

# EVENTS IN ZUG

Vegetarian & Vegan Restaurant | Bar | Take-Away | Catering  
tibits Zug | Baarerstrasse 30 | 6300 Zug  
events.zug@tibits.ch | 041 531 33 33 | [www.tibits.ch](http://www.tibits.ch) |    

tibits 

# WILLKOMMEN



## EVENTS IM TIBITS

Egal ob Workshop, Meeting, Generalversammlung, oder Pressekonferenz – wir bieten euch den perfekten Tapetenwechsel abseits des Büros. Mit gesundem Genuss und modernster Technik sorgen wir dafür, dass euer Anlass rundum gelingt.

## FRISCH, GENUSSVOLL, UNKOMPLIZIERT. DAS IST TIBITS

Bei tibits dreht sich alles um Genuss: Freut euch auf eine bunte Vielfalt hausgemachter vegetarischer und veganer Köstlichkeiten. Wir kochen täglich frisch, lassen uns von der Saison inspirieren und setzen auf naturbelassene Zutaten – ganz ohne Zusatzstoffe.

## STANDORT

Baarerstrasse 30, 6300 Zug  
1min vom Bahnhof Zug

## KONTAKT

Gerne beraten wir euch persönlich und planen euren Anlass mit euch.

events.zug@tibits.ch  
www.tibits.ch  
+41 41 531 33 33

[Individuelle Event-Anfrage](#)

[AGB](#)

## TIBITS CATERING

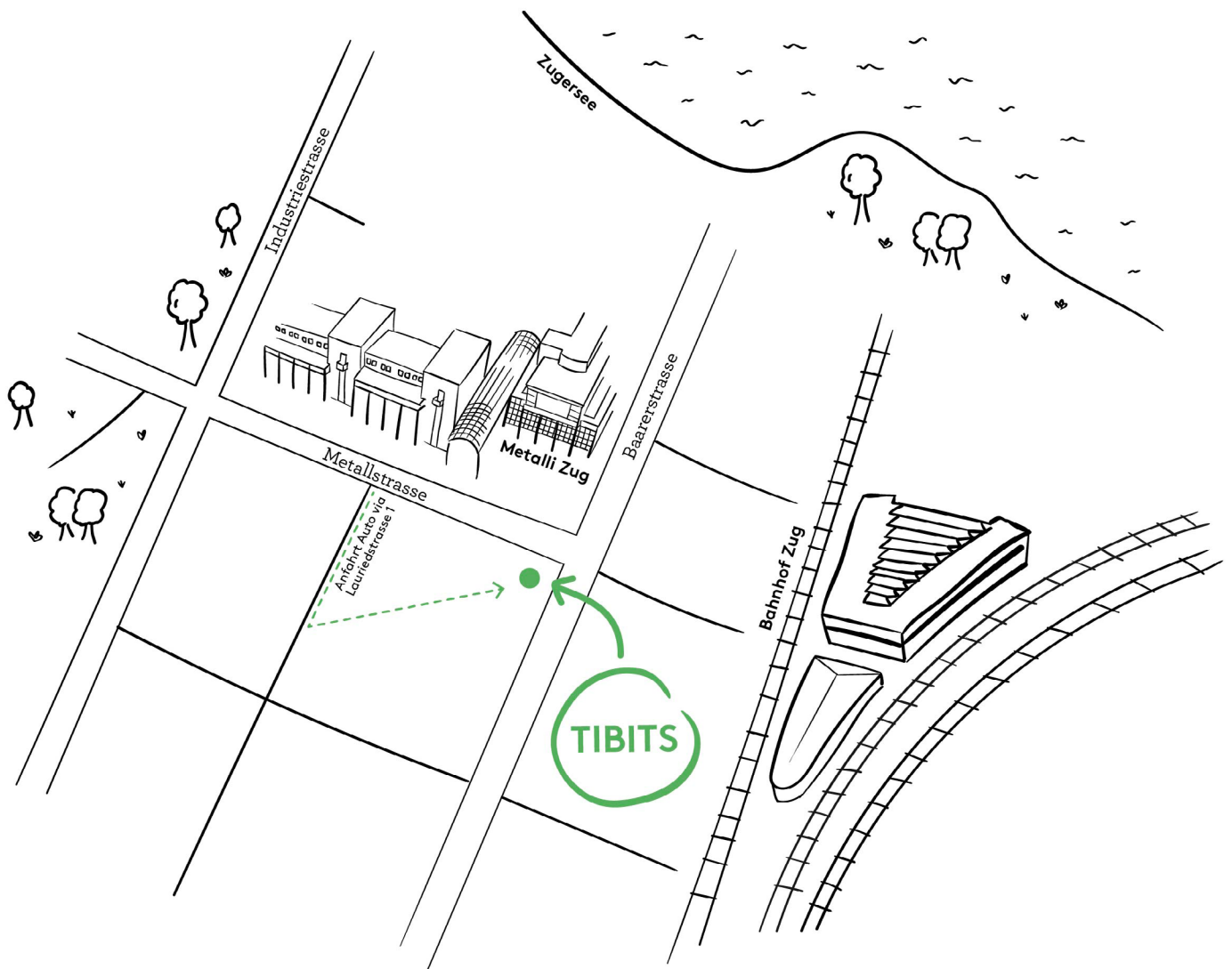
Ihr habt bereits eine Location und seid noch auf der Suche nach einem passenden Catering für die Veranstaltung?

Das tibits Catering ist ideal für verschiedenste Anlässe. Sei es ein Business-Lunch, Apéro, eure Geburtstagsfeier oder die diamantene Hochzeit – wir beliefern euren Event mit gesunder Energie. Stellt euch euer Wunschbuffet aus unserem grossen Angebot an heissen Gerichten, frischen Salaten, Sandwiches, Finger-Food und feinen Desserts zusammen - bequem per Kurier geliefert oder zum selber Abholen.

[Anfrageformular](#)

# AN BESTER LAGE

Baarerstrasse 30, 6300 Zug



# RÄUMLICHKEITEN


Unser gemütliches Obergeschoss eignet sich perfekt für Firmenanlässe, Business-Meetings oder private Feiern. Ausgestattet mit stilvollem Mobiliar verleiht unser Eventraum eurem Anlass ein inspirierendes Ambiente.

## OBERGESCHOSS


FLÄCHE

101 m<sup>2</sup>

KAPAZITÄT

 48 Personen

 40 Personen

 60 Personen



## INDIVIDUELLE ANFRAGE?

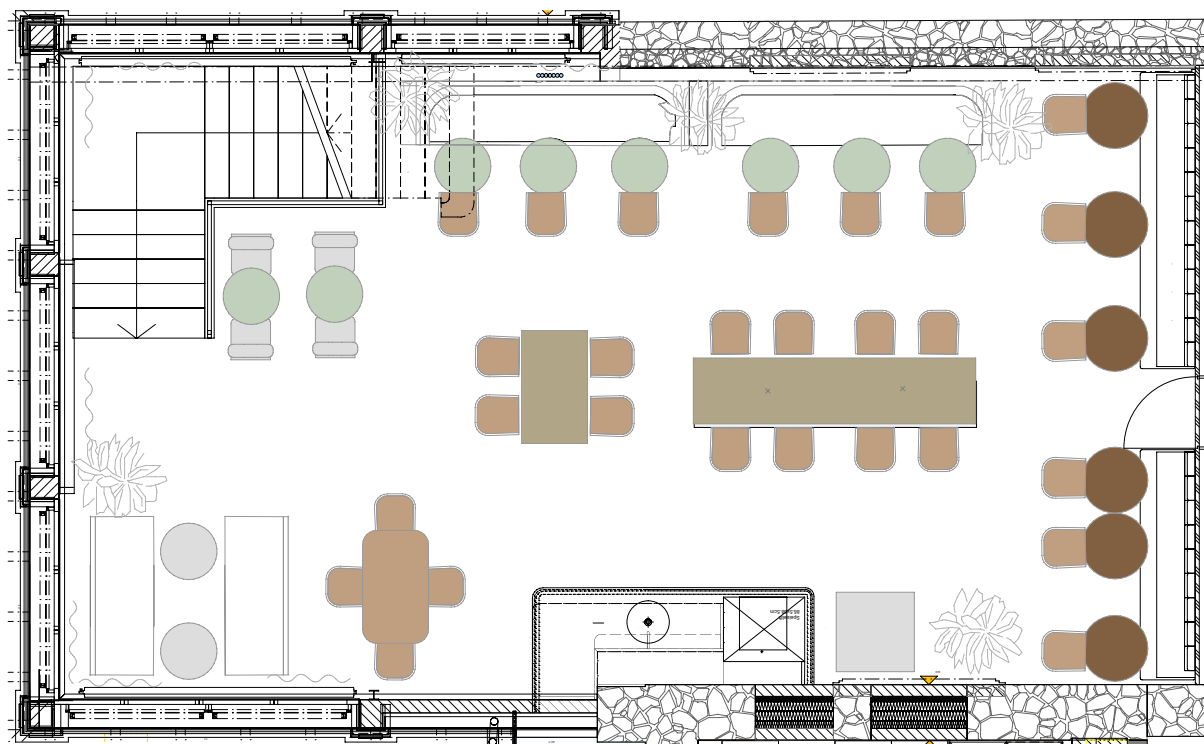
Wir freuen uns, euch persönlich zu beraten und euren Anlass mit euch zu planen.

Gerne erstellen wir eine unverbindliche Offerte.  
Tel. 041 531 33 33

[events.zug@tibits.ch](mailto:events.zug@tibits.ch)

# KONDITIONEN

Im Obergeschoss bieten wir Raum für euren Anlass: Egal ob klein & fein oder gross & ausgedehnt, mit leichtem Snack oder festlichem Bankett – gerne verwöhnen wir euch bei uns.



Grundriss OG tibits Zug

## Konditionen Miete Obergeschoss

Zeitfenster	Raummiete (Komsumation wird angerechnet)
08:00 – 11:00 Uhr	CHF 600.00
11:00 – 15:00 Uhr	CHF 1400.00
15:00 – 17:00 Uhr	CHF 500.00
17:00 – 22:00 Uhr	CHF 2400.00
Ganzer Tag	CHF 4800.00

Privatisierung des ganzen Restaurant auf Anfrage möglich

## TECHNIK & EQUIPMENT Auf Anfrage

Unser Team unterstützt euch gerne bei den Vorbereitungen und steht euch auch während des Anlasses für die technische Unterstützung zur Verfügung. Gegen Anfrage auch Beamer und Leinwand erhältlich.

# ZMORGE & SNACK PACKAGES

Beginnt euren Morgen genussvoll mit unserer Auswahl an frischen Gipfeli, herzhaften und süssen Köstlichkeiten. Dazu sorgen frisch gepresste Fruchtsäfte für den perfekten Vitamin- und Energieschub!

## Kleines Zmorge

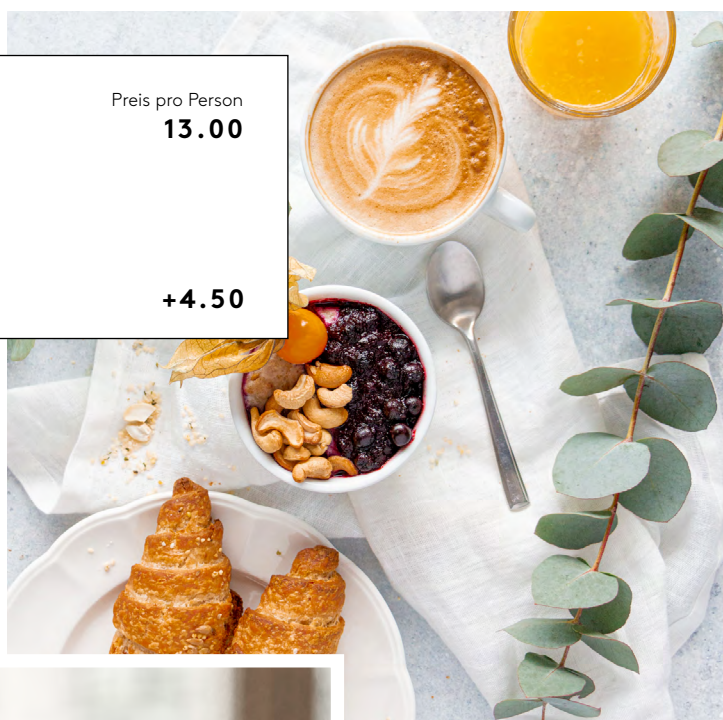
- Kaffee / Espresso / Cappuccino / Tee
- Frisch gepresster Saft
- Frische Bio Gipfeli (Butter, Dinkel, Laugen)

- Zusätzliche Portion Birchermüesli

Preis pro Person

**13.00**

**+4.50**



## Genusspause

- Kaffee / Espresso / Cappuccino / Tee
- Frisch gepresster Saft
- Bio-Pâtisserie
- tibits Nussmischung oder Olivenmix

Preis pro Person

**15.00**

# TIBITS BUFFET

Ihr bedient euch nach Lust am grossen tibits Buffet im Restaurant im Erdgeschoss. Wir bieten täglich mehr als 40 hausgemachte warme und kalte vegetarische und vegane Leckerbissen zur Auswahl.

## All you can lunch

Auswahl an saisonalen Salaten, heissen Gerichten und Dessert (ohne Welcome Drink, inkl. Hahnenwasser)  
(11:30 - 14:00 Uhr)

Preis pro Person  
**49.00**

## All you can dine

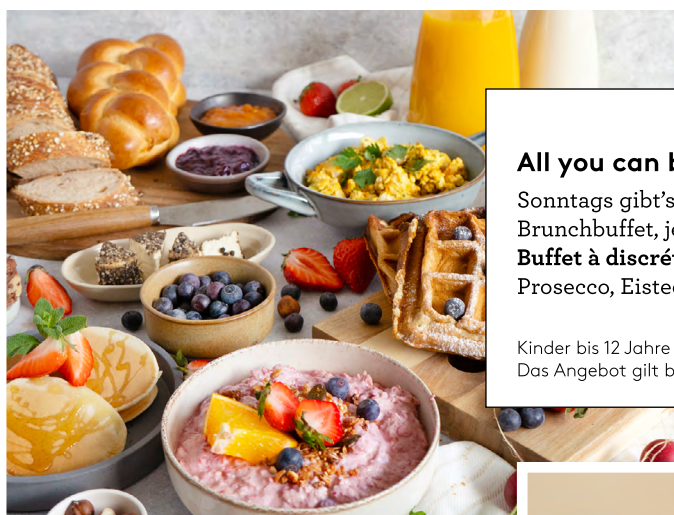
Auswahl an saisonalen Salaten, heissen Gerichten und Dessert, inkl. Welcome Drink (40 cl Softdrink, 40 cl Bier, 25 cl Saft / 10 cl Prosecco / 10 cl Wein)

Preis pro Person  
**59.00**

## Tellerpauschale Lunch

Für Gruppen ab 10 Personen

Preis pro Person  
**29.00**



## All you can brunch

Sonntags gibt's bei uns ein komplettes Brunchbuffet, jeweils bis 14.30 Uhr.  
**Buffet à discrétion** inkl. Gipfel, Heissgetränke, Prosecco, Eistee, Limos & Säfte à discrétion

Preis pro Person  
**68.00**

Kinder bis 12 Jahre zahlen nur ihr Alter x2.  
Das Angebot gilt bis zum Ende der Brunch-Zeit 14:30 Uhr.

## Cordon Vert

mit Pommes Frites und Rüeblì, direkt am Tisch serviert

Preis pro Person  
**38.00**



# APÉRO

Für den Empfang eurer Gäste oder für den genussvollen Abschluss nach dem Seminar. Wählt das Apéro-Angebot, das am besten zu eurem Anlass passt.

## Apéro Snack

- Oliven Mix oder tibits Nussmischung
- 2 Häppchen Varianten

Preis pro Person

**10.00**



## Apéro Riche

- Oliven Mix
- tibits Nussmischung
- 2 kalte Häppchen
- saisonaler Salat im Weck-Glas
- 2 unterschiedliche warme Snacks & Dips

Preis pro Person

**26.50**