

# EINLADUNG ZUM 64. GRAND MARMITAGE



**Freitag – Sonntag  
5. – 7. Mai 2023  
Parkhotel Zug**



**64. Grand Marmitage 5. – 7. Mai 2023 in Zug**



**Geschätzte Confrères, liebe Lucullae**

**Liebe Gäste aus nah und fern**

**Es ist wieder soweit...**

**Vorfreude ist die schönste Freude. Ich möchte Euch alle im Namen der Confrérie de la Marmite und der organisierenden Rötelchuchi nach Zug zu unserem Grand Marmitage einladen. Freuen Sie sich, auf ein genussreiches Wochenende unter Kochfreunden und unseren charmanten Lucullae.**

**Die Rötelchuchi, unter Leitung von Grand Maître Martin Pape hat ein mit Highlights gespicktes Programm auf die Beine gestellt.**

**Kulinarische Köstlichkeiten, ein schmuckes Städtchen als Austragungsort im Herzen der Schweiz, viele Gelegenheiten für freundschaftliche Gespräche und das Knüpfen von neuen Kontakten. Was will man mehr....**

**Ich freue mich, Euch alle in Zug begrüßen zu können. Seid willkommen.**

**Euer Cfr. Rolf Moser, Grossmarmit der CdIM**



**Liebe Lucullae**

**Liebe Gäste**

**Liebe Confrères**

**Im Namen der Confrérie de la Marmite und der Rötelchuchi begrüßen wir euch herzlich zum 64. Grand Marmitage in Zug.**

**In und um Zug herum gibt's viel zu entdecken, und zu einigen interessanten Orten werden wir euch hinführen. Dabei darf natürlich das Kulinarische nicht zu kurz kommen, und es muss viel Zeit und Raum sein**

**für Gespräche und Begegnungen.**

**Speziell freuen wir uns über eure Anwesenheit, feiert die Rötelchuchi doch anfangs Mai 2023 ihr 60ig jähriges Jubiläum und dazu ist ein Grand Marmitage der richtige Anlass.**

**Die Rötelchuchi wünscht allen Teilnehmenden ein tolles Grand Marmitage in Zug mit vielen eindrücklichen Momenten.**

**Cfr. Martin Pape, Grand Maître Rötelchuchi**



**64. Grand Marmitage 5. – 7. Mai 2023 in Zug**

# Programm Freitag, 5. Mai 2023, Pulverturm



- Individuelle Anreise**
- 17.00h** Begrüssung in der Lobby Parkhotel
- 17.15h** Spaziergang durch die Zuger Altstadt zum Pulverturm
- 18.00h** Info vom Turmwächter zum Pulverturm und zum GAUR, dem Grossen Allmächtigen und Unüberwindlichen Rat von Zug  
Apéro im Pulverturm
- 19.00h** Nachtessen im Pulverturm
- 22.00h** Rückkehr ins Parkhotel  
Absacker an der Bar im Parkhotel



# Pulverturm

## Apéro:

Rauchwurst, Sbrinz, Oliven, Brot, Tomate-Mozzarella, Rohschinken-Melone, Käse-Traube

## Menu:

Geräucherter Saibling (Fischzucht Sattel),  
Spargel- und Apfel-Gurkensalat, Wasabi-Espuma

## Vom Buffet:

Kalbshohrücken, rosa gebratene Rindshuft, Maispoularde,  
Pfefferrahmsauce, hausgemachte Butterspätzli, Sommergemüse

## Dessertbuffet Liliput:

Gemischte Beeren, Crema Catalana, Schokoladen- Mango- und  
Zitronenmousse, 4 Sorten Minigebäck

## Mineralwasser

Spumante Cuvée Extra Dry “PRIMO FUOCO”, Veneto  
Chardonnay Beviòn 2021, Boerivini, Costigliole d’Asti, Piemont  
Barbera d’Asti Pörlapà 2018, Boerivini, Costigliole d’Asti, Piemont

## Kaffee



# Programm Samstag, 6. Mai 2023

## Confiserie Speck



Vormittag zur freien Verfügung

Individuelle Anreise

12.30h Begrüssung in der Lobby Parkhotel

12.45h Spaziergang zur Bushaltestelle

Baarerstrasse

13.30h Besuch bei Kirschtorte und -stängeli

Confiserie Speck, Zug

15.59h Rückfahrt zum Parkhotel / umziehen Cfr.

16.50h Sitzung Confrèrie

Umziehen Damen (es steht ein Tageszimmer zur Verfügung)



# Programm Samstag, 6. Mai 2023

## Galadiner



- 18.00h      **Besammlung Lobby Parkhotel**  
              **Spaziergang ins Hotel City Garden**  
              **Apéro**
- 19.00h      **Galadiner**  
              **Begrüssung / Programm**  
              **Beförderungen / Ehrungen**  
              **Verabschiedung Samstagsgäste**
- 22.00h      **Absacker an der Hotelbar City Garden**  
              **Rückkehr zum Parkhotel**





# Galadiner

**Apéro:**

div. Häppchen, Getränke

**Menu:**

**Marinierte Randenravioli**  
mit karamelisiertem Ziegenkäse und Frisée

**Gemischte Blattsalate**  
mit süßem Balsamico, Bündnerfleisch, Baumnüssen und Kresse

**Rosa gebratene Lammrückenmédaillons**  
mit Ratatouille, Bramata und Oliven-Thymianjus

*oder*

**Sautiertes Zanderrückenfilet**  
mit gebackenen Kapern, Zitronenfilet, Nussbutterschaum,  
getrüffeltem Kohlrabi und Safran-Tagliolini

*oder*

**Waldpilzgeschnetzeltes mit Broccoli und Spätzli**

**Variationen von der weissen Felchlin Schokolade mit Passionsfruchtgel**

**Mineral, Weine, Kaffee**



# Programm Sonntag, 7. Mai 2023



Frühstück im Hotel  
Verabschiedung  
Individuelle Abreise



## Lage / Plan Zug

Die Plätze, an denen wir uns aufhalten werden, sind alle nah beieinander:

Bahnhof – Parkhotel, 350m, ca. 4 Min.

Parkhotel – Pulverturm, 1 km, ca. 15 Min.  
(via See / Altstadt, 1,3 km, ca. 18 Min.)

Parkhotel – Confiserie Speck, 250 m, ca. 3 Min.  
+ kurze ÖV-Fahrt

Parkhotel – City Garden, 350 m, ca. 4 Min.



64. Grand Marmite 5. – 7. Mai 2023 in Zug



# Parkhotel Zug / Anreise / Anmeldung



**Parkhotel Zug**  
Industriestrasse 14  
6302 Zug

**info@parkhotel.ch / Telefon +41 41 727 48 48**

**Die Buchung der Hotelzimmer im Parkhotel erfolgt über die Anmeldung zum GM 2023, die Bezahlung individuell beim Check-Out:**

<b>Doppelzimmer, Freitag – Samstag</b>	<b>Fr. 255.– / Nacht</b>
<b>Einzelzimmer, Freitag - Samstag</b>	<b>Fr. 225.– / Nacht</b>
<b>Doppelzimmer, Samstag – Sonntag</b>	<b>Fr. 199.– / Nacht</b>
<b>Einzelzimmer, Samstag – Sonntag</b>	<b>Fr. 169.– / Nacht</b>

**Die Zimmerpreise sind inkl. Frühstück, die Kurtaxe (Fr. 2.–) wird separat verrechnet.**



**64. Grand Marmite 5. – 7. Mai 2023 in Zug**

Das Parkhotel liegt mit 350m in Gehdistanz zum Bahnhof Zug (mit hervorragenden Verbindungen nach Zürich und Luzern).

Für Autofahrer steht im Parkhotel eine Tiefgarage zur Verfügung, die Tagespauschale für Hotelgäste beträgt Fr. 20.--.

### Anmeldung / Optionen und Preise

Freitagabend, Nachtessen im Pulverturm  
alles inklusive (Apéro, Nachtessen, Getränke) Fr. 160.--

Galadiner Samstagabend  
mit Lammrückenmédaillons Fr. 145.--

mit Zanderrückenfilet Fr. 145.--

mit Waldpilzgeschnetzeltem Fr. 125.--

inklusive sind Apéro und gewähltes Menu  
individuell zu bezahlen sind Mineral, Wein, Kaffee und Schnäpse

Der Besuch bei Kirschtorte und -stängeli in der Confiserie Speck (mit allen Teilnehmenden) ist inbegriffen.

Anmeldungen bitte mit beiliegendem Anmeldeformular (s. Info dort), die Abmeldung kann auch per Mail erfolgen an: [martin.pape@roetelchuchi.ch](mailto:martin.pape@roetelchuchi.ch).

Anmeldefrist: Montag, 27. März 2023

Zahlungsfrist: Freitag, 14. April 2023

### Bankverbindung

CH09 8080 8008 8855 3449 5

Raiffeisenbank Ägerital-Sattel,  
Rötelchuchi GM 2023  
6314 Unterägeri

### Weitere Auskünfte bei

Cfr. Martin Pape, +41 79 406 38 79, [martin.pape@roetelchuchi.ch](mailto:martin.pape@roetelchuchi.ch)

Cfr. Alex Iten, +41 79 702 91 25, [uaital68@gmail.com](mailto:uaital68@gmail.com)



**64. Grand Marmitage 5. – 7. Mai 2023 in Zug**

# Sponsoren

Herzlichen Dank den Sponsoren des Grand Marmitage 2023



Pape Werbe AG, Weiningen



Stadt Zug



Meimo AG, Weiningen



Vienna Lounge, Unterägeri



Stiftung Arosa Bären, Arosa



PapeNET GmbH, Unterägeri / Weiningen



Sola Switzerland AG, Emmen



Unterägeri

Gemeinde Unterägeri



Boeri Vini, Costigliole d'Asti (IT)



64. Grand Marmitage 5. – 7. Mai 2023 in Zug



manicon Consulting GmbH, Kollbrunn

Vinoro Lounge, Oberägeri



Brennerei Lüthy, Muhen



Kanton Zug



Korngold AG, Seengen



Wine and More GmbH, Waltenschwil



64. Grand Marmite 5. – 7. Mai 2023 in Zug