



Edition Festtage 2026/27

Gemeinsam geniessen. Stilvoll feiern.

Festliche Anlässe 2026/27

Für Firmenanlässe und geschlossene Gesellschaften

**«Für Teams, Familien und Freunde –
wir geben Ihrem Anlass den passenden Rahmen.»**

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, DIE ZU IHREM TEAM UND IHREM ANLASS PASSEN

Ob festlich, unkompliziert oder richtig gemütlich: Wir gestalten Ihre Weihnachtsfeier so, dass sie zu Ihrem Team, Ihrem Anlass und Ihren Gästen passt. Im **aigu** Restaurant & Bar, in einem separaten Raum, in der **Secret Garden** Event-Location, in den **Fondue Hütten** Zug oder als **Catering** an Ihrem Wunschort – für kleine Teams, grosse Gesellschaften und Feiern mit bis zu 600 Personen.

Im **aigu** Restaurant & Bar trifft moderne Schweizer Küche auf einen südfranzösischen Akzent: leicht, saisonal, kreativ und mit viel Gespür für authentischen Genuss. Vom Apéro bis zum Mehrgang-Menü, vom Stehlunch bis zum festlichen Bankett entsteht ein Rahmen, der hochwertig ist, aber nie steif wirkt – für Anlässe mit bis zu 400 Gästen.

Die **Secret Garden** Event-Location bietet Raum für Feiern mit eigener Atmosphäre: urban, stilvoll und wandelbar. Ideal für Firmenfeiern, Weihnachtsessen, Jubiläen, Hochzeiten oder Dinner, die persönlich bleiben und nicht nach Standardprogramm aussehen.

Für kleinere Gruppen bringen die **Fondue Hütten Zug** alpines Hüttengefühl mitten in die Stadt. Ab 6 Personen oder mit bis zu 42 Gästen verteilt auf alle Hütten – mit klassischem Chäsfondue oder Fondue Chinoise, Feuer, Glühwein und einem Abend, der verbindet, ganz unkompliziert.

Unser Event-Team hört zu, denkt mit und begleitet Sie von der ersten Idee bis zur Umsetzung. Persönlich geplant, sorgfältig organisiert und passend zu dem, was Sie feiern möchten.

Herzliche Grüsse
Irene Gangwisch, Direktorin



Reservation & Information:

Garden Park Zug AG, Eventabteilung
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

- Kürbiscrèmesuppe
- Saftige Kalbshacktätschli mit Rahmsauce
- Egliknusperli mit Tartar-Sauce

GETRÄNKE

- Hausgemachter Glühwein
- Hot Aperol
- Hausgemachter Weihnachtstee
- Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

- CHF 24.00 pro Person

Der Apéro ist für eine Dauer von 30 Minuten vorgesehen.



Der feine Auftakt mit Stil & Raffinesse

Wo Genuss, Atmosphäre und Wertschätzung zusammenfinden

HÄPPCHEN

- Geräucherte Lachs-Tranche mit Gurken-Wasabi-Relish & Kräuteröl-Jus
- Pfifferlinge mit Aprikosen & Straubengebäck
- Parmesan-Taco gefüllt mit Rindstatar, Sauerrahm und Kaviar

GETRÄNKE

- Prosecco Ponte, Glera, Treviso
- Soave Classico DOC, Garganega, Trebbiano, Domini Veneti
- Hausgemachte Orangen-Limonade
- Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

- CHF 29.00 pro Person

Der Apéro ist für eine Dauer von 30 Minuten vorgesehen.



Unser Hütten
sind wohlig
warm beheizt!

Fondue Hütten Zug

DAS ZUGERHÜTTENDORF

Fondueabend mit alpinem Herz



DIE FONDUE HÜTTEN ZUG

Ihre eigene Fondue-Hütte. Mitten in Zug.

Bei den **Fondue Hütten** Zug reservieren Sie nicht einfach einen Tisch – Sie haben eine ganze Hütte für sich. Ob zu zweit, mit Freunden, Familie oder Team: Ihre Runde bleibt unter sich, geniesst den Abend im eigenen kleinen Holzchalet und wird vom **aigu** Team umsorgt.

Sechs Fondue-Hütten stehen direkt beim **aigu** bereit – jede mit ihrem eigenen Charakter und Platz für gemütliche Runden von 2 bis 8 Personen. Zusammen entsteht ein kleines Hüttendorf mitten in der Stadt, mit Platz für insgesamt bis zu 42 Gäste.

Der Abend beginnt mit einem Glühwein-Apéro am offenen Feuer. Anschliessend geht es in Ihre eigene Hütte, wo Chääs-Fondue oder Fondue Chinoise serviert wird – warm, gesellig und genau so unkompliziert, wie ein Winterabend in Zug sein darf.

Für alle, die Fondue lieben, gerne zusammenrücken und den Winter lieber in guter Gesellschaft feiern als auf langen Wegen.

HERZHAFTES ANGEBOT

- Schweizer Apéro-Schmaus
mit Käseschnitte, Knoblauchbrot & Glühwein
CHF 16.00 pro Person
- Chääsfondue der Käserei Jumi
250 gr. Käse mit Brot, Kartoffeln und Essiggemüse
und als Vorspeise ein Plättli mit Bündnerfleisch,
Salsiz, Landjäger, Rohschinken, geräucherter
Speck, Radiesli & Rettich
CHF 49.00 pro Person
- Fondue Chinoise
250 gr. Kalb-, Rind- & Schweinefleisch, Poulet & Meatballs,
vier Saucen & Pommes Frites, auf Vorbestellung mit Reis
und als Vorspeise eine Salatschüssel
CHF 68.00 pro Person



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

Festessen mit feinem Akzent

Wo Schweizer Küche und Raffinesse zusammenkommen

GOURMETMENU

- Kalbstatar mit geräucherter Beurre blanc und Dillöl
- **Vegetarisch:** Karotten-Orangen-Tatar mit geräucherter Beurre blanc und Dillöl
- Petersiliencrèmesuppe mit Rauchforelle
- **Vegetarisch:** Petersiliencrèmesuppe mit veganem Lachs
- Kleines Kalbsragoût mit 64 °C Ei und Kartoffelespuma
- **Vegetarisch:** Gemüse-Ragout mit 64 °C Ei und Kartoffelespuma
- Tranche vom Schweizer Rinds-Rib-Eye mit Pastinakencrème, Ofenkürbis, Mini-Randen und hausgemachtem Kartoffel-Mille feuille
- **Vegetarisch:** Planted Steak mit Pastinakencrème, Ofenkürbis, Mini-Randen und hausgemachtem Kartoffel-Mille feuille
- Mandarinenmousse mit weisser Schokolade, Kakao-Hüppe und Mandarinsorbet
- Variation von drei Rohmilchkäse aus den Reifekellern der Käserei Jumi mit Feigensenf und Dörraprikosen
- 4-Gang Menu CHF 85.00 pro Person (ohne Vorspeise, ohne Suppe oder Käse)
- 5-Gang Menu CHF 99.00 pro Person (ohne Vorspeise, Suppe oder Käse)
- 6-Gang Menu CHF 108.00 pro Person



Winterliche Genussmomente

Gemeinsame Stunden mit Geschmack

GENUSSMENU

- Grillgemüse-Tatar mit Hüttenkäse, gepickeltem Gurkensalat, Rosmarin-Focaccia & Brunnenkresse
 - Heuschaumsuppe mit Kräuteröl und Salsizwürfeln
 - **Vegetarisch:** Heuschaumsuppe mit Blumenkohl-tatar & Kräuteröl
 - Geschmorte Rindsschulter mit Schnittlauch, Röstzwiebeln, rosa Pfeffer, Ochsenchwanz-Beignets, Polenta-Espuma, Sprossen-Broccoli, Baby-Rüebli & Basilikumöl
 - **Vegetarisch:** Geschmortes Plant-based Steak mit Schnittlauch, Röstzwiebeln, rosa Pfeffer, Polenta-Espuma, Sprossen-Broccoli, Baby-Rüebli & Basilikumöl
 - Whisky-Schokoladencreme mit Dulcey-de-Leche-Crémeux, Schokoladen-Feuilletine & Birnen-Kardamom-Sorbet
-
- Menu CHF 79.00 pro Person
 - Vegetarisches Menu CHF 74.00 pro Person
-
- Wünschen Sie das Menu nur mit einer Vorspeise?
Der Menupreis reduziert sich somit um CHF 7.00.



Tavolata zum Teilen & Geniessen

Eine lange Tafel voller Köstlichkeiten



TAVOLATA ab 15 Personen zum selber Schöpfen am Tisch

VORSPEISEN

- Bunt gemischte Salatschüssel mit frischem Kürbis & Kürbiskernen an Vinaigrette zum Selberschöpfen
- Rieslingschaumsuppe mit knusprigem Speck zum Selberschöpfen
- Zarter Kalbsbraten, dünn aufgeschnitten, mit Thunfischsauce mit Kapern, Cherrytomaten und Rucola
- Trüffel-Parmesan Brioche

HAUPTGANG

- Glasiertes Roastbeef mit Pfefferrahmsauce
- Saibling Zuger Art mit Spinat
- Gebackener Blumenkohl mit gehacktem Ei & Schnittlauch
- Grillierte Teriyaki-Aubergine mit Avocado, Koriander & Quinoa mit Soja-Joghurt-Topping

BEILAGEN

- Kartoffelgratin
- geflämter Mini-Lattich mit Peperoni-Mole & Tomatenragoût

DESSERT

- Kleine Würfel von der Zuger Kirschtorte
- Tiramisù mit Grand Marnier & Orangenfilets
- Luftiges Schokoladenmousse mit Röteli-Kirschen

- CHF 78.00 pro Person

Tradition mit Wärme

Ein Fondue Chinoise-Erlebnis, das verbindet

FONDUE CHINOISE (ab 20 Personen)

VORSPEISE

- Knackiger Nüsslisalat mit französischem Dressing, knusprigem Speck und gehacktem Ei
- **Vegetarisch:** Knackiger Nüsslisalat mit französischem Dressing, 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, Äoli-Dip und Kräuterquark
- **Beilagen:** Pommes frites und weisser Reis

DESSERT

- Warmer Apfelstrudel mit Vanilleglacé
- CHF 75.00 pro Person ohne Dessert
- CHF 82.00 pro Person mit Dessert



Getränke, die Ihr Menu begleiten

Passend ausgewählt zu einem festen Preis

WEISSWEIN

- Soave Classico DOC
Garganega, Trebbiano, Domini Veneti
Italien, Soave

ROTWEIN

- Cantaloro Rosso IGP
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot
Bodega Avignonesi, Italien, Toskana

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 Momente

Feinste Küche dort, wo Ihre Feier stattfindet

CATERING FÜR FESTLICHE ANLÄSSE

Sie feiern bei sich – wir bringen den Genuss mit.

Ob Weihnachtsessen im Büro, festlicher Apéro, Tavolata im kleinen Kreis oder ein grosser Anlass an Ihrer Wunschlocation: Unser Catering-Team verbindet feine Küche, herzlichen Service und eine Organisation, die Ihnen vieles abnimmt.

Vom privaten Fest bis zum Firmenanlass mit bis zu 600 Gästen gestalten wir Ihr Angebot passend zu Ihrem Anlass, Ihren Gästen und dem Rahmen, den Sie sich wünschen – von traditionellen Festtagsgerichten bis zu modernen Kreationen mit feiner Handschrift.

So entsteht ein stimmungsvoller Genussmoment: persönlich, unkompliziert und gut begleitet – von der ersten Idee bis zum gelungenen Anlass.

Event Abteilung

event@gardenpark.ch

+41 41 727 49 49



Das Truthahn - Taxi

DAS ZUGER ORIGINAL SEIT 2011.

Wenn der Truthahn im Büro vorfährt



Als Catering oder für zu Hause!

Privat schon ab 4 Personen
erhältlich über:
truthahntaxi.ch

Lieferung täglich
1.11.2026-25.12.2026



IN ZUG FAHREN TRUTHÄHNE TAXI

Seit 2011 bringt unser Truthahn-Taxi festlichen Genuss dorthin, wo Menschen zusammenkommen: ins Büro, in die Werkstatt, an den Firmenanlass, zur Weihnachtsfeier im Betrieb – oder einfach über Mittag, wenn ein ganzer Truthahn im Büro vorfährt.

Was als augenzwinkernde Idee begann, ist längst ein kulinarisches Zuger Original. Kein klassisches Catering, kein gewöhnliches Buffet – sondern ein ganzer Truthahn, frisch gebraten, warm geliefert und bereit für den Moment, in dem aus einem Essen ein gemeinsames Erlebnis wird.

Goldbraun, saftig und überraschend unkompliziert: Das Truthahn-Taxi passt zum Teamlunch, zum Jahresabschluss, zur Thanksgiving-Runde und zu allen, die Ihren Gästen etwas servieren möchten, das nicht jeden Tag auf den Tisch kommt.

Was fährt da eigentlich ins Büro?

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.

Für Firmen, Teams und Gruppenanlässe

Erhältlich als Catering mit oder ohne Service, ab 15 Personen

- CHF 45.00 pro Person (ca. 500 g Rohgewicht pro Person)
- Service, Material & Transportpauschale auf Anfrage

Dazu servieren wir auf Wunsch

- Kürbiscrèmesuppe mit Cranberries (1 L für 4 Personen) CHF 28.00
- Kartoffelstock, Rotkabis, Marroni, gerösteter Maiskolben, Bohnen, Rüeblli & Preiselbeerjus CHF 17.00 pro Person
- Hausgemachter Apfel-Streuselkuchen (26 cm, für bis 6-8 Personen) mit Vanillesauce CHF 49.00
- Getränke & Weine auf Anfrage lieferbar.



event@gardenpark.ch
+41 41 727 48 48
truthahntaxi.ch

Entspannter Ausklang nach Ihrem Event

Das Erlebnis geniessen. Die Nacht bei uns verbringen

ÜBERNACHTUNGEN ZUM SPEZIALPREIS

Für Übernachtungen im Rahmen Ihres Anlasses profitieren Sie – je nach Verfügbarkeit – von einer attraktiven Spezialrate.

Gerne beraten wir Sie persönlich und erstellen ein passendes Angebot für Ihre Veranstaltung und Ihre Gäste.

