



KLEIN UND FEIN

# ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Im Theater Casino Zug gelingt der Abschied von der Routine leicht. Dafür sorgt die wunderbare Aussicht auf den Zugersee kombiniert mit dem Theater Casino Ambiente.

Dazu gehört, eine Auswahl von feinsten, seltenen Lebensmitteln und Zutaten aus dem nahegelegenen, eigenen GAMMAGARTEN - stilvoll aufgetragen. Das kreative Küchenteam bereitet für die Geburtstagsfeier, das geschäftliche Treffen oder Firmenjubiläum, das lange in guter Erinnerung bleibt, alles frisch zu.



Raum	Cocktail
Festsaal	350 Personen
Kleiner Saal	150 Personen
Galerie	150 Personen
Oberes Seezimmer	50 Personen
Restaurant	50 Personen
Unteres Foyer	300 Personen

## KNACK FRISCH AUF DEN TISCH

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

## MENU

Wünschen Sie ein individuelles Menu? Kontaktieren Sie uns. Wir stellen Ihnen gerne ein Menu nach Ihren Wünschen zusammen.

## 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 Personenzahl 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.

## VERLÄNGERUNG

Für eine Verlängerung in den Banketträumlichkeiten ab 24.00 Uhr und im Restaurant ab 23.00 Uhr, wird ein Pauschalbetrag von 300.00 pro angebrochene Stunde in Rechnung gestellt.

## ZAPFENGELD

Für eine Eigenlieferung von Weinen verlangen wir:  
CHF 35.00/ 75cl Flasche  
CHF 70.00/ 150cl Flasche

## EXKLUSIVE RESTAURANT RESERVATION

Für eine exklusive Restaurant Reservation setzen wir einen Mindestumsatz von CHF 5'000.00 voraus.

# 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

Knuspriges Blätterteiggebäck mit frischen Kräutern, Käse und Paprika

Olivenfocaccia mit Ricotta und Basilikum

Crostini mit Tomatentapenade und Kräutercreme

Weissweinsuppe mit Croûtons

Mini Quiche mit Kartoffeln und Cipolotti

Mini Gipfel mit Fleischfüllung

\*\*\*

Person

28.00

Dazu servieren wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure),

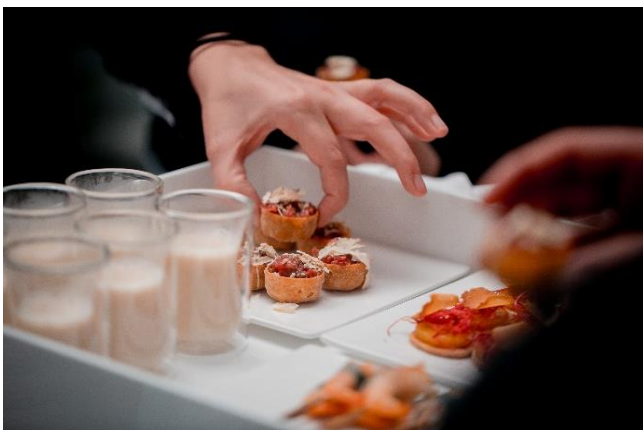
Weisswein, Rotwein und Orangensaft

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

APÉRO	Einheit	Preis
<b>FINGERFOOD DELIKATESSEN (Ab 10 Personen)</b>		
Parmesanwürfel	für 5 Personen	7.00
Getrocknete Tomaten	für 5 Personen	7.00
Gemischte Oliven	für 5 Personen	7.00
Grissini mit Rohschinken	Person	2.00
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	3.00
Baba Ganoush 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	4.00
S Tarte Fine mit Blaubeeren, Ziegenkäse auf Blätterteig gebacken	Person	4.00
Weissweinsuppe mit Croûtons	Person	4.00
Linsen-Kartoffelsalat mit geräucherter Entenbrust	Person	4.00
Mini Pita gefüllt mit Poulet, Salat und Cherrytomaten	Person	4.00
Marinierte Riesencrevette mit Chili, Ingwer und Bulgursalat	Person	5.00
Rind-Hackfleischbällchen mit rassisger Barbecuesauce	Person	4.00
Mini Bun mit Pulposalat	Person	5.00
S Blini mit geräuchertem Heilbutt, Sauerrahm und Forellenkaviar	Person	5.00
Mini Brioche mit Rindhackfleisch, Trüffel-Mayonnaise und Eschalotten	Person	5.50

APÉRO RICHE	Einheit	Preis
<b>KALTE UND WARME APÉROSPEISEN</b>		
Wachtelei mit Rindscarpaccio und Nordic Flair	Person	4.50
Saiblings Ceviche mit karamellisierten Birnen und Haselnuss	Person	4.50
<b>S</b> Kohlrabicrèmesuppe im Shotglas mit Haselnuss	Person	3.00
Weizenwrap mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Rucola	Person	3.00
Zucchini-Spaghetti mit Paprika Aioli und Forelle im Bierteig	Person	4.50
<b>S</b> Rucolasalat mit Baarer Schinken, Belper Knolle und Rhabarber Dressing	Person	6.00
<b>WARME SPEISEN IN BOWLS</b>		
Kalbsblankett mit Nuss-Chnöpfl und saisonalem Gemüse	Person	15.00
Kalbschulter mit Rotweinjus, geschmorter Kabis und Rahmpolenta	Person	15.00
Rindsentrecôte mit Cassisjus, Bratkartoffeln und Pastinakengemüse	Person	15.00
Lachsforellenfilet in Nussbutter gebratene mit Thymian-Speckrisotto	Person	15.00
Fischknusperli mit Sauce tartare, hausgemachten Kartoffelecken und Erbsen	Person	15.00
Gebratene Zucchettiroulade mit Fetakäse und Datterinitomaten	Person	12.00
Orecchiette mit Kräutersauce, Austernpilzen, Trauben und gerösteten Pistazien	Person	12.00
<b>SÜSSE SPEISEN IN GLÄSCHEN UND AUF TERLLERCHEN</b>		
Felchlin Schokoladenmousse im Glas	Person	4.00
<b>S</b> Tiramisu mit Joghurt, Ricotta, Blaubeeren und Mandelkrokant	Person	5.00
Beerenkompott mit Panna Cotta Espuma	Person	4.00
<b>S</b> Weisses Schokoladen-Mohnmousse mit eingelegten Kirschen	Person	5.00
Blätterteigkissen mit Vanille-Eierlikörcreme	Person	3.00
Kaffeemousse mit Sauerkirschen und Krokant	Person	5.00

**S** = Saisonal erhältliche Gerichte



## 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

## IHRE ANSPRECHPERSONEN



### Niculin Peter

Gastgeber Restaurant Theater Casino Zug  
niculin.peter@theatercasino.ch  
T +41 41 729 10 40



### Mirjam Loretz

Administrations- und Bankettverantwortliche  
mirjam.loretz@theatercasino.ch  
T +41 41 729 10 40

## FLEISCH

Rind	Schweiz, Irland
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Lamm	Schweiz, Neuseeland, Australien

## FISCH

Lachs/ Rauchlachs	Norwegen/ Island
Zander	Schweiz, Estland
Saibling	Schweiz, Island
Felchenfilet	Schweiz
Kabeljau	Atlantik, Norwegen
Wolfsbarsch	Frankreich
Jakobsmuscheln	Frankreich, USA

# NACHHALTIGKEIT

## GAMMACATERING®

*Wir sind  
ausgezeichnet nachhaltig.*

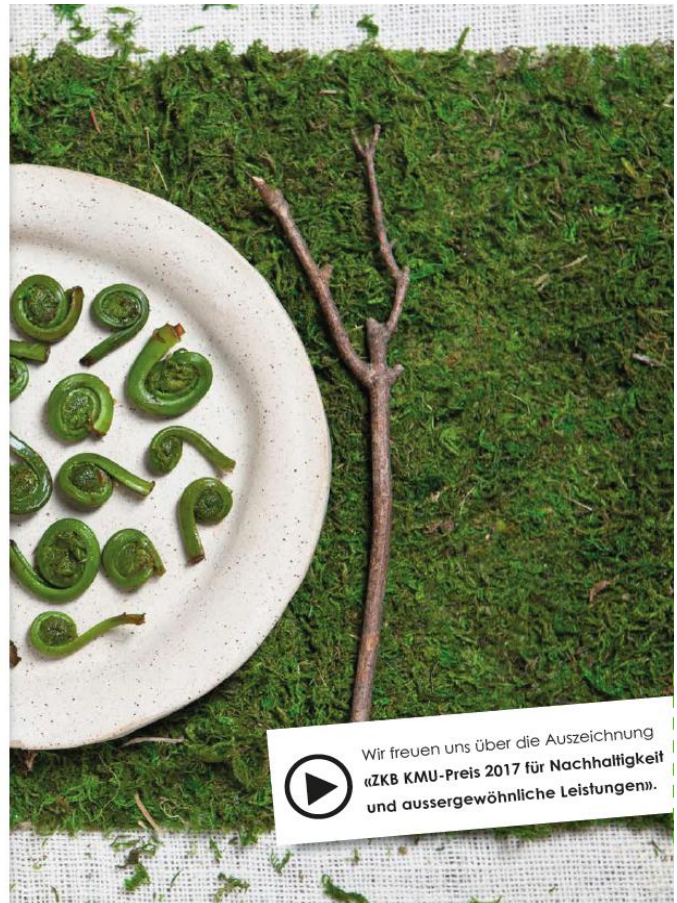
Die Produktion von Nahrungsmitteln verursacht rund ein Drittel der globalen Umweltbelastung. Wer wie wir dafür lebt, Anlässe nach allen Regeln der Kunst zu gestalten, muss sich auch um die Nachhaltigkeit seines Schaffens und Handelns kümmern.

Nach intensiver Prüfung durch die ausgewiesenen Nachhaltigkeitsfachleute vom FAMAB Verband Direkte Wirtschaftskommunikation e.V. wurde GAMMACATERING als erstes Catering Unternehmen der Schweiz mit der Nachhaltigkeits-Zertifizierung **«Sustainable Company»** ausgezeichnet. Wir engagieren uns zudem für kleine Produzenten und zertifizierte Produkte von **Fairtrade Max Havelaar**.

Das motiviert uns, Kunden und Gästen einen schonenden Umgang mit Ressourcen zu vermitteln und gemeinsam einen Beitrag für eine bessere Welt zu leisten. Denn GAMMACATERING 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



Wir freuen uns über die Auszeichnung  
«ZKB KMU-Preis 2017 für Nachhaltigkeit  
und aussergewöhnliche Leistungen».