IHR WEIHNACHTSEVENT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

APERITIF | APÉRO RICHE | HÄPPCHENBUFFET

Der Aperitif ist eine gute Möglichkeit das unterschiedliche Eintreffen der Gäste zeitlich zu überbrücken. Nette Gespräche ergeben sich und man kann in gemütlicher Runde kleine Snacks zu sich nehmen.

Ein Aperitif muss nicht unbedingt vor einem Essen stattfinden:
Es wird immer beliebter Aperitife (Apéro riche, Häppchenbuffet oder Flying Dinner) statt einem Essen auszurichten.

APÉRO RICHE - HÄPPCHENBUFFET INDIVIDUELL

Auf unserer Homepage finden Sie eine grosse Auswahl an Appetizers und süssen Snacks.
Stellen Sie nach Ihren Wünschen Ihren Aperitif oder Apéro riche zusammen.

Ihr Anlass mit verschiedenen ansprechenden Häppchen
wird individuell auf Sie und Ihre Gäste angepasst.

Je nach Dauer und Alter der Gäste passen wir Tische und Bestuhlung an
bzw. raten Ihnen zu einem Häppchenbuffet.

Wir beraten Sie gerne und persönlich!

IHR WEIHNACHTSEVENT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

APÉRO NOËL | MARONI-GLÜHWEIN-APÉRO

APÉRO RICHE DE NOËL

Gerne verwöhnen wir Sie im weihnachtlichen Ambiente
mit unserem speziell für die Vorweihnachtszeit zusammengestellten Aperitif.
(ab 12 Personen)

Prosecco
Frischer Orangensaft
Mineralwasser
9 winterlich abgestimmte Snacks
4 weihnachtliche Dessertsnacks

69.00 pro Person

KLEINER WINTERLICHER APÉRO MIT GLÜHWEIN UND MARONI

Bereits im fünften Jahr servieren wir unser Vorweihnachts-Highlight.
Bei trockenem Wetter im Freien (bitte kleiden Sie sich entsprechend),
in der Gartenlounge mit offenem Feuer
oder in der Hotelhalle
(12 bis 40 Personen)

Glühwein 4 dl
Gebratene Maroni
Randensüppchen
3 Aperosnacks
Vermicellestörtchen
Apfelchüechli

46.00 pro Person

IHR WEIHNACHTSEVENT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

GUGGITAL WEIHNACHTSPARTY MIT DJ*

LIEBER PARTY ALS FIRMENESSEN?

Dann sind Sie bei uns genau richtig
(Anlass von 30 bis 60 Personen)

Feine hochwertige Snacks und Knabbereien mit süssem Finale**,
ein exklusives Party-Getränkebuffet***
Hintergrundmusik*
Partybestuhlung, weihnachtlich dekoriert,
genau richtig für Ihre Weihnachtsparty.

***in Buffetform, entspricht einem reichhaltigem Lunch oder Dinner, sfr. 60.00 pro Person*
****mit Barkeeper. Die Getränke werden nach Aufwand verrechnet*
**bunt gemischte Weihnachtshintergrundmusik (imbegriffen)*
***oder** mit professionellem DJ, Musik angepasst an Ihren Anlass*
(DJ Orbit-x Guggitalspezialpreis für dieses Arrangement:
300 sFr. Grundpreis 1. Stunde, jede weitere 150 sFr.)

Guggitals Partygetränkevorschlag:

Mit Alkohol:
Aperol Spritz, Hugo
Gin Tonic (Etter Gin und Tonic organic Red Bull)
Moscow Mule (Seshoai Ginger beer mit Vodka)
Champagner Moët Chandon
Amberbier (Euelbräu biologisch)

Ohne Alkohol:
Frisch gepresster Orangensaft
Samuel's Partydrink (Holunder-Cassis)
Alkoholfreies Bier (Euelbräu biologisch)
Ginger beer (Seshoai organic)
Tonic (Redbull organic)

IHR WEIHNACHTSEVENT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

WEIHNACHTLICHE BANKETTE IM GUGGITAL

MENÜ I

Amuse Bouche

Randenschaumsuppe

Schweinskarreebraten mit Jus
Kartoffelgratin
Speckbohnen

Tiramisu

Friandises

59.00

MENÜ II

Amuse Bouche

Sellerie-Maroni-Suppe

Rindsschmorbraten Grossmutter Art
Rotweinsauce
Butterspätzli
Rüebli und Bohnen

Tonka-Bohnen Creme brulée

Friandises

60.00

MENÜ III

Amuse Bouche

Kokos-Zitronengras-Suppe

Kalbsfilet mit Kräuterkruste
Rahmpolenta
Gemüsebouquet

Schokoladentraum

Friandises

74.00

MINDESTENS 10 PERSONEN MIT DEMSELBEN GERICHT

IHR WEIHNACHTSEVENT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

WEIHNACHTLICHE BANKETTE IM GUGGITAL

MENÜ IV

Amuse Bouche

Winterlicher Salatteller

Consomme
mit sautierten Steinpilz-Klösschen

Roastbeef rosa gebraten
Sauce Béarnaise
Kartoffelkroketten
Gemüsebouquet

Guggitals beliebte
Zuger Kirsch Kirschen
Eistorte

Friandises

80.00

MENÜ V

Amuse Bouche

Marinierter Norwegischer Rauchlachs
mit Lachskaviar, Sourcream und Blinis

Kürbiscremesuppe mit Amarettorahm

Minzschaum

Rehrücken im Speckmantel
Wildrahmsauce
Rotkraut, Maroni
Butterspätzli
Rotweinbirne mit Preiselbeeren

Fein parfümiertes Vermicelles
mit Vanilleglace

Friandises

86.00

MENÜ VEGAN

Papadam mit Mangodip

Kokos-Zitronengras-Suppe

Veganer Burger Bun
auf Gemüsejuliennes
mit Feigen-Ingwer-Chutney

Südindisches Kürbis-Kichererbsencurrry
mit Yasminreis

Karamellisierte Ananas
weihnachtlich gewürzt
mit Minzsorbet

Jellies

62.00

MINDESTENS 10 PERSONEN MIT DEMSELBEN GERICHT

IHR WEIHNACHTSEVENT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

GUGGITAL LOVES VEGETARIAN AND VEGAN

VEGETARISCHE VORSPEISEN*

Feine Kräuterrahmsuppe

Hausgemachte Pappardelle
mit Pilzen und Romanescoröschen

Gemüse-Carpaccio
mit Pecorino
und Peperonistreifen

Blinis
mit Sauerrahmcreme
und buntem Blattsalat

VEGANE VORSPEISEN*

Guggitals beliebtes
Auberginen Tatar

Orientalischer Couscous-Salat mit Orange

Sämige Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen
und original steirischem Kürbiskernöl

Nüsslisalat
mit Steirischem Kürbiskernöldressing
und gerösteten Kürbiskernen

Romanescoröschen
mit Kürbispüree

IM GUGGITAL
GIBT ES EBENFALLS
VEGANE APEROSNACKS

*DIESE EINZELGERICHTE KÖNNEN MIT JEDEM GUGGITALMENÜ KOMBINIERT WERDEN,
AB 1 PERSON (PRO ERSETZTEN GANG 1 GERICHT)

IHR WEIHNACHTSEVENT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

GUGGITAL LOVES VEGETARIAN AND VEGAN

VEGETARISCHE TELLER*

Kürbisrisotto
Herbstgemüse
Gemüsechips

Gebackener Kürbis
Birnenrisotto
Gemüse

Auberginen-Piccata
Tomatenspaghetti
Herbstgemüse

Hausgemachte Kürbisravioli
gefüllt mit Frischkäse und Kürbis
mit Steinpilzschaum und Cranberries

VEGANE TELLER*

Veganer Burger Bun
auf Kartoffelstampf
mit Mangodip

Gebraten Gyosa
mit Gemüsejuliennes

Gegrillte Schwarzwurzeln
mit Pilzen

Kürbis-Kichererbsen-Curry
Jasminreis
nach Südindischer Art

VEGANE DESSERTS*

Schokoladenkuchen
mit Mandelmilchglace

Coupe Danemark
Mandelmilchglace

Sorbetvariation

Chia-Pudding
mit Fruchteinlage

WUSSTEN SIE, DASS ES
IM GUGGITAL
ALLE KAFFEEGETRÄNKE
EBENFALLS LAKTOSEFREI UND
VEGAN GIBT

*DIESE EINZELGERICHTE KÖNNEN MIT JEDEM GUGGITALMENÜ KOMBINIERT WERDEN,
AB 1 PERSON (PRO ERSETZTEN GANG 1 GERICHT)

IHR WEIHNACHTSEVENT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

GUGGITALS WEIHNACHTLICHE VERWÖHNBUFFETS

ADVENTBUFFET

6 verschiedene Salate , 2 Dressings

Schweinskarreebraten mit Jus
Pouletgeschnetzeltes, Gebratener Fisch
Pommes frites, Kartoffelgratin, Reis, Gemüse

Winterdessertauswahl
mit 5 hausgemachten Köstlichkeiten

69.00 pro Person

VEGANES BUFFET 'SÜDINDISCHE CURRYS'

Salatbuffet indisch (5 Salate)
Karotten-Ingwer-Suppe

5 verschieden südindische Currys
Papadam, Naanbrot, Jasminreis

Exotische Früchteplatte
Mandelmilchglace und 2 Sorbets
Schokoladenküchlein
Chia-Pudding, Veganer Rahm

61.00 pro Person

WEIHNACHTSBUFFET

BUFFET VORSPEISEN

Verschiedene Salate, Marinierter Kürbis
Winterterrine mit Sauce Cumberland
Rauchlachs mit Meerrettichrahm

BUFFET HAUPTGÄNGE

Kalbsschulterbraten
Pochierter Fisch
Schweinefilet
Bratensauce, Weisse Kräutersauce
Kartoffelgratin, Pommes frites
Kürbisrisotto
Herbstgemüse

BUFFET DESSERTS

Winterdessertauswahl
mit 5 hausgemachten Köstlichkeiten

81.00 pro Person

ZUSÄTZLICH MIT KÄSEAUSWAHL

+ 5.00 pro Person

BUFFETS AB 20 PERSONEN

IHR WEIHNACHTSEVENT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

Fondue Chinoisebuffet

VON HAND GESCHNITTENES FRISCHES FLEISCH, REICHLICH GARNIERT - EIN GENUSS!

GUGGITALS FONDUE CHINOISE - IMMER WIEDER FEIN!

Von Hand geschnittenes frisches Fleisch, reichlich garniert
mit Gemüse, Reis, Pommes frites, Saucen und Knoblauchbrot und Salaten

FLEISCHAUSWAHL I

Rind-, Kalb-, Schweinefeisch und Poulet
(in 4 gleichen Mengen)
50.00 pro Person

FLEISCHAUSWAHL II

Rind- und Kalbfeisch, Poulet
(in 3 gleichen Mengen)
55.50 pro Person

FLEISCHAUSWAHL III

Rind- und Kalbfeisch
(in 2 gleichen Mengen)
58.00 pro Person

MIT VORBESTELLUNG GIBT ES GUGGITALS BELIEBTES FONDUE CHINOISE
BEREITS AB 2 PERSONEN (AM TISCH SERVIERT)
BUFFETS AB 10 PERSONEN

IHR WEIHNACHTSEVENT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

GEMÜTLICHER GUGGITAL WEIHNACHTSBRUNCH

GUGGITALS WEIHNACHTSBRUNCH

Kaffee, Milch, Tee, Cappuccino,
Latte Macchiato, Marshmallowkakao,
frisch gepresster Orangensaft,
Zuger Apfelsaft, Mineralwasser

Brötli, Gipfeli, Zopf, Silser, Zopf, Spezialbrot,
Butter, Konfitüre, Honig, Nutella,
Fruchtjogurt, Naturjogurt, Birchermüesli,
Fruchtsalat, Früchtekorb, Gemüseplatte mit Dip,
Müesli, Cornflakes, Smacks, Chocos

Käseplatte, Aufschnitt, Bündnerfleisch,
Schinken, Rohschinken, Salami,
Rauchlachs und Garnitur,
Rührei, Speck, Würstchen

Winterdesserts
4 hausgemachten Köstlichkeiten

61.00 pro Person
(4-14 Jahre 4.00 pro Lebensjahr)

BRUNCH AB 15 PERSONEN

IHR WEIHNACHTSEVENT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

SÜSSE ADVENTSZEIT | FEINE DESSERTBUFFETS

WAS GIBT ES FEINERES ALS EIN DESSERTBUFFET?

In der Weihnachtszeit sind unsere
hausgemachen Naschereien weihnachtlich abgestimmt.
Wir verwöhnen Sie gerne mit klassischen und modernen Dessertvariationen.

KLEINES WEIHNACHTSDESSERTBUFFET*

Eine feine Auswahl an fünf hausgemachten Desserts und Glace
Menupreis plus 16.50 (minus Menüdessertpreis)

MITTLERES WEIHNACHTSDESSERTBUFFET**

Eine feine Auswahl an acht hausgemachten Desserts und Glaces
Menupreis plus 21.50 (minus Menüdessertpreis)

GROSSES WEIHNACHTSDESSERTTBUFFET***

Eine feine Auswahl an elf hausgemachten Desserts und inklusive Glaces
Menupreis plus 25.00 (minus ü)

*AB 10 PERSONEN | **AB 15 PERSONEN | ***AB 20 PERSONEN
IN KOMBINATION MIT EINEM WEIHNACHTSMENÜ

IHR WEIHNACHTSEVENT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

BANKETTE IM GUGGITAL

«Gastlichkeit seit dem 16. Jahrhundert»

Die speziell schöne Lage, erhoben über der Stadt Zug, mit herrlichem Seeblick
geben dem Haus den Namen:

«Guggital – Guck ins Tal»

Im Familienbetrieb Guggital vereinen sich die Wertschätzung zu Altem
und die Neugierde auf Neues.

Über Jahrhunderte bewegte sich das Guggital mit der Zeit und wurde
von Generation zu Generation ins heute getragen. Nur eines blieb unverändert:

«Das Guggital ist für alle da!»

So verwöhnen wir gerne unsere Gäste nach ihren Vorlieben:
Wir achten auf Qualität und Herkunft von Fleisch- und Fischprodukten.
Eine besondere Wertschätzung setzen wir in tierfreie Ernährung.
Für unsere jüngsten Gäste gibt es eine liebliche Speisekarte
mit kindgerechten, frisch gekochten Gerichten.
Hausgemachte Desserts haben im Guggital eine lange Tradition und so
bieten wir gerne alte Familienrezepte, Dessertklassiker und neue, süsse Kreationen.

Wir kochen frisch und können so auf Unverträglichkeiten
und spezielle Ernährungsformen reagieren.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

Bis bald im Guggital!

IHR BANKETT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

PLANUNG IHRES BANKETTS

Wir empfehlen für Gruppen **ab 10 Personen** ein gemeinsames Menü zu wählen.

Für kleinere Gesellschaften wählen Sie bitte aus der saisonal angepassten, vielfältigen A la carte Speisekarte ein gemeinsames Menü aus.

Im Guggital werden alle Gerichte frisch zubereitet und da wir eine sehr grosse und bunt gemischte Speisekarte führen, ist der **A la carte Bereich auf eine Tischgrösse von 12 Personen beschränkt.**

Die nachfolgenden Menüvorschläge wurden von unserem Küchenteam als Jahresüberblick erstellt. Gerne informieren wir Sie über saisonale Gerichte und Zutaten.

Die meisten unserer Menüvorschläge sind ab 10 Personen pro Gericht. Die Preisgestaltung ist auf diese Mindestmenge angepasst.

Befinden sich Personen in Ihrer Gruppe mit besonderen Ernährungsformen, geben Sie dies bitte im Bestellvorgang mit an. Wir stellen gerne ein korrespondierendes Menü für Ihre Gäste, unter Berücksichtigung derer Bedürfnisse, zusammen.
Bitte beachten Sie, dass Menüs, die speziell für Sie produziert wurden, auch verrechnet werden.

Wünschen Sie für eine Gruppe (bis 20 Personen) eine Auswahl an verschiedenen Gerichten, dann stellen wir Ihnen gerne eine Auswahl an Gerichten (z.B.: 2 Vorspeisen, Hauptgang: Fleisch, Fisch, Vegetarisch/Vegan, 1 Dessert) aus der saisonalen Speisekarte und Ihren Vorlieben zusammen.
Diese Menuauswahl ist bis spätestens 3 Tage vor dem Anlass auszuwählen.

IHR BANKETT IM GUGGITAL

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH

Ihre Menübesprechung

Vereinbaren Sie bitte für Ihre persönliche Menübesprechung einen Termin. Wir bitten um Verständnis, dass während den Hauptmittags- und Hauptabendservicezeiten keine Menübesprechungen stattfinden können.
Wir stehen Ihnen gerne mit unserem fachlichen Wissen und Erfahrung zur Seite.
Wir freuen uns sehr darauf, Sie bald bei uns im Hotel Restaurant Guggital kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Testessen und Weinverköstigung

In den angegebenen Preisen sind keine Testessen mit eingerechnet und werden somit verrechnet.
Dasselbe gilt für Weinverköstigungen. Die extra für Sie geöffneten Flaschen werden ebenfalls verrechnet.
Die angebrochenen Weinflaschen können selbstverständlich mit nach Hause genommen werden.

Für mitgebrachte Speisen und Getränke gilt

Zapfengeld Wein: 35.00 pro Flasche (7.5 dl)
Spirituosen: 45.00 pro Flasche (7.5 dl)
Mitgebrachtes Dessert: 5.00 pro Person

Änderung der Teilnehmerzahl

Die 48 Stunden vor dem Anlass vereinbarte Personenanzahl ist verbindlich. Die Unterschreitung wird nach Aufwand verrechnet. Müssen wir einzelne Gerichte am Tag des Anlasses an spezielle Ernährungsformen anpassen, wird dies nach aktuellem Aufwand verrechnet. Hierbei gilt, dass Gerichte, die speziell für Sie vorbereitet worden sind, verrechnet werden.

Annullierungen von Anlässen

Annullierungen bis 2 Wochen vor dem Anlass werden nach Aufwand in Rechnung gestellt, falls die Räumlichkeit nicht weiter vergeben werden konnte.
Annullierungen ab 48 Stunden vor dem Anlass werden nach entstandenem Aufwand in Rechnung gestellt.
Annullierungen am selben Tag werden zu 100 % in Rechnung gestellt.

Für Leidessen gilt: Ist die Abweichung der Personenanzahl grösser als 10 %, wird dieser Teil voll umfänglich verrechnet.

Nachtzuschlag

Ab 23.30 Uhr wird ein Nachtzuschlag von 150.00 pro angebrochene Stunde verrechnet.

Ihr Bankett im Guggital

Hotel Restaurant Guggital Zugerbergstrasse 46 CH-6300 Zug T. 041 728 74 17 www.hotel-guggital.ch

Unsere Gerichte sind frisch produziert.
Gerne geben wir Ihnen über Inhaltsstoffe und Herkunft Auskunft.

Allergien und Unverträglichkeiten

Bitte informieren Sie uns, wenn Sie auf gewisse Produkte allergisch sind,
auch wenn diese in Ihrem gewählten Gericht nicht zu vermuten sind.

Gluten

Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Essen glutenfreies Brot.

Vegan

Bitte erwähnen Sie Ihre Ernährungsform bei der Bestellung.
Wir bringen Ihnen gerne vegane Butter an den Tisch.

Lebensmitteldeklaration

Schweizer Rind Schweizer Kalb Schweizer Schwein Schweizer Poulet
Neuseeländer | Irisches Lamm Französische Ente
Schweizer Saibling Schweizer Felchen Schweizer Egli Bodensee (DE) Zander
Schottischer Rauchlachs Norwegischer Frischlachs
Isländische Seezunge Holländischer Seeteufel
Die Herkunftdeklaration dient als Orientierung. Momentan hat der Liefermarkt ungewöhnliche Schwankungen.
Wir informieren Sie gerne über die definitive Herkunft auf Anfrage.

Preise

Preise in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer

Bitte beachten Sie, falls es zu unerwarteten Preisänderungen kommen sollte,
werden wir ebenfalls unsere Preise den Gegebenheiten anpassen.
Sollte dies eintreffen, würden wir Sie darüber vorab informieren.

Ihr Bankett im Guggital

Hotel Restaurant Guggital Zugerbergstrasse 46 CH-6300 Zug T. 041 728 74 17 www.hotel-guggital.ch