Édition des Fêtes 2026/27

Partager un bon moment. Célébrer avec style.

Réceptions festives 2026/27

Pour événements d'entreprise et réceptions privées

«Pour les équipes, les familles et les amis – nous créons le cadre idéal pour votre événement.»

Members of Garden Park Zug AG - the place to be in Zug

PARK HOTEL ZUG

City GARDEN Hotel & Apartments

aigu Restaurant & Bar

Secret GARDEN Event-Location

Un Merci qui Rassemble

Une cuisine raffinée. Une belle ambiance. De vrais moments partagés

DES REPAS DE NOËL ADAPTÉS À VOTRE ÉQUIPE ET À VOTRE ÉVÉNEMENT

Festive, décontractée ou particulièrement chaleureuse : nous organisons votre fête de Noël en fonction de votre équipe, de votre événement et de vos invités. À l'aigu Restaurant & Bar, dans une salle privative, à la Secret Garden Event Location, dans les Fondue Hütten Zug ou sous forme de service traiteur sur le lieu de votre choix – pour les petites équipes, les grandes réceptions et les événements réunissant jusqu'à 600 personnes.

À l'aigu Restaurant & Bar, la cuisine suisse moderne rencontre une touche du sud de la France : légère, saisonnière, créative et préparée avec un véritable sens du goût. De l'apéritif au menu à plusieurs plats, du déjeuner debout au banquet festif, nous créons un cadre raffiné sans jamais être guindé, pour des événements comptant jusqu'à 400 invités.

La Secret Garden Event Location offre un cadre à l'atmosphère unique : urbain, élégant et modulable. Idéal pour les fêtes d'entreprise, repas de Noël, anniversaires, mariages ou dîners qui restent personnels et ne ressemblent pas à une formule standard.

Pour les petits groupes, les Fondue Hütten Zug apportent l'ambiance d'un chalet alpin en plein centre-ville. Dès 6 personnes ou jusqu'à 42 invités répartis dans l'ensemble des chalets – avec une Chääsfondue, fondue suisse au fromage, ou une fondue chinoise, un feu ouvert, du vin chaud et une soirée conviviale qui rassemble en toute simplicité.

Notre équipe Events vous écoute, réfléchit avec vous et vous accompagne de la première idée jusqu'à la réalisation. Une organisation personnalisée, soignée et adaptée à ce que vous souhaitez célébrer.

Meilleures salutations,

Irene Gangwisch, Directrice

Reservation & Information:

Garden Park Zug AG, Service événements
event@gardenpark.ch | +41 41 727 49 49
aigu Restaurant & Bar | restaurant-aigu.ch
Secret Garden Event-Location | restaurant-secretgarden.ch

L'apéritif traditionnel
Vin chaud & lumières scintillantes

Authentique, convivial & savoureux

BOUCHÉES

- Velouté de courge
- Kalbshacktätschli – galettes suisses de veau, sauce à la crème
- Egliknusperli – filets de perche croustillants, sauce tartare

BOISSONS

- Vin chaud maison
- Aperol chaud
- Thé de Noël maison
- Eau minérale plate ou gazeuse

- CHF 24.00 par personne

L'apéritif est prévu pour une durée de 30 minutes.

aigu
Restaurant & Bar
event@gardenpark.ch
+41 41 727 49 49
restaurant-aigu.ch

event@gardenpark.ch
+41 41 727 49 49
restaurant-secretgarden.ch
Secret GARDEN
Event-Location

Une entrée en matière raffinée avec style & finesse

Quand saveurs, ambiance et attention se rencontrent

BOUCHÉES

- Tranche de saumon fumé, relish de concombre au wasabi & jus à l'huile d'herbes
- Chanterelles aux abricots & Strauben – pâtisserie suisse frite
- Taco au parmesan garni de tartare de bœuf, crème acidulée et caviar

BOISSONS

- Prosecco Ponte, Glera, Treviso
- Soave Classico DOC, Garganega, Trebbiano, Domini Veneti
- Limonade à l'orange maison
- Eau minérale plate ou gazeuse

- CHF 29.00 par personne

L'apéritif est prévu pour une durée de 30 minutes.

aigu
Restaurant & Bar
event@gardenpark.ch
+41 41 727 49 49
restaurant-aigu.ch

event@gardenpark.ch
+41 41 727 49 49
restaurant-secretgarden.ch
Secret GARDEN
Event-Location

Nos chalets sont bien chauffés et douillets !

Fondue Hütten Zug

LE VILLAGE DE CHALETS À ZOUG

Une soirée fondue au cœur des Alpes

DIE FONDUE HÜTTEN ZUG

Votre propre chalet à fondue. En plein cœur de Zoug.

Aux **Fondue Hütten Zug**, vous ne réservez pas simplement une table : vous profitez d'un chalet entier rien que pour vous. En couple, entre amis, en famille ou avec votre équipe, vous passez la soirée dans votre petit chalet en bois privé, aux petits soins de l'équipe de l'**aigu**.

Six chalets à fondue vous attendent juste à côté de l'**aigu**. Chacun possède son propre caractère et accueille des groupes de 2 à 8 personnes. Ensemble, ils forment un petit village de chalets au cœur de la ville, pouvant recevoir jusqu'à 42 personnes.

La soirée commence par un apéritif au vin chaud autour du feu. Vous rejoignez ensuite votre propre chalet, où vous sera servie une Chääs-Fondue – fondue suisse traditionnelle au fromage – ou une fondue chinoise. Une soirée chaleureuse, conviviale et aussi décontractée qu'un hiver à Zoug se doit de l'être.

Pour tous ceux qui aiment la fondue, les tablées conviviales et les soirées d'hiver en bonne compagnie, sans avoir à partir loin.

UNE OFFRE GÉNÉREUSE

- Apéritif suisse — CHF 16.00 par personne
  Avec croûte au fromage, pain à l'ail & vin chaud
- Chääs-Fondue de la fromagerie Jumi — CHF 49.00 par personne
  250 g de fromage, servis avec pain, pommes de terre et légumes au vinaigre
  En entrée, une planchette de viande séchée des Grisons, Salsiz, Landjäger, jambon cru, lard fumé, radis & radis blanc
- Fondue Chinoise — CHF 68.00 par personne
  250 g de veau, bœuf, porc, poulet & boulettes de viande,
  servis avec quatre sauces et des frites ; riz disponible sur réservation
  Salade composée en entrée

event@gardenpark.ch
+41 41 727 49 49
fondue-zug.ch

Un repas de fête tout en finesse

Quand cuisine suisse et raffinement se rencontrent

MENU GOURMET

- Tartare de veau, beurre blanc fumé et huile d'aneth
- **Végétarien :** Tartare de carottes et d'orange, beurre blanc fumé et huile d'aneth

- Velouté de persil à la truite fumée
- **Végétarien :** Velouté de persil au saumon végétal

- Petit ragoût de veau, œuf à 64 °C et espuma de pommes de terre
- **Végétarien :** Ragoût de légumes, œuf à 64 °C et espuma de pommes de terre

- Tranche de rib-eye de bœuf suisse, crème de panais, courge rôtie, mini-betteraves et mille-feuille de pommes de terre maison
- **Végétarien :** Steak Planted, crème de panais, courge rôtie, mini-betteraves et mille-feuille de pommes de terre maison

- Mousse à la mandarine, chocolat blanc, tuile au cacao et sorbet à la mandarine

- Variation de trois fromages au lait cru affinés dans les caves de la fromagerie Jumi, accompagnés de moutarde aux figues et d'abricots secs

- Menu 4 plats CHF 85.00 par personne sans l'entrée et sans la soupe ou le fromage
- Menu 5 plats CHF 99.00 par personne sans l'entrée, la soupe ou le fromage, au choix
- Menu 6 plats CHF 108.00 par personne

aigu
Restaurant & Bar
event@gardenpark.ch
+41 41 727 49 49
restaurant-aigu.ch

event@gardenpark.ch
+41 41 727 49 49
restaurant-secretgarden.ch
Secret GARDEN
Event-Location

Plaisirs gourmands d'hiver

De bons moments à savourer ensemble

MENU GOURMAND

- Tartare de légumes grillés, cottage cheese, salade de concombre pickles, focaccia au romarin & cresson

- Soupe mousseuse au foin, huile aux herbes et dés de Salsiz – saucisse sèche suisse traditionnellel
- **Végétarien :** Soupe mousseuse au foin, tartare de chou-fleur & huile aux herbes

- Épaule de bœuf braisée, ciboulette, oignons croustillants, poivre rose, beignets de queue de bœuf, espuma de polenta, brocoli à pousses, jeunes carottes & huile de basilic
- **Végétarien :** Steak végétal braisé, ciboulette, oignons croustillants, poivre rose, espuma de polenta, brocoli à pousses, jeunes carottes & huile de basilic

- Crème chocolat au whisky, crémeux au chocolat Dulcey et caramel, feuilletine au chocolat & sorbet poire-cardamome

- Menu CHF 79.00 par personne
- Menu végétarien CHF 74.00 par personne

- Vous préférez le menu avec une seule entrée ? Le prix du menu est alors réduit de CHF 7.00.

aigu
Restaurant & Bar
event@gardenpark.ch
+41 41 727 49 49
restaurant-aigu.ch

event@gardenpark.ch
+41 41 727 49 49
restaurant-secretgarden.ch
Secret GARDEN
Event-Location

Tavolata
À partager & à savourer

Une grande tablée remplie de délices

TAVOLATA

dès 15 personnes, à partager et à se servir directement à table

ENTRÉES

- Grand saladier composé, courge fraîche, graines de courge & vinaigrette
- Soupe mousseuse au riesling et lard croustillant
- Rôti de veau finement tranché, sauce au thon, câpres, tomates cerises & roquette
- Brioche à la truffe et au parmesan

PLATS PRINCIPAUX

- Roast-beef glacé, sauce crémeuse au poivre
- Omble chevalier à la zougoise, épinards
- Chou-fleur rôti, œuf haché & ciboulette
- Aubergine teriyaki grillée, avocat, coriandre, quinoa & yaourt au soja

GARNITURES

- Gratin de pommes de terre
- Mini-laitue grillée à la flamme, mole de poivrons & ragoût de tomates

DESSERTS

- Petits cubes de Zuger Kirschtorte – gâteau traditionnel de Zoug au kirsch
- Tiramisù au Grand Marnier & suprêmes d'orange
- Mousse légère au chocolat et cerises au Röteli

- CHF 78.00 par personne

aigu
Restaurant & Bar
event@gardenpark.ch
+41 41 727 49 49
restaurant-aigu.ch

event@gardenpark.ch
+41 41 727 49 49
restaurant-secretgarden.ch
Secret GARDEN
Event-Location

Une tradition chaleureuse

Une fondue chinoise qui rassemble

FONDUE CHINOISE dès 20 personnes

ENTRÉE

- Salade de rampon croquante, sauce française, lard croustillant et œuf haché
- **Végétarien:** Salade de rampon croquante, sauce française, noix et œuf hachéi

PLAT PRINCIPAL SERVI SOUS FORME DE BUFFET

Viandes coupées à la main

- Bœuf, veau, poulet et boulettes de viande maison épicées
- Bouillon de viande avec brunoise de légumes

Végétarien

- Bouillon de légumes à la sauce soja, citronnelle, feuilles de combava, gingembre et julienne de légumes
- Tofu fumé, tomates cerises, shiitakés, légumes variés, romanesco, brocoli et tortelloni à la ricotta

Servi avec

- **Légumes au vinaigre :** Cornichons, petits épis de maïs et petits oignons
- **Sauces** *:* Sauce barbecue, dip avocat-piment, sauce cocktail, aïoli et séré aux herbes
- **Garnitures :** Frites et riz blanc

DESSERT

- Strudel aux pommes chaud avec glace vanille

- CHF 75.00 par personne sans dessert
- CHF 82.00 par personne, dessert compris

aigu
Restaurant & Bar
event@gardenpark.ch
+41 41 727 49 49
restaurant-aigu.ch

event@gardenpark.ch
+41 41 727 49 49
restaurant-secretgarden.ch
Secret GARDEN
Event-Location

Des boissons pour accompagner votre menu

Une sélection harmonieuse à prix fixe

VIN BLANC

- Soave Classico DOC
  Garganega, Trebbiano, Domini Veneti
  Italie, Soave

VIN ROUGE

- Cantaloro Rosso IGP
  Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot
  Bodega Avignonesi, Italie, Toscane

EAU MINÉRALE

- Valser plate et gazeuse
- Boissons sans alcool au choix

- Forfait boissons CHF 49.00 par personne

- Les autres boissons telles que le café, les spiritueux et les long drinks ne sont pas comprises dans le forfait.
- Le forfait boissons est valable pendant la durée du repas.

aigu
Restaurant & Bar
event@gardenpark.ch
+41 41 727 49 49
restaurant-aigu.ch

event@gardenpark.ch
+41 41 727 49 49
restaurant-secretgarden.ch
Secret GARDEN
Event-Location

Notre service traiteur pour vos moments gourmands

Une cuisine raffinée, là où vous célébrez

SERVICE TRAITEUR POUR VOS ÉVÉNEMENTS FESTIFS

Vous recevez – nous apportons la cuisine et le service.

Repas de Noël au bureau, apéritif festif, tavolata en petit comité ou grande réception dans le lieu de votre choix : notre équipe traiteur réunit cuisine raffinée, accueil chaleureux et organisation soignée.

De la fête privée à l'événement d'entreprise réunissant jusqu'à 600 personnes, nous adaptons notre offre à votre occasion, à vos invités et au cadre souhaité – des plats traditionnels des fêtes aux créations modernes portant notre signature.

Votre événement devient ainsi un moment gourmand, personnel, convivial et parfaitement accompagné – de la première idée jusqu'à sa réalisation.

Équipe Events
event@gardenpark.ch
+41 41 727 49 49

Le Truthahn-Taxi

L'ORIGINAL ZOUGOIS DEPUIS 2011.

Quand la dinde arrive au bureau en taxi

BESTELLEN, ESSEN & GENIESSEN

En service traiteur ou à la maison !

Disponible pour les particuliers dès 4 personnes sur:

truthahntaxi.ch

Livraison quotidienne
1.11.2026-25.12.2026

À ZOUG, LES DINDES PRENNENT LE TAXI

Depuis 2011, notre Truthahn-Taxi apporte les saveurs des fêtes partout où l'on se retrouve : au bureau, à l'atelier, lors d'un événement d'entreprise ou d'une fête de Noël – même à midi, lorsqu'une dinde entière arrive devant le bureau.

Ce qui était au départ une idée pleine d'humour est devenu un véritable original culinaire zougois. Ni traiteur classique ni buffet ordinaire : une dinde entière fraîchement rôtie, livrée chaude et prête à transformer un repas en moment de partage.

Dorée, juteuse et étonnamment simple à servir, la dinde du Truthahn-Taxi convient parfaitement à un repas d'équipe, une fête de fin d'année, une soirée de Thanksgiving ou à toute occasion où vous souhaitez surprendre vos invités.

Qu'arrive-t-il exactement au bureau ?

Table de réunion, établi ou pont arrière d'un bateau : notre dinde trouve sa place partout. Livrée chaude dans des caissons isothermes, elle est rôtie entière et garnie d'une farce au pain blanc et aux airelles, accompagnée d'un jus de rôti aux airelles.n.

Pour les Entreprises, Équipes et Groupes

Disponible en service traiteur avec ou sans personnel, dès 15 personnes

- CHF 45.00 par personne
  Environ 500 g de poids cru par personne
- Service, matériel et forfait de livraison sur demande

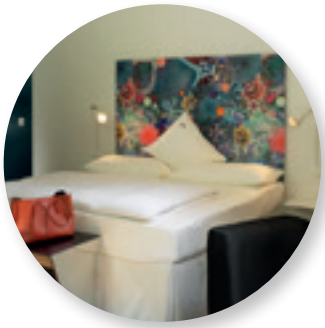
En Complément, sur Demande

- Velouté de courge aux cranberries
  1 litre pour 4 personnes | CHF 28.00
- Purée de pommes de terre, chou rouge, marrons, épi de maïs rôti, haricots, carottes & jus aux airelles
  CHF 17.00 par personne
- Gâteau crumble aux pommes maison
  26 cm, pour 6 à 8 personnes, avec sauce vanille | CHF 49.00
- Boissons et vins livrables sur demande

event@gardenpark.ch
+41 41 727 48 48
truthahntaxi.ch

Une fin de soirée en toute sérénité après votre événement

Profitez pleinement de votre événement. Passez la nuit chez nous



NUITÉES À TARIF PRÉFÉRENTIEL

Pour les nuitées liées à votre événement, vous bénéficiez d'un tarif préférentiel, sous réserve de disponibilité.

Nous vous conseillons volontiers et préparons une offre adaptée à votre événement et à vos invités.

PARK HOTEL ZUG
Industriestrasse 14
6302 Zug | +41 41 727 48 48
welcome@parkhotel.ch | parkhotel.ch

Metallstrasse 20 | 6302 Zug
+41 41 727 44 44
welcome@citygarden.ch | citygarden.ch
City GARDEN Hotel & Apartments