



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

| | |
|------------------|--------------|
| Festsaal | 350 Personen |
| Galerie | 150 Personen |
| Kleiner Saal | 150 Personen |
| Oberes Seezimmer | 50 Personen |
| Restaurant | 80 Personen |



Tafel lang

| |
|--------------|
| 274 Personen |
| 72 Personen |
| 100 Personen |
| 36 Personen |
| 60 Personen |



Tafel rund

| |
|--------------|
| 220 Personen |
| - |
| 70 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 Mirjam Loretz 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

Mirjam Loretz
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.

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

Für eine Eigenlieferung von Spirituosen verlangen wir:
CHF 35.00/ 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 | Einheit | Preis |
|---|---------|-------|
| FINGERFOOD DELIKATESSEN (Ab 10 Personen) | | |
| Parmesanwürfel | Person | 2.00 |
| Gepickeltes Gemüse mit Sauerrahm | Person | 2.00 |
| Gemischte Oliven | Person | 2.00 |
| Grissini mit Rohschinken | Person | 2.50 |
| Mini Chäschüechli | Person | 3.00 |
| Mini Gipfeli mit Fleischfüllung | Person | 3.00 |
| Tomaten Bruschetta mit Basilikum | Person | 3.00 |
| Mini Pita gefüllt mit mediterranem Gemüse | Person | 3.00 |
| Dim Sum mit vegetarischer Füllung, Poulet oder Rind mit Sambal Currysauce | Person | 4.00 |
| Baba Ghanoush mit Naan Brot | Person | 4.00 |
| Quinoa Curry Ball mit Mango-Chili Chutney | Person | 4.00 |
| Spinatwrap mit Lachs, Hüttenkäse und Rucola | Person | 4.00 |
| Meerrettich Panna Cotta mit Saiblingstatar | Person | 5.00 |
| S Tarte fine mit Blaubeeren und Ziegenkäse auf Blätterteig gebacken | Person | 4.50 |
| Weissweinsuppe mit Croûtons | Person | 4.00 |
| Linsen-Kartoffelsalat mit geräucherter Pouletbrust | Person | 5.00 |
| Mini Pita gefüllt mit Poulet, Salat und Cherrytomaten | Person | 4.00 |
| Swiss Lachs im Panko Kräutermantel mit Wakamepesto | Person | 5.00 |
| Rind-Hackfleischbällchen mit rassisger Barbecuesauce | Person | 4.00 |
| Mini Bun mit Pulled Pork und pikanter Sauce | Person | 5.00 |
| S Geräuchertes Heilbuttmosse auf Honigbrotchip und Gurkenrelish | Person | 5.00 |
| Mini Brioche mit Rindhackfleisch, Trüffel-Mayonnaise und Eschalotten | Person | 5.50 |
| WEINVORSCHLÄGE | | |
| Schaumwein | | |
| Spumante Brut Millesimato, Bottega, Venezien | | |
| Glera | 75cl | 42.00 |
| oder | | |
| Deutz brut Classic Cuvée GAMMA, Champagne Deutz, Champagne | | |
| Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier | 75cl | 83.00 |
| Weisswein | | |
| Chiemer Gold, Gutsbetrieb Sunnehof, Immensee | | |
| Riesling-Sylvaner | 75cl | 48.00 |
| oder | | |
| Il Selese Soave, I Stefanini, Venetien | | |
| Garganega, 2018 | 75cl | 49.00 |
| oder | | |
| José Pariente Sauvignon Blanc, Bodegas José Pariente, Rueda | | |
| Sauvignon Blanc, 2016 | 75cl | 52.00 |
| oder | | |
| Sancerre La Poussie AC, Baron de Ladoucette, Loire | | |
| Sauvignon Blanc, 2018 | 75cl | 68.00 |
| Rotwein | | |
| Roncaia Riserva, Vinattieri Ticinesi, Tessin | | |
| Merlot, 2016 | 75cl | 59.00 |
| oder | | |
| PROPE Montepulciano d' Abruzzo DOC, Velenosi Vini, Abruzzen | | |
| Montepulciano, 2016 | 75cl | 49.00 |
| oder | | |
| Carmelo Rodero Crianza, Bodegas Rodero, Ribera del Duero | | |
| Cabernet Sauvignon, Tempranillo, 2016 | 75cl | 74.00 |
| oder | | |
| Châteauneuf du Pape, Domaine Durieu, Rhonetal | | |
| Counoise, Cinsault, Grenache, Mouvèdre, Syrah, 2016 | 75cl | 75.00 |



MENUVORSCHLÄGE

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

| | | |
|---|--------|-------|
| Konfierter Lachs mit Sauerrahmmousse und süss-saurem grünem Apfel oder Saisonale Blattsalate mit geschmorter Rande und Balsamico-Wachholder Dressing *** | Person | 18.00 |
| Schweinsfilet gefüllt mit Lardospeck, Spinat und Frischkäse mit Portwein-Thymiansauce und saisonalem Gemüse *** | Person | 43.00 |
| Yuzuzitronen-Mousse mit Joghurtglace und Schokoladenkrokant | Person | 15.00 |
| Weinbegleitung | | |
| Yllera Verdejo Cuvée Haute, Grupo Yllera, Rueda Verdejo, 2016 | 75cl | 48.00 |
| und Barbera d'Alba DOC, Az. Agr. Nizza Silvano, Piemont Barbera, 2018 | 75cl | 58.00 |

MENUVORSCHLÄGE

Einheit Preis

SALATE UND VORSPEISEN

| | | |
|--|--------|-------|
| Bunte Blattsalate mit gehacktem Ei, Croûtons und French Dressing | Person | 12.00 |
| Gartensalat mit karamellierter Birne und weissem Balsamico Dressing | Person | 13.00 |
| S Gartensalat mit Granatapfel und Kürbis Dressing | Person | 13.00 |
| S Salatspitzen mit Quinoa und Himbeer oder Blutorangen Dressing | Person | 14.00 |
| Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan, marinierten Waldpilzen und Himbeer Dressing | Person | 14.00 |
| Knackiger Lattichsalat mit Speck, Parmesan und Caesar Dressing | Person | 14.00 |
| S Wildkräutersalat mit Rauchlachs und Meerrettich Dressing | Person | 18.00 |
| S Bachforellentatar mit Avocado, Schwarzbrot Crumbles, Meerrettich und Gurken Carpaccio | Person | 19.00 |
| Hausgemachte Kalbfleischterrinerne mit Kaninchenfilet, Salatspitzen und Preiselbeeren | Person | 21.00 |
| Hausgemachte Anti Pasti, Rosmarin Grissini, Brunnenkresse, alter Balsamico und Olivenöl | Person | 17.00 |
| Vitello Tonnato mit Kapernbeeren und Cherrytomaten | Person | 22.00 |

SUPPEN

| | | |
|---|--------|-------|
| Apfel-Selleriecrèmesuppe mit Maisküchlein | Person | 13.00 |
| Getrüffelte Kartoffelcrèmesuppe mit Speck Espuma | Person | 13.00 |
| Pikante Maiscrèmesuppe mit Ochsenchwanzpraline | Person | 13.00 |
| Süsskartoffelcrèmesuppe mit gebackenem Paneer | Person | 13.00 |
| Pastinakencrèmesuppe mit Räucherforelle | Person | 14.00 |
| S Bärlauchcrèmesuppe mit Schwarzbrotchip und Chorizo | Person | 14.00 |
| Brunnenkressesuppe mit Milch Espuma | Person | 15.00 |

ZWISCHENGÄNGE

| | | |
|---|--------|-------|
| Sorbet nach Wahl mit Vodka, Prosecco oder Vieille Prune | Person | 7.50 |
| Gefüllte Cannelloni mit Frischkäse, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Estragonschaum | Person | 17.00 |
| Pilzravioli mit Spinatschaum und Buchenpilzen | Person | 19.00 |
| Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Pestonudeln und Kurkumasauce | Person | 21.00 |
| Gebratenes Forellenfilet mit Venererisotto und Salsa cruda | Person | 23.00 |
| Gebratener Swiss Lachs mit Süsskartoffelcrème, Speckchips und Nussbutter Espuma | Person | 23.00 |
| Zanderfilet mit mediterranem Gemüse und Kräuter-Panna Cotta | Person | 24.00 |
| Pochierter Saibling im Gewürzfond mit mediterranem Gemüse und Kräutersauce | Person | 24.00 |

MENUVORSCHLÄGE

| HAUPTGÄNGE | Einheit | Preis |
|--|------------------|-------|
| Geflügel | | |
| Pouletbrust Saltimbocca mit Marsalajus | Person | 33.00 |
| Coq au vin rouge (<i>ganze Keule, geschmort im Rotwein</i>) | Person | 34.00 |
| Maispoulardenbrust, gefüllt mit Spinat-Frischkäsecrème und Thymianjus | Person | 35.00 |
| Schwein | | |
| Geschnetzeltes von der Huft mit Cognacrahmsauce | Person | 34.00 |
| Nierstück aus dem Ofen mit Pommery-Senfsauce | Person | 35.00 |
| Filet im Rohschinkenmantel, gefüllt mit Kalbsbrät und Frischkäse dazu Pfeffer-Cuvéesauce | Person | 43.00 |
| Rind | | |
| Schmorbraten mit seinem Jus | Person | 38.00 |
| Geschmorte Roulade, gefüllt mit Essiggurken, geräuchertem Speck, Karotten dazu kräftiger Jus | Person | 38.00 |
| Haxe am Stücke gegart mit kräftigem Jus | Person | 44.00 |
| Stroganoff vom Filet | Person | 46.00 |
| Roastbeef mit Sauce béarnaise | Person | 52.00 |
| Roastbeef aus dem Smoker mit Thymianjus | Person | 55.00 |
| Filet am Stück, rosé gegart, mit Portweinjus | Person | 56.00 |
| Kalb | | |
| Schulterbraten mit Rosmarinjus | Person | 41.00 |
| Zürcher Geschnetzeltes | Person | 43.00 |
| Involtini mit Taleggio, gefüllt mit Blattspinat und Baumnüssen dazu Kardamomjus | Person | 48.00 |
| Geschmorte Bäckli mit Pistazien-Honigjus | Person | 49.00 |
| Rosa gegartes Nierstück mit Morchelrahmsauce | Person | 56.00 |
| Dry Age Nierstück (am Knochen gereift, rose aus dem Smoker) mit Whisky-Rahmsauce | Person | 71.00 |
| Sous vide gegarter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce | Person | 44.00 |
| Lamm | | |
| Geschmorte Keule (ohne Knochen) mit eigenem Jus | Person | 39.00 |
| Rosa gebratenes Nierstück mit Johannisbeerjus | Person | 46.00 |
| Fisch | | |
| Gebratenes Felchenfilet nach Zuger Art | Person | 37.00 |
| Gebratenes Saiblingsfilet mit Rieslingsauce | Person | 39.00 |
| Swiss Lachsfilet mit Wasabi-Kartoffelkruste und Weissweinsauce | Person | 42.00 |
| Gebratenes Zanderfilet mit Paprikacoulis | Person | 44.00 |
| Beilagen | | |
| <i>Zu allen Hauptgängen servieren wir eine Beilage nach Wahl und saisonales ProSpecieRara Gemüse aus dem GAMMAGARTEN.</i> | | |
| Gerne dürfen Sie eine Beilage auswählen: Pilaw-Reis, Nudeln, Bratkartoffeln, hausgemachte Spätzli, Weissweinsrisotto, Süsskartoffelstampf, Urkartoffeln aus dem GAMMAGARTEN, Graupenrisotto, Kartoffelstock oder Rosmarin-Kartoffelgratin | | |
| Vegetarische und vegane Hauptgänge | | |
| ✓ Kichererbsen Gewürzcurry mit Koriander, Papadam und Basmatireis | Person | 27.00 |
| Orecchiette mit Frühlingsgemüse, Büffelmozzarella, Tomatenöl und zweierlei Oliven | Person | 27.00 |
| Grobes Ratatouille mit Couscous-Timbale und griechischem Joghurt mit Minze | Person | 27.00 |
| ✓ Gnocchi mit Waldpilzen, Pak Choi, Kräutern und Parmesanhobeln (Vegan ohne Parmesan) | Person | 27.00 |
| Risotto mit karamellisiertem Radicchio, gerösteten Mandeln und Tamarillo | Person | 28.00 |
| Safranrisotto mit gebackenen Austernpilze und Bohnenragout | Person | 28.00 |
| ✓ Blumenkohl im Kurkuma-Kokosfond gegart mit eingelegten Apfelschnitzen, Datteln und gebratenem Tofu | Person | 28.00 |
| ✓ Knackiges Gemüse-Kokosnuss Curry mit Jasminreis und saisonalem Früchtechutney | Person | 28.00 |
| Ravioli mit saisonaler Gemüsefüllung, Weissweinsauce und getrockneten Tomaten | Person | 29.00 |
| Tessiner Loto Risotto mit Sbrinz, getrockneten Aprikosen und gerösteten Haselnüssen | Person | 29.00 |
| Wünschen Sie mehrere Hauptgänge? | | |
| Wir servieren Ihnen pro Gast einen Fleisch- oder einen vegetarischen Hauptgang. Wünschen Sie, dass Ihre Gäste die Möglichkeiten haben zwischen mehr als zwei Hauptgängen auszuwählen? | | |
| | Aufpreis/ Person | 5.00 |

MENUVORSCHLÄGE

DESSERTS

| | Einheit | Preis |
|--|---------|-------|
| Apfelstrudel mit Rahm und Vanille-Bourbonsauce | Person | 10.00 |
| Karamellköpflli mit Rahm und frischen Früchten garniert | Person | 11.00 |
| S Panna Cotta mit Rhabarberragoût und Maracaibo Schokolade | Person | 12.00 |
| Weisses Schokoladenmousse mit Beeren und gebrannten Crumbles | Person | 13.00 |
| Zitronen-Mohnkuchen mit Waldbeeren und Pistazien | Person | 14.00 |
| Brownies mit weisser Schokolade und Mandel Espuma | Person | 14.00 |
| S Oreo-Cheesecake mit Blaubeeren und Joghurtglace | Person | 14.00 |
| Crema catalana mit Vanille-Schokoladen Canache und Snickersglace | Person | 14.00 |
| Kaffee Crème brûlée mit Aprikosen Chutney und Pekannüssen | Person | 15.00 |
| Matcha Tee Mousse mit Zitronensorbet, Sesamkrokant und Schokoladenerde | Person | 16.00 |

DESSERTBUFFET (Ab 30 Personen)

Apfel-Rahmstrudel
 Auswahl an Glaces im Shotglas
 Felchlin Schokoladenmousse
 Saisonale Früchteplatte
 Brownie mit Salzkaramell
 Kaffee Crème brûlée mit Tonkabohnen
 Bisquit Roulade mit saisonaler Früchtefüllung
 Joghurtmousse mit Mangogelée
 Karamellköpflli mit Rahm und frischen Früchten
 Mango Crème brûlée mit Szechuanpfeffer
 Weisses Schokoladenmousse mit Wasabi Nüssen und Schwarzwälderspänen

Wir bitten Sie, eine Auswahl von fünf Desserts zusammen zu stellen.

Wir rechnen mit drei Portionen pro Gast.

Person 18.00

S = Saisonal erhältliche Gerichte

V = Vegan

JUMI'S KÄSEBUFFET BETREUT (ab 50 Personen)

"Jumi's heimeligs Chäsbuffet muess mä einfach erläbt ha!
 Usgfalleni, regionali und mit viu Liebi und vo Hand härgschteuti Chäse, vo milde Chindergarte-Chäsli,
 über Schaaf, Geiss und Blauschimmel bis zu de ganz wilde Sache heimer aues derbi."

Die Preise variieren je nach Gästeanzahl.

Person 26.00

MITGEBRACHTE DESSERTS

Für mitgebrachte Torten, Kuchen oder andere Süssspeisen

Person 5.00

ZUM KAFFEE

Hausgemachte Friandises

Person 5.50

GAMMA Pralinen

Stück 2.50

SPÄTSPEISEN

1 Pitabrot gefüllt mit geräucherter Pouletbrust und rassicem Ratatouille

Person 7.00

1 Paar Wienerli mit verschiedenen Brötli und Senf

Person 8.00

3 kleine Poulet-Sateyspieße mit Erdnussauce

Person 9.00

Kartoffel-Wurstgulasch mit Schwarzbrot in Bowls

Person 11.00

Kartoffelsalat mit Essiggurken und Käse Krainer

Person 12.00

KÜNSTLERMENU (nur auf Vorbestellung)

Menukosten für Künstler und/oder Staff

Person 25.00

(Pro Person einen Hauptgang* zum Lunch oder Dinner, inkl. Mineralwasser und Kaffee/ Tee)

Tagespauschale für Künstler und/oder Staff

Person 55.00

(Pro Person ein Znüni, Lunch, Zvieri und Dinner*, inkl. Mineralwasser und Kaffee/ Tee)

* Das Speiseangebot wird durch das Team der Gastronomie definiert.

MENUVORSCHLÄGE

| | Einheit | Preis |
|------------------------------|---------|-------|
| GIVE AWAYS | | |
| Saisonales Chutney | Stück | 5.00 |
| Saisonale Marmelade | Stück | 5.00 |
| Mini Brownies mit Cashews | Stück | 5.00 |
| Eingelegtes Gemüse | Stück | 5.00 |
| | | |
| BAR ANGEBOT | | |
| Gin Bombay Sapphire | 4cl | 11.00 |
| Gin Hendrick's | 4cl | 12.00 |
| Gin Monkey 47 | 4cl | 14.00 |
| Vodka Absolut | 4cl | 9.00 |
| Vodka Grey Goose | 4cl | 13.00 |
| Tequila Don Julio | 4cl | 9.00 |
| Rum Havanna 7y | 4cl | 11.00 |
| Whisky Jack Daniels | 4cl | 11.00 |
| Hugo | Portion | 12.00 |
| Aperol Spritz | Portion | 12.00 |
| Mount Rigi Spritz | Portion | 13.00 |
| Pimm's Nr. 1 | Portion | 16.00 |
| Moscow Mule | Portion | 16.00 |
| | | |
| Mineralzusatz für Longdrinks | Portion | 4.50 |
| | | |
| DIGESTIF | | |
| Whisky The Balvenie 12y | 4cl | 14.00 |
| Grappa Etter Merlot Ticino | 2cl | 11.00 |
| Etter Kirsch | 2cl | 11.00 |
| Etter Vieille Prune | 2cl | 11.00 |
| Cognac Rémy Martin VSOP | 2cl | 14.00 |



RAUMGESTALTUNG/INFRASTRUKTUR

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

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 | Pauschal/ Tisch | ab 16.00 |
| Farblich passende Windlichter illuminieren die Stehtische | Pauschal/ Tisch | ab 5.00 |

BLUMENDEKORATION FÜR DIE GÄSTETISCHE (Beispiel)

| | | |
|---|-----------------|----------|
| Mittig der Gästetafeln werden weisse Glasvasen mit saisonalen Blumensträssen geschmückt (ca. 4 Vasen pro Tisch) | Pauschal/ Tisch | ab 65.00 |
| 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 |
| Servietten umbunden mit einer passenden Satinschleife | Stück | 5.00 |
| Weisse Stoffservietten | | inklusive |
| Spezielles Geschirr/ Besteck | | nach Aufwand |

DIENSTLEISTUNGEN (ab 65 Personen)

| | | |
|------------------------------|------|------|
| Platzieren der Gästekärtchen | Gast | 2.00 |
| Platzieren der Gastgeschenke | Gast | 2.00 |
| Platzieren der Dekoration | Gast | 2.00 |

GRAFIK

| | | |
|---|-------|-----------|
| Tischnummern mit Ständer | | inklusive |
| Menukarten mit Logo | | inklusive |
| Staffelei mit Spiegel als Tischplan (90x90cm) | Stück | 75.00 |
| Gästekärtchen | Stück | 5.00 |

GAMMA GADGETS

| | | |
|---|-------------|-------|
| Hot or cold Towels | Personen | 2.50 |
| Sonnen Kit: Fächer, Sonnencreme, Hüte, Sonnenbrille | Personen | 5.00 |
| WC-Körbli | für 2 Stück | 50.00 |

FÜR ANLÄSSE IM RESTAURANT

| | | |
|-------------------------------------|----------|-----------|
| Beamer inkl. Beamtisch und Leinwand | Pauschal | 260.00 |
| Disco-Beleuchtung in der Bar | Pauschal | 75.00 |
| Kabel-Mikrofon im Restaurant | | inklusive |

RAUMGESTALTUNG/INFRASTRUKTUR

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

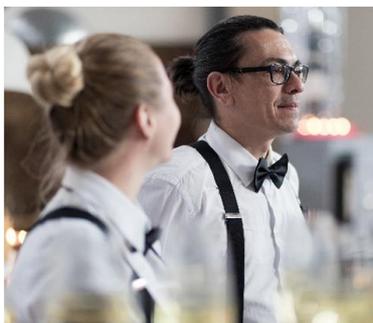


Chic

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

Mitarbeitender

10.00





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 40



Mirjam Loretz

*Administrations- und Bankettverantwortliche
Stv. Geschäftsleiterin Gastronomie*

mirjam.loretz@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

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

HERZHAFT AUFGETISCHT

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 |
| Maispoularde | Frankreich |
| Lamm | Schweiz, Neuseeland, Australien |

FISCH

| | |
|----------------|-------------------------------|
| Rauchlachs | Norwegen/ Island |
| Zander | Schweizer Aquakultur, Estland |
| Saibling | Schweizer Aquakultur |
| Felchenfilet | Schweiz |
| Kabeljau | Atlantik, Norwegen |
| Wolfsbarsch | Frankreich |
| Jakobsmuscheln | Frankreich, USA |
| Swiss Lachs | Schweiz |

NACHHALTIGKEIT

GAMMACATERING® . Zunfthaus zur Saffran . 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 Saffran** 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

