



BUSINESS MIT WEITBLICK

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Im Theater Casino Zug gelingt das Ausklinken vom Businessalltag leicht. Stilvolle Räume mit moderner Infrastruktur lassen sich für Seminare, Tagungen, Konferenzen und Gaumen-freuden ideal kombinieren.

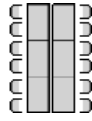
Was immer Sie planen – wir haben den stimmigen Raum dazu, von 5 bis 600 Personen.

Dazu gehört eine Auswahl von feinsten, marktfrischen Lebensmitteln und Zutaten, immer stilvoll aufgetragen.

SEMINARRAUM

Raum

Festsaal
Kleiner Saal
Oberes Seezimmer
Bergzimmer
Theatersaal



Tafel lang

274 Personen
100 Personen
36 Personen
18 Personen
-



Konzert

250 Personen
80 Personen
30 Personen
30 Personen
600 Personen

PAUSENVERPFLEGUNG

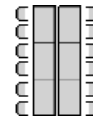
Raum

Unteres Seezimmer
Terrasse Unteres Seezimmer
Bar und Lounge Restaurant
Restaurant
Festsaal
Galerie



Stehische

50 Personen
50 Personen
50 Personen
50 Personen
600 Personen
150 Personen



Tafel lang

-
-
-
60 Personen
274 Personen
72 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 Banketträumllichkeiten ab 24.00 Uhr und im Restaurant ab 23.00 Uhr, wird ein Pauschalbetrag von 300.00 pro angebrochene Stunde in Rechnung gestellt.

EXKLUSIVE RESTAURANT RESERVATION

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

SEMINAR PAUSCHALE

SEMINAR PAUSCHALE

Einheit

Preis

IM PLENUM

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 Apfeltasche, Aprikosenplunder, Edelweiss-Mandelgebäck *** Dazu bieten wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure), Kaffee, Tee und Orangensaft an	Person	14.00
KAFFEEPAUSE AM NACHMITTAG Muffin, Mini Nussgipfel Apfelkuchen 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

APÉRO PAUSCHALEN	Einheit	Preis
LAMPENFIEBER 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 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 *** Dazu servieren wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure), Weisswein, Rotwein und Orangensaft	Person	28.00

MENUVORSCHLÄGE

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, Orangen Chutney 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

KONTAKT

Lassen Sie uns Ihre Bedürfnisse wissen – wir schaffen daraus Ihren perfekten Anlass.

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 & 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

DEKLARATION

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».