



Getränkepauschale

Immer die perfekte Bühne für Gastgeber und Gäste.

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



GETRÄNKE PAUSCHALEN

GETRÄNKE PAUSCHALEN

Einheit

Preis

Die Getränkepauschalen gelten bis und mit Kaffeeservice.

Anschliessende Konsumationen werden anhand der Konsumation verrechnet.

Nr. 1

Schaumwein

Balma Brut Classic Penedès DO, Mas Bertran, Penedès

Xarel Lo, Macabeu, 2017

Weisswein

Pinot Grigio IGP, iLauri, Abruzzen

Pinot Grigio, 2022

oder

Verdejo Copaboca DO, Bodegas Copaboca, Rueda

Verdejo, 2022

Rotwein

Copaboca Crianza DO, Copaboca, Ribera del Duero

Tempranillo, 2019

oder

Bajo Montepulciano d'Abruzzo DOC, I Lauri, Abruzzen

Montepulciano, 2021

Zusätzlich

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

Getränke Pauschale/ Erwachsene Personen für ein Dinner

Personen

55.00

Getränke Pauschale/ Erwachsene Personen für ein Apéro und Dinner

Personen

65.00

Nr. 2

Schaumwein

Balma Brut Classic Penedès DO, Mas Bertran, Penedès

Xarel Lo, Macabeu, 2017

Weisswein

Blanco en Barrica, David Moreno, Rioja

Viura, 2022

oder

Sauvignon Blanc DO, Bodegas Copaboca, Rueda

Sauvignon Blanc, 2022

Rotwein

Le petit pas Rouge, Mas Janeil, Languedoc

Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre, 2019

oder

Helvet, Cave Biber, Wallis

Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, 2018

Zusätzlich

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

Getränke Pauschale/ Erwachsene Personen für ein Dinner

Personen

65.00

Getränke Pauschale/ Erwachsene Personen für ein Apéro und Dinner

Personen

75.00

GETRÄNKE PAUSCHALEN

GETRÄNKE PAUSCHALEN

Einheit

Preis

Die Getränkepauschalen gelten bis und mit Kaffeeservice.

Anschliessende Konsumationen werden anhand der Konsumation verrechnet.

Nr. 3

Schaumwein

Balma Brut Classic Penedès DO, Mas Bertran, Penedès

Xarel Lo, Macabeu, 2017

Weisswein

Giullare Bianco di Merlot, FA'WINO, Tessin

Merlot, 2022

oder

Etna Bianco DOC, Tenuta delle Terre Nere, Sizilien

Carricante, Cataratto, Grecanico, Minella, 2022

Rotwein

Rubino Rosso, Bulichella, Toskana

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, 2020

oder

Rioja Reserva DOC, Bodegas David Moreno, Rioja

Tempranillo, Garnacha, 2016

Zusätzlich

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

Getränke Pauschale/ Erwachsene Personen für ein Dinner

Personen

75.00

Getränke Pauschale/ Erwachsene Personen für ein Apéro und Dinner

Personen

85.00

Nr. 4

Schaumwein

Franciacorta Brut Satèn DOCG, La Fiorita, Lomabrdei

Chardonnay

Weisswein

Albariño, Pazo de Señorans, Rias Baixas

Albariño, 2022

oder

Le Pélican Blanc, Château Doyac, Bordeaux

Sauvignon Blanc, 2021

Rotwein

Ein Traum, Birgit Wiederstein, Carnuntum

Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch, Pinot Noir, 2020

oder

Château Charmail, Bordeaux

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, 2017

Zusätzlich

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

Getränke Pauschale/ Erwachsene Personen für ein Dinner

Personen

90.00

Getränke Pauschale/ Erwachsene Personen für ein Apéro und Dinner

Personen

100.00

KULTURCATERING AG

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

Riccarda Uhr-Imhof

Gastgeberin & Geschäftsleiterin Gastronomie
riccarda.uhr@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 40

Melanie Rufer

Administrations- und Bankettverantwortliche
melanie.rufer@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 41