theater casino zug
Restaurant
Bar & Lounge
am See

# Angebot für Ihren Event

## KAPAZITÄTEN

| RAUM | Cocktail | Tafel lang | Tafel rund |
|---|---|---|---|
| Festsaal | 350 Personen | 270 Personen | 220 Personen |
| Galerie | 150 Personen | 70 Personen | - |
| Kleiner Saal | 150 Personen | 100 Personen | 70 Personen |
| Oberes Seezimmer | 50 Personen | 24 Personen | - |
| Restaurant | 100 Personen | 70 Personen | - |

## RAUMMIETE FÜR FESTSAAL / KLEINER SAAL

Die Miete für die Banketträumlichkeiten wird durch die Theater- und Musikgesellschaft Zug verrechnet.
Im Festsaal gilt für die Gastronomie ein Mindestumsatz von CHF 160.00 / Erwachsener

## EXKLUSIVE RESTAURANT RESERVATION

Für eine exklusive Restaurant Reservation setzten wir folgenden Mindestumsatz voraus:

| | |
|---|---|
| April - September | CHF 9'000.00 |
| Oktober - März | CHF 7'000.00 |

Der Umsatz muss durch Menü und Getränke erreicht werden, ansonsten wird die Differenz als Miete aufgebucht.

## RESERVATIONEN/ BESICHTIGUNGEN

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.
Vereinbaren Sie Ihren Besichtigungstermin von Montag bis Freitag zwischen 9.00 und 17.00 Uhr.

**Anlässe im Theater Casino**
Theater Casino Zug
Leitung Raumvermietung
anfrage@theatercasino.ch
+41 41 729 05 50

**Anlässe im Restaurant**
Restaurant Theater Casino Zug
Projektleiter Gastronomie
bankett@theatercasino.ch
+41 41 729 10 40

## IHR WEG INS THEATER CASINO ZUG

| | |
|---|---|
| Mit dem Bus | Haltestelle «Theater Casino» (Buslinien 605 und 611) |
| Mit dem Zug | Haltestelle «Zug Casino» |
| Parkhäuser | Parkhaus Altstadt Casino, Zugerbergstrasse, 6300 Zug |
| für mit dem Auto | Parkhaus Frauensteinmatt, Frauensteinmatt, 6300 Zug |

## PERSONENANZAHL

Eine Änderung der Teilnehmer:innenzahl für das Essen muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass 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 in Rechnung gestellt.

## VERLÄNGERUNG

In unseren Räumen können Sie ohne Verlängerungsgebühr bis 23.00 Uhr feiern.
Danach erheben wir pro angebrochene Stunde eine Pauschale von:

| | | |
|---|---|---|
| Im Restaurant | Pro angebrochene Stunde | 400.00 |
| In den Banketträumlichkeiten | Pro angebrochene Stunde | 500.00 |

Eine Verlängerung ist bis maximal 03.00 Uhr möglich.

## UMBAUPAUSCHALE

| | | |
|---|---|---|
| Aufwand Mitarbeiter für die Ummöblierung vor und nach dem Anlass.<br>(bei exklusiv Reservationen im Restaurant) | Pauschal | 300.00 |

## ZAPFENGELD

Für eine Eigenlieferung von Weinen verlangen wir:
CHF 45.00/ 75cl Flasche
CHF 90.00/ 150cl Flasche

Für eine Eigenlieferung von Spirituosen verlangen wir:
CHF 75.00/ 70cl Flasche

## SHOWEFFEKTE

Im Restaurant sowie im Festsaal sind jegliche Arten von Konfetti Kanonen und Pyrotechniken verboten.

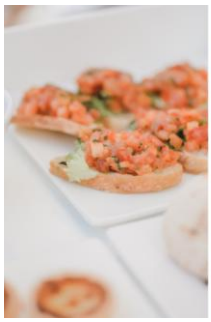
| | | |
|---|---|---|
| Für den Reinigungsaufwand stellen wir Ihnen folgenden Betrag in Rechnung. | Pauschal | 500.00 |

## ADMINISTRATIONS AUFWAND

Für den administrativen Aufwand und die Beratungen verrechnen wir folgende Pauschalen:

| | | |
|---|---|---|
| Anlass bis 50 Personen | | offeriert |
| Anlass 50 - 100 Personen | CHF | 200.00 |
| Anlass 100 - 150 Personen | CHF | 250.00 |
| Anlass ab 150 Personen | CHF | 300.00 |

| APÉRO | Einheit | Preis |
|---|---|---|
| **FINGERFOOD DELIKATESSEN (Ab 20 Personen)** | | |
| Nüsse und Chips | Person | 3.00 |
| Verschiedene Blätterteiggebäcke | Person | 3.50 |
| Parmesanwürfel | Person | 3.50 |
| Gemischte Oliven | Person | 3.50 |
| Oliven "Ascolane" | Person | 3.00 |
| Grissini | Person | 2.50 |
| Grissini mit Rohschinken | Person | 4.00 |
| Karottentatar auf Tabiokachip | Stück | 5.00 |
| Mini Pita gefüllt mit mediterranem Gemüse | Stück | 4.50 |
| Käseküchlein | Stück | 4.50 |
| Tomaten Bruschetta | Stück | 3.50 |
| Roggenbrot mit Kartoffelfrischkäse und Schnittlauch | Stück | 5.00 |
| Gurken-Minzkaltschale | Stück | 4.50 |
| Gazpacho | Stück | 4.50 |
| Karotten-Ingwersuppe | Stück | 4.50 |
| Quiche Lorraine | Stück | 4.50 |
| Gemüse Quiche mit Broccoli und Kernen | Stück | 4.50 |
| Mini Burger mit Quinoa und Curry-Minz Mayonnaise | Stück | 6.50 |
| Mini Burger mit Rindhackfleisch, Trüffel Mayonnaise und Schalotten | Stück | 6.50 |
| Mini Gipfeli mit Fleischfüllung | Stück | 5.50 |
| Fleischbällchen vom Rind mit BBQ Sauce | Stück | 5.00 |
| Backhendlstreifen mit Limonen Crème fraîche | Stück | 6.00 |
| Kalbfleischinvoltini mit Auberginenkaviar und Yuzu Mayonnaise | Stück | 6.50 |
| Wrap mit Lachs, Frischkäse und Rucola | Stück | 5.50 |
| Geschmorte Wassermelone im Kräuter-Panko Mantel und Miso Mayonnaise | Stück | 5.00 |
| Tatar vom Rind auf Brioche mit Belperknolle und grobkörnigem Senf | Stück | 6.50 |



| SCHAUMWEINE | Einheit | Preis |
|---|---|---|
| **Frankreich** | | |
| Devaux Grande Réserve \| Champagne Devaux \| Champagne<br>Pinot Noir \| Chardonnay | 75cl | 82.00 |
| Devaux Coeur des Bar Blanc de Blancs \| Champagne Devaux \| Champagne<br>Chardonnay | 75cl | 95.00 |
| Perrier - Jouët Grand Brut \| Champagne Perier - Jouët \| Champagne<br>Pinot Noir \| Meunier \| Chardonnay | 75cl | 99.00 |
| **Italien** | | |
| Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry \| Cantina Vedova \| Venetien<br>Glera | 75cl | 65.00 |
| Franciacorta Brut Satèn \| La Fiorita \| Lombardei<br>Chardonnay | 75cl | 75.00 |
| **Spanien** | | |
| Balma Brut Classic Penedès \| Mas Bertran \| Penedès<br>Xarel Lo \| Macabeu | 75cl | 69.00 |

| ROSÉWEINE | | |
|---|---|---|
| **Schweiz** | | |
| Weissherbst Klettgau \| Weinbau Ruch \| Schaffhausen<br>Pinot Noir | 75cl | 69.00 |
| **Frankreich** | | |
| Château La Mascaronne Rosé \| Château La Mascaronne \| Provence<br>Grenache \| Cinsault \| Syrah \| Rolle | 75cl | 79.00 |

| WEISSWEINE | Einheit | Preis |
|---|---|---|
| **Schweiz** | | |
| Weisser Zweigelt \| Weingut Irsslinger \| Zürich | 75cl | 65.00 |
| Weisser Zweigelt | 150cl | 132.00 |
| Solaris Buonas \| Weinbau Holzgang \| Zug | 75cl | 59.00 |
| Solaris | | |
| Chardonnay \| Roman Hermann \| Graubünden | 75cl | 79.00 |
| Chardonnay | | |
| Giullare Bianco di Merlot \| FA'WINO \| Tessin | 75cl | 62.00 |
| Merlot | | |
| **Österreich** | | |
| Grüner Veltliner Engabrunn \| Weingut Steinschaden | 75cl | 62.00 |
| Grüner Veltliner | | |
| **Frankreich** | | |
| Chablis \| William Fèvre \| Burgund | 75cl | 79.00 |
| Chardonnay | | |
| Sancerre Blanc \| Vacheron \| Loire | 75cl | 79.00 |
| Sauvignon Blanc | | |
| La Truffière Côtes du Rhône Blanc \| La Ferme du Mont \| Rhône | 75cl | 59.00 |
| Clairette \| Grenache Blanc \| Marsanne \| Rousanne \| Viognier | | |
| **Italien** | | |
| Mostofiore Trebbiano Toscana \| Fattoria di Petrognano \| Toskana | 75cl | 69.00 |
| Trebbiano | | |
| Pinot Grigio Colline Pescaresi Magniola \| iLauri \| Abruzzen | 75cl | 59.00 |
| Pinot Grigio | | |
| **Spanien** | | |
| Verdejo Copaboca \| Bodegas Copaboca \| Rueda | 75cl | 55.00 |
| Verdejo | | |
| Sauvignon Blanc Gorgorito \| Bodegas Copaboca \| Rueda | 75cl | 59.00 |
| Sauvignon Blanc | | |

| ROTWEINE | Einheit | Preis |
|---|---|---|
| **Schweiz** | | |
| Pinot Noir Le Petit \| Roman Hermann \| Graubünden<br>Pinot Noir | 75cl | 75.00 |
| Cuvée d'Elysée \| Le Clos de Céligny \| Genf<br>Garanoir \| Cabernet Sauvignon \| Divico | 75cl | 69.00 |
| Tinello \| Kopp von der Crone Visini \| Tessin<br>Merlot | 75cl | 72.00 |
| **Frankreich** | | |
| Côtes du Rhône Villages Valréas Rouge \| Clos Bellane \| Rhône<br>Grenache \| Syrah | 75cl | 65.00 |
| Relais de La Dominique \| Château La Dominique \| St. Émilion<br>Merlot | 75cl | 72.00 |
| Château Durfort-Vivens Le Plateau \| Les Parcelles de Durfort-Vivens \| Margaux | 75cl | 79.00 |
| Cabernet Sauvignon \| Merlot | 150cl | 159.00 |
| Château Haut-Bages Liberal \| 5ème Cru Classé \| Pauillac | 75cl | 92.00 |
| Cabernet Sauvignon \| Merlot | 150cl | 185.00 |
| **Italien** | | |
| Barbera d'Alba Superiore \| Poderi Roccanera \| Piemont<br>Barbera | 75cl | 62.00 |
| Meme Chianti Riserva \| Fattoria di Petrognano \| Toskana<br>Sangiovese \| Canaiolo | 75cl | 69.00 |
| Bajo Montepulciano d'Abruzzo \| I Lauri \| Abruzzen<br>Montepulciano | 75cl | 59.00 |
| **Spanien** | | |
| Copaboca Tinto Crianza \| Bodegas Copaboca \| Ribera del Duero<br>Tempranillo | 75cl | 59.00 |
| Juan Galindo Reserva \| Bodegas Copaboca \| Ribera del Duero<br>Tempranillo | 75cl | 72.00 |
| Rioja Reserva Monasterio de Yuso \| Bodegas David Moreno \| Rioja | 75cl | 69.00 |
| Tempranillo \| Garnacha | 150cl | 139.00 |

| BAR ANGEBOT | Einheit | Preis |
|---|---|---|
| Gin-Tonic | Portion | 17.00 |
| Negroni | Portion | 17.00 |
| Vodka Orange/ Mate / Lemon | Portion | 17.00 |
| Cuba Libre | Portion | 17.00 |
| Moscow Mule | Portion | 17.00 |
| Dark & Stormy | Portion | 17.00 |
| Whisky Jack Daniels Cola | Portion | 17.00 |
| Hugo | Portion | 14.00 |
| Aperol Spritz | Portion | 14.00 |
| GAMMA Drink "Wild Berry" mit Prosecco, Limettensaft und Beeren | Portion | 14.00 |
| Bier, Goldmandli | 33cl | 6.50 |
| **BAR ANGEBOT ALKOHOLFREI** | | |
| Virgin Hugo | Portion | 14.00 |
| No-Groni | Portion | 14.00 |
| Virgin GAMMA Drink "Wild Berry" mit Soda, Limettensaft und Beeren | Portion | 14.00 |
| **DIGESTIF** | | |
| Bulleit Bourbon | 4cl | 13.00 |
| Etter Grappa Merlot Ticino | 2cl | 10.00 |
| Etter Kirsch | 2cl | 10.00 |
| Etter Vieille Poire | 2cl | 10.00 |
| Etter Vieille Prune | 2cl | 10.00 |
| Cognac Hennessy XO | 2cl | 19.00 |
| **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE** | | |
| Passugger / Allegra | 77cl | 9.00 |
| Softdrinks | 33cl | 6.00 |
| Orangensaft | 100cl | 14.00 |
| Kaffee / Espresso | Portion | 5.50 |
| Tee | Portion | 6.00 |
| **AUS DEM DISPENSER** | | |
| Hausgemachter saisonaler Eistee | 100cl | 18.00 |
| Aromatisiertes Wasser: mit saisonalen Früchten | 100cl | 12.00 |

Aus Liebe zur saisonalen Küche bereitet unser Küchenchef mit seinem Team die Speisen mit viel Leidenschaft und frisch zu.
Nur die besten Produkte, welche unserem hohen Qualitätsanspruch entsprechen, werden vom Küchenchef ausgesucht.

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

| **UNSERE EMPFEHLUNG** | | Einheit | Preis |
|---|---|---|---|
| **Menü 1** | *Menü mit Fleisch* | Person | 54.00 |
| | *Menü Vegetarisch* | Person | 47.00 |

Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen und saisonalem Dressing
***
Hackbraten mit Rotwein Jus, Kartoffelstock und saisonalem Gemüse

Kichererbsen Curry mit Kräutertofu und scharzem Rüeblichip
***
Passionsfrucht-Cheesecake mit Minzsponge und Honighippe

| **Menü 2** | *Menü mit Fleisch* | Person | 83.00 |
|---|---|---|---|
| | *Menü Vegetarisch* | Person | 72.00 |

Gartensalat mit Granatapfel und saisonalem Dressing
***
Apfel-Sellerie Suppe mit Granny Smith Schaum
***
Schweinsnierstück aus dem Ofen mit Pommery Senfsauce, Rosmarin-Bratkartoffeln und saisonales Gemüse

Penne Cinque Pi mit Basilikum Schaum
***
Schokoladen-Truffes Cake mit Apfel-Vanillekompott

| **Menü 3** | *Menü mit Fleisch* | Person | 110.00 |
|---|---|---|---|
| | *Menü Vegetarisch* | Person | 96.00 |

Dreierlei vom Swiss Lachs mit grünem Apfelgel und Kräutersalat

Hausgemachte Antipasti mit Kresse, Balsamico, Olivenöl und Grissini
***
Gebratenes Felchenfilet auf Erbsenpüree, Salat von Wildkräutern und Meerrettich Schaum

Gebackener Paneer auf Erbsenpüree, Salat von Wildkräutern und Meerrettich Schaum
***
Roastbeef vom Entrecôte mit Sauce Foyot, Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

Casarecce mit Randenpesto und getrocknetem Ricotta
***
Himbeermousse-Schnitte mit Mandelkrokant und saisonalen Beeren

| | MENUVORSCHLÄGE | Einheit | Preis |
|---|---|---|---|
| | **SALATE UND VORSPEISEN** | | |
| V | Gartensalat mit Granatapfel und saisonalem Dressing | Person | 15.00 |
| | Knackiger Baby Lattich mit Speck, Parmesan und Ceasar Dressing | Person | 17.00 |
| | Peperonie - Gurkensalat mit Feta, Datterinitomaten, Foccacia Chip und weissem Balsamicodressing | Person | 17.50 |
| V | Hausgemachte Antipasti mit Kresse, Balsamico, Olivenöl und Grissini | Person | 19.00 |
| | Mesclunsalat mit geräuchertem Lachs und Meerrettich Dressing | Person | 21.00 |
| | Burrata mit farbigen Tomaten Basilikum Vinaigrette und Balsamicoperlen | Person | 24.00 |
| | Tatar vom Rind mit Eigelbcrème und knusprigen Kapern auf Brioche | Person | 24.00 |
| | Dreierlei vom Swiss Lachs mit grünem Apfelgel und Kräutersalat | Person | 25.00 |
| | Mariniertes Roastbeef mit Kartoffel-Radieslisalat und Kräuter Crème Fraiche | Person | 28.00 |
| | **SUPPEN** | | |
| | Apfel-Sellerie Suppe mit Granny Smith Schaum | Person | 13.00 |
| V | Tomatensuppe mit Röstbrot und Basilikum | Person | 13.00 |
| V | Karotten-Ingwersuppe mit Orangen Schaum | Person | 14.00 |
| V | Randen-Kokossuppe | Person | 14.00 |
| | Zitronengrassuppe mit Koriander Schaum | Person | 14.00 |
| | **ZWISCHENGÄNGE** | | |
| | Limonensorbet mit Prosecco | Person | 11.00 |
| | Gnocchi mit jungem Spinat, Datterinitomaten und gehobelter Belperknolle | Person | 19.00 |
| | Zitronen Risotto mit gebrannter Ananas und Basilikum-Frischkäse | Person | 24.00 |
| | Ravioli mit Kalbsfleisch, Marsala Jus und geschmorten Randen | Person | 25.00 |
| | Gebratenes Felchenfilet auf Erbsenpüree, Salat von Kräutern und Meerrettich Schaum | Person | 27.00 |
| | **HAUPTGÄNGE** | | |
| | **Geflügel** | | |
| | Geschnetzeltes vom Poulet an Casimir Sauce | Person | 34.00 |
| | Pouletgeschnetzeltes mit Kräuterrahmsauce und getrockneten Tomaten | Person | 35.00 |
| | Pouletoberschenkelsteak mit warmer BBQ Sauce | Person | 37.00 |
| | Pouletbrust Piccata mit Tomatensauce | Person | 39.00 |
| | Maispoulardenbrust gefüllt mit Spinat-Mascarponecrème und Thymian Jus | Person | 44.00 |
| | **Schwein** | | |
| | Ossobuco mit Gremolata (Peterli, Zitrone, Knoblauch und Fleur de Sel) | Person | 38.00 |
| | Nierstück vom Schwein aus dem Ofen an Pommery Senfsauce | Person | 41.00 |
| | Saltimbocca vom Schwein mit Marsala Jus | Person | 42.00 |
| | Filet vom Schwein im Rohschinkenmantel mit Kalbsbrät und Frischkäse, dazu Rosmarin Jus | Person | 46.00 |
| | Filet vom Schwein im Blätterteig mit Rohschinkenmantel und Pilz-Duxelles Cognacrahmsauce | Person | 47.00 |
| | **Rind** | | |
| | Rindsfleischroulade mit Lorbeer Jus | Person | 39.00 |
| | Schmorbraten vom Rind mit Schalotten Jus | Person | 43.00 |
| | Geschnetzeltes vom Rind an Paprikarahmsauce, Essiggurken und Sauerrahm | Person | 41.00 |
| | Roastbeef vom Entrecôte mit Sauce Foyot | Person | 49.50 |
| | Filet vom Rind mit Marsala Jus | Person | 59.00 |

| | | Einheit | Preis |
|---|---|---|---|
| | **Kalb** | | |
| | Schulterbraten vom Kalb mit Rosmarin Jus | Person | 46.00 |
| | Sous Vide gegarter Tafelspitz vom Kalb mit grüner Kräutersauce | Person | 46.00 |
| | Geschnetzeltes vom Kalb an einer Pilzrahmsauce | Person | 48.00 |
| | Nierstück vom Kalb mit Chimi Churri Sauce | Person | 61.00 |
| | **Lamm** | | |
| | Nierstück vom Lamm Provencal mit Balsamicosauce | Person | 56.00 |
| | Lammracks mit Nusskruste | Person | 61.00 |
| | **Fisch** | | |
| | Felchenfilet aus dem Zugersee mit Kräuterrahmsauce | Person | 41.00 |
| | Swisslachs mit Safrancremesauce | Person | 44.00 |
| | Forellenfilet Müllerinnenart | Person | 45.00 |
| | Alpen-Zanderfilet mit Petersilien Schaum | Person | 52.00 |

**Beilagen**

Zu allen Hauptgängen servieren wir eine Beilage nach Wahl und saisonales Gemüse.

Gerne dürfen Sie eine Beilage auswählen:
Serviettenknödel, Rösti, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Kartoffelpüree, Mascarpone Risotto
Pilaw Reis, hausgemachte Spätzli, Kartoffelgratin, Tessiner Polenta, Fregola Sarda, Nudeln

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Vegetarische und vegane Hauptgänge** | | |
| *V* | Kichererbsen Curry mit Kräutertofu und schwarzem Karottenchip | Person | 34.00 |
| | Penne Cinque Pi mit Basilikum Schaum | Person | 34.50 |
| *V* | Tomaten Luya mit Kräutersalsa und weisser Polenta | Person | 36.00 |
| | Erbsenrisotto mit Burrata Espuma und Cherrytomaten | Person | 36.00 |
| | Casarecce mit Randenpesto und getrocknetem Ricotta | Person | 36.00 |
| | Planted Chicken mit Pilzen, Crémesauce und Knusperrösti | Person | 38.00 |

**Wünschen Sie mehrere Hauptgänge?**

Wir servieren Ihnen pro Gast einen Fleisch- oder einen vegetarischen Hauptgang.
Wünschen Sie, dass Ihre Gäste die Möglichkeiten haben zwischen
mehr als zwei Hauptgängen auszuwählen? Aufpreis/ Person 5.00

| | DESSERTS | Einheit | Preis |
|---|---|---|---|
| | Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm | Person | 13.00 |
| | Zitronen-Thymian Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce | Person | 13.00 |
| | Tonkabohnen-Crème brûlée mit Honighippe | Person | 13.00 |
| | Karottenkuchen mit Feigen-Mascarpone Glacé (Vegan: mit Mangosorbet) | Person | 13.00 |
| | Passionsfrucht-Cheesecake mit Minzsponge und Schokoladenchip | Person | 14.00 |
| | Himbeermousse-Schnitte mit Mandelkrokant und saisonalen Beeren | Person | 14.00 |
| | Pekannuss-Schokoladen Brownie mit Mascarpone-Vanillecrème | Person | 14.00 |
| | Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Joghurt-Waldbeer Glacé und Honighippe | Person | 16.00 |
| *V* | Schokoladen-Truffescake mit Apfel-Vanillekompott | Person | 16.00 |
| *V* | Schokoladenmousse-Schnitte mit Mangocoulis | Person | 16.00 |

**DESSERTBUFFET (Ab 30 Personen)**

Zitronen-Thymian Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce
Himbeermousse mit Mandelkrokant
Passionsfrucht Cheesecake
Apfelstrudel im Glas
Felchlin Schokoladenmousse
Tonkabohnen Crème brûlée
Klassisches Tiramisu
Früchte Streuselkuchen
*V* Rüeblikuchen mit Pistaziencrème
Pekannuss-Schokoladen Brownie mit Mascarpone-Vanillecrème
*V* Auswahl an Glacé im Glas
*V* Saisonale Früchteplatte

| | | |
|---|---|---|
| *Wir bitten Sie, eine Auswahl von fünf Desserts zusammen zu stellen.* | Person | 23.00 |
| *Wir rechnen mit drei Portionen pro Gast.* | | |

*V* = *Kann Vegan produziert werden.*

**MITGEBRACHTE DESSERTS**

| | | |
|---|---|---|
| Für das Gedeck Ihrer mitgebrachten Torte verrechnen wir: | Person | 9.00 |
| Wenn Sie die Torte in eine bestehende Dessertvariation integrieren möchten, verrechnen wir: | Person | 4.00 |

Für angelieferte Torten übernehmen wir keine Haftung.

**GLACEWAGEN**

| | | |
|---|---|---|
| Mit diversen Sorten von der Glacé Manufaktur Dolce Amore in Küssnacht am Rigi | Kugel | 5.50 |

**CANDY-BAR**

| | | |
|---|---|---|
| Auswahl an diversen Süssigkeiten präsentiert in Bonbonieren | Person | 5.00 |

**ZUM KAFFEE**

| | | |
|---|---|---|
| Hausgemachte Friandises | Person | 7.00 |

| **SPÄTSPEISEN** | Einheit | Preis |
|---|---|---|
| Mini Hot Dogs mit Zufikerli Wurst | Person | 8.50 |
| Mini Schnitzelbrot mit Tartar Sauce | Person | 8.50 |
| Angus-Käse Würstchen mit Bürli und Senf | Person | 8.50 |
| Currywurst mit Pommes Rissolées | Person | 9.00 |
| Plättli mit Käse- und Fleischvariationen aus der Region | Person | 13.50 |

| **KINDERMENÜ** | | |
|---|---|---|
| Chicken Nuggets mit Pommes | Person | 13.00 |
| Nüdeli mit Tomatensauce | Person | 13.00 |
| Fish and Chips | Person | 13.00 |

**KÜNSTLERMENU (nur auf Vorbestellung)**

| | | |
|---|---|---|
| Menukosten für Künstler und/oder Staff<br>(Pro Person einen Hauptgang* zum Lunch oder Dinner, inkl. Mineralwasser und Kaffee/ Tee) | Person | 30.00 |
| Tagespauschale für Künstler und/oder Staff<br>(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.*

**JUMI'S KÄSEBUFFET (ab 50 Personen)**

"Jumi`s heimeligs Chäsbuffet muess mä einfach erläbt ha!
Usgfalleni, regionali und mit viu Liebi und vo Hand härgschteuti Chäse, vo milde Chindergarte-Chäsli, über Schaaf, Geiss und Blauschimmel bis zu de ganz wilde Sache heimer aues derbi."

| | | |
|---|---|---|
| *Die Preise variieren je nach Gästeanzahl.* | Person | 26.00 |

| **LIVESTATION (buchbar ab 30 Personen)** | | |
|---|---|---|
| Rindstatar auf Brioche / Vegetarisch: Gemüsetatar | Person | 17.50 |
| Flammkuchen mit verschiedenen Garnituren | Person | 18.50 |
| Warme Waffeln mit Rahm, Nutella und Beerenkompott | Person | 15.00 |
| Marsala Sabayone | Person | 11.00 |

Für den Auf- und Abbau der Livestationen verrechnen wir Pauschal CHF 200.00 pro Station.

**RAUMGESTALTUNG UND INFRASTRUKTUR**
Wir verfügen über eine professionelle Raumgestaltungs- und Floristikabteilung.
Unsere Raumgestalterin Livia Schmid, sowie wie unsere Hausfloristin Martina Camenzind unterbreiten
Ihnen gerne Vorschläge für die individuelle Gestaltung Ihres Anlasses - themenbezogen und dem Motto entsprechend.

Die Lieferung und Abholung wird durch das Team der Gastronomie koordiniert.
Selbstverständlich dürfen Sie die Blumen nach dem Anlass mit nach Hause nehmen.

| ACCESSOIRES UND TISCHWÄSCHE | Einheit | Preis |
|---|---|---|
| Weisse Tischwäsche | Stück | 10.00 |
| Bunte Tischwäsche | Stück | 55.00 |
| Bunte Stoffservietten | Stück | 5.00 |
| Stühle umbunden mit einer passenden Satinschleife | Stück | 8.00 |
| Servietten umbunden mit einer passenden Satinschleife | Stück | 8.00 |
| Weisse Stoffservietten | | inklusive |
| Spezielles Geschirr/ Besteck | | nach Aufwand |

| DIENSTLEISTUNGEN *(ab 65 Personen)* | | |
|---|---|---|
| Platzieren der Gästekärtchen | Gast | 2.00 |
| Platzieren der Gastgeschenke | Gast | 2.00 |
| Platzieren der Dekoration | Gast | 2.00 |

| GRAFIK | | |
|---|---|---|
| Tischnummern mit Ständer | | inklusive |
| Menukarten (Wir rechnen mit einer Menükarte pro 4 Personen) | Stück | 2.00 |
| Staffelei mit Spiegel als Tischplan (72x105cm) | Stück | 75.00 |

| GAMMA GADGETS | | |
|---|---|---|
| Hot or cold Towels | Personen | 2.50 |
| WC-Körbli | für 2 Stück | 50.00 |

| FÜR ANLÄSSE IM RESTAURANT | | |
|---|---|---|
| Beamer und Leinwand | Pauschal | 120.00 |
| Disco-Beleuchtung in der Bar | Pauschal | 100.00 |
| Kabel-Mikrofon im Restaurant | | inklusive |

| MITARBEITER:INNEN BEKLEIDUNG | | Einheit | Preis |
|---|---|---|---|
| **Standard Uniform** | Weisses Hemd, schwarze Hose<br>und eine anthrazit farbene Schürze | Mitarbeitender | inklusive |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **A touch of color** | Weisses Hemd, schwarze Hose,<br>eine farblich passende Krawatte und/ oder Schürze | Mitarbeitender | 10.00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Chic** | Weisses Hemd, schwarze Hose,<br>eine schwarze Fliege und schwarze Hosenträger | Mitarbeitender | 10.00 |

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

**GAMMACATERING AG**
Restaurant Theater Casino Zug
Artherstrasse 2-4
6300 Zug
T +41 41 729 10 40
restaurant@theatercasino.ch

**Leandro Feusi**
Gastgeber
leandro.feusi@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 40

## UNSERE PARTNER

**BLUMEN**
TINAMARA
Blumen&Dekorationen
Martina Camenzind
Schützenwies 2
8926 Kappel am Albis
T +41 76 453 75 79
kontakt@tinamara.ch
www.tinamara.ch

**DEKO**
Livia Schmid
Bösch 43
6331 Hünenberg
T +41 78 744 75 79
l.schmid@gammacatering.com
www.gammadesign.ch
DESIGN

**HOCHZEITSTORTEN**
Sprüngli
T +41 (0) 44 224 47 11
bestell-service@spruengli.ch
www.spruengli.ch/shop

**Aus Leidenschaft zur Gastfreundschaft und mit viel Engagement entstand die GAMMA Gruppe**

Wo Menschen zusammenkommen, entsteht Atmosphäre, Emotion und Erinnerung. Im Theatercasino Zug vereinen sich Kulinarik, Gastlichkeit und Inszenierung zu einem stimmigen Gesamterlebnis für Firmenanlässe und private Feiern.
Mit frischen, saisonalen Produkten kreiert unser Küchenteam überraschende Genussmomente. Aufmerksame Gastgeberinnen und Gastgeber sowie eingespielte Projektteams sorgen für klare Abläufe und eine reibungslose Umsetzung bis ins Detail.
Das Restaurant Theatercasino Zug ist Teil der GAMMACATERING AG und verbindet Restaurantqualität mit langjähriger Eventkompetenz auf höchstem Niveau.

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
Kultur . Café . Anlässe

**Schlössli Utenberg**
Utenberg 643
6006 Luzern
T +41 41 781 10 01
zug@gammacatering.com

## NACHHALTIGKEIT

**Nachhaltiger Genuss kombiniert mit einmaliger Weitsicht**

Das Restaurant Theater Casino Zug liegt an schönster Lage direkt am Zugersee und überzeugt mit einem traumhaften Ausblick. Das junge Küchenteam bereitet alles frisch zu und legt grossen Wert auf eine Auswahl von feinsten, marktfrischen Lebensmitteln von kleinen Produzenten. Ehrliche, saisonale und lokale Küche, mit viel Liebe zubereitet, mit Produkten aus der Region.

Nachhaltigkeit wird hier generell grossgeschrieben: Das Restaurant Theater Casino Zug engagiert sich wie das ganze Haus im Nachhaltigkeitsprogramm «Swisstainable» und ist auf Level II – engaged eingestuft.

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

## DEKLARATION

**FLEISCH**

| | |
|---|---|
| Rind | Schweiz |
| Kalb | Schweiz |
| Schwein | Schweiz |
| Geflügel | Schweiz |
| Maispoularde | Frankreich |
| Lamm | Schweiz, Neuseeland, Australien |

FISCH

| | |
|---|---|
| Rauchlachs | Norwegen / wenn nicht lieferbar, dann aus Island |
| Felchenfilet | Schweiz |
| Zander | Schweiz |
| Swiss Lachs | Schweiz |
| Forellenfilet | Schweizer Aquakultur |