# IHR WEIHNACHTSEVENT IM GUGGITAL

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

# APERITIF | APÉRO RICHE | FLYING DINNER

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 oder Flying Dinner) statt einem Essen auszurichten.

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

## FLYING DINNER

Das Flying Dinner ist ähnlich wie der Apéro riche.
Kleine Häppchen servieren wir Ihren stehenden oder sitzenden Gästen in Menureihenfolge.
Das Flying Dinner ist ab 20 Personen erhältlich.

Flying Dinner Business
1 Amuse Bouche, 4 Vorspeisen, 4 Hauptgänge, 3 Desserts
60.00*

Flying Dinner Deluxe
1 Amuse Bouche, 5 Vorspeisen, 5 Hauptgänge, 5 Desserts, Friandises
85.00*

*Richtpreis

# 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

78.00 pro Person

## KLEINER WINTERLICHER APÉRO MIT GLÜHWEIN UND MARONI

*Bereits im vierten Jahr servieren wir unser Winterhighlight.*
*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

# WEIHNACHTLICHE BANKETTE IM GUGGITAL

## MENU I

Amuse Bouche

Randenschaumsuppe

Schweinskarreebraten mit Jus
Kartoffelgratin
Speckbohnen

Tiramisu

Friandises

59.00

## MENU II

Amuse Bouche

Sellerie-Maroni-Suppe

Rindsschmorbraten Grossmutter Art
Rotweinsauce
Butterspätzli
Rüebli und Bohnen

Tonka-Bohnen Creme brulée

Friandises

60.00

## MENU 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

## MENU 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

## MENU 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

## VEGAN MENU

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 TELLER*

Kürbisrisotto
mit Tempuragemüse

Gebackener Kürbis
Birnenrisotto
Gemüse

Auberginen-Piccata
Tomatenspaghetti
Herbstgemüse

Hausgemachte Kastanienravioli
gefüllt mit Steinpilzen und Ziegenfrischkäse
mit Steinpilzschaum und Cranberries

## VEGANE TELLER*

Guggitals beliebtes
Auberginen Tatar

Gebraten Gyosa
mit Chili-Dip

Gegrillte Schwarzwurzeln
mit Pilzen

Gelbes Gemüsecurry
Gebackene Banane
Yasminreis

## 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 GUGGITALMENU 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

6 verschieden südindische Currys
Papadam, Naanbrot, Yasminreis

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
Wildtrockenfleisch
Rauchlachs mit Meerrettichrahm

### BUFFET HAUPTGÄNGE

Kalbsschulterbraten, Pochierter Fisch
Schweinefilet
Pouletbrust im Speckmantel
Kartoffelgratin, Pommes frites
Kürbisrisotto, Rotkraut
Herbstgemüse

### BUFFET DESSERTS

Winterdessertauswahl
mit 6 hausgemachten Köstlichkeiten

81.00 pro Person

### ZUSÄTZLICH MIT KÄSEAUSWAHL

+ 4.50 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-, Schweinefleisch und Poulet
47.50 pro Person

### FLEISCHAUSWAHL II

Rind- und Kalbfleisch, Poulet
50.50 pro Person

### FLEISCHAUSWAHL III

Rind- und Kalbfleisch
55.50 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, Frisch gepresster Gemüsesaft,
Zuger Apfelsaft, Mineralwasser

Brötli, Gipfeli, Zopf, drei verschiedene Spezialbrote,
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

Winterdessertauswahl
mit 5 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 Menudessertpreis)

### MITTLERES WEIHNACHTSDESSERTBUFFET**

Eine feine Auswahl an acht hausgemachten Desserts und Glaces
Menupreis plus 23.50 (minus Menudessertpreis)

### GROSSES WEIHNACHTSDESSERTTBUFFET***

Eine feine Auswahl an elf hausgemachten Desserts und inklusive Glaces
Menupreis plus 32.00 (minus Menudessertpreis)

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

# IHR WEIHNACHTSEVENT IM GUGGITAL

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