



Fête de Noël et du Nouvel An

.....

*En remerciement pour votre équipe,
en compagnie de la famille
et de vos amis.*

**Nous transformons votre événement
en une expérience inoubliable.**

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



*Un remerciement
qui crée du lien.*

Délicieux plats. Bonne ambiance. Véritable convivialité.

.....

**REPAS DE NOËL COMME VOUS LE SOUHAITEZ –
ET COMME VOS INVITÉS NE L'OUBLIERONT JAMAIS.**

Qu'elle soit festive, détendue ou conviviale : nous personnalisons votre fête d'entreprise ou de Noël selon votre équipe – au restaurant, dans une salle privée, dans nos chalets à fondue ou sous forme de traiteur pour jusqu'à 600 personnes.

Les solutions standard, nous les laissons aux autres.

Aussi divers que vos invités – aussi flexible que notre offre

Au restaurant & bar **aigu**, la cuisine suisse moderne rencontre une touche du Sud de la France. De l'apéritif au menu complet, du déjeuner au banquet – pour petits groupes ou jusqu'à 400 convives.

Secret Garden – parce que les occasions spéciales méritent mieux que du standard.

Fête d'entreprise, mariage, anniversaire ou dîner exclusif : Secret Garden offre un cadre élégant, urbain et différent, pour des moments inoubliables. Une expérience avec caractère.

En plein cœur de Zoug – avec l'ambiance des Alpes

Nos six chalets à fondue combinent charme alpin et ambiance citadine. Idéaux pour petits groupes dès 6 personnes ou jusqu'à 44 invités répartis sur tous les chalets. Que ce soit pour une fondue au fromage traditionnelle ou une fondue chinoise – l'ambiance est chaleureuse, conviviale et délicieusement authentique.

Votre événement – notre passion

Que vous ayez déjà une idée précise ou simplement l'envie que « ce soit vraiment réussi » – Daniela Samulski et notre équipe d'événements vous accompagnent avec cœur, créativité et talent organisationnel. De la première idée jusqu'au dernier espresso..

Salutations cordiales

Irene Gangwisch, Directrice générale

Reservation & Information:

Daniela Samulski, Responsable événements

event@gardenpark.ch | +41 41 727 49 49

aigu Restaurant & Bar | restaurant-aigu.ch

Secret Garden Lieu d'événements | restaurant-secretgarden.ch

L'apéritif rustique Vin chaud & féerie hivernale

Authentique, simple, riche en goût – au cœur de la ville.

.....

PETITS PLATS SAVOUREUX

- Soupe d'orge des Grisons
 - Petites galettes de bœuf haché juteuses avec sauce à la crème
 - Filets de perche croustillants avec sauce tartare
-

BOISSONS

- Vin chaud maison
 - Aperol chaud
 - Thé de Noël maison
 - Eau minérale plate ou gazeuse
-

- CHF 24.00 par personne

L'apéritif est prévu pour une durée de 30 minutes.



Apéritif gourmand et raffiné avec une touche d'élégance

Là où gastronomie, ambiance & reconnaissance s'unissent parfaitement.

PETITES BOUCHÉES GOURMANDES

- Tartare de saumon avec relish concombre-wasabi & nage d'huile aux herbes
- Chou-fleur tempura aux cinq épices avec aïoli
- Pani Puri farci au tartare de veau, crème aigre et caviar



BOISSONS

- Prosecco Ponte, Glera, Treviso
- Vin Blanc Chardonnay Navarra DO (vegan), Pago de Cirsus
- Limonade maison
- Eau minérale plate ou gazeuse



- CHF 29.00 par personne

L'apéritif est prévu pour une durée de 30 minutes.



La magie hivernale du aigu avec parfums de vin chaud & fondue

Chaleureux, convivial & délicieusement authentique.

MAGIE DES CHALETS ALPINS AU RESTAURANT AIGU

Quand le froid crépite dehors et que le fromage fond à l'intérieur, la plus belle période commence à aigu. Six chaleureux chalets à fondue vous accueillent avec feu de bois, couvertures en laine et parfum de vin chaud. Jusqu'à 44 convives pour des soirées chaleureuses et gourmandes.

Nous débutons avec un apéritif vin chaud devant le feu. En cas de mauvais temps, nous vous accueillons au bar aigu. Puis direction votre chalet privé, avec fondue chinoise ou fondue au fromage crémeuse.

Pour entreprises, amis, familles – ou un tête-à-tête romantique avec magie garantie.

OFFRES GOURMANDES

- Apéritif suisse gourmand
avec tartine au fromage, pain à l'ail & vin chaud
CHF 16.00 par personne
- Fondue au fromage Dubach
avec plateau des Grisons
250 g de fromage accompagné de pain, pommes de terre,
légumes variés au vinaigre et en entrée, une assiette grisonne avec viande des Grisons,
salsiz, saucisse sèche (Landjäger), jambon cru, lard fumé, radis et radis noir.
CHF 49.00 par personne
- Fondue chinoise avec saladier
250 g de viande de veau, bœuf, porc, poulet et boulettes de viande,
sauces aïoli, cocktail, BBQ et curry,
pommes frites (riz disponible sur précommande).
CHF 64.00 par personne



Une touche de festivité,
une cuillère de raffinement

Célébrez les fêtes de fin d'année avec des saveurs raffinées & un flair particulier.

MENU

- Sashimi de saumon suisse sur crumble de pain noir, chili, oignons frits, pamplemousse rose & gingembre
- **Végétarien** : Sashimi de betterave sur crumble de pain noir, chili, oignons frits, pamplemousse rose & gingembre
- Soupe crémeuse façon ratatouille avec noix de Saint-Jacques
- **Végétarien** : Soupe crémeuse façon ratatouille avec tartare vegan de carottes façon saumon fumé
- Petite blanquette de veau avec œuf à 64 °C & espuma de pommes de terre
- **Végétarien** : Ragoût végétal avec œuf à 64 °C & espuma de pommes de terre
- Tranche d'entrecôte de bœuf suisse avec crème de céleri, chou-fleur, carottes violettes de Pfalz braisées & raviolis maison aux épinard
- **Végétarien** : Tranche d'aubergine au soja, crème de céleri, chou-fleur, carottes violettes de Pfalz braisées & raviolis maison aux épinards
- Variation de fromages au lait cru affinés par la fromagerie Jumi servie avec moutarde aux figues et abricots secs (3 variétés)
- Biscuit chocolat-caramel, mousse au chocolat & glace au chocolat blanc
- Menu 6 plats CHF 97.00 par personne
- Menu 5 plats CHF 87.00 par personne (sans entrée, soupe ou fromage)
- Menu 4 plats CHF 77.00 par personne (sans entrée/soupe, poisson ou fromage)



Tavolata

Le plaisir de partager ensemble

Une table pleine de délices à partager en toute convivialité.

TAVOLATA à partir de 15 personnes à se servir soi-même à table

ENTRÉE

- Salades variées avec courge fraîche, graines de courge & vinaigrette servies dans un bol
- Soupe à la crème de carottes et gingembre
- Rôti de veau tendre, finement tranché, avec sauce au thon et câpres, tomates cerises et roquette
- Brioche aux truffes et parmesan

PLAT PRINCIPAL

- Roastbeef glacé avec sauce moutarde Pommery
- Omble chevalier rôti à la zougoise
- Chou-fleur au four avec œuf haché & ciboulette
- Aubergine grillée au doigt, Avocat, coriandre & Quinoa avec topping au yaourt de soja

DESSERT

- Cubes de tourte au kirsch de Zoug
- Tiramisù au Grand Marnier & filets d'orange
- Mousse au chocolat aérienne avec cerises Röteli

- CHF 73.00 par personne

ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin de pommes de terre
- Mole de poivrons et maïs
- Mini-lattes flambées



Saveurs hivernales Convivial. Festif. Délicieux.

Des moments de bien-être culinaire qui ont le goût de plus.

MENU

- Tartare de légumes avec crème d'ail fermentée, focaccia au romarin & cresson de fontaine
- Soupe mousseuse au riesling avec huile aux herbes & dés de salsiz
- **Végétarien** : Soupe mousseuse au riesling avec tartare de chou-fleur & huile aux herbes
- Brisket de bœuf braisé avec ciboulette, oignons frits, poivre rose, purée de pommes de terre crémeuse avec brocoli aux pousses & basilic thaï
- **Végétarien** : Steak braisé Plant-based avec ciboulette, oignons frits, purée de pommes de terre crémeuse, avec brocoli aux pousses & basilic thaï
- Caramel aux noisettes dans un espuma à la vanille, glace aux noisettes & meringue aux amandes
- Menu CHF 82.00 par personne
- Menu végétarien CHF 72.00 par personne
- Souhaitez-vous que le menu ne comporte qu'une entrée ?
Le prix se réduit alors de CHF 7.00..



Plaisirs festifs traditionnels

Expérience fondue – chaleureuse, conviviale et savoureuse.

FONDUE CHINOISE (dès 20 personnes)

ENTRÉE

- Salade de mâche croquante avec vinaigrette française, lard croustillant et œuf haché
- **Végétarien** : Salade de mâche croquante avec vinaigrette française, avec noix et œuf haché

PLAT PRINCIPAL

Viande coupée à la main :

- Bœuf, veau, poulet et boulettes de viande épicées et faites maison
- Bouillon de viande avec brunoise de légumes

Végétarien :

- Bouillon de légumes avec sauce soja, citronnelle, feuilles de citron vert kaffir, gingembre et lamelles de légumes
- Tofu fumé, tomates cerises, champignons shiitake, différents légumes, romanesco, brocoli et tortelloni à la ricotta

Nous servons les accompagnements suivants :

- **Légumes au vinaigre** : cornichons, épis de maïs, petits oignons argentés
- **Sauces** : sauce barbecue, dip à l'avocat et au chili, sauce cocktail, dip à l'ail et fromage blanc aux herbes
- **Accompagnements** : pommes frites et riz blanc desserts

DESSERT

- Tarte Tatin chaude aux pommes avec glace à la vanille

- CHF 79.00 par personne



Délices gourmands rafraichissants pour accompagner votre menu

Large choix de boissons à tarif fixe.

VIN BLANC

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

VIN ROUGE

- Primitivo Summa Summarum IGP
Barisj, Summa Summarum

EAUX MINÉRALES

- Valser plate ou gazeuse
- Boissons sans alcool - au choix

- Forfait boissons CHF 49.00 par personne
- Boissons supplémentaires telles que café, spiritueux, long drinks, etc. non comprises.
- Le forfait boissons s'applique pendant le repas.



Notre service traiteur pour des fêtes pleines de saveurs

Cuisine raffinée, service chaleureux – et tout cela là où votre fête se déroule.

AVEZ-VOUS DÉJÀ PLANIFIÉ VOTRE SERVICE TRAITEUR ?

Notre offre de fin d'année vous propose non seulement le lieu idéal, mais aussi un service traiteur de qualité pour ravir les papilles.

Des plats traditionnels aux créations culinaires innovantes, nous apportons votre repas de fête directement dans les locaux de votre choix.

Vivez la magie des fêtes dans l'endroit que vous aimez, et transformez votre événement en un moment inoubliable. Grâce à notre offre personnalisée, votre fête de Noël deviendra le point fort de l'année.

Contactez-nous dès aujourd'hui pour organiser ensemble la fête de vos rêves.

Daniela Samulski
Responsable événements
event@gardenpark.ch
+41 41 727 49 49



Le Truthahn - Taxi



**Quand le traiteur devient soudain
le sujet de toutes les conversations.**

À ZOUG, LES DINDES PRENNENT LE TAXI

Ce qui a commencé en 2011 comme une idée pleine d'humour est devenu un véritable secret bien gardé par les fins gourmets zougois : depuis plus d'une décennie, notre Turkey Taxi apporte une touche festive là où l'on célèbre – au bureau, à l'atelier ou à la maison.

Un service traiteur classique ne convient pas à votre événement ? Ou vous cherchez quelque chose d'original pour mettre l'équipe dans l'ambiance ? Nous avons ce qu'il vous faut : probablement le service traiteur le plus insolite du canton de Zoug – avec une dinde juteuse, rôtie à la perfection, tranchée et prête à être servie.



Que retrouve-t-on sur la table ?

Peu importe que ce soit une table de réunion, un établi ou le pont d'un bateau – notre dinde fait toujours bonne figure. Livrée dans des boîtes thermiques : une dinde entière, rôtie dorée, farcie d'un mélange de pain blanc et d'ailles, accompagnée d'une sauce au jus de viande et aux ailles.



- **Disponible à partir de 15 personnes**
 - CHF 42.00 par personne (env. 500 g de poids cru par personne)
- **Envie de plus ?**
 - Velouté de potiron aux ailles (1 L pour 4 personnes) – CHF 28.00
 - Trio d'accompagnements : purée de pommes de terre, chou rouge, marrons, maïs grillé, haricots, carottes & jus aux ailles – CHF 17.00 par personne
 - Tarte aux pommes maison (26 cm, pour 6 à 8 personnes) avec sauce vanille – CHF 49.00
 - Boissons & vins disponibles sur demande.

Notre conseil : réservez tôt – le Turkey Taxi a un succès fou chaque année !

Fin de soirée tout en douceur après votre événement

**Offrez-vous, ainsi qu'à vos invités, une nuit reposante dans l'un de nos hôtels –
juste après un moment inoubliable.**

TARIFS DES CHAMBRES

- Du vendredi au lundi, profitez de tarifs attractifs pour les fêtes – en combinaison avec votre événement réservé.

CHAMBRE DOUBLE

- Petit déjeuner inclus CHF 225.00 au lieu de CHF 280.00

CHAMBRE SIMPLE

- Petit déjeuner inclus CHF 175.00 au lieu de CHF 225.00
- Taxe de séjour supplémentaire de CHF 2.00 par personne/nuit

