



Immer die perfekte Bühne
für Gastgeber und Gäste.



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 freuen sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Vereinbaren Sie Ihren Besichtigungstermin von Montag bis Freitag zwischen 9.00 und 17.00 Uhr.

Prisca Elsener	Melanie Rufer
Stiftung Theater Casino Zug	Restaurant Theater Casino Zug
Leitung Raumvermietung	Bankettverantwortliche Gastronomie
anfrage@theatercasino.ch	anfrage@theatercasino.ch
+41 41 729 05 50	+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 Teilnehmer:innenzahl 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 40.00/ 75cl Flasche
CHF 80.00/ 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

DEKO

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

Für den Putzaufwand stellen wir Ihnen folgenden Betrag in Rechnung.

Pauschal 500.00

APÉRO

APÉRO

FINGERFOOD DELIKATESSEN (Ab 10 Personen)

	Einheit	Preis
Nüsse und Chips	Person	2.50
Verschiedene Blätterteiggebäcke	Person	3.00
Parmesanwürfel	Person	3.00
Gemischte Oliven	Person	3.00
Oliven "Ascolane"	Person	2.50
Grissini	Person	2.00
Grissini mit Rohschinken	Person	3.50
Pitacrostini mit Hummus und Koriander	Person	4.50
Mini Pita gefüllt mit mediterranem Gemüse	Person	4.00
Käseküchlein	Person	4.00
Spinatküchlein	Person	4.00
Tomaten Bruschetta	Person	3.00
Roggenbrot mit Kartoffelkaas und Schnittlauch	Person	4.50
Gazpacho	Person	4.00
Karotten-Ingwersuppe	Person	4.00
Quiche mit Broccoli und Pinienkernen	Person	4.00
Quiche Lorraine	Person	4.00
Mini Burger mit Quinoa und Curry-Minz Mayonnaise	Person	5.50
Mini Burger mit Rindhackfleisch, Trüffel Mayonnaise und Schalotten	Person	6.00
Mini Gipfeli mit Fleischfüllung	Person	4.50
Fleischbällchen vom Rind mit BBQ Sauce	Person	4.00
Backhendlstreifen mit pikanter Crème fraîche	Person	4.50
Kalbfleischinvoltni mit Auberginenkaviar und Yuzu-Mayonnaise	Person	6.00
Souffliertes Swiss-Lachspraline mit Wasabiperlen	Person	5.50
Wrap mit Lachs, Frischkäse und Rucola	Person	5.00

WEINVORSCHLÄGE

Schaumwein

Balma Brut Classic Penedès DO, Mas Mertan, Penedès

Xarel Lo, Macabeu, 2017

75cl 65.00

oder

Prosecco Extra Dry DOCG, Col di Rocca, Veneto

Glera

75cl 59.00

oder

Deutz Brut Classic Cuvée GAMMA, Champagne Deutz, Champagne

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

75cl 85.00

Weisswein

Païen AOC, Magliocco Et Fils, Wallis

Heida, 2019

75cl 69.00

oder

Pinot Grigio Colline Pescaresi Magniola IGP, iLauri, Abruzzen

Pinot Grigio, 2022

75cl 52.00

oder

Verdejo Copaboca DO, Bodegas Copaboca, Rueda

Verdejo, 2022

75cl 49.00

oder

Sancerre La Poussie AC, Baron de Ladoucette, Loire

Sauvignon Blanc, 2022

75cl 69.00

Rotwein

Roncaia Riserva DOC, Vinattieri Ticinesi, Ligornetto, Tessin

Merlot, 2020

75cl 65.00

oder

Bajo Montepulciano d'Abruzzo DOC, I Lauri, Abruzzen

Montepulciano, 2021

75cl 49.00

oder

Rioja Reserva Monasterio de Yuso DOCa, Bodegas David Moreno, Rioja

Tempranillo, Garnacha, 2016

75cl 62.00

oder

Château Soleil AOC, Bordeaux

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, 2014

75cl 72.00

GETRÄNKE & BARANGEBOT

BAR ANGEBOT

Gin-Tonic	Portion	16.00
Negroni	Portion	16.00
Vodka Orange/ Red Bull/ Lemon	Portion	16.00
Cuba Libre	Portion	16.00
Moscow Mule	Portion	16.00
Dark & Stormy	Portion	16.00
Whisky Jack Daniels Cola	Portion	16.00
Hugo	Portion	12.00
Aperol Spritz	Portion	12.00
Hochzeitsdrink "Wedding" Hausgemachter Grapefruit-Rosmarinsirup mit Prosecco	Portion	14.00
Bier, Goldmandli	33cl	6.00

BAR ANGEBOT ALKOHOLFREI

Virgin Hugo	Portion	12.00
No-Groni	Portion	14.00
Hochzeitsdrink "Virgin Wedding" Hausgemachter Grapefruit-Rosmarinsirup mit Grapefruit Soda	Portion	14.00

DIGESTIF

Whisky The Balvenie 12y	4cl	14.00
Etter Grappa Merlot Ticino	2cl	11.00
Etter Kirsch	2cl	11.00
Etter Vieille Poire	2cl	11.00
Etter Vieille Prune	2cl	11.00
Cognac Hennessy XO	2cl	18.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Passugger / Allegra	77cl	9.00
Softdrinks	33cl	5.50
Orangensaft	100cl	9.50
Kaffee / Espresso	Portion	5.00
Tee	Portion	5.50

AUS DEM DISPENSER

Hausgemachter saisonaler Eistee	100cl	17.00
Aromatisiertes Wasser: mit saisonalen Früchten	100cl	12.00

IMPRESSIONEN



MENUVORSCHLÄGE

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

Menü 1

Menü mit Fleisch

Einheit

Preis

Person

54.00

Menü Vegetarisch

Person

47.00

Bunter Blattsalat mit saisonalem Dressing

Hackbraten mit Rotweinjus, Kartoffelstock und saisonalem Gemüse

Aubergine Steak mit Gemüsejus, Kartoffelstock und saisonalem Gemüse

Passionsfrucht-Cheesecake mit Minzspöge und Honighippe

Menü 2

Menü mit Fleisch

Person

83.00

Menü Vegetarisch

Person

72.00

Bunter Blattsalat mit karamellisierten Nüssen und saisonalem Dressing

Apfel-Sellerie Suppe mit Baumnüssen

Schweinsnierzstück aus dem Ofen mit Pommery Senfsauce, Rosmarin-Bratkartoffeln und saisonales Gemüse

Kräuterfregola mit Auberginesteak und Tomaten-Oliven Vinaigrette

Passionsfrucht-Cheesecake mit Minzspöge und Honighippe

Menü 3

Menü mit Fleisch

Person

110.00

Menü Vegetarisch

Person

96.00

Dreierlei vom Swiss Lachs (Tatar, geräuchert, mariniert)

Hausgemachte Antipasti mit Rosmarin Grissini, Brunnenkresse, altem Balsamico und Olivenöl

Gebratenes Forellenfilet auf Erbsenpurée, Salat von Wildkräutern und Meerrettich Schaum

Erbsenpurée mit gebackenem Paneer, Salat von Wildkräutern und Meerrettich Schaum

Roastbeef vom Entrecôte mit Sauce Foyot, Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

Zitrusfrüchte Risotto mit Safran Frischkäse

Baumnuss-Caramel Törtli mit Whisky-Crème

MENUVORSCHLÄGE	Einheit	Preis
SALATE UND VORSPEISEN		
Gartensalat mit Granatapfel und saisonalem Dressing	Person	14.00
Knackiger Baby Lattich mit Speck, Parmesan und Ceasar Dressing	Person	16.00
Salat von Wildkräutern mit geräuchertem Lachs und Meerrettich Dressing	Person	21.00
Lattichsalat mit knusprigem Feta, Dörrtomaten, Pinienkernen und weissem Balsamicodressing	Person	17.00
✓ Hausgemachte Antipasti mit Rosmarin Grissini, Brunnenkresse, altem Balsamico und Olivenöl	Person	18.00
Noix Gras mit Cranberry Chutney und Brioche und Mangoperlen	Person	24.00
Dreierlei vom Swiss Lachs (Tatar, geräuchert, mariniert)	Person	25.00
Tatar vom Rind mit Brioche, eingelegten roten Zwiebeln und frischen Kräutern	Person	23.00
Mariniertes Roastbeef mit Meerrettichmousse, Gurkenrelish und Estragon-Senf Dip	Person	22.00
Tatar vom Kalb mit Brioche, Belperknollen, Eigelbcreme und frittierten Kapern	Person	24.00
SUPPEN		
Brunnenkressesuppe mit Joghurt	Person	14.00
Apfel-Sellerie Suppe mit Baumnüssen	Person	13.00
✓ Karotten-Ingwersuppe mit Orangenschäum	Person	12.00
✓ Randen-Kokos Suppe	Person	13.00
Tomatensuppe mit Röstbrot, Basilikum und Oliven	Person	11.00
Zitronengrassuppe mit Koriander-Chantilly	Person	14.00
ZWISCHENGÄNGE		
Gurkensorbet mit Gin und Rosa Pfeffer	Person	11.00
Limonensorbet mit Prosecco	Person	11.00
Limonensorbet mit Olivenöl und Fleur de Sel	Person	9.50
Tagliatelle mit jungem Spinat, Datterinitomaten und gehobelter Belperknolle	Person	19.00
Zitrusfrüchte Risotto mit Safran-Frischkäse	Person	22.00
Agrolotti mit Kalbsfleisch, getrockneten Tomaten und Salbeibutter	Person	25.00
Gebratenes Forellenfilet auf Erbsenpurée, Salat von Wildkräutern und Meerrettich Schaum	Person	27.00
HAUPTGÄNGE		
Geflügel		
Geschnetzeltes vom Poulet an Casimir Sauce	Person	34.00
Maispouardenbrust gefüllt mit Spinat-Mascarpone Crème und Thymian Jus	Person	44.00
Pouletbrust-Saltimbocca mit Marsalajus	Person	42.00
Pouletoberschenkelsteak mit warmer BBQ Sauce	Person	37.00
Pouletgeschnetzeltes mit Kräuterrahmsauce und getrockneten Tomaten	Person	35.00
Schwein		
Spare Ribs mit BBQ Sauce	Person	39.00
Filet im Rohschinkenmantel mit Kalbsbrät und Frischkäse, dazu Rosmarin-Jus	Person	46.00
Filet im Blätterteig mit Rohschinkenmantel und Pilz-Duxelles Cognacrahmsauce	Person	47.00
Ossobuco mit Gremolata (Peterli, Zitrone, Knoblauch und Fleur de Sel)	Person	35.00
Nierstück aus dem Ofen an Pommery Senfsauce	Person	39.00
Piccata Milanese	Person	36.00
Rind		
Schmorbraten mit Schalotten Jus	Person	43.00
Filet mit Marsala Jus	Person	59.00
Roastbeef vom Entrecôte mit Sauce Foyot	Person	49.00
Rindsfleischroulade mit Lorbeerjus	Person	39.00
Geschnetzeltes von Osono-Jungrind an Paprikarahmsauce, Essiggurken und Sauerrahm	Person	41.00

MENUVORSCHLÄGE

	Einheit	Preis
Kalb		
"Züri Geschnetzeltes"	Person	47.00
Geschmorte Bäggli mit Rosmarin Jus	Person	51.00
Sous Vide gegarter Tafelspitz mit 7 Kräuter Sauce	Person	46.00
Luzerner "Pastetli mit Brätkügeli"	Person	34.00
Nierstück aus dem Smoker mit Chimi Churri Sauce	Person	61.00
Kalbschulterbraten mit Rosmarinjus	Person	46.00
Kalbskotelette im Kräuter-Nussmantel	Person	63.00
Lamm		
Lammracks mit Nusskruste	Person	61.00
Nierstück Provencal mit Balsamicosauce	Person	56.00
Fisch		
Gebratenes Felchenfilet aus dem Zugersee mit Kräuterrahmsauce	Person	39.00
Soufflierte Swiss Lachsschnitte	Person	46.00
Forellenfilet Müllerinnenart	Person	43.00
Pochiertes Zanderfilet mit Petersilienschäum	Person	48.00
Beilagen		
<i>Zu allen Hauptgängen servieren wir eine Beilage nach Wahl und saisonales Gemüse.</i>		
Gerne dürfen Sie eine Beilage auswählen:		
Serviettenknödel, Rösti, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Kartoffelpurée, Mascarpone Risotto		
Pilaw Reis, hausgemachte Spätzli, Kartoffelgratin, Tessiner Polenta, Fregola Sarda, Nudeln		
Vegetarische und vegane Hauptgänge		
✓ Kartoffel-Linsen Curry mit Koriander und gebackem Blumenkohl	Person	34.00
Kräuterfregola mit Auberginensteak und Tomaten-Oliven Vinaigrette	Person	34.00
✓ Planted Chicken mit Couscous, Ratatouille und Pfefferminz-Pistazien Vinaigrette	Person	38.00
✓ Blumenkohl im Kurkuma-Kokos Fond gegart mit Tofuwürfeln und Popcorn	Person	34.00
Zitrusfrüchte Risotto mit Safran Frischkäse	Person	34.00
Planted Chicken mit Pilzen, Crèmesauce und Butterrösti	Person	38.00
Pappardelle mit Spinat, Pinienkernen, junger Belperknolle und Gemüseveloute	Person	34.00
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

	Einheit	Preis
DESSERTS		
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm	Person	11.00
Zitronen-Thymian Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce	Person	13.00
Himbeermousse-Schnitte mit Mandelkrokant und saisonalen Beeren	Person	14.00
Tonkabohnen-Crème brûlée mit Honighippe	Person	13.00
Passionsfrucht-Cheesecake mit Minzsponge und Schokoladenchip	Person	14.00
Schokoladen-Truffes Cake mit Apfel-Vanillekompott	Person	15.00
Baumnuss-Caramel Törtli mit Whisky-Crème	Person	15.00
Pekannuss-Schokoladen Brownie mit Mascarpone-Vanillecrème	Person	14.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Joghurt-Himbeer Glacé und Honighippe	Person	16.00
✓ Rüblikuchen mit Feigen-Mascarpone Glacé (Vegan: mit Mangosorbet)	Person	13.00
✓ Schokoladenmousse-Schnitte mit Mangocoulis	Person	15.00
DESSERTBUFFET (Ab 30 Personen)		
Zitronen-Thymian Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce		
Himbeermousse mit Mandelkrokant		
Passionsfrucht-Cheesecake		
Felchlin Schokoladenmousse		
Tonkabohnen-Crème brûlée		
Klassisches Tiramisù		
Saisonaler Streuselkuchen		
Rüblikuchen mit Pistaziencrème		
Pekannuss-Schokoladen Brownie mit Mascarpone-Vanillecrème		
Auswahl an Glacé im Shotglas		
Saisonale Früchteplatte		
<i>Wir bitten Sie, eine Auswahl von fünf Desserts zusammen zu stellen. Wir rechnen mit drei Portionen pro Gast.</i>	Person	21.00
✓ = Vegan		
MITGEBRACHTE DESSERTS		
Für das Gedeck Ihrer mitgebrachten Torte verrechnen wir:	Person	8.00
Wenn Sie die Torte in eine bestehende Dessertvariation integrieren möchten, verrechnen wir:	Person	3.50
GLACEWAGEN		
Mit diversen Sorten von der Glacé Manufaktur Dolce Amore in Küssnacht am Rigi	Kugel	5.00
CANDY-BAR		
Auswahl an diversen Süssigkeiten präsentiert in Bonbonieren	Person	4.50
ZUM KAFFEE		
Hausgemachte Friandises	Person	6.00

SPÄTSPEISEN

Mini Hot Dogs mit Wiediker Wurst	Person	8.50
Mini Schnitzelbrot mit Tartar Sauce	Person	8.50
Angus-Käse Würstchen mit Bürlü und Senf	Person	8.50
Plättli mit Käse- und Fleischvariationen aus der Region	Person	13.50
Currywurst mit Pommes Rissolées	Person	9.00

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 (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.

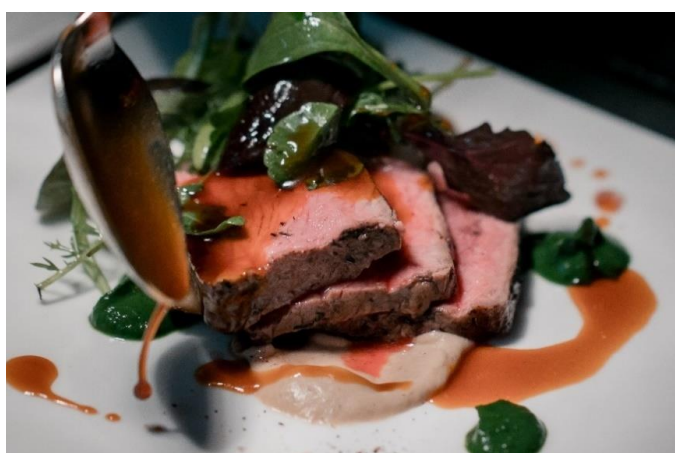
JUMI'S KÄSEBUFFET (ab 50 Personen)

"Jumi's heimeligs Chäsbuffet muess mä einfach erläbt ha!
Usgfalleni, regionali und mit viu Liebi und vo Hand häragschteuti 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)

Zum Apéro: Rindstatar auf Brioche / Vegetarisch: Gemüsetatar	Person	17.00
Zum Hauptgang: Mini Burger vom Osomo Jungrind im Fenchelsamen-Bun mit flambiertem Speck-Raclettekäse und Trüffel-Mayonnaise	Person	23.00
Zum Dessert: Warme Waffeln mit Rahm, Nutella und Beerenkompott	Person	15.00
Zum Dessert: Marsala Sabayone	Person	11.00



RAUMGESTALTUNG/INFRASTRUKTUR

	Einheit	Preis
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.		
MOBILIAR		
Die Tischordnung 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
BLUMENDEKORATION FÜR DIE GÄSTETISCHE (Beispiel)		
Mittig der Gästetafeln werden weisse Glasvasen		
mit saisonalen Blumensträußen geschmückt (ca. 4 Vasen pro Tisch)	Pauschal/ Tisch	ab 65.00
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
<i>Die Lieferung und Abholung wird durch das Team der Gastronomie koordiniert.</i>		
<i>Selbstverständlich dürfen Sie die Blumen nach dem Anlass mit nach Hause nehmen.</i>		
ACCESSOIRES UND TISCHWÄSCHE		
Weisse Tischwäsche	Stück	7.50
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	5.00
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 mit Logo		inklusive
Staffelei mit Spiegel als Tischplan (72x105cm)	Stück	75.00
GAMMA GADGETS		
Hot or cold Towels	Personen	2.50
Sonnen Kit: Fächer, Sonnencreme, Sonnenbrille	Personen	5.00
WC-Körbli	für 2 Stück	50.00
FÜR ANLÄSSE IM RESTAURANT		
Beamer inkl. Beamertisch und Leinwand	Pauschal	280.00
Disco-Beleuchtung in der Bar	Pauschal	75.00
Kabel-Mikrofon im Restaurant		inklusive

MITARBEITER:INNEN BEKLEIDUNG

Einheit

Preis

Standard Uniform

Weisses Hemd, schwarze Hose
und eine anthrazit farbene Schürze

inklusive

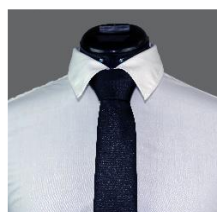
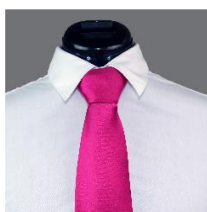
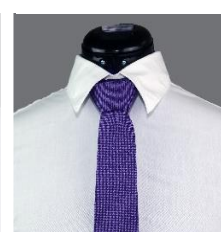


A touch of color

Weisses Hemd, schwarze Hose,
eine farblich passende Krawatte und/ oder Schürze

Mitarbeitender

10.00

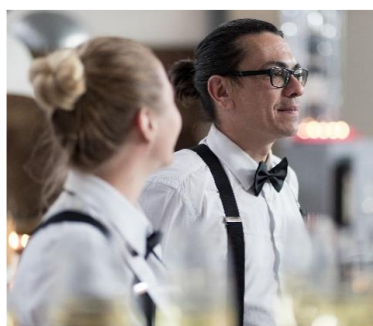
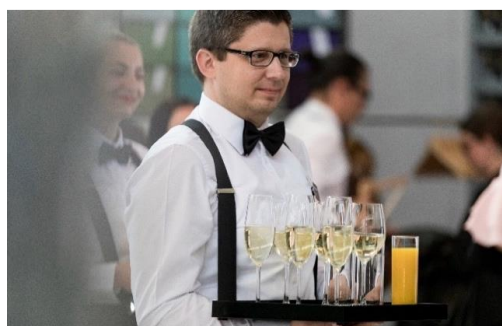


Chic

Weisses Hemd, schwarze Hose,
eine schwarze Fliege und schwarze Hosenträger

Mitarbeitender

10.00



IMPRESSIONEN



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

Riccarda Uhr-Imhof

Gastgeberin & Geschäftsleiterin Gastronomie
riccarda.uhr@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 40

Melanie Rufer

Administrations- und Bankettverantwortliche
melanie.rufer@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 40

Leandro Feusi

Bankettleiter
bankett@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 43

Pascal Klingbeil

Restaurantleiter
restaurant@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

Erdbeer Kunst 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. Mit dem Zunfthaus zur Saffran und dem Memberrestaurant HAUTE betreibt die GAMMA Gruppe in Zürich zwei einmalige Gastronomieunternehmen. Das jüngste Standbein, das Restaurant Theater Casino in Zug ergänzt die Gruppe um ein weiteres Standbein an bester Lage direkt am Zugersee.

Im Jahr 2018 hat Peter Gamma für den Fortbestand seines Unternehmens gesorgt und sein Lebenswerk an die nächste Generation weitergegeben. Anke Krause, langjährige Mitarbeitende und CEO der Gruppe seit 2013, übernimmt zusammen mit Thomas Widmer, Geschäftsleiter vom HAUTE und verantwortlich für das Zunfthaus zur Saffran, die Stimmenmehrheit der GAMMA Gruppe. Im Jahr 2021 wurde der Aktionärskreis von GAMMACATERING durch die zwei langjährigen Mitarbeitenden Lukas Dietziker Geschäftsleiter GAMMACATERING und Niculin Peter erweitert und verjüngt.

Zum Engagement für Gäste und Kunden gehört auch ein sorgfältiger Umgang mit den Ressourcen und die Pflege der Nachhaltigkeit. In diesem Sinne 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



Schössli 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
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Lamm	Schweiz, Neuseeland, Australien

FISCH

Rauchlachs	Norwegen/ Island
Felchenfilet	Schweiz
Zander	Schweiz
Swiss Lachs	Schweiz
Forellenfilet	Schweizer Aquakultur

NACHHALTIGKEIT

GAMMACATERING® . ZunftHaus zur Safran . 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 Safran** 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

