



---

# 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**  
Restaurant & Bar

# Feiern und geniessen

## Ein Dankeschön, das in Erinnerung bleibt

.....

Haben Sie Ihre Weihnachts- oder Neujahrsfeier schon geplant?

Ob zum Jahresende oder zum Jahresbeginn - lassen Sie uns die Organisation für Sie übernehmen. Auf diese Weise können Sie und Ihre Gäste sich entspannen und jeden Moment in vollen Zügen geniessen, während wir uns um alles kümmern.

Auf unserer weihnachtlich dekorierten **aigu**-Terrasse servieren wir Ihnen einen stimmungsvollen Glühwein-Aperitif. Anschliessend entführen wir Sie kulinarisch in unser **aigu** Restaurant & Bar und schaffen einen perfekten weihnachtlichen Rahmen entweder in einem unserer gemütlichen Räume oder direkt im Restaurant.

Wenn Sie lieber die aromatischen Gerichte als Shared Dishes im Friends-Style probieren möchten, sind Sie im **Secret Garden** Restaurant & Bar genau richtig. Unser Küchenchef Marcel Scheuner und sein Team freuen sich darauf, für Sie das perfekte Menu zu kreieren und Ihr kulinarisches Erlebnis unvergesslich zu machen.

Zögern Sie nicht, Daniela Samulski und ihr Event-Team anzurufen. Sie stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite, um sicherzustellen, dass Ihre Feier ein voller Erfolg wird.

Die Vorfreude ist bekanntlich die schönste Freude. Lassen Sie uns gemeinsam dieses Gefühl der Erwartung und Begeisterung für Ihre bevorstehende Feier teilen. Wir freuen uns darauf, mit Ihnen zusammen unvergessliche Momente zu schaffen und Ihre Veranstaltung zu einem wahren Fest der Freude zu machen.

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** Restaurant & Bar | restaurant-secretgarden.ch

# Weihnachts-Apéro mit Glühwein-Zauber

**Genussvolle Wärme für Herz und Geist.**

## HÄPPCHEN

- Berg-Heusuppe mit kleiner Militärschnitte
- Saftige Rindshacktätschli mit pikantem Orangen-Chutney
- 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.**



# Weihnachts-Apéro mit Eleganz

**Verführerische Geschmäcker und zeitlose Raffinesse.**

## HÄPPCHEN

- Gefüllter Crêpe mit Saiblings-Rillettes, Dill und Saiblings-Kaviar
- Rüeblli mit Umami-Baiser, kandierter Kombu, Pecorino und knusprige Poulethaut
- Geräuchertes Rindermark, Anchovis-Mayo, Wasabi und Oona Caviar



## GETRÄNKE

- Prosecco Ponte
- Weisswein La Miranda Secastilla, Garnacha Blanca
- Hausgemachte Orangen-Limonade
- Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure



- CHF 29.00 pro Person

**Der Aperitif ist für eine Dauer von 30 Minuten vorgesehen.**



# Festliche Gaumenfreude mit Raffinesse

Geniessen Sie die Festtage mit kulinarischen Geschmackserlebnissen.

## MENU

- Rindscarpaccio mit Tête du Moine, Kürbiskernpesto mit altem Holzapfel-Balsamico
- **Vegetarisch:** Tatar vom Tête de Moine, Kürbiskernpesto mit altem Holzapfel-Balsamico

---

- Sellerie-Apfelschaumsuppe mit Maroni

---

- Gedämpfter Zander mit Fregola Sarda, Spinat und Safran
- **Vegan:** Gerösteter No Tuna mit Fregola Sarda, Spinat und Safran

---

- Rosé gebratenes Rindfilet mit Ribelmais-Bramata, wilder Blumenkohl, vanillierte junge Rüebli, Wintertrüffel-Jus
- **Vegan:** Grilliertes Plant-based Steak mit Ribelmais-Bramata, wilder Blumenkohl, vanillierte junge Rüebli, Wintertrüffel-Jus

---

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

---

- Haselnuss-Parfait mit Limetten-Mangosalat und Baiser

---

- 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 und herzlicher Geselligkeit.**



**TAVOLATA** (ab 15 Personen)

## VORSPEISE

- Knuspriges Brot mit Butter und Kräuter-Hummus
- Bunt gemischter Salat an Hausdressing, serviert in der Schüssel
- Spinat-Falafel mit Tahini-Joghurtsauce
- Veganes Edamame-Tatar mit Tête du Moine, Kürbiskernpesto und altem Holzapfel-Balsamico
- Grillierte Zucchini gefüllt mit geräuchertem Lachs an Dill-Senfsauce
- Zarter Kalbsbraten, dünn aufgeschnitten, mit Thunfischsauce und Kapern, Cherrytomaten und Rucola
- Kürbis-Birnen-Vanille-Schaumsuppe

## HAUPTGANG

- Glasierter Roastbeef mit Pommery-Senfsauce
- Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
- Lachsforellenfilet mit Schalotten-Spinat
- Hausgemachte Ravioli mit Birrewegge und Apfel-Chutney, Parmesanspänen und Pinienkernen
- Im Ofen gebackener Blumenkohl mit Pastinakenstampf und Amaranth

## BEILAGEN

- Kartoffelgratin, Spätzli
- Ofengemüse, Rüeblli, Kohlrabi, rote Zwiebeln, Broccoli, Kartoffeln

## DESSERT

- Orangen-Tiramisù im Glas
- Nougat-Schoggimousse mit Kirschenkompott und Spekulatiuscrunch
- Apfel-Streusel-Kuchen mit weissem Zimtglacé
- Zuger Bergkäse und La Bouse Kuhweichkäse mit Feigensenf und Früchtebrot

• CHF 89.00 pro Person

# Winterliche Gemüse mit viel Gemütlichkeit

Erleben Sie die Magie der Festtage auf Ihrem Teller.

## MENU

- Randen-Carpaccio mit Ricotta, Friséesalat, Pinienkernen und Ahornsirup
- Rüblicrèmesuppe mit Ingwer, Curryöl und Black-Tigertatar
- **Vegetarisch:** Rüblicrèmesuppe mit Ingwer, Curryöl und Brunnenkresse

## Zweierlei vom Rind

- Entrecôte mit Sauce Béarnaise und Rindsbäggli mit Jus, Kartoffelgratin und glasierten Baby-Rüebli
- **Vegetarisch:** Grilliertes Blumenkohlsteak mit Hokkaido-Kürbispurée, Rosenkohlblätter und Schwarzwurzeln

- Hausgemachtes Apfel Tarte Tatin mit Calvados-Caramel und Mascarponeglacé

- 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

Feiern Sie die Festtage mit einem klassischen Fondue-Erlebnis.

## 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, würzige Fleischbällchen
- Fleisch-Bouillon mit Gemüse-Brunoise

#### Vegetarisch:

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

#### Dazu servieren wir folgende Beilagen:

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

### DESSERT

- Hausgemachte Apfelküchlein 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**

- Ramione Nero d'Avola  
*Nero d'Avola, Merlot, Baglio di Pianetto*

## **MINERALWASSER**

- Valser mit und ohne Kohlensäure
- Softgetränke nach Wahl

## **KAFFEE**

- Kaffee, Espresso oder Tee

- Getränke-Pauschale CHF 52.00 pro Person
- Weitere Getränke wie Spirituosen, Longdrinks etc. sind in der Pauschale nicht inbegriffen.
- Die Getränkepauschale bezieht sich auf die Zeit des Essens.



# Unser Catering für Ihren perfekten Anlass

**Geniessen Sie die Magie der Feiertage mit unserem Catering,  
überall dort, wo Sie feiern möchten.**

## **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 Weihnachts- oder Neujahrsfeier 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



# Entspannter Ausklang nach Ihrem Event

Geniessen Sie eine erholsame Nacht in einem unserer Hotels  
nach Ihrem unvergesslichen Erlebnis.

## ZIMMERPREISE

- Von Freitag bis Montag profitieren Sie von unserem Festtagsangebot in Verbindung mit Ihrem Festtagsanlass.

## DOPPELZIMMER

- inkl. Frühstück CHF 210.00 anstelle 280.00

## EINZELZIMMER

- inkl. Frühstück CHF 175.00 anstelle CHF 225.00
- zuzüglich Beherbergungsabgabe von CHF 2.00 pro Person/Nacht.

