



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 Mirjam Loretz freuen sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Vereinbaren Sie Ihren Besichtigungstermin von Montag bis Freitag zwischen 9.00 und 17.00 Uhr.

Prisca Elsener	Mirjam Loretz
Stiftung Theater Casino Zug	Restaurant Theater Casino Zug
Leitung Raumvermietung	Bankettverantwortliche Gastronomie
anfrage@theatercasino.ch	anfrage@theatercasino.ch
+41 41 729 05 50	+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 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 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	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 rassiger 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

APÉRO RICHE

APÉRO RICHE	Einheit	Preis
KALTE UND WARME APÉROSPEISEN		
Gebackenes Wachtelei mit Trüffelmayonnaise	Person	4.50
Saiblings Ceviche mit karamellisierten Birnen und Haselnuss	Person	5.50
S Pastinaken-Apfel Suppe mit Kartoffelcroûtons	Person	4.00
Spinatwrap mit mediterranem Gemüse, Rucola und Parmesancreme	Person	4.00
Zucchini-Spaghetti mit Paprika Aioli und Forelle im Bierteig	Person	5.00
S Rucolasalat mit Baarer Schinken, Belper Knolle und Rhabarber Dressing	Person	6.00
WARME SPEISEN IN BOWLS		
Szegediner Kalbsgulasch mit Quarkspätzle	Person	15.00
Kalbsschulter mit Zitronenthymianjus und Kohlrabi Risotto	Person	15.00
Rindsentrecôte mit Cognacrahmsauce, jungen Kartoffeln und Zucchini-Paprikagemüse	Person	15.00
Swiss Lachs mit Artischockenragout und Orecchiette	Person	15.00
Fischknusperli mit Sauce tartare, Pommes Rissolées und Cipolotti	Person	15.00
Kartoffel-Linsen Curry mit gebackenem Blumenkohl	Person	12.00
Mini Penne mit Datterinitomaten, eingelegten Buchenpilzen und Petersiliensauce	Person	12.00
SÜSSE SPEISEN IN GLÄSCHEN UND AUF TERLLERCHEN		
Felchlin Schokoladenmousse im Glas	Person	5.00
S Tiramisu mit Joghurt, Ricotta, Blaubeeren und Mandelkrokant	Person	5.00
Beeren-Limetten Mousse mit Vanille Espuma	Person	4.00
S Yuzo Zitronencreme mit Zuger Kirschen	Person	5.50
Tarte Tatin mit Blaubeerkompott	Person	5.50
Kaffeemousse mit Sauerkirschen und Krokant	Person	5.00
 <i>S = Saisonal erhältliche Gerichte</i>		
MITGEBRACHTE DESSERTS		
Für mitgebrachte Torten, Kuchen oder andere Süßspeisen	Person	5.00
ZUM KAFFEE		
Hausgemachte Friandises	Person	5.50
GAMMA Pralinen	Stück	2.50
GIVE AWAYS		
Saisonales Chutney	Stück	5.00
Saisonale Marmelade	Stück	5.00
Mini Brownies mit Cashews	Stück	5.00
Eingelegtes Gemüse	Stück	5.00



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

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.lorenz@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
Maispoularde	Frankreich
Lamm	Schweiz, Neuseeland, Australien

FISCH

Raachlachs	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 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

