



Edition Festtage 2025/26

# Weihnachts- & Neujahrsfeier

*Gemeinsam geniessen = stilvoll feiern.*

Für Ihr Team als Dankeschön,  
gemeinsam mit der Familie & Ihren Freunde.

**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 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 42 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 & Lichterglanz

**Authentisch, unkompliziert & genussvoll.**

.....

## HÄPPCHEN

- Bündner Gerstensuppe
  - Saftige Rindshacktätschli mit Rahmsauce
  - Egliknuserli mit Tartaresauce
- .....

## 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.**





# Fondue Hütten Zug mit Glühwein & Fondue

**Warm, stimmungsvoll & urchig gemütlich**



## FONDUE HÜTTEN ZUG – MITTENDRIN IM WINTERGENUSS.

Wenn draussen die Kälte knistert und drinnen der Käse schmilzt, beginnt die schönste Zeit in den Fondue Hütten Zug beim **aigu**. Sechs urgemütliche Fonduehütten erwarten Sie und Ihre Gäste – mit flackerndem Feuer vor der Tür, Woll-decken auf den Bänken und Glühweinduft in der Luft. Bis zu 42 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<br>mit Käseschnitte, Knoblauchbrot & Glühwein                                                                                                                                         | CHF 16.00 pro Person |
| • Chäásfondue vom Dubach<br>250 gr. Käse mit Brot, Kartoffeln und Essiggemüse<br>und als Vorspeise ein Plättli mit Bündlerfleisch,<br>Salsiz, Landjäger, Rohschinken, geräucherter<br>Speck, Radiesli & Rettich | CHF 49.00 pro Person |
| • Fondue Chinoise<br>250 gr. Kalb-, Rind- & Schweinefleisch, Poulet & Meatballs,<br>vier Saucen & Pommes Frites, auf Vorbestellung mit Reis<br>und als Vorspeise Salatschüssel                                  | CHF 66.00 pro Person |



event@gardenpark.ch  
+41 41 727 49 49  
fondue-zug.ch

# 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
- Rüebli-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

### DESSERT

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

- CHF 73.00 pro Person

### BEILAGEN

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



# Winterliche Genüsse 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 Blumenkohl-tatar & 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** als Buffet serviert

#### **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 Gemüsestreifen
- 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**

- Chardonnay Navarra DO (vegan)  
*Pago de Cirsus*

## **ROTWEIN**

- Primitivo Summa Summarum IGP  
*Barisj, 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](mailto:event@gardenpark.ch)  
+41 41 727 49 49



# Das Truthahn - Taxi

**Wenn Catering plötzlich zum Gesprächsstoff wird.**



Hier online bestellen

## 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 4 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!



welcome@parkhotel.ch  
+41 41 727 48 48  
truthahntaxi.ch



# 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 250.00 anstelle 295.00

## EINZELZIMMER

- inkl. Frühstück CHF 195.00 anstelle CHF 240.00
- zuzüglich Beherbergungsabgabe von CHF 2.00 pro Person/Nacht.

