theater casino zug
Restaurant
Bar & Lounge
am See

Business mit Weitblick

Eine Geburtstagsfeier, ein geschäftliches Treffen, ein Publikumsanlass. Wo Menschen zusammenfinden, sorgen Catering und Inszenierung für Stimmung.

Im Theater Casino Zug wird gefeiert, getanzt und geschlemmt.
Zahlreiche Varianten und Möglichkeiten stehen Ihnen zur Verfügung.

RAUM	Cocktail	Tafel lang	Tafel rund
Festsaal	350 Personen	274 Personen	220 Personen
Galerie	150 Personen	72 Personen	-
Kleiner Saal	150 Personen	100 Personen	70 Personen
Oberes Seezimmer	50 Personen	36 Personen	-
Restaurant	80 Personen	60 Personen	-

RAUMMIETE/ EXKLUSIVE RESTAURANT RESERVATION

Die Miete für die Banketträumlichkeiten wird durch die Stiftung Theater Casino Zug verrechnet.

Für eine exklusive Restaurant Reservation setzten wir folgenden Mindestumsatz voraus:

April - September	CHF 8'000.00
Oktober - März	CHF 6'000.00

RESERVATIONEN/ BESICHTIGUNGEN

Prisca Elsener und Riccarda Imhof freuen sich auf Ihre Kontaktaufnahme.
Vereinbaren Sie Ihren Besichtigungstermin von Montag bis Freitag zwischen 9.00 und 17.00 Uhr.

Prisca Elsener
Stiftung Theater Casino Zug
Leitung Raumvermietung
anfrage@theatercasino.ch
+41 41 729 05 50

Riccarda Imhof
Restaurant Theater Casino Zug
Bankettverantwortliche Gastronomie
anfrage@theatercasino.ch
+41 41 729 10 40

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

IHR WEG INS THEATER CASINO ZUG

Mit dem Bus	Haltestelle «Theater Casino» (Buslinien 3, 5 und 11)
Mit dem Zug	Haltestelle «Zug Casino»
Mit dem Auto	Routenplanung mit Google Maps
Parkhäuser	Parkhaus Altstadt Casino, Zugerbergstrasse, 6300 Zug
	Parkhaus Frauensteinmatt, Frauensteinmatt, 6300 Zug

PERSONENANZAHL

Eine Änderung der Teilnehmer:innenzahl für das Essen muss spätestens 7 Tage vor dem Anlass, wenn möglich schriftlich, übermittelt werden. Eine nachträgliche Unterschreitung dieser Anzahl kann nicht berücksichtigt werden, d.h. es wird die ursprüngliche Personenzahl in Rechnung gestellt. Übersteigt die effektive Gästeanzahl die gemeldete Anzahl, behalten wir uns das Recht vor zusätzliche Speisen anzubieten und diese nach Aufwand zu verrechnen.

PROBEESSEN

Geniessen Sie bereits vor Ihrem geplanten Anlass einen festlichen Abend bei uns. Melden Sie sich 10 Tage vor dem gewünschten Tasting Termin mit der Menuauswahl bei uns und wir bereiten alles für Sie vor. Die Konsumationen vom Tasting werden Ihnen mit dem Anlass in Rechnung gestellt.

VERLÄNGERUNG

Für eine Verlängerung (in den Banketträumlichkeiten ab 24.00 Uhr / im Restaurant ab 23.00 Uhr)
wird ein Pauschalbetrag von 300.00 pro angebrochene Stunde durch das Team der Gastronomie dem Veranstalter verrechnet.

ZAPFENGELD

Für eine Eigenlieferung von Weinen verlangen wir:	Für eine Eigenlieferung von Spirituosen verlangen wir:
CHF 40.00/ 75cl Flasche	CHF 70.00/ 70cl Flasche
CHF 80.00/ 150cl Flasche	

ADMINISTRATIONS AUFWAND

Für den administrativen Aufwand und die Beratungen verrechnen wir folgende Pauschalen:

Anlass bis 50 Personen	offeriert
Anlass 50 - 100 Personen	CHF 100.00
Anlass 100 - 150 Personen	CHF 150.00
Anlass ab 150 Personen	CHF 200.00

DEKO

Im Restaurant sowie im Festsaal sind jegliche Arten von Konfetti Kanonen verboten.
Für den Putzaufwand stellen wir Ihnen folgenden Betrag in Rechnung. Pauschal 500.00

SEMINAR PAUSCHALE	Einheit	Preis
IM SEMINARRAUM		
Frische Saisonfrüchte		
Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure),		
ZUR BEGRÜSSUNG		
Gipfeli, Kaffee/Tee,		
Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure) und Orangensaft		
KAFFEEPAUSE AM MORGEN		
Süssgebäck		
***		
Dazu bieten wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure),		
Kaffee und Tee sowie Orangensaft an		
LUNCH		
Nach Verfügbarkeit der Räumlichkeiten:		
Stehlunch oder klassischer Lunch im Restaurant		
3-Gang Businesslunch mit Fleisch oder Fisch und vegetarischer Alternative zum Hauptgang		
***		
Dazu bieten wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure),		
Kaffee und Tee an		
KAFFEEPAUSE AM NACHMITTAG		
Drei kleine Sandwiches		
Käse, Schinken und Salami		
***		
Dazu bieten wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure),		
Kaffee und Tee sowie Orangensaft an		
AUSKLANG		
Snacks auf Stehtischen verteilt:		
Grosse Grissinistangen		
Salzige Erdnüssli		
Kartoffelchips		
***		
Dazu bieten wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure),		
Weisswein, Rotwein, sowie Orangensaft an	Person	96.00

KAFFEEPAUSE	Einheit	Preis
WILLKOMMENSKAFFEE		
Gipfeli, Kaffee/Tee, Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure) und Orangensaft	Person	8.50
KAFFEEPAUSE AM MORGEN		
Süssgebäck Als Beispiel: Linzertörtli, Aprikosenschiffli, Birnenweggli *** Dazu bieten wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure), Kaffee, Tee und Orangensaft an	Person	14.00
KAFFEEPAUSE AM NACHMITTAG		
Muffin und Mini Nussgipfel Saisonaler Streuselkuchen vom Blech Étagère mit frischen Früchten *** Dazu bieten wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure), Kaffee, Tee und Orangensaft an	Person	20.00
FRÜCHTESCHALE		
Frische Saisonfrüchte	Person	5.50
SANDWICHES		
Auswahl an Salami, Schinken und Käse Sandwiches (klein)	Person	5.50
Auswahl an Salami, Schinken und Käse Sandwiches (gross)	Person	8.50

WEINVORSCHLÄGE

Schaumwein

Balma Brut Classic Penedès DO, Mas Mertan, Penedès		
Xarel Lo, Macabeu, 2017	75cl	65.00
oder		
Prosecco Conegliano Valdobbiadene		
Superiore Extra Dry DOCG	75cl	59.00
Glera		
oder		
Deutz Brut Classic Cuvée GAMMA, Champagne Deutz, Champagne		
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	75cl	83.00

Weisswein

Heida, Cave Biber, Wallis		
Heida, 2020	75cl	65.00
oder		
Pinot Grigio Il Borgo, Borgo Savaian, Friaul		
Pinot Grigio, 2021	75cl	59.00
oder		
Yllera Verdejo Cuvée Haute DO Grupo Yllera, Rueda		
Verdejo, 2021	75cl	49.00
oder		
Sancerre La Poussie AC, Baron de Ladoucette, Loire		
Sauvignon Blanc, 2020	75cl	69.00

Rotwein

16 Lune DOC, Cantine Riva Morcôte, Tessin		
Merlot, 2021	75cl	65.00
oder		
PROPE Montepulciano d' Abruzzo DOC, Velenosi Vini, Abruzzen		
Montepulciano, 2019	75cl	49.00
oder		
Mario DO, Vega Clara, Ribera del Duero		
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, 2019	75cl	65.00
oder		
Château Soleil AOC, Bordeaux		
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, 2014	75cl	72.00

GETRÄNKE & BARANGEBOT

BAR ANGEBOT

Gin-Tonic	Portion	16.00
Negroni	Portion	14.00
Vodka Orange/ Red Bull/ Lemon	Portion	16.00
Cuba Libre	Portion	16.00
Moscow Mule	Portion	16.00
Whisky Jack Daniels Cola	Portion	16.00
Hugo	Portion	12.00
Aperol Spritz	Portion	12.00
Hochzeitsdrink "Wedding" Prosecco, Weisser Vermuth, Hausgemachter Grapefruit-Rosmarinsirup	Portion	13.00
Saisonaler Cocktail	Portion	14.00

BAR ANGEBOT ALKOHOLFREI

Hugo	Portion	12.00
Nogroni	Portion	12.00
Hochzeitsdrink "Virgin Wedding" Tonic Water, Hausgemachter Grapefruit-Rosmarinsirup	Portion	13.00
Saisonaler Mocktail	Portion	12.00

DIGESTIF

Whisky The Balvenie 12y	4cl	14.00
Etter Grappa Merlot Ticino	2cl	11.00
Etter Kirsch	2cl	11.00
Etter Vieille Prune	2cl	11.00
Cognac Hennesy XO	2cl	18.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Passugger / Allegra	77cl	9.00
Softdrinks	33cl	5.50
Orangensaft	100cl	9.50
Kaffee / Espresso	Portion	5.00
Tee	Portion	5.50

Wenn Sie eine Kaffeestation im Seminarraum wünschen, gilt ein Mindestumsatz von CHF 300.00. Bei nicht erreichen, wird die Differenz in Rechnung gestellt.
Kaffeepausen können auch im Restaurant durchgeführt werden.

AUS DEM DISPENSER

Hausgemachter saisonaler Eistee	100cl	17.00
Aromatisiertes Wasser: mit saisonalen Früchten	100cl	12.00

Aus Liebe zur saisonalen Küche bereitet unser Küchenchef mit seinem Team die Speisen mit viel Leidenschaft und frisch zu.
Nur die besten Produkte, welche unserem hohen Qualitätsanspruch entsprechen, werden vom Küchenchef ausgesucht.

Wünschen Sie ein individuelles Menu? Kontaktieren Sie uns. Wir stellen Ihnen gerne ein Menu nach Ihren Wünschen zusammen.

UNSERE EMPFEHLUNG		Einheit	Preis
Menü 1	*Menü mit Fleisch*	Person	54.00
	Menü Vegetarisch	Person	47.00

Bunter Blattsalat mit saisonalem Dressing
***
Hackbraten mit Rotweinjus, Kartoffelstock und saisonalem Gemüse

Aubergine Steak mit Gemüsejus, Kartoffelstock und saisonalem Gemüse
***
Passionsfrucht-Cheesecake mit Minzsponge und Honighippe

Menü 2	*Menü mit Fleisch*	Person	83.00
	Menü Vegetarisch	Person	72.00

Bunter Blattsalat mit karamellisierten Nüssen und saisonalem Dressing
***
Apfel-Sellerie Suppe mit Ingwer
***
Schweinsnierstück aus dem Ofen mit Pommery Senfsauce, Rosmarin-Bratkartoffeln und saisonales Gemüse

Kräuterfregola mit Auberginesteak und Tomaten-Oliven Vinaigrette
***
Passionsfrucht-Cheesecake mit Minzsponge und Honighippe

Menü 3	*Menü mit Fleisch*	Person	110.00
	Menü Vegetarisch	Person	96.00

Dreierlei vom Swiss Lachs (Tatar, geräuchert, mariniert)

Noix Gras mit Cranberry Chutney und Brioche und Mangoperlen
***
Gebratenes Forellenfilet auf Erbsenpurée, Salat von Wildkräutern und Meerrettich Schaum

Erbsenpurée mit gebackenem Paneer, Salat von Wildkräutern und Meerrettch Schaum
***
Roastbeef vom Entrecôte mit Sauce Foyot, Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

Zitrusfrüchte Risotto mit Safran Frischkäse
***
Baumnuss-Caramel Törtli mit Whisky-Crème

MITGEBRACHTE DESSERTS

Für das Gedeck Ihrer mitgebrachten Torte verrechnen wir:	Person	8.00
Wenn Sie die Torte in eine bestehende Desservariation integrieren möchten, verrechnen wir:	Person	3.50

ZUM KAFFEE

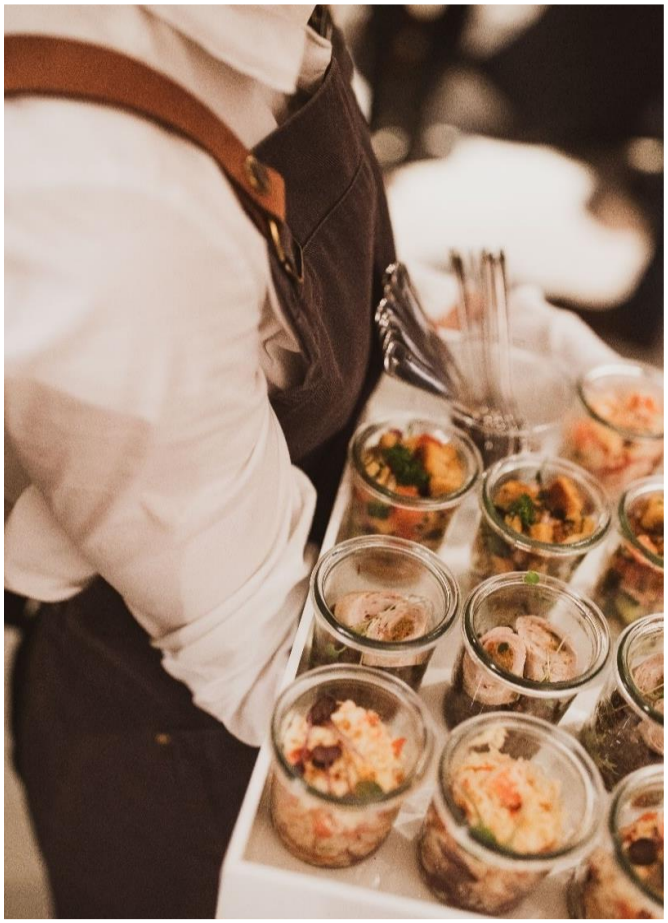
Hausgemachte Friandises	Person	5.50

KÜNSTLERMENU (nur auf Vorbestellung)

Menukosten für Künstler und/oder Staff (Pro Person einen Hauptgang* zum Lunch oder Dinner, inkl. Mineralwasser und Kaffee/ Tee)	Person	30.00
Tagespauschale für Künstler und/oder Staff (Pro Person ein Znüni, Lunch, Zvieri und Dinner*, inkl. Mineralwasser und Kaffee/ Tee)	Person	55.00

** Das Speiseangebot wird durch das Team der Gastronomie definiert.*

IMPRESSIONEN



RAUMGESTALTUNG UND INFRASTRUKTUR	Einheit	Preis
Wir verfügen über eine professionelle Raumgestaltungs- und Floristikabteilung.		
Unsere Raumgestalterin Livia Schmid unterbreitet Ihnen gerne Vorschläge für die individuelle		
Gestaltung Ihres Anlasses - themenbezogen und dem Motto entsprechend.		
MOBILIAR UND TECHNIK		
Die Tischordnung und die Technik wird durch das Team der Stiftung Theater Casino Zug vorgenommen.		
BLUMENDEKORATION FÜR STEHTISCHE *(Beispiel)*		
Farblich passende Glasvasen auf den Stehtischen, gefüllt mit saisonalen Blumen	Pauschal/ Tisch	ab 16.00
Farblich passende Windlichter illuminieren die Stehtische	Pauschal/ Tisch	ab 5.00
BLUMENDEKORATON FÜR DIE GÄSTETISCHE *(Beispiel)*		
Mittig der Gästetafeln werden weisse Glasvasen		
mit saisonalen Blumensträussen geschmückt (ca. 4 Vasen pro Tisch)	Pauschal/ Tisch	ab 86.00
Farblich passende Windlichter illuminieren die Gästetische (ca. 5 Windlichter pro Tisch)	Pauschal/ Tisch	ab 10.00
TRANSPORT, AUF- UND ABBAU		
Pauschalbetrag für den Transport der Blumen	ca.	27.00
Die Lieferung und Abholung wird durch das Team der Gastronomie koordiniert.		
Selbstverständlich dürfen Sie die Blumen nach dem Anlass mit nach Hause nehmen.		
ACCESSOIRES UND TISCHWÄSCHE		
Weisse Tischwäsche	Stück	7.50
Bunte Tischwäsche	Stück	55.00
Bunte Stoffservietten	Stück	5.00
Stühle umbunden mit einer passenden Satinschleife	Stück	8.00
Servietten umbunden mit einer passenden Satinschleife	Stück	5.00
Weisse Stoffservietten		inklusive
Spezielles Geschirr/ Besteck		nach Aufwand
GRAFIK		
Tischnummern mit Ständer		inklusive
Menukarten mit Logo		inklusive
Staffelei mit Spiegel als Tischplan (72x105cm)	Stück	75.00
GAMMA GADGETS		
Hot or cold Towels	Personen	2.50
Sonnen Kit: Fächer, Sonnencrème, Sonnenbrille	Personen	5.00
WC-Körbli	für 2 Stück	50.00
FÜR ANLÄSSE IM RESTAURANT		
Beamer inkl. Beamertisch und Leinwand	Pauschal	280.00
Disco-Beleuchtung in der Bar	Pauschal	75.00
Kabel-Mikrofon im Restaurant		inklusive

VOM ERSTEN BIS ZUM LETZTEN MOMENT

Das Theater Casino Zug setzt alles daran, dass Ihr Anlass ein Erfolg wird. Von der Planung und Umsetzung bis hin zu kulinarischen Höhenflügen für Sie und Ihre Gäste. Damit Sie sich voll auf Ihre Gäste konzentrieren können, wird Ihnen mit einer Komplett-Betreuung inklusive Servicepersonal, den Rücken frei gehalten. Durch die langjährige Erfahrung und der engen Zusammenarbeit mit kompetenten Partnern, schafft das Theater Casino Zug einen einmaligen Auftritt.
Grösse und Art spielen hierbei keine Rolle.

An Ihrem Fest sollen vom Ambiente bis zur grossartigen Küche wirklich alle Wünsche erfüllt werden.
Lassen Sie sich die Möglichkeiten von den Profis zeigen, die Ihr Fest mit Herz und Verstand organisieren.

KONTAKT

KULTURCATERING AG
Restaurant Theater Casino Zug
Artherstrasse 2-4
6300 Zug
T +41 41 729 10 40
restaurant@theatercasino.ch

Niculin Peter
Gastgeber & Geschäftsleiter Gastronomie
niculin.peter@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 42

Riccarda Imhof
Administrations- und Bankettverantwortliche
Stv. Geschäftsleiterin Gastronomie
riccarda.imhof@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 40

Leandro Feusi
Bankettleiter
bankett@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 43

Natascha Scheer
Restaurantleiterin
restaurant@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 40

UNSERE PARTNER

BLUMEN
TINAMARA
Blumen&Dekorationen
Martina Camenzind
Schützenwies 2
8926 Kappel am Albis
T +41 78 744 75 79
kontakt@tinamara.ch
www.tinamara.ch

EVENTBILDER
Erdbeerkunst Fotografie
Sabine Stella
T +41 (0) 61 588 06 13
info@erdbeerkunst.com
www.erdbeerkunst.com

Aus Leidenschaft zur Gastfreundschaft und mit viel Engagement entstand die GAMMA Gruppe.

Vor gut 30 Jahren gründete Peter Gamma die GAMMACATERING AG, um für Freunde und Kunden zu kochen, aufzutischen und die schönsten Anlässe, Feiern und Hochzeiten zu gestalten.

Heute gehören nebst der GAMMACATERING AG das Zunfthaus zur Saffran (Saffran AG), das Clubrestaurant HAUTE (HAUTE SA) sowie die Gastronomie des Theater Casino Zug (Kultur Catering AG) zur GAMMA Gruppe.

Anfangs 2018 übernimmt Anke Krause als Mehrheitsaktionärin zusammen mit Thomas Widmer die Stimmenmehrheit. Nach wie vor an der GAMMA Gruppe beteiligt bleiben Gründer und VR-Präsident Peter Gamma und Verwaltungsrätin Bettina Meyer.

Die langjährige Mitarbeitende Anke Krause war zuerst Geschäftsleiterin im Clubrestaurant HAUTE in Zürich. Seit 2013 führt sie die GAMMA Gruppe als CEO. Thomas Widmer, seit 2011 Geschäftsleiter im HAUTE, ist seit Januar 2017 auch verantwortlich für das Zürcher Zunfthaus zur Saffran. Peter Gamma bleibt weiterhin in unserer Gruppe aktiv.

Weil zum Engagement für Gäste und Kunden auch die Nachhaltigkeit gehört, hat sich die GAMMA Gruppe einer intensiven Prüfung unterzogen. Das Resultat ist erfreulich, alle Betriebe wurden mit der Nachhaltigkeits-Zertifizierung «Sustainable Company» ausgezeichnet – der Umwelt und uns allen zuliebe.

GAMMACATERING

GAMMACATERING
Bösch 43
6331 Hünenberg
T +41 41 781 10 01
zug@gammacatering.com

Zunfthaus zur Saffran

ZUNFTHAUS ZUR SAFFRAN
Limmatquai 54
8001 Zürich
T +41 44 251 37 40
info@zunfthauszursaffran.ch

HAUTE

HAUTE
Talstrasse 65
8001 Zürich
T +41 43 344 72 72
welcome@haute.ch

Schlössli Utenberg
Utenberg 643
6006 Luzern
T +41 41 781 10 01
zug@gammacatering.com

Mehrheitsaktionärin Anke Krause mit Thomas Widmer und Gründer/ VR-Präsident Peter Gamma

DEKLARATION

FLEISCH

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Lamm	Schweiz, Neuseeland, Australien

FISCH

Rauchlachs	Norwegen/ Island
Felchenfilet	Schweiz
Zander	Schweiz
Swiss Lachs	Schweiz
Forellenfilet	Schweizer Aquakultur

NACHHALTIGKEIT