



Immer die perfekte Bühne  
für Gastgeber und Gäste.



*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 setzen 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 Teilnehmerzahl 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 Personenanzahl 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.

## PROBEESEN

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 Banketträumllichkeiten 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:  
CHF 35.00/ 75cl Flasche  
CHF 70.00/ 150cl Flasche

Für eine Eigenlieferung von Spirituosen verlangen wir:  
CHF 70.00/ 70cl 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

## APÉRO PAUSCHALEN

### APÉRO PAUSCHALEN

Einheit      Preis

#### LAMPENFIEBER

Snacks auf den Stehtischen verteilt:

Grosse Grissinistangen

Salzige Erdnüssli

Kartoffelchips

\*\*\*

Person      14.00

Dazu servieren wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure),

Weisswein, Rotwein und Orangensaft

#### HAUPTPROBE

Orientalischer Couscous mit Ratatouille und Frischkäsecreme im Glas

Focaccia mit Rucola, Olivenöl und Baarer Rohschinken am Spiess

Mini Gipfeli mit Fleischfüllung

Süsskartoffel Crèmesuppe mit Schnittlauch

Spinatchüechli mit Sauerrahm

\*\*\*

Person      28.00

Dazu servieren wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure),

Weisswein, Rotwein und Orangensaft

*Bei allen Apéro Pauschalen erfolgt die Weinauswahl durch das Restaurant Theater Casino Zug.*

## APÉRO

APÉRO	Einheit	Preis
<b>FINGERFOOD DELIKATESSEN (Ab 10 Personen)</b>		
Parmesanwürfel (Preis pro Person)	Person	2.50
Gemischte Oliven (Preis pro Person)	Person	2.00
Grissini mit Rohschinken (Preis pro Person)	Person	2.50
Mini Chäschüechli	Person	3.50
Mini Gipfeli mit Fleischfüllung	Person	3.50
Saisonale Bruschetta	Person	3.00
Mini Pita gefüllt mit mediterranem Gemüse	Person	3.50
Dim Sum mit vegetarischer Füllung, Poulet oder Rind	Person	4.00
Wrap mit Lachs, Frischkäse und Rucola	Person	4.50
Gelbe Gazpacho	Person	4.00
Quinoasalat mit Gurke, Tomate und Koriander	Person	4.00
Fleischbällchen vom Rind mit BBQ Sauce	Person	4.00
Mini Burger mit BBQ Pulled Jackfruit	Person	4.00
Mini Burger mit Rindhackfleisch, Trüffel Mayonnaise und Schalotten	Person	6.00
Verschiedene Blätterteiggebäcke	Person	3.00
Oliven "Ascolane"	Person	2.00
Erfrischende Frucht Tee Gelée	Person	3.00
Nüsse und Chips	Person	2.50
Pastinakensuppe mit Sanchopeffer	Person	4.00
<b>WEINVORSCHLÄGE</b>		
<b>Schaumwein</b>		
Spumante Brut Millesimato, Bottega, Venezien		
Glera	75cl	42.00
<i>oder</i>		
Deutz brut Classic Cuvée GAMMA, Champagne Deutz, Champagne		
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	75cl	83.00
<b>Weisswein</b>		
Heida, Cave Biber, Wallis		
Heida, 2019	75cl	61.00
<i>oder</i>		
Il Selese Soave, I Stefanini, Venetien		
Garganega, 2018	75cl	49.00
<i>oder</i>		
José Pariente Sauvignon Blanc, Bodegas José Pariente, Rueda		
Sauvignon Blanc, 2016	75cl	52.00
<i>oder</i>		
Sancerre La Poussie AC, Baron de Ladoucette, Loire		
Sauvignon Blanc, 2018	75cl	68.00
<b>Rotwein</b>		
16 Lune DOC, Cantine Riva Morcôte, Tessin		
Merlot, 2019	75cl	54.00
<i>oder</i>		
PROPE Montepulciano d' Abruzzo DOC, Velenosi Vini, Abruzzen		
Montepulciano, 2016	75cl	49.00
<i>oder</i>		
Carmelo Rodero Crianza, Bodegas Rodero, Ribera del Duero		
Cabernet Sauvignon, Tempranillo, 2016	75cl	74.00

## APÉRO RICHE

APÉRO RICHE	Einheit	Preis
<b>KALTE UND WARME APÉROSPEISEN</b>		
Chicoréesalat mit Baarer Rohschinke und Mango	Person	6.50
Tatar vom Kalb auf Roggenbrotsalat mit Estragon Mayonnaise	Person	7.00
Weisses Tomaten Panna Cotta mit Basilikum Schaum	Person	5.00
Gebeitzte Lachsforelle mit Glasnudelsalat und Balsamicoperlen	Person	6.50
Quinoasalat mit Gurke, Tomate und Koriander	Person	4.00
Gelbe Gazpacho	Person	4.00
Jakobsmuschel mit Couscous Salat und Aprikose	Person	7.00
<b>WARME SPEISEN IN BOWLS</b>		
Agnolotti mit Kalbsfleisch dazu geschmorten Randen und Marsala Jus	Person	16.00
Zitrusfrüchte Risotto mit geeistem Burrata	Person	15.00
Gnocchi mit Datteltomaten, Rucola und Parmesan	Person	15.00
Fischknusperli mit Salzkartoffel und Limonen Mayonnaise	Person	16.00
Geschmorte Haxe vom Rind mit Polenta, Wurzelgemüse und Meerrettichsauerrahm	Person	17.00
Angus-käse Würstchen mit Rösti und Schalotten Jus	Person	16.00
Crémiges Kartoffel-Trüffel Purée mit pochierem Ei, Spinat und Kräuter Hollandaise	Person	14.00
Kartoffel-Linsen Curry mit gebackenem Blumenkohl	Person	13.00
<b>SÜSSE SPEISEN IN GLÄSCHEN UND AUF TERLLERCHEN</b>		
Felchlin Schokoladenmousse	Person	6.00
Crème brûlée	Person	6.00
Klassisches Tiramisù	Person	6.00
Saisonaler Streuselkuchen	Person	5.50
Rüeblikuchen mit Pistaziencrème	Person	5.50
Auswahl an Glacé im Shotglas	Person	5.00
<b>MITGEBRACHTE DESSERTS</b>		
Für das Gedeck von mitgebrachten Torten, Kuchen oder andere Süßspeisen	Person	5.00
<b>ZUM KAFFEE</b>		
Hausgemachte Friandises	Person	5.50
GAMMA Pralinen	Stück	2.50
<b>GIVE AWAYS</b>		
Saisonales Chutney	Stück	5.00
Saisonale Marmelade	Stück	5.00
Mini Brownies mit Cashews	Stück	5.00
Eingelegtes Gemüse	Stück	5.00

## IMPRESSIONEN



# RAUMGESTALTUNG/INFRASTRUKTUR

## RAUMGESTALTUNG UND INFRASTRUKTUR

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.

Einheit      Preis

## MOBILIAR

Die Tischordnung wird durch das Team der Stiftung Theater Casino Zug vorgenommen.

## BLUMENDEKORATION FÜR STEHTISCHE *(Beispiel)*

Farblich passende Glasvasen auf den Stehtischen, gefüllt mit saisonalen Blumen  
Farblich passende Windlichter illuminieren die Stehtische

Pauschal/ Tisch      ab 16.00  
Pauschal/ Tisch      ab 5.00

## 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

Weisse Tischwäsche  
Bunte Tischwäsche  
Bunte Stoffservietten  
Servietten umbunden mit einer passenden Satinschleife  
Weisse Stoffservietten  
Spezielles Geschirr/ Besteck

Stück      7.50  
Stück      55.00  
Stück      5.00  
Stück      5.00  
inklusive  
nach Aufwand

## GAMMA GADGETS

Hot or cold Towels  
Sonnen Kit: Fächer, Sonnencreme, Hüte, Sonnenbrille  
WC-Körbli

Personen      2.50  
Personen      5.00  
für 2 Stück      50.00

## FÜR ANLÄSSE IM RESTAURANT

Beamer inkl. Beamtisch und Leinwand  
Kabel-Mikrofon im Restaurant

Pauschal      260.00  
inklusive

## MITARBEITER BEKLEIDUNG

Einheit

Preis

### Standard Uniform

Weisses Hemd, schwarze Hose  
und eine anthrazit farbene Schürze

inklusive



### A touch of color

Weisses Hemd, schwarze Hose,  
eine farblich passende Krawatte und/ oder Schürze

Mitarbeitender

10.00



### Chic

Weisses Hemd, schwarze Hose,  
eine schwarze Fliege und schwarze Hosenträger

Mitarbeitender

10.00



# IMPRESSIONEN



## 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



#### Niculn Peter

*Gastgeber & Geschäftsleiter Gastronomie*

niculn.peter@theatercasino.ch  
T +41 41 729 10 40

#### Riccarda Imhof

*Administrations- und Bankettverantwortliche*

riccarda.imhof@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*

**FLEISCH**

Rind	Schweiz, Irland
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz

**FISCH**

Raachlachs	Norwegen/ Island
Jakobsmuscheln	Frankreich, USA

NACHHALTIGKEIT

**GAMMACATERING®** . Zunfthaus zur Safran . HAUTE . theater casino zug

*Die Gamma Gruppe ist ausgezeichnet nachhaltig.*

Die Produktion von Nahrungsmitteln verursacht rund ein Drittel der globalen Umweltbelastung. Wer wie wir dafür lebt, Gäste nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen, der soll sich auch um die Nachhaltigkeit seines Schaffens und Handelns kümmern.

Nach intensiver Prüfung durch die ausgewiesenen Nachhaltigkeitsfachleute vom FAMAB Verband Direkte Wirtschaftskommunikation e.V. wurden **GAMMACATERING**, das **HAUTE** Clubrestaurant, das **Zunfthaus zur Safran** und das **Restaurant Theater Casino Zug** mit der Nachhaltigkeits-Zertifizierung «Sustainable Company» ausgezeichnet. Wir engagieren uns zudem für kleine Produzenten und die von Fairtrade **Max Havelaar** zertifizierten Produkte.

Das motiviert uns, Kunden und Gästen einen schonenden Umgang mit Ressourcen zu vermitteln und gemeinsam einen Beitrag für eine bessere Welt zu leisten. Denn die **GAMMA Gruppe** will als Gastgeber immer und überall nur das Beste geben!




GAMMACATERING . Bösch 43 . CH 6331 Hünenberg  
T+41 41 781 10 01 . F+41 41 781 10 02 . zug@gammacatering.com . www.gammacatering.com

