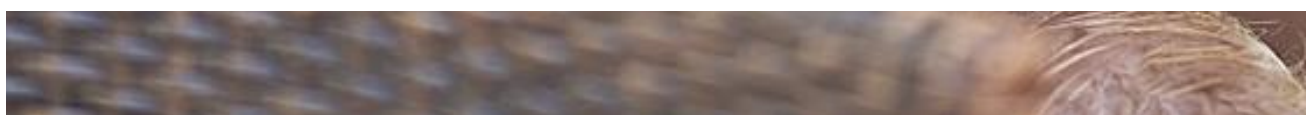


**theater
casino
zug** Restaurant
Bar & Lounge
am See



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, Castellinaldo, Piemont

Arneis, 2018

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, 2018

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
Montagny la grande Roche,
Louis Latour, Burgund
Chardonnay, 2017

Rotwein

Baerbera d'Alba DOC,
Az. Agr. Nizza Silvano, Piemont
Barbera, 2018
oder
Roncaia Riserva, Vinattieri Ticinesi, 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

Petit Arvine, Bonvin 1858 Les Domaines, 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



Mirjam Loretz

*Administrations- und Bankettverantwortliche
Stv. Geschäftsleiterin Gastronomie*

mirjam.lorenz@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 40