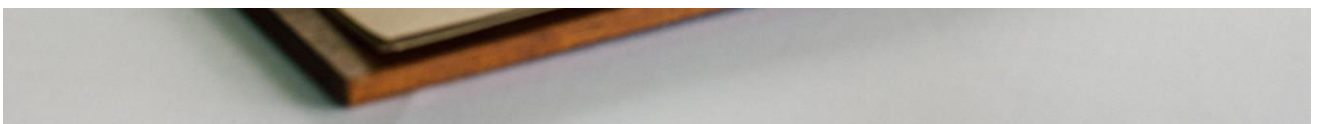




# Getränkepauschale

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 Mertan, 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 Mertan, 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 Mertan, 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 DOCa, 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 40