



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 Aperitive (Apéro riche oder Flying Dinner)
statt einem Essen auszurichten.

Auf unserer Homepage finden Sie eine grosse Auswahl an Apéro- 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
3 Vorspeisen, 3 Hauptgänge, 2 Desserts
40.00*

Flying Dinner Business
1 Amuse Bouche, 4 Vorspeisen, 4 Hauptgänge, 3 Desserts
55.00*

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 10 Personen)*

Prosecco
Frischer Orangensaft
Mineralwasser
9 winterlich abgestimmte Snacks
4 weihnachtliche Dessertsnacks

66.00 pro Person

Winterlicher Apéro mit Glühwein und Maroni

*Bereits im dritten Jahr servieren wir unser Winterhighlight. Bei trockenem Wetter im Freien, in der Gartenlounge mit offenem Feuer oder in der Hotelhalle
(ab 10 Personen)*

Glühwein 4 dl
Gebratene Maroni
Randensüppchen
3 warme Aperosnacks
Vermicellestörtchen

42.00 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

Winterdessertvariation

Friandises

58.00

Menu II

Amuse Bouche

Sellerie-Maroni-Suppe

Rindsschmorbraten Grossmutter Art

Barolosauce

Butterspätzli

Rüebli und Bohnen

Tonka-Bohnen Creme brulée

Friandises

60.00

Menu III

Amuse Bouche

Winterlicher Salatteller
mit Kürbiskerndressing

Consomme
mit sautierten Steinpilzen

Roastbeef rosa gebraten

Sauce Béarnaise

Kartoffelkroketten

Gemüsebouquet

Guggitals beliebte
Zuger Kirsch Kirschen

Eistorte

Friandises

76.00

Menüs ab 10 Personen

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

Kokos-Zitronengras-Suppe

Kalbsfilet mit Kräuterkruste

Rahmpolenta

Gemüsebouquet

Schokoladentraum

Friandises

74.00

Menu V

Amuse Bouche

Nüsslisalat mit lauwarmen Pilzen

Apfelbalsamico

Kürbiscremesuppe mit Amarettorahm

Rehrücken im Speckmantel

Wildrahmsauce

Rotkraut, Maroni

Butterspätzli

Rotweinbirne mit Preiselbeeren

Fein parfümiertes Vermicelles

Friandises

75.00

Vegetarische Teller

*Gerne tauschen wir in den Menus
den Fleischgang in einen
vegetarischen Teller nach Wahl*

Kürbisrisotto
mit Tempuragemüse

Gebackener Kürbis
Birnenrisotto mit Taleggio

Gemüse

Indisches Curry

Gebratener Reis

Gebackene Banane
Hausgemachte Tagliatelle
Sautierte Pilze

Menus ab 10 Personen

Ihr Weihnachtsevent im Guggital

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



Weihnachtliche Buffets im Guggital

Adventbuffet

6 verschiedene Salate , 2 Dressings

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

Winterdessertauswahl mit 5 hausgemachten Köstlichkeiten

62.00 pro Person

Weihnachtsbuffet

Buffet Vorspeisen

Verschiedene Salate, Mariniertes Kürbis, Winterterrine mit Sauce Cumberland
Wildtrockenfleisch, Rauchlachs mit Meerrettichrahm

Buffet Hauptgänge

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

Buffet Desserts

Winterdessertauswahl mit 7 hausgemachten Köstlichkeiten

74.00 pro Person

Zusätzlich mit Käseauswahl 78.50 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
46.00 pro Person

Fleischauswahl II

Rind- und Kalbfleisch, Poulet
49.00 pro Person

Fleischauswahl III

Rind- und Kalbfleisch
54.00 pro Person

Andere Fleischsorten auf Anfrage.

Buffet ab 10 Personen

Mit Vorbestellung gibt es Guggitals beliebtes Fondue Chinoise
bereits ab 2 Personen (am Tisch serviert)

Ihr Weihnachtsevent im Guggital

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



Gemütlicher weihnachtlicher Brunch

Guggitals Weihnachtsbrunch

Kaffee, Milch, Tee, Cappuccino, Latte Macchiato, Marshmallowkakao, frisch gepresster Orangensaft, Multivitaminsaft, 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, Ei im Glas, Speck, Würstchen
Winterdessertauswahl mit 5 hausgemachten Köstlichkeiten

50 pro Person (4-14 Jahre 3.50 pro Lebensjahr)

40 pro Person ohne Dessertbuffet (4-14 Jahre 2.80 pro Lebensjahr)

Kleiner Brunch

Kaffee, Milch, Tee, Cappuccino, Latte Macchiato, Orangensaft, Multivitaminsaft, Zuger Apfelsaft, Mineralwasser

Brötli, Gipfeli, Zopf, 2 verschiedene Spezialbrote, Butter, Konfitüre, Honig, Nutella, Fruchtjogurt, Naturjogurt, Fruchtsalat, Müesli, Cornflakes, Smacks, Chocos, Käseplatte, Aufschnitt, Schinken, Salami, Ei im Glas

25 pro Person (4-14 Jahre 1.70 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

Familien-, Firmenfeier oder Jubiläum
lassen sich auch wunderbar bei einem feinen Nachmittagskaffee feiern.

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

Kleines Weihnachtsdessertbuffet

Eine feine Auswahl an fünf hausgemachten Desserts und Glace
16.50

Mittleres Weihnachtsdessertbuffet

Eine feine Auswahl an acht hausgemachten Desserts und inklusive Glaces
23.50

Grosses Weihnachtsdessertbuffet

Eine feine Auswahl an elf hausgemachten Desserts und inklusive Glaces
32.00

(exkl. Getränke)

Ihr Weihnachtsevent im Guggital

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