



aigu Restaurant Catering

Genuss der ankommt

Wir bringen Kulinarik dorthin, wo gefeiert wird.

Ob private Feier, Firmenanlass oder exklusives Event – mit **aigu** Catering kommt der Genuss direkt zu Ihnen.

Persönlich, Professionell. Auf den Punkt gebracht.

Vom Apéro bis zum Gala-Dinner, vom Frühstücksbuffet bis zum Dessert – wir kreieren kulinarische Erlebnisse, die beeindrucken.

An 365 Tagen im Jahr stehen wir Ihnen mit kreativen Ideen, frischen Zutaten und einem erfahrenen Team zur Seite.

Lassen Sie sich inspirieren – auf den nächsten Seiten entdecken Sie unsere Möglichkeiten.

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



Catering nach Mass

Flexibel & professionell

So vielfältig wie Ihre Anlässe.

Ob Business-Lunch, Hochzeitsapéro, Familienfeier oder Gala-Abend – wir bieten massgeschneiderte Cateringlösungen für bis zu 600 Gäste.

Unser Angebot reicht von unkompliziert bis exklusiv – immer hochwertig und individuell:

- Frühstücks- & Businesscatering
 - Stehapéros & Flying Dinners
- Buffets & festliche Mehrgangmenüs
 - Getränke, Bar & Weinauswahl
 - Service, Equipment & Dekoration

Sie feiern – wir kümmern uns um den Rest.

Gut zu wissen



ABSPRACHE

Jede Veranstaltung ist einzigartig – und genau das soll sich in jedem Detail widerspiegeln. Deshalb ist uns ein persönliches Gespräch besonders wichtig. So lernen wir Ihre Wünsche und Vorstellungen besser kennen und können den Event genau nach Ihren Bedürfnissen gestalten.



MENUAUSWAHL

Gerne stellen wir für Sie ein kulinarisches Angebot zusammen, das genau zu Ihrem Anlass passt. In einem persönlichen Gespräch besprechen wir Ihre Wünsche und Vorstellungen – und unser Küchenchef kreiert daraus ein passendes Menu, Buffet oder Apéro, mit frischen, saisonalen Zutaten.



GETRÄNKE

Ob erfrischende Apéro-Drinks, eine vielseitige Weinauswahl, Softgetränke oder warme Getränke wie Kaffee und Tee – bei uns erhalten Sie das komplette Getränkeangebot für Ihren Anlass.



PERSONENZAHL

Die gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich. Die definitive Anzahl benötigen wir spätestens eine Woche vor Ihrem Anlass. Kleinere Anpassungen (bis zu 5 % der gemeldeten Gäste) sind noch bis zwei Arbeitstage vorher kostenfrei möglich.

Details, die zählen



MITARBEITENDE

Möchten Sie «nur» Lieferung, eine Selbstabholung oder wünschen Sie unseren vollständigen Service vor Ort? Sie entscheiden, was am besten zu Ihrem Anlass passt – wir setzen um.



INVENTAR

Fehlt noch etwas? Geschirr, Besteck, Gläser, Tischtücher, Tische oder sogar eine Kaffeemaschine – alles kann direkt bei uns mitgebucht werden.



PREISE

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer sowie Service. Die allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie auf unserer Website.



STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

Die Bedingungen variieren je nach Grösse und Aufwand und sind im individuellen Vertrag geregelt festgehalten.

aigu Catering – weil Geniessen nicht überall gleich ist.

aigu Restaurant & Bar – restaurant-aigu.ch

Secret Garden Event-Location – restaurant-secretgarden.ch

Wichtige Angaben



Damit alles rund läuft

Ein perfekter Ablauf beginnt mit einer guten Planung. Damit wir alles optimal vorbereiten können, helfen uns ein paar Informationen zur Location:

Adresse, Stockwerk, Liftzugang

Zufahrt & Parkplatz für Anlieferung

Kontaktperson vor Ort inkl. CH-Telefonnummer

Service vor Ort gewünscht – Ja / Nein

Geschirr & Gläser vorhanden – Ja / Nein

Tischwäsche von uns gewünscht? Falls ja: Anzahl & Masse

Gerne besichtigen wir die Räumlichkeiten im Vorfeld, um alles perfekt auf Ihre Gegebenheiten abzustimmen.





Catering mit Leidenschaft

von Anfang bis Schluss

Ein gelungenes Catering endet für uns nicht mit dem letzten Bissen.

Unser Team begleitet Sie von der ersten Planung bis zum Aufräumen nach dem Anlass – diskret, verlässlich und mit Herzblut.

Ob individuelle Menuauswahl, pünktliche Lieferung oder Service vor Ort:
Wir kümmern uns um den perfekten Ablauf – während unsere Küche mit saisonalen Spezialitäten begeistert.

Persönlich. Flexibel. Aufmerksam. Für ein Catering, das Eindruck macht.

Ihre Ansprechpartnerin:
Daniela Samulski und ihr Eventteam
event@gardenpark.ch | +41 41 727 49 49