

Turnier Holzhäusern

Datum, Zeit, Ort:	Freitag, 8. Mai 2026, 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:	Pauschal CHF 2.50/Teilnehmer Ticket Entwertung beim Apéro, offeriert vom GCT
Zwischenverpflegung:	Es wird KEINE Zwischenverpflegung offeriert
Anmeldung:	Online auf www.golfclub-thalwil.ch/agenda/turnier
Anmeldeschluss:	Montag, 04. Mai 2026, 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 7. Mai 2026 auf www.golfclub-thalwil.ch/home oder PC CADDIE



Turnierleitung: Daniel Angst, Captain GC Thalwil

Abendprogramm: ca. 30 Minuten nach Eintreffen des letzten Flights
Apéro und Siegerehrung im Albero im obersten Stock

Apéro ist offeriert von Maya und Andy, herzlichen Dank

Abendessen ca. 30 Minuten später, 3-Gang Menü:

Vorspeise: Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Speckstreifen
an Aceto-Balsamico-Dressing

Hauptgang: Säulirücken-Piccata mit Waldchampignons und Schinkenstreifen an
Marsalasaucе, auf Weissweinrisotto mit Ofen-Strauchtomaten

oder

Meeres- und Süsswasserfischfilet an Champagnerschäum
mit Gemüse-Camargue-Reis

Dessert: Feines Karamelköpfli mit Nidle und Beeren

Fleischmenü pro Person CHF 56.50

Fischmenü pro Person CHF 62.50