



FAKTEN.

GAMMACATERING® . Zunfthaus zur Saffran . HAUTE .

theater
casino
zug

01

GAMMACATERING

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

ZUNFTHAUS ZUR SAFFRAN

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

02

03

HAUTE

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

**RESTAURANT
THEATER CASINO ZUG**

Artherstrasse 2-4
6300 Zug
T +41 41 729 10 40
restaurant@theatercasinozug.ch

04

05

SCHLÖSSLI UTENBERG

Utenberg 643
6006 Luzern

Gammacatering

01

GASTGEBER MIT GUTEM GRUND.

Mit viel Sinn für Köstliches und grosser Leidenschaft als Gastgeber gründete Peter Gamma 1986 GAMMA-CATERING und legte damit den Grundstein für die GAMMA Gruppe. Heute zählt GAMMACATERING mit rund 20 Festangestellten und über 500 freien Mitarbeitenden zu den führenden Schweizer Cateringunternehmen. Die festlichen Arrangements sind legendär.



INSZENIERT MIT LIEBE ZUM DETAIL.

Kreative Köpfe inszenieren einmalige Ideen, verbinden Kulinarik und Ambiente, setzen Trends in Raumgestaltung und Gastlichkeit, pflegen die kleinsten Details. Die marktfrische Küche empfiehlt stets regionale und saisonale Speisen von höchster Qualität. Dank der eigenen Logistik ist die mobile Gastronomie fast grenzenlos. Alle GAMMA Betriebe sind immer und überall der zertifizierten Nachhaltigkeit verpflichtet.

TEAMWORK MIT VIEL SPIELFREUDE.

Eingespielte Teams organisieren die perfekte Bühne für Gastgeber und ihre Gäste. Die minutiöse Vorbereitung und eine gekonnte Umsetzung sind Standard. Je nach Location, Idee und Anlass assistieren ausgewählte Partner aus den verschiedensten Bereichen.



GAMMA STÖRT

Zuhause essen ist am schönsten, wenn der Störkoch von GAMMACATERING in der Küche steht. Er kauft ein, rüstet, brutzelt und richtet an für bis zu 10 Personen. Auf Wunsch bringt er eigene Töpfe, Kollegen, Servicemitarbeitende, Getränke und sogar eine hübsche Dekoration mit. Und wenn der Störkoch weg ist, glänzt Ihre Küche wie eh und je – was für ein Fest!



GAMMA GARTEN

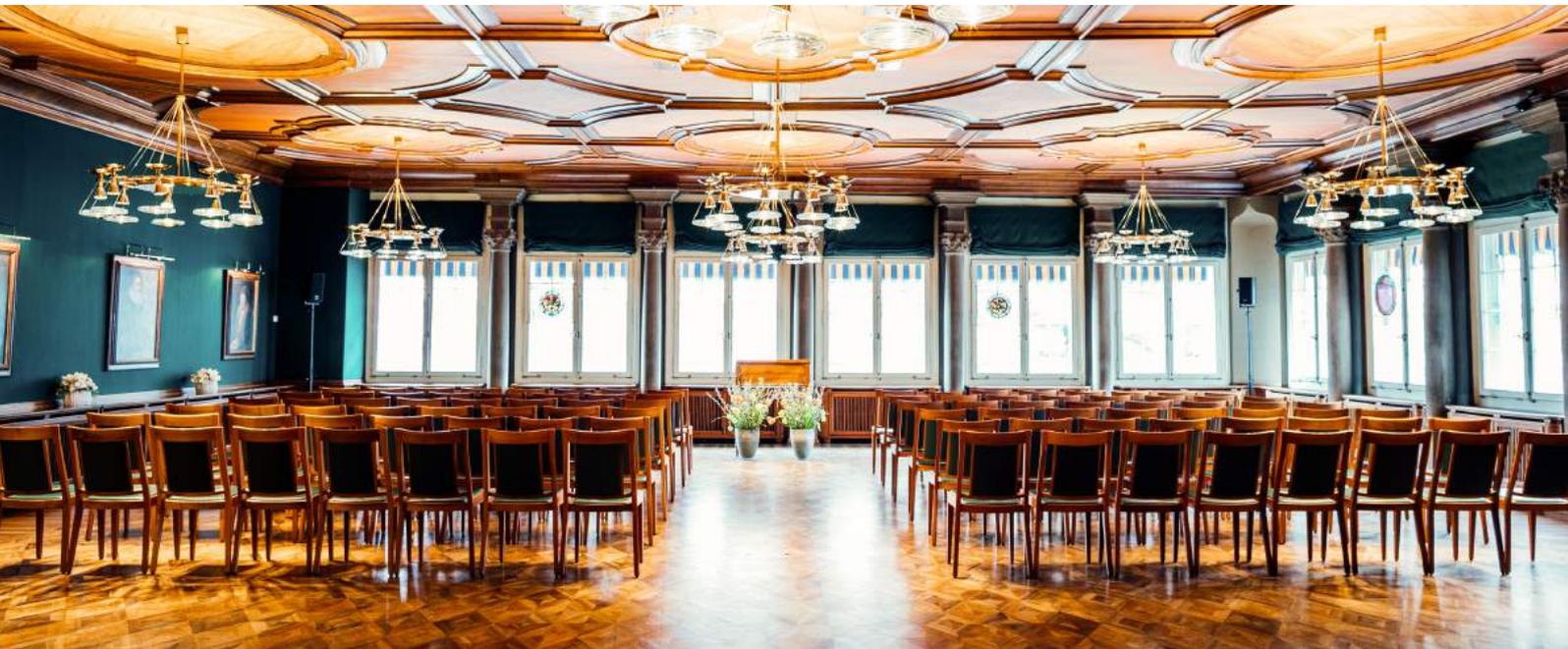
Nichts schmeckt besser als Gemüse vom eigenen Garten: frisch, würzig, herzhaft. Seit 2018 werden im GAMMAGARTEN auf gepachtetem Land seltene Gemüsesorten, geschmackvolle Kräuter und feinste Knollengewächse kultiviert. Das Engagement von GAMMA bringt viel Genuss und noch mehr Nachhaltigkeit auf jeden Tisch.



Zunfthaus zur Safran

HERZLICH WILLKOMMEN.

Das dreistöckige Zunfthaus zur Safran wurde im 18. Jahrhundert erbaut und ist bis heute in seiner ursprünglichen Form erhalten. Die historischen Räumlichkeiten mitten in Zürich bilden einen aussergewöhnlichen Rahmen für Apéros, Geburtstage, Hochzeiten, Geschäftsessen, Bankette, Lesungen, Auktionen oder Ausstellungen. Für 10 bis 250 Gäste gestalten wir einen Anlass ganz nach Ihren Wünschen. Diskretion und Gastfreundschaft inklusive.



GROSSER ZUNFTSAAL 188M2

Bestuhlung	Gäste
Runde Tische	150
Runde Tische Halbmond	80
Bankett mit Tafeln	200
Apéro und Empfänge	250
Theaterbestuhlung	250
Seminarbestuhlung	100
Blocktische	50
Preise	CHF
Mindestkonsumation Mittag	4'500
Mindestkonsumation Abend	6'500

VERANSTALTUNG - GANZES HAUS EXKLUSIV
auf Anfrage

VERANSTALTUNG - 2. STOCK EXKLUSIV
Mindestkonsumation CHF 2'800





KLEINER ZUNFTSAAL 57 M2

Bestuhlung	Gäste
Runde Tische	40
Runde Tische Halbmond	24
Bankett mit Tafeln	40
Apéro und Empfänge	55
Theaterbestuhlung	50
Seminarbestuhlung	24
Blocktische	23
Preise	CHF
Mindestkonsumation Mittag	1'200
Mindestkonsumation Abend	1'200



ZUR WEISSEN ROSE 54 M2

Bestuhlung	Gäste
Runde Tische	32
Runde Tische Halbmond	24
Bankett mit Tafeln	40
Apéro und Empfänge	55
Theaterbestuhlung	50
Seminarbestuhlung	24
Blocktische	23
Preise	CHF
Mindestkonsumation Mittag	1'200
Mindestkonsumation Abend	1'200



Haute

GASTFREUNDSCHAFT MIT NIVEAU FÜR GEHOBENE ANSPRÜCHE.

Buchstäblich über den Dächern von Zürich wurde vor mehr als fünfzehn Jahren das HAUTE als Clubrestaurant mit Bar eröffnet. Die exklusive Lage im 13. und 14. Stock des Hochhauses zur Schanze ist Programm. Die einmalige Nah- und Fernsicht über Stadt und See bis zu den Alpen wird hervorgehoben durch die hochstehende Architektur und gekrönt durch eine Gastfreundschaft mit entsprechendem Stil. Mitglieder und Gäste geniessen im HAUTE eine eigene Welt, die nicht abgehoben, aber durchaus überragend sein soll.



03



UETLIBERG EXKLUSIV UNTER DER WOCHE.

Von Montag bis Freitag haben Sie die Möglichkeit, das halbe Restaurant exklusiv für Ihren Anlass zu buchen. Dafür können wir mit Hilfe einer Glaswand die Uetlibergseite des Restaurants abtrennen. Somit können Sie ein exklusives Dinner mit bis zu 54 Personen unter der Woche durchführen. Für diese Option besteht eine Mindestkonsumation von CHF 10'000.

GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT AM WOCHENENDE. (SA/SO)

Die vielleicht schönste Location Zürichs exklusiv für Ihren Event! Für Corporate Events, Jubiläumsanlässe, hochstehende Kundenanlässe, Mitarbeiter-Parties, gesetzt oder stehend für bis zu 90 Personen. Das HAUTE gehört Ihnen, vom Apéro auf der Terrasse bis zum festlichen Menu im Restaurant. Gestaltet nach Ihren Wünschen, verwöhnt von unserem Küchenchef mit Ihrem Wahlmenu. Für diese Option besteht eine Mindestkonsumation.



HAUTE

Restaurant Theater Casino Zug

GUTE KÜCHE KOMMT VON HERZEN.

Freuen Sie sich auf eine betörende Seesicht und hochstehende Kulinarik. Stilvolle Räume und eine Auswahl von feinsten Speisen und Zutaten erwartet Sie, der pure Genuss von Köstlichkeiten, Finessen und Häppchen. Hier gibt's, was frisch vom Markt kommt, aktuell in der Region spriesst, wächst oder angeboten wird. Nach Lust und Laune à la Carte zusammenstellen und genauso geniessen. Ob Kaffee und Gipfeli am Morgen, rascher Businesslunch, Tee und Guetzi am Nachmittag, ein kühles Bier zum Feierabend oder gemütliches Beisammensein zum Abendessen. Lassen Sie uns Ihre kulinarischen Vorlieben wissen, denn Glück kann man essen. Reservieren Sie noch heute Ihren Tisch oder kommen Sie einfach vorbei.

Sommeröffnungszeiten: Mai - September // Mo - So 11.00 - 23.00 Uhr

Winteröffnungszeiten: Oktober - April // Mo - Fr 11.00 - 23.00 Uhr // Sa - So 16.00 - 23.00 Uhr



BESTUHLUNG

	Festsaal	Kleiner Saal	Oberes Seezimmer	Restaurant
Runde Tische	220	70	-	-
Bankett mit Tafeln	274	100	36	60
Apéro und Empfänge	350	150	50	50
Theaterbestuhlung	250	80	-	-
Seminarbestuhlung	50	30	-	-

Schlössli Uttenberg

05



VIEL TRADITION UND NOCH MEHR FESTLICHKEIT.

Im Schlössli Uttenberg in Luzern sind Hochzeitsgäste ebenso herzlich willkommen wie geschäftlich engagierte Damen und Herren. Die stilvollen Räume, die Orangerie, der Garten mit Liebeslaube und historischem Taufstein bieten sich an für Treffen verschiedenster Couleur. Der herrliche Blick über den Vierwaldstättersee bis in die Alpen schenkt Weitsicht und Freiraum. Dazu sorgt GAMMACATERING bei jedem Anlass für das passende Ambiente und eine Kulinarik, die Herzen höherschlagen lässt – ein Haus zum Verwöhnen und Geniessen.



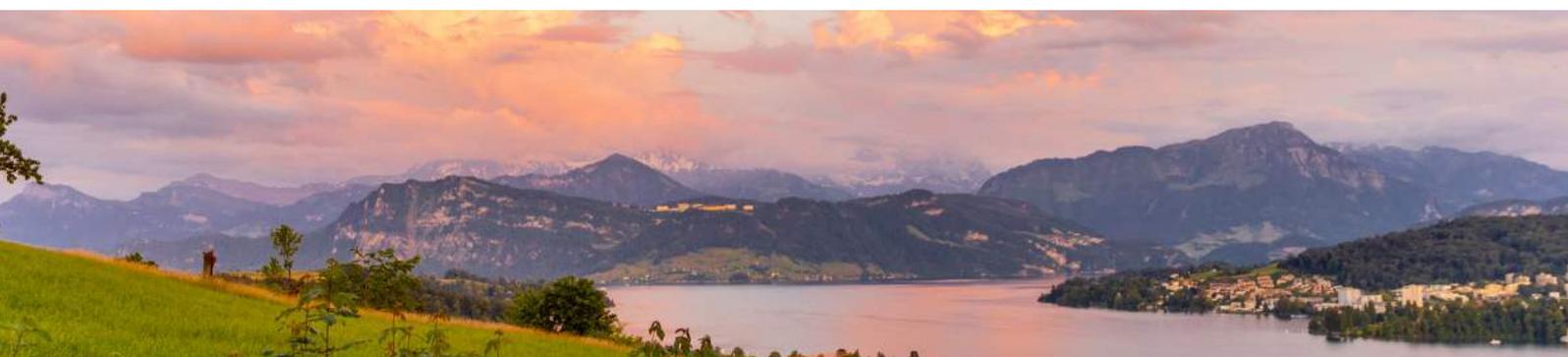
RÄUME UND BESTUHLUNG

	Cocktail	Stehische	Tafel lang	Tafel rund	Konzert
Renaissance Zimmer 12 m2	-	-	10	-	-
Chinoise Zimmer 20 m2	-	15	10	-	-
Blaues Zimmer 16 m2	-	-	8	-	-
Kaminzimmer 16 m2	-	-	6	-	-
Festsaal 46 m2	-	60	40	32	60
Rosenzimmer 16 m2	-	-	10	-	-
Orangerie 120 m2	-	150	100	99	150



SCHLÖSSLI UTENBERG

Kultur . Café . Anlässe





Wir leben Gastfreundschaft



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. Mit dem Zunfthaus zur Safran und dem Memberrestaurant HAUTE betreibt die GAMMA Gruppe in Zürich zwei einmalige Gastronomieunternehmen. Das jüngste Standbein, das Restaurant Theater Casino in Zug ergänzt die Gruppe um ein weiteres Standbein an bester Lage direkt am Zugersee. 2018 wird die Nachfolgeregelung von Peter Gamma vollzogen. Anke Krause, langjährige Mitarbeitende und seit 2013 CEO der Gruppe, übernimmt als Mehrheitsaktionärin die Stimmenmehrheit zusammen mit Thomas Widmer, seit 2011 Geschäftsleiter im Clubrestaurant HAUTE und Verantwortlicher für das Zürcher Zunfthaus zur Safran. Der Gründer und Verwaltungsratspräsident, Peter Gamma, ist weiterhin an der GAMMA Gruppe beteiligt und aktiv involviert, ebenso die Verwaltungsrätin Bettina Meyer. Zum Engagement für Gäste und Kunden gehört auch ein sorgfältiger Umgang mit den Ressourcen und die Pflege der Nachhaltigkeit. In diesem Sinne 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.



Join the
CLUB.

GAMMACATERING® · Zunfthaus zur Saffran · HAUTE · theater casino zug

01

GAMMACATERING



02

ZUNFTHAUS ZUR SAFFRAN



03

HAUTE



04

RESTAURANT THEATER CASINO ZUG



05

SCHLÖSSLI UTENBERG

