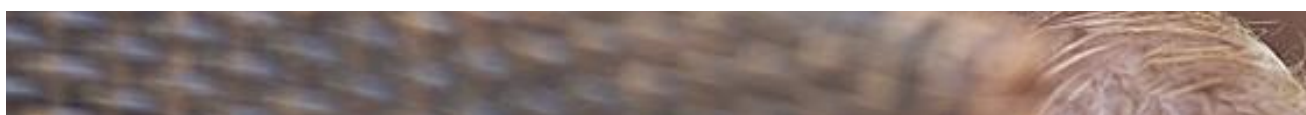


**theater
casino
zug** Restaurant
Bar & Lounge
am See



Immer die perfekte Bühne
für Gastgeber und Gäste.



GETRÄNKE PAUSCHALEN

GETRÄNKE PAUSCHALEN

Einheit

Preis

Die Getränkepauschalen gelten bis und mit Kaffeeservice.

Anschliessende Konsumationen werden anhand der Konsumation verrechnet.

Nr. 1

Schaumwein

Spumante Brut Millesimato, Bottega, Venezien
Glera

Weisswein

In Vino Erotico, Alma Cersius, Frankreich
Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc, 2016
oder
Roero Arneis DOCG, Morra, Piemont
Arneis, 2019

Rotwein

Nero d'Avola rosso IGP,
Azienda Milazzo, Sizilien
Nero d'Avola, 2010
oder
PROPE Montepulciano d' Abruzzo DOC,
Velenosi Vini, Abruzzen
Montepulciano, 2016

Zusätzlich

Mineralwasser mit und ohne Gas, Baarer Bier und Kaffee/ Tee

Getränke Pauschle/ Erwachsene Personen für ein Dinner	Personen	50.00
Getränke Pauschle/ Erwachsene Personen für ein Apéro und Dinner	Personen	60.00

Nr. 2

Schaumwein

Spumante Brut Millesimato, Bottega, Venezien
Glera

Weisswein

Il Selese Soave, I Stefanini, Venetien
Garganega, 2018
oder
Yllera Verdejo Cuvée Haute,
Grupo Yllera, Rueda
Verdejo, 2019

Rotwein

Ripasso Superiore Torre del Falasco,
Cantina Valpantena, Venezien
Cabernet Sauvignon, Corvina,
Rondinella, 2016
oder
Carmelo Rodero Roble, Bodegas Rodero,
Ribera del Duero
Tempranillo, 2018

Zusätzlich

Mineralwasser mit und ohne Gas, Baarer Bier und Kaffee/ Tee

Getränke Pauschle/ Erwachsene Personen für ein Dinner	Personen	60.00
Getränke Pauschle/ Erwachsene Personen für ein Apéro und Dinner	Personen	70.00

GETRÄNKE PAUSCHALEN

GETRÄNKE PAUSCHALEN

Einheit

Preis

Die Getränkepauschalen gelten bis und mit Kaffeeservice.

Anschliessende Konsumationen werden anhand der Konsumation verrechnet.

Nr. 3

Schaumwein

Spumante Brut Millesimato, Bottega, Venezien

Glera

Weisswein

Riesling Qualitätswein Trocken,

Sybille Kuntz, Mosel

Riesling, 2018

oder

Bourgogne Aligoté AC,

Domaine François Mikulski, Burgund

Aligoté, 2018

Rotwein

Prope Montepulciano d' Abruzzo DOC,

Velenosi, Abruzzo

Montepulciano, 2016

oder

16 Lune DOC, Cantine Riva Morcôte, Tessin

Merlot, 2016

Zusätzlich

Mineralwasser mit und ohne Gas, Baarer Bier und Kaffee/ Tee

Getränke Pauschle/ Erwachsene Personen für ein Dinner

Personen

70.00

Getränke Pauschle/ Erwachsene Personen für ein Apéro und Dinner

Personen

80.00

Nr. 4

Schaumwein

Deutz brut Classic Cuvée GAMMA, Champagne Deutz, Champagne

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Weisswein

Clos de Mangold Petite Arvine,

Domaine Cornulus, Wallis

Petit Arvine, 2018

oder

Sancerre La Poussie AC,

Baron de Ladoucette, Loire

Sauvignon Blanc, 2018

Rotwein

Pinot Noir Selection, Roman Hermann,

Graubünden

Pinot Noir, 2017

oder

Carmelo Rodero Crianza,

Bodegas Rodero, Ribera del Duero

Cabernet Sauvignon, Tempranillo, 2016

Zusätzlich

Mineralwasser mit und ohne Gas, Baarer Bier und Kaffee/ Tee

Getränke Pauschle/ Erwachsene Personen für ein Dinner

Personen

85.00

Getränke Pauschle/ Erwachsene Personen für ein Apéro und Dinner

Personen

95.00

KULTURCATERING AG

Restaurant Theater Casino Zug
Artherstrasse 2-4
6300 Zug
T +41 41 729 10 40
restaurant@theatercasino.ch



Niculin Peter

Gastgeber & Geschäftsleiter Gastronomie

niculin.peter@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 40

Riccarda Imhof

Administrations- und Bankettverantwortliche

riccarda.imhof@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 40