# Hochzeitsmappe



# Restaurant Der Bachgrund



RESTAURANT GOLFPARK
DER BACHGRUND



Restaurant Hochzeit Tagung Event Golf



In einer besonderen Atmosphäre den schönsten Tag erleben, dies ist hier im Golfpark Restaurant Der Bachgrund möglich. Der Saal "Happy Luck" bietet Platz für ca. 90 Personen. Der "Saal Nessie" bietet Platz für ca. 190 Personen. Beide Säle verfügen über eine eigene Terrasse mit einem atemberaubenden Blick über die Golfanlage.

Ihr privates Event, das Geschäftsessen, ein Jubiläum oder die Traumhochzeit soll perfekt sein?

Wir organisieren für Sie Hochzeiten, Geburtstage, Firmenfeiern, Familienfeiern und alle anderen Feierlichkeiten Ihrer Wahl.

Kulinarische Highlights in stimmungsvoller Atmosphäre mit professionellem Service sind bei uns Programm. Marktfrische Zutaten von höchster Qualität werden von uns mit viel Liebe zubereitet und angerichtet. Wünsche von regionaler über mediterrane, bis hin zur gehobenen Küche werden bei uns erfüllt.

Nutzen Sie unsere Erfahrung.





Im Saal "Nessie" können bis zu 90 Personen Platz nehmen. Der Saal "Happy Luck" verfügt über ca. 190 Sitzplätze. Beide Säle können sowohl mit runden als auch mit langen Tafeln eingedeckt werden.

Für beide Säle steht eine eigene Terrasse zur Verfügung. Hier können Sie auch freie Trauungen veranstalten, den Sektempfang oder auch eine Cocktailbar bereitstellen. Der großzügige Parkplatz mit über 250 Plätzen steht Ihren Gästen selbstverständlich zur Verfügung.





Unsere langjährigen Geschäftspartner für Blumenschmuck, DJ, Kinderbetreuung, Livemusiker, Lichtanlagen oder auch Traufahrzeug stehen Ihnen gerne für Fragen zur Seite.



# Komplettangebote

### Die Golfpark Hochzeit für 8 Stunden

- Personal ab Sektempfang
- Runde Tische mit 8 bis 10 Sitzplätzen
- Weiße Tischdecken und Servietten
- Zwei Bestecke, kleiner Löffel, kleine Gabel und Wasserglas
- Sektempfang mit Blätterteiggebäck
- Softgetränke, Bierspezialitäten, Sekt und Apfelwein
- Kaffeespezialitäten und Warmgetränke
- Hausweine Primitivo, Pinot Grigio, Bardolino Chiaretto
- Mediterrane Vorspeisenetagere nach Absprache
- Hauptspeise und Dessert in Buffetform nach Absprache

121,00 € pro Person (ab 40 Personen zuzüglich Raumbereitstellungskosten)

### Die Bachgrund Hochzeit für 8 Stunden

- Personal ab Sektempfang
- Runde Tische mit 8 bis 10 Sitzplätzen
- Weiße Tischdecken und Stoffservietten
- Zwei Bestecke, kleiner Löffel, kleine Gabel und Wasserglas
- Sektempfang mit Blätterteiggebäck
- Softgetränke, Bierspezialitäten, Sekt und Apfelwein
- Erweiterte Getränkepauschale, Hugo, Aperol Spritz, Gin Tonic
- Kaffeespezialitäten und Warmgetränke
- Hausweine Primitivo, Pinot Grigio, Bardolino Chiaretto
- "Happy Luck" Buffet als Beispiel
- $\bullet \ Blumenschmuck \ (\text{hier werden Ihre Wünsche berücksichtigt}, runde \ Tische \ mit je \ 8-10 \ Personen)$
- Stuhlhussen weiß

# Vorschläge für Ihre Veranstaltung

Sie können hier für Ihre Veranstaltung Ihre Speisen für Buffet, Menü oder für Ihren Sektempfang auswählen.

Gerne stellen wir auch individuell nach Ihren Wünschen ein persönliches Buffet oder Menü zusammen und werden dabei regionale sowie saisonale Speisen berücksichtigen.



# FINGERFOOD zum Sektempfang

Canapées mit:		
rosa Roastbeef	€	4,80
geräuchertem Lachs	€	5,10
geräucherter Forelle	€	4,90
Riesengarnele	€	5,90
rohem Schinken	€	4,80
Kräuter Frischkäse	€	4,50
Bruschetta mit Tomatenragout	€	4,90
Im Schälchen oder als Spieß:		
Frühlingsrolle mit Dip	€	4,60
Rösti mit Räucherlachstatar	€	5,50
Hackfleischbällchen mit Tomatensauce	€	4,90
Räucherlachs - Crêpe Röllchen mit Frischkäse	€	5,50
Melonenkugeln mit Serranoschinken	€	5,10
Räucherlachstatar auf Kräuter Röstbrot	€	5,50
Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten und Basilikum	€	4,90
Satespieße mit süßer Chilisoße	€	5,10
Champignon Pumpernickelcreme (Vegi)	€	4,90
Falafel mit Hummus (Vegi)	€	4,90
kalte Gurken-Chilisuppe im Shotglas (Vegi)	€	4,90



# Vorspeisen:

Verschiedene Blattsalate wahlweise mit:

gebratenen Speckstreifen	€ 6,50
geräucherten Lachsstreifen	€ 8,30
Tomaten mit Mozzarella und frischen Basilikumblätter	€ 8,50
Antipastivariation	€ 11,50
Bruscetta an Salatbukett	€ 7,50
Satéspieße mit Erdnußsauce an Salatbukett	€ 8,50
Rotholzlachs (geräuchert mit südafrikanischem Rotholz) mit Dillmayonaise	€ 13,30
Matjestatar auf mariniertem Rote-Bete Carpaccio	€ 11,50
gebratener Ziegenkäse im Rohschinkenmantel mit Honig-Senf-Dip	€ 9,50
Lachstatar auf Rösti mit Dillmayonnaise	€ 12,50
gebratene Garnelen in Knoblauch Olivenöl	€ 13,50
Charentais Melonenspalten mit original spanischem Serranoschinken	€ 10,90
Etagère mit Mediterraner Vorspeise nach Absprache ab	€ 15,50

zu allen kalten Speisen servieren wir Baguette

# Suppen:

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	€	6,50
Rinderkraftbrühe "Royal "	€	7,50
Kartoffelcremesuppe mit Pesto	€	6,50
Tomatensuppe mit Basilikum	€	6,30
Cremesuppe von gartenfrischer Kresse	€	6,70
Karotten Ingwer Suppe mit gebratener Garnele	€	6,90
Fischsuppe mit Kokossahne	€	7,90
Zucchinisuppe mit Parmesankäse und Pesto	€	6,50
Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen (nach Saison)	€	6,50
Spargelcremesuppe mit Lachsstreifen (nach Saison)	€	7,90
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl (nach Saison)	€	6,70

## Hauptspeisen:

Wir stellen nach Ihren Wünschen einen Hauptgang zusammen, den wir auf Platten servieren. Hier berücksichtigen wir saisonale sowie regionale Speisen.

Steaks von Rind / Kalb / Pute / Schweinelende mit frischen Champignons / Sauce Hollandaise Kroketten / Pommes frites / Gemüsegarnitur	€ 34,50
Schweinefilet am Stück gebraten / Kalbsrahmbraten mit frischen Champignons / Bratensauce / Rahmsauce hausgemachte Eierspätzle / gebackener Blumenkohl	€ 28,90
Rinderfilet am Stück gebraten Cognac - Pfefferrahmsauce / Herzoginkartoffeln / Speckbohnen	€ 36,50
Schweinebraten im Rotweinsud / gekochter Tafelspitz mit grüner Soße Kartoffelknödel / Petersilienkartoffeln / bunte Gemüseauswahl	€ 25,50

### "Happy Luck" Buffet

#### Vorspeisen:

Scampi mit Kurkuma-Datteln, Paprika-Chili, Zaziki /
gekochter kalter Tafelspitz mit Grüner Soße / Melone mit Serranoschinken
Tomaten Mozzarella mit Basilikumblättern / eingelegtes Gemüse in Kräuter Olivenöl /
bunte Frischsalatplatte mit Balsamicodressing
dazu reichen wir eine Brotauswahl

### Hauptspeisen:

Hähnchenbrust, Marsalasoße /
Schweinefilet Pfefferrahmsauce / Rinderfilet am Stück /
Tranchen vom frischen Lachs in Zitronensauce

als Beilage reichen wir gratinierte Kartoffeln / Butterreis / Couscous / bunte Gemüseauswahl

Dessert im Gläschen:

frischer Obstsalat / hausgemachte rote Grütze mit Sahne / Apfelweincreme

Käse vom Brett, garniert mit Obst

pro Person € 70,50

### "Nessie Buffet"

#### Vorspeisen:

Heiß geräucherter Lachs Sahnemeerrettich / Matjestatar mit Rote Bete Carpaccio / Rindfleischscheiben im Balsamico Sud / Tomaten Mozzarella mit Basilikumblättern / Auswahl an Antipasti / bunte Frischsalatplatte - Balsamicodressing dazu reichen wir eine Brotauswahl

#### Hauptspeisen:

Schweinelende Champignonsoße / rosa gebratenes Roastbeef "Strindberg" mit Apfel Zwiebeln Senf Kruste / Doradenfilet auf Knoblauch und Rosmarin

als Beilage reichen wir hausgemachte Spätzle / Drilling Kartoffeln mit Kräutern / Rahm Gnocchi / bunte Gemüseauswahl

#### Dessert im Gläschen:

Himbeertiramisu / Amarettini Frischkäsecreme mit Amaretto / frischer Obstsalat

Käse vom Brett garniert mit Weintrauben

pro Person € 61,50

### Mediterranes Buffet

#### Vorspeisen:

Vitello Tonnato / Grillgemüse mit Pestofrischkäse / karamellisierter Ziegenkäse / Auswahl von Anti-Pasti / Melonenspalten mit Serranoschinken bunte Frischsalatplatte, Balsamicodressing dazu reichen wir Ciabatta und Baguette

#### Hauptspeisen:

Hühnchen in Pestosoße / geschmorte Lammkeule mit Kräutern Wolfsbarsch mit Oliven, Tomaten und Rucola

als Beilagen reichen wir Risotto / Rahm Gnocchi / Rosmarinkartoffeln / gebratene Zucchini mit Parmesankäse

> Dessert im Gläschen: Panna Cotta Himbeersauce / Mascarponecreme mit Amaretto

> > pro Person € 55,50

### **Grill Buffet**

Unser Chefkoch grillt für Sie

Rumpsteaks / Schweinekammsteaks / Putenbrustfilets / Lachs / Bratwürstchen vom Schwein

dazu reichen wir Kräuterbutter / Knoblauchdip / BBQ-Sauce / Brotauswahl

aus der Küche

Gemüsespieße / Maiskolben / Folienkartoffel mit Kräuterquark

Salatbuffet

Cole slaw / Tomatensalat / Kartoffel-Gurkensalat / Nudelsalat / bunte Frischsalatplatte Balsamicodressing

Dessert

Halbe Orange mit Schokokuchen gefüllt und gegrillt, Vanilleeis Käse vom Brett garniert mit Weintrauben

pro Person € 62,50

### **BQQ** Buffet

#### Vorspeisen:

Zwiebelsuppe mit Knoblauch / Räucherlachs mit Knoblauch Creme / Tomaten Mozzarella mit Basilikumblättern / Shrimps mit Melone / Falafel mit Hummus

#### Hauptspeisen:

Burger individuell zusammengestellt / Spare Rips / Chicken Wings /
Pulled Pork / verschiedene Dips /
Süßkartoffel Pommes / Wedges / Folienkartoffel mit sour Creme /
Cole Slaw / Maiskolben mit Butter / bunte Frischsalatplatte mit Balsamicodressing

#### Dessert:

Schokoladenkuchen

pro Person € 54,50

### Hochzeitsmenü

bunter Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse umlegt und Zwiebelmarmelade

~~~

Rindersteak mit Marsalasoße und Schweinelende mit Kräuter Champignons, Herzoginkartoffeln / Speckbohnen

~~~

schwarzes und weißes Schokoladenmouse mit Himbeersoße

pro Person € 39,50

### Mediterranes Menü

Vitello tonato / Kapern / Thunfisch

~~~

Steinpilz Tortellini / Trüffelöl

~~~

Rinderfilet mit Barolosoße / Rahm Gnocchi / Zucchini Gemüse

~~~

Tiramisu mit Amaretto und Sambuca

pro Person € 75,00

### Getränkepauschale

für 8 Stunden,
Softgetränke / Kaffee und Heißgetränke / Hausweine /
alle Bierspezialitäten / Prosecco
(Spirituosen sind nicht im Packet enthalten)
pro Person 56,00 €

Nach 8 Stunden wird der Verbrauch wie im Restaurant und das Personal mit 48,00 € pro Stunde und pro Person berechnet (normalerweise 3 Personen) oder 390,00 € pro Stunde inklusive Personal und Getränke.

### Veranstaltungen ohne Getränkepauschale

Sollte die Feier über 2:00 Uhr hinausgehen, wird zusätzlich Personal mit 48,00 € pro Stunde und Person (normalerweise 3 Personen) berechnet.

Ab 3:00 Uhr berechnen wir für alle Veranstaltungen120,00 € die Stunde, bis der Gastgeber oder der letzte Dienstleister das Haus verlassen hat.

## Kinder werden wie folgt berechnet

Kinder 6-14 Jahre 50 % Kinder unter 6 Jahre 0 %

### Raumbereitstellungskosten für Hochzeiten

Raum, Nessie":

Bei einem Verbrauch von mehr als 6.500 € entfallen die Raumkosten Von 4.500 € bis 6.500 € werden 400 € berechnet und unter 4.500 € werden 700 € berechnet

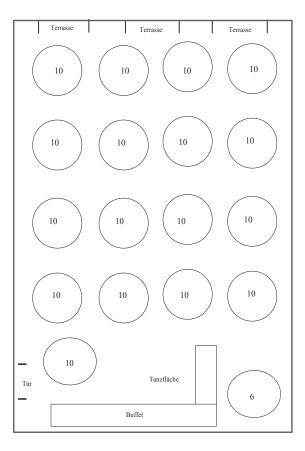
Raum "Happy Luck":

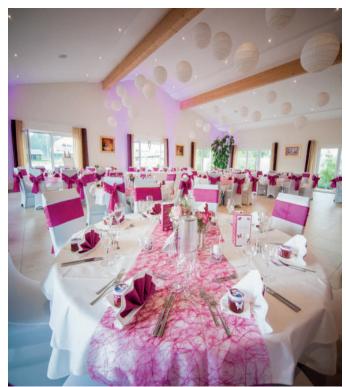
Bei einem Verbrauch von mehr als 9.500 € entfallen die Raumkosten Von 8.000 € bis 9.500 € werden 500 € berechnet Von 6.000 € bis 8.000 € werden 700 € berechnet und unter 6.000 € werden 1.000 € berechnet

Die Raummiete bei Tagesveranstaltungen beträgt 350,00 € und wird mit dem Umsatz verrechnet.



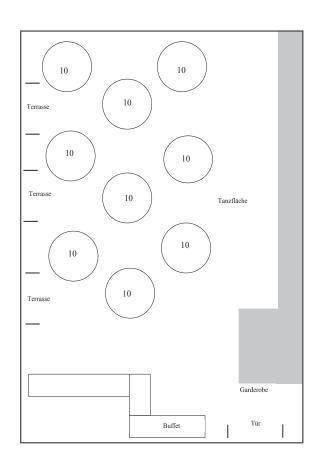
# Bestuhlung Raum "Happy Luck"





# Bestuhlung Raum "Nessie"





# Unsere Partner für Ihre Feier oder Veranstaltung

### Fotografen:

www.wedding-punk.com und www.k7-hochzeitsphotography.com

Kosmetik:

www.jc-unique.de

Ballonkünstlerin:

www.rita-ballon.de

Kinderbetreuung:

www.steffis-hits4kids.de

**Dekoration:** 

www.einfachschoen-eventdesign.de

Blumen:

www.blumengalerie-pfungstadt.de

Oldtimerservice:

www.traumhochzeitsoldtimer.de

Brautmode:

www.amend-white-and-night.de

**Trauringe:** 

www.diaoro.de/filiale/241-1/ juwelier-peter-becker-reinheim

Torten:

www.ihr-guter-liebig.de

Hotel:

www.hotel-traumfabrik.de

Gesang:

www.ankehaas.de

DJ:

www.getadeejay.com www.stui.com

Band:

www.r3lounge.de

## Wichtige Information rund um Ihre Feier

Die Hochzeitspauschale beginnt mit dem Eintreffen der Gäste. Diese ist für 8 Stunden berechnet, danach werden die Getränke sowie das Personal gesondert berechnet.

Zum Sektempfang servieren wir Prosecco DOC Tenuta Ca Bolani, Spumante, Brut. Auf Wunsch wird dieser mit unterschiedlichen Likören angeboten. Dazu reichen wir kleines Gebäck nach Absprache.

Die Getränkepauschale beginnt mit dem Eintreffen der Gäste. Sie beinhaltet Softgetränke, Kaffee und Heißgetränke, Weine nach vorheriger Absprache, alle Bierspezialitäten sowie Prosecco. In der "Die Bachgrund Hochzeit" sind die zusätzlich aufgeführten Getränke enthalten.

Das Buffet kann unetrschiedlich serviert werden. Wir können die Vorspeise servieren und den Hauptgang sowie Dessert als Buffetform anrichten. Beim Menü muss auf Grund des Ablaufes mehr Personal einkalkuliert werden. Dies wird vorher abgesprochen.

Sollten Sie Ihre Feier mit Kaffee und Kuchen beginnen, werden wir einen Kaffeegedeckpreis von 4,50 € pro Person berechnen. Den mitgebrachten Kuchen schneiden wir und stellen ihn in Buffetform bereit. Ab 12 Uhr am Vortag können die Kuchen gebracht werden. Bitte achten Sie darauf, dass diese in abgeschlossenen Behältern geliefert werden. Eine Pauschalerweiterung für Getränke sowie Kaffee in großen Kannen wird im Vorfeld abgesprochen.

Kinderessen wird im Vorfeld abgeklärt und im Normalfall zur Vorspeise gereicht. Gerne können wir dies auch zu einem anderen Zeitpunkt servieren. Sollten Kinder nach dem Essen noch am Buffet oder Menü mitspeisen, so ist dies kein Problem.

Für einen Sitzplan können wir eine Staffelei zur Verfügung stellen. Bitte denken Sie daran, dass wir alle Informationen brauchen, wer einen Sitzplatz benötigt. Das bedeutet, Kinderstühle, Rollstühle oder Ähnliches müssen vorher mitgeteilt werden. Ein späteres Eindecken oder Dazustellen von Stühlen wäre nicht empfehlenswert für den Ablauf Ihrer Feier. Tischnummern, Namensschilder und Menükarten bitten wir selbst zu organisieren und aufzustellen. Die genaue Personenzahl und Tischplanung benötigen wir eine Woche vorher.

Getränke werden bei Dienstleistern, wie DJ, Fotografen nach Verbrauch berechnet. Sollten diese beim Buffet oder beim Menü mitspeisen, so berechnen wir 70 % des vorher abgesprochenen Preises. Beim Buffet wird im Vorfeld mehr kalkuliert, damit das Personal mitspeisen kann. Die Buffetreste werden von uns verpackt und im Kühlhaus gelagert. Diese können Sie am nächsten Tag mitnehmen. Bitte an Behältnisse denken, da wir unsere in Rechnung stellen müssen.

**W**ir bitten um Ihr Verständnis, dass keine Feuerwerke erlaubt sind. Im Freien sind Konfetti aller Art verboten. In den Räumen bitten wir Sie, auf Grund der Unfallgefahr, darauf zu verzichten oder nur in geringem Maße. Sollten Sie weitere Tische benötigen, so sind diese nach Absprache vorhanden.

Fotos dürfen auf dem Gelände gemacht werden. Wir bitten dabei um Ruhe, damit die Golfspieler nicht gestört werden. Die Spielfläche darf nicht betreten werden. Drohnen dürfen ohne Genehmigung nicht benutzt werden.

Die Musik soll die Lautstärke von mehr als 80-84 dB nicht überschreiten. Die Lautstärke ist erfahrungsgemäß ausreichend. Das ist eine Lautstärke, bei der normales Unterhalten nicht mehr möglich ist.

Für die Raumbereitstellungskosten stellen wir Ihnen den Raum einen Tag vor Ihrer Feier mit eingedeckten Tischen zur Verfügung. Dieser steht Ihnen bis einen Tag nach der Feier zur Verfügung, damit Sie in aller Ruhe ausräumen können. Sollte am Vor- oder Folgetag der Feier ein Turnier oder Ähnliches stadtfinden, wird dies vorher besprochen. Es gelten die AGB's des Restaurants Der Bachgrund. Diese sind auf der Internetseite zu lesen.

### **Tagungsarrangements**

"BIRDIE" von 8.00 bis 13.00 Uhr

2 x Kaffeepause mit Kaffee, Tee und davon 1x mit Teegebäck und 1x mit Obst und Butterbrezel

1 x Mittagessen mit 2-Gang Menü mit Wahlmöglichkeiten des Hauptgerichtes aus 4 verschiedenen Gerichten (inkl. alkoholfreie Kalt- und Warmgetränke zum Essen)

€ 59,00 pro Person

"BOGEY" von 14.00 bis 19.00 Uhr

2 x Kaffeepause mit Kaffee, Tee und davon 1x mit Joghurt, Obst, Powerriegel und Actimel und 1x mit süßen Gebäckteilen

1 x Abendessen mit einem 3- Gang Menü mit Wahlmöglichkeiten des Hauptgerichtes aus 4 verschiedenen Gerichten (inkl. alkoholfreie Kalt- und Warmgetränke zum Essen)

€ 69,50 pro Person

"HOLE IN ONE" von 8.00 bis 19.00 Uhr

3 x Kaffeepause

mit Kaffee, Tee und davon 1x mit Teegebäck, 1x mit Obst und süßen Gebäckteilen und 1 x mit Joghurt, Obst, Powerriegel und Actimel

1 x Mittagessen

mit 2-Gang Menü mit Wahlmöglichkeiten des Hauptgerichtes aus 4 verschiedenen Gerichten

1 x Abendessen mit einem 3- Gang Menü mit Wahlmöglichkeiten des Hauptgerichtes aus 4 verschiedenen Gerichten (inkl. alkoholfreie Kalt- und Warmgetränke zum Mittag- und Abendessen)

€ 105,00 pro Person

Alle Arrangements sind inklusive Tagungsgetränke wie Softgetränke und Mineralwasser, Leinwand, Beamer, Flip Chart, Moderatorenkoffer

Die Raummiete beträgt 350,00 € und wird mit den Tagungsarrangements verrechnet.

## Der Experten-Tipp von unserem GOLF absolute Team:

### Gemeinsam als Team Erlebnisse schaffen: Seminare mit Aktivprogramm & Golf als Incentive- oder Teambuilding-Event

Beleben Sie ihre Firmenveranstaltung mit einem Golf Aktivprogramm oder schweißen Sie Ihr Team zusammen, indem Sie gemeinsam etwas Neues Iernen. Egal, ob Sie eine, zwei oder drei Stunden Zeit für Ihr firmenspezifisches Aktivprogramm zur Verfügung haben: Spaß, Lernerfolg und eine positive Gruppendynamik sind auf jeden Fall gewährleistet.

Unsere Golftrainer achten bei der Zusammenstellung der Gruppen auf die sportliche bzw. golferische Erfahrung, so dass Spaß und Lernerfolg garantiert sind. Unser Team stellt alles, was benötigt wird. Das Einzige, was sie mitbringen sollten, sind bequeme Kleidung und Sportschuhe.

Wir bieten mehr als nur einen Tagungssaal. Räumlichkeiten mit modernem technischem Equipment, gepaart mit einer klasse Gastronomie in einer 5-Sterne Superior Golfanlage. Wir realisieren ihr nächstes Firmenevent! Unser Team steht ihnen für Anfragen mit individuellen Angeboten zur Seite.

Golfpark Bachgrund Tel.: 06152 - 807900 Email: bachgrund@golf-absolute.de



# Hochzeitsmesse

Jedes Jahr richten wir im **Restaurant Der Bachgrund**eine Hochzeitsmesse aus.

An diesem Abend präsentieren wir für Sie alles was zu einer **Hochzeit, Firmenfeier** oder zum **Familienfest** dazugehört.

Holen Sie sich bei freiem Eintrtt Eindrücke,
Inspirationen und Ideen, wie Sie Ihre
Feier gestalten könnten.

Am Abend findet eine geschlossene Veranstaltung statt.

Das Essen wird Ihnen einen Vorgeschmack der verschiedenen Variationen geben, von rustikal über mediterran bis hin zu edlen Speisen.

Eine Auswahl dazu passender Weine wird natürlich auch präsentiert.

Wir freuen uns, Ihnen verschiedenen Blumenschmuck, Dekorationen und alles, was man für eine Feier braucht, vorstellen zu dürfen.

Damit Sie auch jetzt schon, ganz wie auf Ihrer Feier tanzen, werden ein DJ und Livemusiker mit entsprechender Musikauswahl da sein.

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserer Hochzeitsmesse im Restaurant Der Bachgrund und stehen für Ihre Fragen oder Ihre Reservierung gerne per Mail oder Telefon zur Verfügung.

Der Termin wird auf unserer Internetseite bekannt gegeben. Die gute Laune wäre dann von Ihnen mitzubringen.

> Für die Planung des Abends bitten wir um Vorkasse. Wir freuen uns auf Sie und einen schönen gemeinsamen Abend. Der Bachgrund

> > Restaurant Der Bachgrund Im Bachgrund 1 64572 Büttelborn/Worfelden 06152/8583033 info@der-bachgrund.de www.der-bachgrund.de

RESTAURANT GOLFPARK
DER BACHGRUND