



*Ihr  
Weihnachtsevent  
im Guggital*



*Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!*



## Apéro

### Kalte Amuse Bouche:

Lachstatarcanelloni  
Thunfischprofiterole  
Crevettencocktail  
Sushi  
Mangokaltschale  
Rindstartar-Crostini  
Mini-Chorizo-Canapé  
Rohschinkenspiessli  
Käse-Trauben-Spiessli  
Frischkäse-Pumpernickel

### Warme Amuse Bouche:

Flammkuchen (in diversen Sorten)  
Quiche mit Lauch und Speck  
Frühlingsrolle  
Schinkengipfeli  
Chäschüechli  
Randensüppchen  
Kürbiscremesüppchen  
Datteln im Speckmantel  
Gyosa mit Soyasauce  
Crevetten im Kokosmantel  
Pouletspiess mit Sesam  
Falafel  
Rindfleischbällchen

Preis pro Stück 4.00 CHF

Auswahl 1: 2 kalte und 2 warme Amuse Bouche

Auswahl 2: 3 kalte und 3 warme Amuse Bouche

14 pro Person

18 pro Person

Gerne verwöhnt Sie die Küchencrew mit weiteren feinen Amuse Bouche.

# Weihnachtsapéro



### Apéro Riche de Noël

Der Apéro riche ersetzt eine komplette Speisenfolge von salzig bis süss.

Prosecco  
Weihnachtsbowle  
Mineralwasser  
Orangensaft  
10 verschiedene Amuse Bouche (warm und kalt)  
3 Minidessert

78 pro Person

### Winterlicher Apéro mit Glühwein und Kastanien

*(bei trockenem Wetter im Freien oder in der Gartenlounge mit offenem Feuer)*

Glühwein 4 dl  
Gebratene Kastanien  
Chäschüechli  
Schinkengipfeli  
Randensüppchen  
Warmer Apfelkuchen

37 pro Person



# Weihnachtsevent

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH



★ Menu I ★

Amuse Bouche

Randenschaumsuppe

Schweinskarreebraten mit Jus

Kartoffelgratin

Speckbohnen

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Rahm

Friandises

58

★ Menu II ★

Amuse Bouche

Sellerie-Maroni-Suppe

Rindsschmorbraten Grossmutter Art

Barolosauce

Kartoffelstock

Rüebli-Bohnen

Lauwarmer Apfelstrudel

Vanilleglace

Rahm

Friandises

60

★ Menu III ★

Amuse Bouche

Kokos-Zitronengras-Suppe

Kalbsfilet mit Kräuterkruste

Rahmpolenta

Gemüsebouquet

Schokoladentraum

Friandises

69

**Menus ab 10 Personen**

*Weihnachtsbankett*

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T.041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH



### ★ Menu IV ★

Amuse Bouche

Nüsslisalat mit lauwarmen Pilzen  
Apfelbalsamico

Kürbiscremesuppe mit Amarettorahm

Rehrücken im Speckmantel  
Wildrahmsauce  
Rotkraut, Maroni  
Spätzli  
Rotweibirne

Weihnachtsdessertvariation

Friandises  
75

### ★ Vegetarische Gerichte★

*(Können mit jedem Menu kombiniert werden)*

Kürbisrisotto mit knusprigem Herbstgemüse

\*\*\*

Gebackener Kürbis  
Birnenrisotto mit Taleggio  
Gemüsebouquet

\*\*\*

Gebratener Tofu mit Currysauce  
Basmatireis  
Gebackene Banane

\*\*\*

Hausgemachte Safranpappardelle  
Sautierte Pilze  
Kräuterschaum

### ★ Menu V ★

Amuse Bouche

Winterlicher Salatteller  
mit Kürbiskerndressing

Consomme mit sautierten Steinpilzen

Roastbeef englisch gebraten  
Sauce Béarnaise  
Kartoffelkroketten  
Gemüsebouquet

Tonkabohnenparfait  
Portweinzwetschgen

Friandises  
76

## Menus ab 10 Personen

# Weihnachtsbankett

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T.041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH



## Gemischtes Buffet

6 verschiedene Salate und Dressing

Schweinskarreebraten mit Jus  
Pouletgeschnetztes  
Pochierter und gebratener Fisch

Pommes frites, Nüdeli  
Kartoffelgratin, Gemüsereis

Erbsli und Rüepli

Vermicelles, Menringues, Rahm  
Lauwarme Apfelkuchlein  
Tiramisu

58 pro Person

## Weihnachtsbuffet

Buffet Vorspeisen

Verschiedene Salate, Mariniertes Kürbis, Rindscarpaccio,  
Crevettencocktail, Räucherfischplatte

Buffet Hauptgänge

Kalbsschulterbraten, Pochierter Fisch,  
Schweinefilet, gefüllte Pouletbrust im Speckmantel,  
Kartoffelgratin, Spätzli, Pommes frites, Kürbisrisotto,  
Rotkraut, Rosenkohl, Wurzelgemüse

Buffet Desserts

Vermicelles, Meringues, Rahm,  
Schokoladenmousse, Brownies,  
Fruchtsalat, Rotweibirnen,  
Lauwarme Apfelkuchlein, Vanilleglace, Tiramisu

74 pro Person

## Buffets ab 20 Personen

*Weihnachtsbuffet*



## Weihnachtsbrunch

Kaffee, Milch, Tee, Cappuccino, Latte Macchiato

Frisch gepresster Orangensaft, frisch gepresster Gemüsesaft,  
Multivitaminsaft, Zuger Apfelsaft, Mineralwasser

Brötli, Gipfeli, Zopf, drei verschiedene Spezialbrote, Butter, Konfitüre, Honig, Nutella,  
Fruchtjogurt, Naturjogurt, Birchermüesli, Fruchtsalat, Früchtekorb, Gemüseplatte mit Dip,  
Müesli, Cornflakes, Smacks, Chocos

Käseplatte, Aufschnitt, Bündnerfleisch, Schinken, Rohschinken, Salami,  
Rauchlachs und Garnitur

Rührei, Ei im Glas, Speck, Würstchen

Vermicelles, Meringues, Rahm,  
Lauwarme Apfelküchlein, Vanilleglace,  
Tiramisu

50 pro Person (bis 3 Jahre gratis, 4-14 Jahre 3.50 pro Lebensjahr)

40 pro Person ohne Dessertbuffet (bis 3 Jahre gratis, 4-14 Jahre 2.80 pro Lebensjahr)

## Kleiner Weihnachtsbrunch

Kaffee, Milch, Tee, Cappuccino, Latte Macchiato,  
Orangensaft, Multivitaminsaft, Zuger Apfelsaft, Mineralwasser

Brötli, Gipfeli, Zopf, zwei verschiedene Spezialbrote, Butter, Konfitüre, Honig, Nutella,  
Fruchtjogurt, Naturjogurt, Fruchtsalat, Früchtekorb,  
Müesli, Cornflakes, Smacks, Chocos  
Käseplatte, Aufschnitt, Schinken, Salami  
Ei im Glas

25 pro Person (bis 3 Jahre gratis, 4-14 Jahre 1.70 pro Lebensjahr)

|                      |    |
|----------------------|----|
| Moët Chandon Flasche | 78 |
| Prosecco Flasche     | 48 |
| Moscato Flasche      | 56 |

## Brunch ab 15 Personen

# Weihnachtsbrunch

HOTEL RESTAURANT GUGGITAL ZUGERBERGSTRASSE 46 CH-6300 ZUG T. 041 728 74 17 WWW.HOTEL-GUGGITAL.CH