



Business mit Weitblick



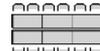
# ALLGEMEINE INFORMATIONEN

*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 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 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

# SEMINAR PAUSCHALE

## SEMINAR PAUSCHALE

Einheit

Preis

### IM SEMINARRAUM

Frische Saisonfrüchte  
Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure),

### ZUR BEGRÜSSUNG

Gipfeli, Kaffee/Tee,  
Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure) und Orangensaft

### KAFFEPAUSE AM MORGEN

Mini Viennoiserie

\*\*\*

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, Fisch und vegetarischer Alternative zum Hauptgang

\*\*\*

Dazu bieten wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure),  
Kaffee und Tee an

### KAFFEPAUSE 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

86.00

## KAFFEEPAUSE

KAFFEEPAUSE	Einheit	Preis
<b>WILLKOMMENSKAFFEE</b> Gipfeli, Kaffee/Tee, Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure) und Orangensaft	Person	8.50
<b>KAFFEEPAUSE AM MORGEN</b> Mini Viennoiserie Linzertörtli, Aprikosenschiffli, Birnenweggli *** Dazu bieten wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure), Kaffee, Tee und Orangensaft an	Person	14.00
<b>KAFFEEPAUSE AM NACHMITTAG</b> Muffin und Mini Nussgipfel Kirschkuchen vom Blech mit Streusel Étagère mit frischen Früchten *** Dazu bieten wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure), Kaffee, Tee und Orangensaft an	Person	20.00
<b>FRÜCHTESCHALE</b> Frische Saisonfrüchte	Person	2.50
<b>SANDWICHES</b> Auswahl an Salami, Schinken und Käse Sandwiches	Person	5.50

## APÉRO PAUSCHALEN

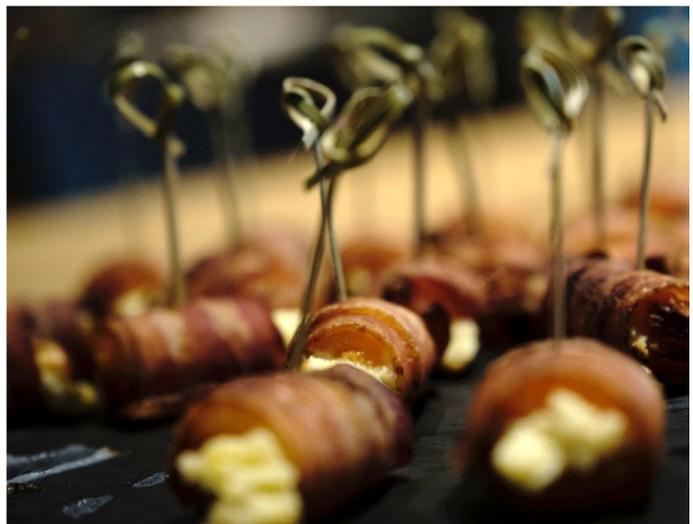
LAMPENFIEBER	Einheit	Preis
Snacks auf den Stehtischen verteilt: Grosse Grissinistangen Salzige Erdnüssli Kartoffelchips *** Dazu servieren wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure), Weisswein, Rotwein und Orangensaft	Person	14.00
<b>HAUPTPROBE</b> Orientalischer Couscous mit Ratatouille und Frischkäsecreme im Glas Focaccia mit Rucola, Olivenöl und Baarer Rohschinken am Spiess Mini Gipfeli mit Fleischfüllung Randen-Kokos Suppe Spinatchüechli mit Sauerrahm *** Dazu servieren wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure), Weisswein, Rotwein und Orangensaft	Person	28.00

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

# MENUVORSCHLÄGE

MENUVORSCHLÄGE	Einheit	Preis
<b>1. AKT</b>		
Gartensalat mit Granatapfel und saisonalem Dressing ***		13.00
Rindsschmorbraten mit Schalotten Jus, Kartoffelpurée und saisonalem Gemüse ***		38.00
Caramelköpfl mit saisonalen Früchten	Person	11.00
		62.00
<b>2. AKT</b>		
Hausgemachte Anti Pasti, Rosmarin Grissini, Brunnenkresse, alter Balsamico und Olivenöl ***		17.00
Maispouardenbrust gefüllt mit Spinat-Mascarpone, Thymianjus, Tessiner Polenta und Frühlingsgemüse ***		35.00
Verveine Crème brulée mit eingelegten Kirschen	Person	13.00
		65.00
<b>3. AKT</b>		
Carpaccio vom Rind mit Apfel-Sellerie Salat und Trüffel Dressing ***		22.00
Schweinsfilet im Rohschinkenmantel mit Kalbsbrät und Frischkäse, dazu Pfeffer Cuvée Sauce, saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin ***		43.00
Passionsfrucht Cheesecake	Person	12.00
		77.00
<b>4. AKT</b>		
Dreierlei vom Swiss Lachs (Tatar, geräuchert, mariniert) ***		25.00
Brunnenkressesuppe mit Joghurt ***		12.00
Roastbeef vom Entrecôte mit Sauce Foyot Rosmarin Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse ***		48.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Joghurt-Himbeer Glacé und Honighippe	Person	15.00
		97.00
<b>MITGEBRACHTE DESSERTS</b>		
Fürs 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>KÜNSTLERMENU (nur auf Vorbestellung)</b>		
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.		
<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 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  
Farblich passende Windlichter illuminieren die Stehtische

Pauschal/ Tisch      ab 16.00  
Pauschal/ Tisch      ab 5.00

## BLUMENDEKORATION FÜR DIE GÄSTETISCHE *(Beispiel)*

Mittig der Gästetafeln werden weisse Glasvasen  
mit saisonalen Blumensträußen geschmückt (ca. 4 Vasen pro Tisch)  
Farblich passende Windlichter illuminieren die Gästetische (ca. 5 Windlichter pro Tisch)

Pauschal/ Tisch      ab 86.00  
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

Weisse Tischwäsche		inklusive
Weisse Stoffservietten		inklusive
Bunte Tischwäsche	Stück	55.00
Bunte Stoffservietten	Stück	5.00
Servietten umbunden mit einer passenden Satinschleife	Stück	5.00
Spezielles Geschirr/ Besteck		nach Aufwand

## GRAFIK

Tischnummern mit Ständer		inklusive
Menukarten mit Logo		inklusive
Staffelei mit Spiegel als Tischplan (90x90cm)	Stück	75.00
Gastekärtchen	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. Beamertisch und Leinwand	Pauschal	260.00
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



#### 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

# HERZHAF T 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

**FISCH**

Raumlachs	Norwegen/ Island
Swiss Lachs	Schweiz

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

