

**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*

Balma Brut Classic Penedès DO, Mas Mertan, Penedès  
Xarel Lo, Macabeu, 2017

#### *Weisswein*

Pinot Grigio Il Borgo, Borgo Savaian, Friaul  
Pinot Grigio, 2021

#### **oder**

Yllera Verdejo Cuvée Haute, Rueda  
Verdejo, 2021

#### *Rotwein*

Seré Negre DO, Celler Vendrell Rived, Montsant  
Ganatxa, Carinyena, 2020

#### **oder**

PROPE Montepulciano d' Abruzzo DOC, Velenosi Vini  
Montepulciano, 2019

#### *Zusätzlich*

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

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

### Nr. 2

#### *Schaumwein*

Balma Brut Classic Penedès DO, Mas Mertan, Penedès  
Xarel Lo, Macabeu, 2017

#### *Weisswein*

Giullare Bianco di Merlot, FA'WINO, Tessin  
Merlot. 2021

#### **oder**

Yllera Verdejo Cuvée Haute, Rueda  
Verdejo, 2021

#### *Rotwein*

Le petit pas Rouge, Mas Janeil, Languedoc  
Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre, 2019

#### **oder**

Helvet, Cave Biber, Wallis  
Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, 2021

#### *Zusätzlich*

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

Getränke Pauschale/ Erwachsene Personen für ein Dinner	Personen	60.00
Getränke Pauschale/ 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*

Balma Brut Classic Penedès DO, Mas Mertan, Penedès  
Xarel Lo, Macabeu, 2017

#### *Weisswein*

Pampolot, Can Leandro, Valencia  
Merseguera, 2021

#### **oder**

José Pariente, Bodegas José Pariente, Rueda  
Sauvignon Blanc, 2021

#### *Rotwein*

Rubino Rosso, Bulichella, Toskana  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, 2018

#### **oder**

Alt de les Flors, Can Leandro, Valencia  
Monastrell, 2019

#### *Zusätzlich*

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

Getränke Pauschale/ Erwachsene Personen für ein Dinner	Personen	70.00
Getränke Pauschale/ Erwachsene Personen für ein Apéro und Dinner	Personen	80.00

### Nr. 4

#### *Schaumwein*

Franciacorta Brut Satèn DOCG, La Fiorita, Lomabrdei  
Chardonnay

#### *Weisswein*

Albariño, Pazo de Señorans, Rias Baixas  
Albariño, 2021

#### **oder**

Le Pélican Blanc, Château Doyac, Bordeaux  
Sauvignon Blanc, 2021

#### *Rotwein*

Billo, Blai Ferre I Just, Priorat  
Garnatxa, Syrah, Carinyena, 2020

#### **oder**

Château Charmail, Bordeaux  
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, 2018

#### *Zusätzlich*

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

Getränke Pauschale/ Erwachsene Personen für ein Dinner	Personen	85.00
Getränke Pauschale/ Erwachsene Personen für ein Apéro und Dinner	Personen	95.00

## KONTAKT

### 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 42



#### **Riccarda Imhof**

*Administrations- und Bankettverantwortliche*  
*Stv. Geschäftsleiterin Gastronomie*  
riccarda.imhof@theatercasino.ch  
T +41 41 729 10 40