



Business mit Weitblick



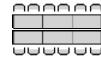
ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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 Banketträumllichkeiten 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 oder 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
WILLKOMMENSKAFFEE Gipfeli, Kaffee/Tee, Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure) und Orangensaft	Person	8.50
KAFFEEPAUSE AM MORGEN Mini Viennoiserie Als Beispiel: 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 Saisonaler Streuselkuchen vom Blech Étagère mit frischen Früchten *** Dazu bieten wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure), Kaffee, Tee und Orangensaft an	Person	20.00
FRÜCHTESCHALE Frische Saisonfrüchte	Person	5.50
SANDWICHES Auswahl an Salami, Schinken und Käse Sandwiches	Person	5.50

APÉRO PAUSCHALEN

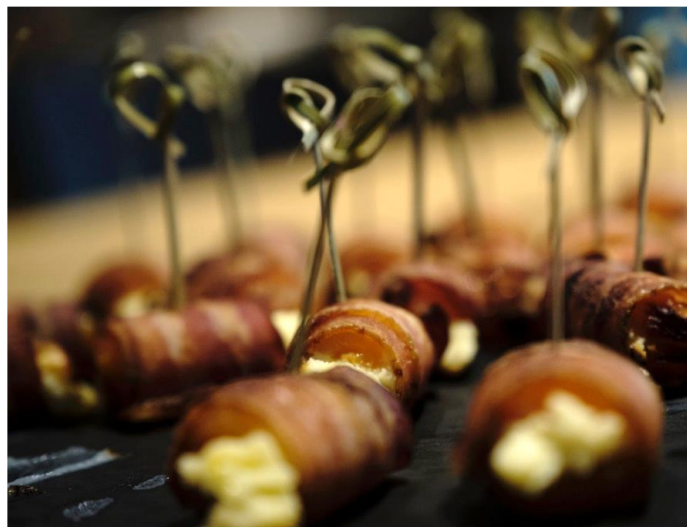
LAMPENFIEBER	Einheit	Preis
Snacks auf den Stehtischen verteilt: Grosse Grissinistangen Salzige Erdnüssli Kartoffelchips *** Dazu servieren wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure), Weisswein, Rotwein und Orangensaft	Person	14.00
HAUPTPROBE Chäsewüstli von der Holzner Metzgerei auf Kartoffel-Gurkensalat und Bratpfelschaum Mini Pita gefüllt mit mediterranem Gemüse Mini Gipfeli mit Fleischfüllung Karotten-Ingwersuppe 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
1. AKT		
Gartensalat mit Granatapfel und saisonalem Dressing ***		13.00
Rindsschmorbraten mit Schalotten Jus, Kartoffelpurée und saisonalem Gemüse ***		39.00
Caramelköpfl mit saisonalen Früchten	Person	11.00
		63.00
2. AKT		
Hausgemachte Anti Pasti, Rosmarin Grissini, Brunnenkresse, alter Balsamico und Olivenöl ***		17.00
Maispoulardenbrust gefüllt mit Spinat-Mascarpone, Thymianjus, Tessiner Polenta und Frühlingsgemüse ***		39.00
Verveine Crème brulée mit eingelegten Kirschen	Person	13.00
		69.00
3. AKT		
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 ***		44.00
Passionsfrucht Cheesecake	Person	12.00
		78.00
4. AKT		
Dreierlei vom Swiss Lachs (Tatar, geräuchert, mariniert) ***		25.00
Brunnenkressesuppe mit Joghurt ***		12.00
Roastbeef vom Entrecôte mit Sauce Foyot Rosmarin Bratkartoffeln und saisonales Gemüse ***		48.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Joghurt-Himbeer Glacé und Honighippe	Person	15.00
		100.00
MITGEBRACHTE DESSERTS		
Fürs Gedeck von mitgebrachten 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 (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.		
GIVE AWAYS		
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
Weisse Stoffservietten
Bunte Tischwäsche
Bunte Stoffservietten
Servietten umbunden mit einer passenden Satinschleife
Spezielles Geschirr/ Besteck

inklusive
inklusive
Stück 55.00
Stück 5.00
Stück 5.00
nach Aufwand

GRAFIK

Tischnummern mit Ständer
Menukarten mit Logo
Staffelei mit Spiegel als Tischplan (90x90cm)
Gastekärtchen

inklusive
inklusive
Stück 75.00
Stück 5.00

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. Beamertisch und Leinwand
Disco-Beleuchtung in der Bar
Kabel-Mikrofon im Restaurant

Pauschal 260.00
Pauschal 75.00
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

Rauchlachs	Norwegen/ Island
Swiss Lachs	Schweiz

NACHHALTIGKEIT

GAMMACATERING® . Zunfthaus zur Saffran . 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 Saffran** 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

