAGE

Das Furttal Dinner Package verleiht jedem Anlass eine besondere Note – ob Firmenveranstaltung, Geburtstagsfeier oder Jubiläum. Das Rundum-sorglos-Paket bietet ein stimmiges Ambiente, kulinarische Highlights und professionellen Service.

LEISTUNGEN IM ÜBERBLICK

Perfekte Atmosphäre

Bereitstellung des Raums sowie erstklassiger Service für ein rundum angenehmes Erlebnis.

Genussvoller Start

Begrüssung der Gäste mit einem stilvollen Aperitif (max. 1 Stunde) inklusive drei feiner Häppchen

- Crostini mit Rindstatar
- Mini-Tomaten-Mozzarella-Salat
- Espresso von der saisonalen Suppe)

Dazu alkoholfreie Getränke, der passende Weisswein und regionales Bier.

Kulinarische Highlights

Feines 3-Gang-Menü:

- Saisonaler Salat mit gerösteten Croûtons
- Kalbsnierstück an Morchelrahmsauce, frischen Fettuccine und Saisongemüse
- Tobleronemousse mit saisonalen Früchten

Getränke inklusive

Alkoholfreie Getränke während des Abendessens bis Mitternacht im Preis inbegriffen.

Alkoholische Getränke werden nach effektiver Konsumation verrechnet.

Stilvolle Details

- Saisonale Dekoration für ein harmonisches Gesamtbild
- Personalisierte Menükarten für ein professionelles Erscheinungsbild

Preise

- Furttal Dinner Package mit 3-Gang-Menü: CHF 150.– pro Person

Das Angebot eignet sich ideal für Gruppen ab 20 Personen.

FAIRWAY APERITIF

Stilvoller Genuss inmitten der Natur

Der Fairway Aperitif im Golfpark Otelfingen bietet ein unvergessliches Erlebnis inmitten der grünen Natur. Das exklusive Angebot verbindet kulinarischen Genuss mit einer entspannten Atmosphäre. Umgeben von weiter Aussicht und einer stilvoll dekorierten Umgebung werden Gäste mit einer sorgfältig zusammengestellten Auswahl an Häppchen und Getränken verwöhnt – ideal für besondere Anlässe, Firmenfeiern oder private Zusammenkünfte.

Kulinarische Highlights

Die Häppchen bieten eine abwechslungsreiche Palette für jeden Geschmack:

- Kalt und erfrischend: Feine Häppli und saisonale Spezialitäten
- Warm und herzhaft: Kleine Köstlichkeiten für den genussvollen Moment
- Süss und verführerisch: Desserts und Gebäck als harmonischer Abschluss

Dazu wird eine Auswahl an alkoholfreien Getränken sowie Bier und Weisswein serviert, abgestimmt auf die kulinarischen Komponenten.

Rundum-sorglos-Paket

Das Angebot eignet sich ideal für Gruppen ab 20 Personen und umfasst:

- Raumbereitstellung und Service für 2 Stunden
- Saisonale Dekoration zur stilvollen Abrundung des Ambientes

Preis

CHF 90.– pro Person inklusive MwSt.

FUNGOLF

ERLEBE DIE FASZINATION GOLF IM ORIGINALFORMAT

Bei FunGolf spielt es keine Rolle, ob du eine Platzerlaubnis oder Platzreife hast – hier steht der Spass im Vordergrund. Unkompliziert und ohne Vorkenntnisse kannst du direkt auf den Golfplatz. FunGolf fordert dich heraus, ohne dich zu überfordern.

FunGolf Events

Ob ein lockerer Firmenevent, ein sportliches Teamerlebnis oder ein Vereins- oder Gruppenanlass im Grünen – FunGolf Events sind ideal für Gruppen ab acht Personen. Der Event wird von erfahrenen Profis organisiert und von einem Golflehrer begleitet, sodass er bei jedem Wetter stattfinden kann. Die gastronomische Betreuung ist flexibel wählbar – von einem Apéro bis hin zu einem Essen, bei dem ihr eure Erlebnisse in entspannter Atmosphäre teilen könnt.

Weitere Informationen und Anfragen

Mit unserer Beratung und Unterstützung sorgen wir dafür, dass dein Besuch im Golfpark zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Golfpark Otelfingen
+41 58 568 68 10
academy.otelfingen@migrosgolf.ch

www.fungolf.ch

FUNGOLF EVENTS IM VERGLEICH

	MINI	MIDI	MAXI
Einführung in den Golfsport	✓	✓	✓
Driving Range	✓	✓	✓
Putting Green		✓	✓
Golfplatz			✓
Golflehrer*in / Spielbetreuer*in	✓	✓	✓
Apéro: 30 Min. für 30 CHF (p.P.)	optional	optional	✓
Gastronomie-Zusatzangebote	nach Wunsch	nach Wunsch	nach Wunsch
Teilnehmende Personen	ab 8 Personen	ab 8 Personen	ab 8 Personen
Dauer	50 Min.	75 Min.	75 Min. plus 30 Min. Apéro
Preis CHF, pro Person	CHF 35.–	CHF 55.–	CHF 95.–

nünzä
Restaurant Lounge

APÉRO-HÄPPLI

Köstliche Apéro-Häppli zum selber Zusammenstellen. Mindestens fünf Stück pro Sorte. Ab 10 Personen.

KALTE UND WARME HÄPPLI

		CHF
Ofenfrische mediterrane Gemüse-Quiche	Stück	3.50
Ofenfrische Quiche «Lorraine» mit Speck	Stück	3.50
Mini-Schinkengipfeli	Stück	3.00
Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Gemüse und Sweet-Chilisauce	Stück	2.50
Samosa-Gemüseteigtasche an pikantem Saucen-Dip	Stück	4.00
Hausgemachte Mini-Hacktätschli (Kalb und Rind), warm, an BBQ-Sauce	Stück	4.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Ingwer-Honigsauce	Stück	3.00
Zweifel Chips Paprika und Nature	Schale	4.50
Nüssli	Schale	3.00
Schwarze und grüne Oliven im Gläsli mit Sbrinz-Möckli	Schale	6.00
Crostini mit Mozzarella Tomaten und Basilikum	Stück	3.50
Crostini mit Zucchetti Ragout	Stück	3.50
Crostini mit Rindstatar	Stück	5.50
Crostini mit Carciofi	Stück	3.50
Mini Wurst-Käse Salat	Schale	5.50
Mini Caeser Salat mit Poulet	Schale	6.50
Mini Gartensalat	Schale	4.50
Mini Melonen-Chili Salat	Schale	4.50
Hummus mit krossem Brot	Schale	3.50

Köstliche Apéro-Häppli zum selber Zusammenstellen. Mindestens fünf Stück pro Sorte. Ab 10 Personen.

| vegan
| vegetarisch

APÉRO-HÄPPLI

Apéro-Brötli:		CHF
mit Schinken / Salami	Stück	4.00
mit Thon	Stück	4.00
mit Ei	Stück	4.00
mit Käse	Stück	4.00

SUPPEN (KALT UND WARM)

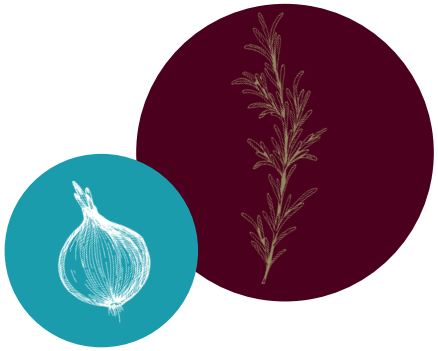
Espresso von der Red-Thai-Suppe mit Zitronengras, parfümiert	Stück	2.50
Espresso von der Kartoffelsuppe	Stück	2.50
Espresso von der saisonalen Suppe	Stück	2.50

SÜSSES / DESSERT

Mini-Berliner	Stück	2.50
Mini-Brownies	Stück	4.00
Mini-Schoggimousse im Gläsli	Stück	4.00
Saisonaler Fruchtsalat	Stück	4.50

| vegan
| vegetarisch
| glutenfrei

MENÜEMPFEHLUNG



MENÜ I

Gemischter Salat mit gerösteten Croûtons und Dressing nach Wahl

Ofenfrischer Schweinsrücken am Stück mit Kräuterkruste im eigenen Jus,
kleine Bratkartoffeln und Wurzelgemüse

Feines Vanille-Panna-Cotta mit Mangofruchtmark

Menüpreis 54.–

MENÜ II

Knackige Blattsalate mit gerösteten Croûtons und Dressing nach Wahl

Pouletbrust-Saltimbocca an Basilikum-Tomatensauce
mit Jungspinat-Gnocchi und Saisongemüse

Marinierter Fruchtsalat mit Akazienhonig in Begleitung von Zitronen-Sorbet

Menüpreis 60.–

MENÜ III

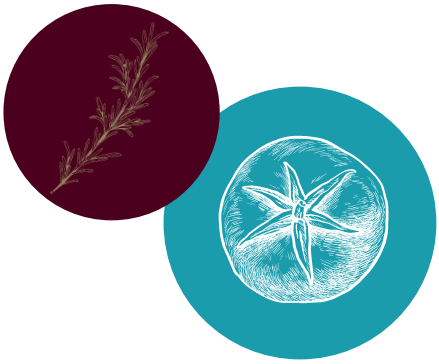
Randen-Carpaccio mit Fetakäse-Mousse, Walnüssen und Orangen-Vinaigrette

Grilliertes Rindsfilet-Tournedo (180g) dazu Pommes Duchesse,
Saisongemüse und Kräuterbutter

Hausgemachtes Tiramisu

Menüpreis 84.50

Für Gruppen ab 15 Personen stehen
folgende Menüs zur Auswahl.



MENÜ – VORSPEISEN

	pro Person CHF
Mini-Burrata auf Tomaten Sugo und Basilikum Öl	12.50
Knackige Blattsalate mit gerösteten Croûtons und Dressing nach Wahl	9.50
Gemischter Salat mit gerösteten Croûtons und Dressing nach Wahl	12.00
Randen-Carpaccio mit Fetakäse-Mousse, Walnüsse und Orangen-Vinaigrette	12.50

MENÜ – SUPPEN

	pro Person CHF
Aargauer Rüebli-Suppe mit Apfelwürfeln, mit Ingwerduft aromatisiert	9.50
Pfiffige Red-Thai-Suppe mit Zitronengras aromatisiert	9.50
Saisonale Suppe	9.50
Weissweinschaum Suppe mit frischen Kräutern	12.50

MENÜ – ZWISCHENGÄNGE

	pro Person CHF
Zitronen-Ravioli an Salbeibutter und Parmesan	14.00
Grünes Apfelgranité mit Prosecco Aufguss (auch alkoholfrei möglich)	13.50

| vegan
| vegetarisch
| glutenfrei

nünzä
Restaurant Lounge

MENÜ
HAUPTGÄNGE FLEISCH

	pro Person CHF
Grilliertes Rindsfilet-Tournedo dazu Pommes Duchesse, Saisongemüse und Kräuterbutter	58.00
Pouletbrust-Saltimbocca an Basilikum-Tomatensauce mit Jungspinat-Gnocchi und Saisongemüse	38.00
Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art mit Kartoffelmousseline und Saisongemüse	34.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit frischen Fettuccine und Saisongemüse	58.00
Hackbraten vom Kalb mit Kartoffelstock, bunten Rüebli und Pfefferrahmsauce	29.00
Kalbsschnitzeli auf Basilikumrisotto mit Kräuterjus	42.00
Ofenfrischer Schweinsrücken am Stück mit Kräuterkruste, kleinen Bratkartoffeln, Wurzelgemüse und Jus	32.00

MENÜ
HAUPTGÄNGE FISCH

	pro Person CHF
Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet an Weissweinsauce serviert mit Rosmarinpolenta und Fenchel-Orangen-Gemüse	36.00
Grillierte Lachstranche an Dill-Senf-Sauce dazu Linguine-Nest und zweifarbige Zucchetti	30.00

HAUPTGÄNGE VEGI / VEGAN

	pro Person CHF
Linsen-Dal-Ravioli an Randenschaum und gebratenen Pilzen	24.00
Kichererbsen-Curry mit Basmati-Reis und Zitronen-Minze-Joghurt	32.00

MENÜ – DESSERT

	pro Person CHF
Toblerone-Mousse mit saisonalen Früchten verziert	9.50
Feines Vanille-Panna-Cotta mit Mangofruchtmark	10.00
Marinierter Fruchtsalat mit Akazienhonig in Begleitung von Zitronen-Sorbet	12.50
Kaiserschmarren mit betrunkenen Kirschen	12.50
Vermicelles mit Kirsch, Meringue, Rahm und Feigen (September – November)	14.00

| vegan
| vegetarisch
| glutenfrei
| laktosefrei

BBQ-BUFFET GRILL EVENT

SPORTLICH

Vorspeisen

Reichhaltiges Salatbuffet mit einer Auswahl von sechs gemischten und zwei Blattsalaten, zwei verschiedenen Salatsaucen und Hausbrot

Hauptspeisen vom BBQ-Grill

Spare-Ribs, Schweinsbratwurst, Pouletbrust, Lachs in der Folie, Gemüse-Medaillons, Grillgemüse, Baked Potatoes mit Sauerrahm, Maiskolben und drei verschiedenen BBQ-Saucen

Süsse Leckerei

Marinierter Fruchtsalat mit Fruchtsorbet

Pro Person CHF 69.–

Buchbar ab 35 Personen

EXKLUSIV

Vorspeisen

Reichhaltiges Salatbuffet mit einer Auswahl von sechs gemischten und zwei Blattsalaten, zwei verschiedenen Salatsaucen und Hausbrot

Hauptspeisen vom BBQ-Grill

Rinds-Entrecôte, Pouletbrust, Kalbsplätzli, Krevetten-Spiess, Gemüse-Medaillons, Grillgemüse, Baked Potatoes mit Sauerrahm, Kroketten, Maiskolben und drei verschiedenen BBQ-Saucen

Süsse Leckerei

Marinierter Fruchtsalat mit Fruchtsorbet

Pro Person CHF 85.–

Buchbar ab 35 Personen

PASTA-PLAUSCH VOM BUFFET

3-GÄNGE-PLAUSCH

Gemischte Salate und Blattsalate
mit zwei verschiedenen Salatsaucen
und Hausbrot

Penne mit Sauce nach Wahl:
Pesto, Bolognese, Tomate, dazu Parmesan

Ofenfrische Lasagne

Marinierter Fruchtsalat mit Fruchsorbet

Pro Person CHF 49.50
Buchbar ab 20 Personen

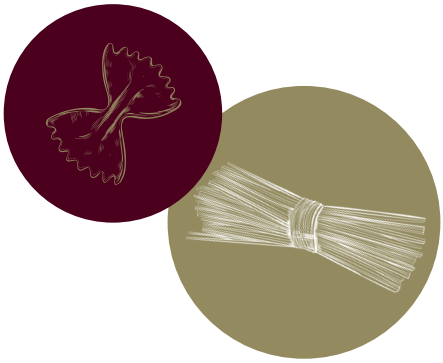
PASTA-PLAUSCH

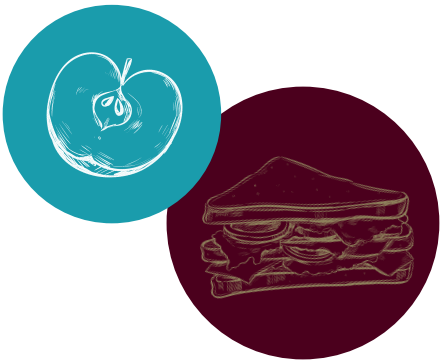
Penne mit Sauce nach Wahl:
Pesto, Bolognese, Tomate, dazu Parmesan

Ofenfrische Lasagne

Pro Person CHF 29.50
Buchbar ab 20 Personen

| vegan
| vegetarisch





ZWISCHENVERPFLEGUNG

VARIANTE I – DIE KLASSISCHE

- Abgepackte Sandwiches
  belegt mit Schinken, Salami und Käse
- Banane und Apfel
- Bouillon
- Saisonaler Fruchtkuchen
- Mineralwasser

Pro Person CHF 13.–
Buchbar ab 10 Personen

VARIANTE II – DIE VITALE

- Wraps mit Lachs oder Grillgemüse
- Coleslaw-Salat
- Saisonale Frucht
- Bouillon
- Mineralwasser

Pro Person CHF 16.–
Buchbar ab 10 Personen

VARIANTE III – DIE BAYRISCHE

- Zwei Weisswürste mit süssem Senf
- Ofenfrische Brezeln
- Bouillon
- Saisonaler Fruchtkuchen
- Banane und Apfel
- Mineralwasser

Pro Person CHF 18.–
Buchbar ab 10 Personen

DAS SURVIVAL KIT (LUNCH-BAG)

- Abgepacktes Sandwich
  belegt mit Schinken oder Käse (zur Auswahl)
- Banane
- Wasser mit und ohne Kohlensäure
  0,5 Liter PET
- Riegel

Pro Person CHF 14.–
Buchbar ab 10 Personen