theater casino zug
Restaurant
Bar & Lounge
am See

Business mit Weitblick

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 setzten 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

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.

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 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

SEMINAR PAUSCHALE	Einheit	Preis
IM SEMINARRAUM		
Frische Saisonfrüchte		
Candybar		
Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure),		
ZUR BEGRÜSSUNG		
Gipfeli, Kaffee/Tee,		
Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure) und Orangensaft		
KAFFEEPAUSE AM MORGEN		
Mini Viennoiserie		
Apfeltasche, Aprikosenplunder und Edelweiss-Mandelgebäck		
***		
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		
KAFFEEPAUSE 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
WILLKOMMENSKAFFEE		
Gipfeli, Kaffee/Tee,		
Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure) und Orangensaft	Person	8.50
KAFFEEPAUSE AM MORGEN		
Mini Viennoiserie		
Linzertörtli, Aprikosenschiffli, Birnenweggli		
***		
Dazu bieten wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure),		
Kaffee, Tee und Orangensaft an	Person	14.00
KAFFEEPAUSE AM NACHMITTAG		
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
FRÜCHTESCHALE		
Frische Saisonfrüchte	Person	2.50
SANDWICHES		
Auswahl an Salami, Schinken und Käse Sandwiches	Person	5.50

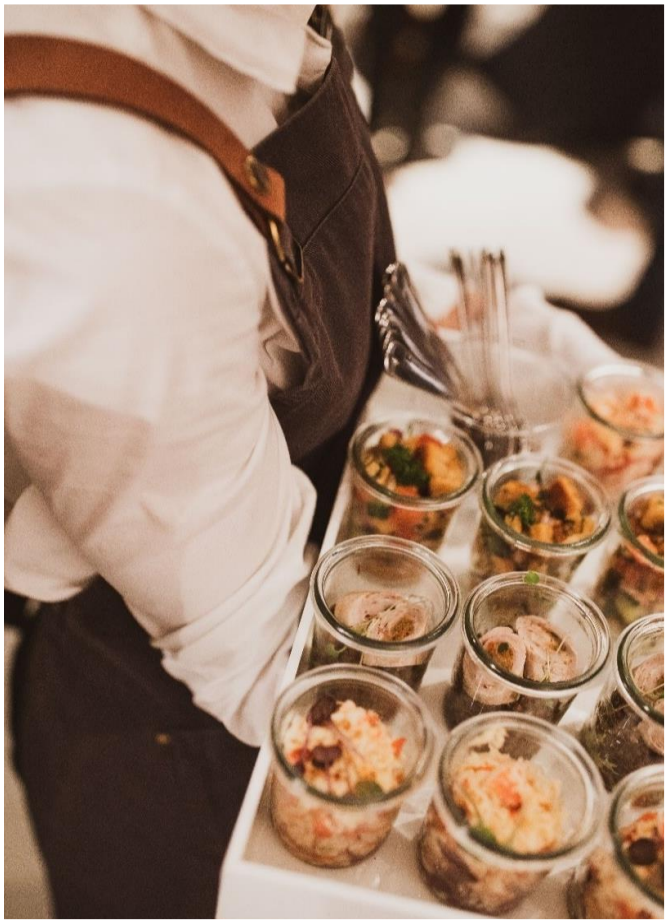
APÉRO PAUSCHALEN

LAMPENFIEBER	Einheit	Preis
Snacks auf den Stehtischen verteilt:		
Grosse Grissinistangen		
Salzige Erdnüssli		
Kartoffelchips	Person	14.00
***		
Dazu servieren wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure),		
Weisswein, Rotwein und Orangensaft		
HAUPTPROBE		
Orientalischer Couscous mit Ratatouille und Frischkäsecrème 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.

MENUVORSCHLÄGE	Einheit	Preis
1. AKT		
Gartensalat mit eingelegten Birnen und weissem Balsamico Dressing		
***		
Hackbraten mit Kartoffel-Zwiebelstampf und geschmortem Wurzelgemüse		
***		
Griess Pudding mit Zuger Kirschen	Person	41.00
2. AKT		
Kopfsalat mit knusprigem Speck, Freilandei und Croûtons		
***		
Maispoulardenbrust gefüllt mit Spinat-Mascarpone, Thymianjus, Tagliolini und Frühlingsgemüse		
***		
Kaffeemousse mit marinierten Erdbeeren und Heumilch-Espuma	Person	51.00
3. AKT		
Wassermelonen-Gurkensalat mit gebeiztem Saibling, Orangenchutney und sardischem Brot		
***		
Schweinsfilet gefüllt mit Rohschinken, Kalbsbrät und Frischkäse		
mit Pfeffer-Rotweinsauce, saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin		
***		
Felchlin Schokoladenmousse mit Fior Di Latteglacé	Person	65.00
4. AKT		
Quiche Lorraine mit Rogenmoser Rohschinken, Bärlauch-Sauerrahm und Salatspitzen		
***		
Kohlrabicrèmesuppe mit Haselnuss		
***		
Im Ofen gegartes Kalbsnierstück mit Kartoffelpurée,		
Ofengemüse und Tessiner Merlotjus		
***		
Tiramisu mit Joghurt, Ricotta, Blaubeeren und Mandelkrokant	Person	85.00
MITGEBRACHTE DESSERTS		
Für mitgebrachte Torten, Kuchen oder andere Süssspeisen	Person	5.00
ZUM KAFFEE		
Hausgemachte Friandises	Person	5.50
GAMMA Pralinen	Stück	2.50
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.*		
GIVE AWAYS		
Saisonales Chutney	Stück	5.00
Saisonale Marmelade	Stück	5.00
Mini Brownies mit Cashews	Stück	5.00
Eingelegtes Gemüse	Stück	5.00

HERZLICH
WILLKOMMEN
IM
THEATER CASINO ZUG



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 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	Pauschal/ Tisch	ab 16.00
Farblich passende Windlichter illuminieren die Stehtische	Pauschal/ Tisch	ab 5.00
BLUMENDEKORATON FÜR DIE GÄSTETISCHE *(Beispiel)*		
Mittig der Gästetafeln werden weisse Glasvasen		
mit saisonalen Blumensträussen geschmückt (ca. 4 Vasen pro Tisch)	Pauschal/ Tisch	ab 86.00
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		
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
Gästekärtchen	Stück	5.00
GAMMA GADGETS		
Hot or cold Towels	Personen	2.50
Sonnen Kit: Fächer, Sonnencrème, 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

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
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

DEKLARATION

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