



Weihnachts- und Neujahrsfeier

*Für Ihr Team als Dankeschön,
gemeinsam mit der Familie
und Ihren Freunden.*

**Wir verwandeln Ihren Anlass in ein
unvergessliches Erlebnis.**

Members of Garden Park Zug AG - the place to be in Zug

 **PARK**
HOTEL ZUG

 **City
GARDEN**
Hotel & Apartments

 **aigu**
Restaurant & Bar

 **Secret
GARDEN**
Event-Location



*Ein Dankeschön,
das verbindet*

Feines Essen. Gute Stimmung. Echtes Miteinander.

.....

WEIHNACHTSESSEN, WIE SIE ES WÜNSCHEN – UND WIE IHRE GÄSTE ES NICHT VERGESSEN

Ob festlich, locker oder gemütlich: Wir gestalten Ihre Firmen- oder Weihnachtsfeier so individuell wie Ihr Team – im Restaurant oder separatem Raum, in unseren Fonduehütten oder als Catering für bis zu 600 Personen.

Standardlösungen überlassen wir anderen.

So vielfältig wie Ihre Gäste – so flexibel unser Angebot

Im **aigu** Restaurant & Bar trifft moderne Schweizer Küche auf einen Hauch Südfrankreich. Vom Apéro bis zum Mehrgang-Menu, vom Lunch bis zum Bankett – für kleine Gruppen oder bis zu 400 Gäste.

Secret Garden – weil besondere Anlässe mehr verdienen als Standard.

Ob Firmenfeier, Hochzeit, Jubiläum oder exklusives Dinner: Die Secret Garden Event-Location bietet Ihnen die Bühne für unvergessliche Momente – stilvoll, urban, anders. Macht aus Ihrem Anlass ein Erlebnis mit Charakter.

Mitten in Zug – und trotzdem wie in den Bergen:

Unsere sechs gemütlichen Fonduehütten verbinden Alpenchic mit Stadtoasen-Flair. Ideal für kleine Gruppen ab 6 Personen oder bis zu 44 Gäste verteilt auf alle Hütten. Ob klassisches Käsefondue oder Fondue Chinoise – hier wird es gemütlich, stimmungsvoll und richtig urchig fein.

Ihr Anlass – unsere Leidenschaft

Ob mit klarer Vorstellung oder nur mit dem Wunsch: «Es soll richtig gut werden» – Daniela Samulski und unser Event-Team begleiten Sie mit Herz, Kreativität und Organisationstalent. Von der Idee bis zum letzten Espresso.

Herzliche Grüsse
Irene Gangwisch, Direktorin

Reservation & Information:

Daniela Samulski, Leiterin Event
event@gardenpark.ch | +41 41 727 49 49
aigu Restaurant & Bar | restaurant-aigu.ch
Secret Garden Event-Location | restaurant-secretgarden.ch

Der urchige Apéro Glühwein & Winterzauber

Authentisch, unkompliziert, genussvoll – und mitten in der Stadt.

HÄPPCHEN

- Bündner Gerstensuppe
 - Saftige Rindshacktätschli mit Rahmsauce
 - Egliknusperli mit Tartarsauce
-

GETRÄNKE

- Hausgemachter Glühwein
 - Hot Aperol
 - Hausgemachter Weihnachtstee
 - Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure
-

- CHF 24.00 pro Person

Der Aperitif ist für eine Dauer von 30 Minuten vorgesehen.



Stilvoller Genuss-Apéro mit Raffinesse

Wo Kulinarik, Atmosphäre & Dankeschön perfekt zusammenspielen.

HÄPPCHEN

- Lachstatar mit Curken-Wasabi-Relish & Kräuteröl-Nage
- Five Spices-Gewürz Blumenkohl in Tempura gebacken mit Aioli
- Pani Puri gefüllt mit Kalbstatar, Sauerrahm und Kaviar



GETRÄNKE

- Prosecco Ponte, Glera, Treviso
- Weisswein Chardonnay Navarra DO (vegan), Pago de Cirsus
- Hausgemachte Limonade
- Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure



- CHF 29.00 pro Person

Der Aperitif ist für eine Dauer von 30 Minuten vorgesehen.



aigu's Winterzauber mit Glühweinduft & Fondue

Warm, stimmungsvoll & urchig gemütlich

ALPINER HÜTTENZAUBER BEIM AIGU RESTAURANT

Wenn draussen die Kälte knistert und drinnen der Käse schmilzt, beginnt die schönste Zeit im **aigu** Winterzauber. Sechs urgemütliche Fonduehütten erwarten Sie und Ihre Gäste – mit flackerndem Feuer vor der Tür, Wolldecken auf den Bänken und Glühweinduft in der Luft. Bis zu 44 Personen finden Platz im kleinen Hüttendorf – für unvergessliche Abende voller Wärme, Genuss und Geselligkeit.

Zum Start servieren wir einen Glühwein-Apéro am offenen Feuer. Sollte das Wetter nicht mitspielen, empfangen wir Sie gerne in der warmen **aigu** Bar. Anschliessend ziehen Sie sich in Ihre eigene Hütte zurück, wo ein wärmendes Fondue Chinoise oder ein cremiges Käsefondue auf Sie wartet.

Für Firmen, Freundeskreise, Familien – oder ein romantisches Tête-à-Tête mit Hüttenzauber-Garantie.

HERZHAFTES ANGEBOT

- Schweizer Apéro-Schmaus
mit Käseschnitte, Knoblauchbrot & Glühwein CHF 16.00 pro Person
- Chäásfondue vom Dubach
mit reichhaltigem, rustikalem Bündner-Plättli CHF 49.00 pro Person
250 gr. Käse mit Brot, Kartoffeln, gemischtes Essiggemüse
und Bündner-Plättli zur Vorspeise mit Bündlerfleisch, Salsiz,
Landjäger, Rohschinken, geräucherter Speck, Radiesli & Rettich
- Fondue Chinoise mit Salatschüssel CHF 64.00 pro Person
250 gr. Kalb-, Rind- & Schweinefleisch, Poulet & Meatballs,
Atoli-, Cocktail-, BBQ- & Currysauce,
Pommes frites (und auf Vorbestellung mit Reis)



Ein Hauch Festlichkeit, ein Löffel Raffinesse

Feiern Sie die Festtage mit feinem Geschmack & besonderem Flair.

MENU

- Swiss Lachs Sashimi auf Schwarzbrotbrösel-Crunch, Chili, Röstzwiebeln, rosa Grapefruit & Ingwer
- **Vegetarisch:** Randen Sashimi auf Schwarzbrotbrösel-Crunch Chili, Röstzwiebeln, rosa Grapefruit & Ingwer

- Ratatouille-Rahmsuppe mit Jakobsmuschel
- **Vegetarisch:** Ratatouille-Rahmsuppe mit veganem Karottenlax-Tatar

- Kleines Kalbsragout mit 64 °C Oeuf & Kartoffelespuma
- **Vegetarisch:** Chunks-Ragout mit 64 °C Oeuf & Kartoffelespuma

- Tranche vom Schweizer Rindsentrecôte mit Selleriecrème, Blumenkohl, geschmorte violette Pfälzer Rüebli & hausgemachte Spinat-Ravioli
- **Vegetarisch:** Tranche von der Soja-Aubergine, Selleriecrème, Blumenkohl, geschmorte violette Pfälzer Rüebli & hausgemachte Spinat-Ravioli

- Variation von Rohmilchkäse aus den Reifekellern der Käserei Jumi mit Feigensenf und Dörraprikosen (3 Sorten)

- Schokoladen-Caramelschnitte, Schokomousse & weisse Schokoladenglacé

- 6-Gang Menu CHF 97.00 pro Person
- 5-Gang Menu CHF 87.00 pro Person (ohne Vorspeise, Suppe oder Käse)
- 4-Gang Menu CHF 77.00 pro Person (ohne Vorspeise oder Suppe, ohne Fisch oder Käse)



Tavolata Gemeinsam geniessen

Eine Tafel voller Köstlichkeiten – zum Teilen, Lachen & Zusammensein.



TAVOLATA ab 15 Personen zum selber Schöpfen am Tisch

VORSPEISEN

- Buntgemischte Salate mit frischem Kürbis, Kürbiskernen & Vinaigrette serviert in der Schüssel
- Rüebl-Ingwer Rahmsuppe
- Zarter Kalbsbraten, dünn aufgeschnitten, mit Thunfischsauce und Kapern, Cherrytomaten und Rucola
- Trüffel-Parmesan Brioche

HAUPTGANG

- Glasiertes Roastbeef mit Pommery-Senfsauce
- Gebratener Saibling Zuger Art
- Gebackener Blumenkohl mit gehacktem Ei & Schnittlauch
- Grillierte Finger-Aubergine, Avocado, Koriander & Quinoa mit Soja-Joghurt Topping

BEILAGEN

- Kartoffelgratin
- Peperoni-Mole mit Mais
- Geflämmt Mini-Lattich

DESSERT

- Zuger Kirschtortenwürfel
- Tiramisù mit Grand Marnier & Orangenfilets
- Luftiges Schokoladenmousse mit Röteli-Kirschen

- CHF 73.00 pro Person

Winterliche Gemüse Gemütlich. Festlich. Fein.

Kulinarische Wohlfühlmomente, die nach mehr schmecken.

MENU

- Gemüse Tatar mit fermentierter Knoblauchcrème, Rosmarin-Focaccia & Brunnenkresse

- Rieslingschaumsuppe mit Kräuteröl & Salsizwürfeln
- **Vegetarisch:** Rieslingschaumsuppe mit Blumenkohltatar & Kräuteröl

- Geschmortes Rinds-Briskit mit Schnittlauch, Röstzwiebeln, rosa Pfeffer, cremiges Kartoffelpurée mit Sprossenbroccoli & Thai-Basilikum
- **Vegetarisch:** Geschmortes Plant-based Steak mit Schnittlauch, Röstzwiebeln, rosa Pfeffer, cremiges Kartoffelpurée mit Sprossenbroccoli & Thai-Basilikum

- Haselnuss-Caramel im Vanille-Espuma, Haselnussglacé & Mandel-Meringue

- Menu CHF 82.00 pro Person
- Vegetarisches Menu CHF 72.00 pro Person

- Wünschen Sie das Menu nur mit einer Vorspeise?
Der Preis reduziert sich somit um CHF 7.00.



Traditionelles Festtagsvergnügen

Ein Fondue-Erlebnis, das verbindet – warm, gesellig und voller Geschmack.

FONDUE CHINOISE (ab 20 Personen)

VORSPEISE

- Knackiger Nüsslisalat mit französischem Dressing, knusprigem Speck und gehacktem Ei
- **Vegetarisch:** Knackiger Nüsslisalat mit französischem Dressing, mit Nüssen und gehacktem Ei

HAUPTGANG

Von Hand geschnittenes Fleisch:

- Rind, Kalb, Poulet und hausgemachte und würzige Fleischbällchen
- Fleisch-Bouillon mit Gemüse-Brunoise

Vegetarisch:

- Gemüse-Bouillon mit Sojasauce, Zitronengras, Kaffir-Limettenblätter, Ingwer und Gemüwestreifen
- Geräucherter Tofu, Cherry-Tomaten, Shiitake-Pilze, verschiedene Gemüse, Romanesco, Broccoli und Ricotta-Tortelloni

Dazu servieren wir folgende Beilagen:

- **Essiggemüse:** Essiggurken, Maiskölbchen, Silberzwiebeln
- **Saucen:** Barbecue Sauce, Avocado-Chili-Dip, Cocktailsauce, Aioli-Dip und Kräuterquark
- **Beilagen:** Pommes frites und weisser Reis

DESSERT

- Warme Apfel-Tarte Tatin mit Vanilleglacé

- CHF 79.00 pro Person



Genussvolle Erfrischung zu Ihrem Menu

**Geniessen Sie eine breite Auswahl an erfrischenden Getränken
zu einem festen Preis.**

WEISSWEIN

- Pinot Grigio Muri Gries DOC
Klosterkellerei Muri-Gries, Bozen, 100 % Grauburgunder

ROTWEIN

- Primitivo Summa Summarum IGP
Barisi, Summa Summarum

MINERALWASSER

- Valser mit und ohne Kohlensäure
- Softgetränke nach Wahl

- Getränke-Pauschale CHF 49.00 pro Person
- Weitere Getränke wie Kaffee, Spirituosen, Longdrinks etc.
sind in der Pauschale nicht inbegriffen.
- Die Getränkepauschale bezieht sich auf die Zeit des Essens.



Unser Catering für genussvolle Feiertage

Feinste Küche, herzlicher Service – und alles dort, wo Ihr Fest stattfindet.

HABEN SIE IHR CATERING SCHON GEPLANT?

Unser Festtagsangebot bietet Ihnen nicht nur die perfekte Location, sondern auch erstklassiges Catering, das Ihren Gaumen verzaubert.

Von traditionellen Festtagsgerichten bis hin zu innovativen Köstlichkeiten bringen wir das Festessen direkt zu Ihnen, egal in welchen Räumlichkeiten Sie feiern möchten.

Erleben Sie die Feiertage in Ihrer Wunschlocation und machen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Ereignis. Mit unserem individuell gestalteten Angebot machen wir Ihre Weihnachtsfeier zum Highlight des Jahres.

Kontaktieren Sie uns noch heute, damit wir gemeinsam Ihre Traumfeier gestalten können.

Daniela Samulski
Leiterin Event
event@gardenpark.ch
+41 41 727 49 49



Das Truthahn-Taxi

**Wenn Catering
plötzlich zum Gesprächsstoff wird.**



IN ZUG FAHREN TRUTHÄHNE TAXI

Was 2011 als augenzwinkernde Idee begann, hat sich längst zum kulinarischen Zuger Insider-Tipp gemausert: Unser Truthahn Taxi bringt seit über einem Jahrzehnt festlichen Genuss direkt dorthin, wo gefeiert wird – ob ins Büro, in die Werkstatt oder nach Hause.

Ist ein klassisches Catering nicht passend zum Event? Oder suchen Sie etwas Ausgefallenes, um das Team so richtig in Stimmung zu bringen? Dann haben wir genau das Richtige: wohl das ungewöhnlichste Cateringangebot im Kanton Zug – samt saftigem Truthahn, goldbraun gebraten, tranchiert und bereit zum Servieren.



Was landet da eigentlich auf dem Tisch?

Egal ob Sitzungstisch, Werkbank oder das Achterdeck eines Schiffs – unser Truthahn macht überall eine gute Figur. Geliefert wird in Warmhalteboxen ein ganzer, goldbraun gebratener Truthahn, gefüllt mit einer Weissbrot-Preiselbeerfüllung und begleitet von Bratensauce mit Preiselbeeren.



- **Erhältlich ab 15 Personen**

- CHF 42.00 pro Person (ca. 500 g Rohgewicht pro Person)

- **Darf's noch etwas mehr sein?**

- Kürbiscrèmesuppe mit Cranberries (1 L für 4 Personen) CHF 28.00
- Beilagen-Trio: Kartoffelstock, Rotkabis, Marroni, gerösteter Maiskolben, Bohnen, Rüebli & Preiselbeerjus CHF 17.00 pro Person
- Hausgemachter Apple Pie (26 cm, für bis 6-8 Personen) mit Vanillesauce CHF 49.00
- Getränke & Weine auf Anfrage dazu lieferbar.

Unser Tipp: Schnell reservieren – das Truthahn Taxi ist jedes Jahr ein Renner!

Entspannter Ausklang nach Ihrem Event

**Gönnen Sie sich und Ihren Gästen eine erholsame Nacht in einem unserer Hotels –
direkt nach einem unvergesslichen Erlebnis.**

ZIMMERPREISE

- Von Freitag bis Montag profitieren Sie von attraktiven Festtagspreisen – in Kombination mit Ihrem gebuchten Anlass.

DOPPELZIMMER

- inkl. Frühstück CHF 225.00 anstelle 280.00

EINZELZIMMER

- inkl. Frühstück CHF 175.00 anstelle CHF 225.00

- zuzüglich Beherbergungsabgabe von CHF 2.00 pro Person/Nacht.

