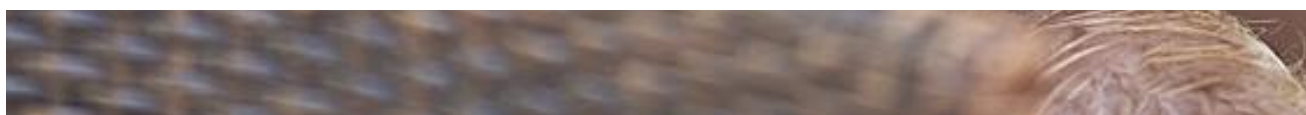


**theater
casino
zug** Restaurant
Bar & Lounge
am See



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 II Borgo, Borgo Savaian, Friaul

Pinot Grigio, 2022

oder

Yllera Verdejo Cuvée Haute, Rueda

Verdejo, 2021

Rotwein

Seré Negre DO, Celler Vendrell Rived, Montsant

Ganatxa, Carinyena, 2021

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, 2018

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

Pampolut, Can Leandro, Valencia
Merseguera, 2020

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, 2020

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, 2017

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

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