theater casino zug
Restaurant
Bar & Lounge
am See

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 Bankettträumlichkeiten 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 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

Melanie Rufer
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 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, auf der Terrasse sowie im Festsaal sind jegliche Arten von Konfetti Kanonen verboten.
Für den Putzaufwand stellen wir Ihnen folgenden Betrag in Rechnung. Pauschal 500.00

APÉRO PAUSCHALEN

APÉRO PAUSCHALEN	Einheit	Preis
LAMPENFIEBER		
Snacks auf den Stehtischen verteilt:		
Grosse Grissinistangen		
Salzige Erdnüsse		
Kartoffelchips	Person	15.00
HAUPTPROBE		
Kartoffel-Gurkensalat mit Pommery-Senf Dressing, Radieschen und Gartenkresse		
Wrap mit Lachs, Frischkäse und Rucola		
Schinkengipfeli		
Karotten-Ingwersuppe		
Käseküchlein	Person	29.00
GROSSER AUFTRITT		
Kartoffel-Gurkensalat mit Pommery-Senf Dressing, Radieschen und Gartenkresse		
Randen-Selleriesalat mit Nussdressing, Burrata und Kräutersalat		
Wrap mit Lachs, Frischkäse und Rucola		
Karotten-Ingwersuppe		
Schinkengipfeli		
Mini Burger mit Rindhackfleisch, Trüffel Mayonnaise und Schalotten		
Passionsfrucht-Cheesecake		
Saisonaler Streuselkuchen	Person	43.00
GRANDE FINALE		
Grissini, Oliven und Parmesan		
Kartoffel-Gurkensalat mit Pommery-Senf Dressing, Radieschen und Gartenkresse		
Randen-Selleriesalat mit Nussdressing, Burrata und Kräutersalat		
Geschmorte Haxe vom Rind mit Polenta, Wurzelgemüse und Meerrettichsauerrahm		
Kartoffel-Linsen Curry mit gebackenem Blumenkohl		
Passionsfrucht-Cheesecake		
Saisonaler Streuselkuchen	Person	67.00

Zu allen Apéropauschalen servieren wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure), Weisswein, Rotwein und Orangensaft.
Die Weinauswahl erfolgt durch das Restaurant Theater Casino Zug.
Wir rechnen mit 0.2 lt Gläser Wein und mit 0.2lt. Mineralwasser oder Orangensaft pro Gast.
Zusätzliche Konsumationen werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

	Einheit	Preis
APÉRO		
FINGERFOOD DELIKATESSEN (Ab 10 Personen)		
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
Kalbfleischinvoltini 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

APÉRO RICHE

KALTE APÉROSPEISEN

Kartoffel-Gurkensalat mit Pommery-Senf Dressing, Radieschen und Gartenkresse	Person	6.50
Randen-Selleriesalat mit Nussdressing, Burrata und Kräutersalat	Person	6.50
Gebeizte Lachsforelle mit Reissalat, jungen Zwiebeln, Granatapfel und Mango	Person	7.50
Bunter Coleslaw Salat mit geröstetem Pouletoberschenkel und Yuzu-Mayonnaise	Person	7.00
Chicoréesalat mit Baarer Rohschinken und Mango	Person	7.00
Tatar vom Kalb auf Roggenbrotsalat mit Estragon-Mayonnaise	Person	8.50

WARME SPEISEN IN BOWLS

Kartoffel-Linsen Curry mit gebackenem Blumenkohl	Person	14.00
Zitrusfrüchte Risotto mit Safran-Frischkäse	Person	16.00
Gnocchi mit Datteltomaten, Rucola und Parmesan	Person	15.00
Kräuter Fregola Sarda mit Auberginensteak und Tomaten-Oliven Vinaigrette	Person	16.00
Crémiges Kartoffel-Trüffelpüree mit pochiertem Ei, Spinat und Kräuter-Hollandaise	Person	16.00
Felchenfilet Müllerinart mit Kräuterrahmsauce und Mandelreis	Person	17.50
Fischknusperli mit Salzkartoffel und Limonen-Mayonnaise	Person	17.00
Agnolotti mit Kalbfleisch dazu geschmorte Randen und Marsala Jus	Person	15.50
Geschmorte Haxe vom Rind mit Polenta, Wurzelgemüse und Meerrettichsauerrahm	Person	16.00
Angus-Käsewürstchen mit Rösti und Schalotten Jus	Person	15.00

Wenn warme Speisen im Theaterfoyer serviert werden, verrechnen wir pauschal CHF 500.00 für die zusätzliche Kücheninfrastruktur.

SÜSSE SPEISEN IN GLÄSCHEN UND AUF TELLERCHEN

Zitronen-Thymian Panna Cotta	Person	6.00
Himbeermousse mit Mandelkrokant	Person	6.00
Passionsfrucht-Cheesecake	Person	6.00
Felchlin Schokoladenmousse	Person	7.00
V Scholadenmousse mit Banenbiskuit	Person	7.00
Tonkabohnen-Crème brûlée	Person	6.00
Klassisches Tiramisù	Person	6.00
Saisonaler Streuselkuchen	Person	5.50
V Rüeblikuchen mit Pistaziencrème	Person	5.50
Pekannuss-Brownie mit Vanille-Mascarponecrème	Person	6.00
Auswahl an Glacé im Shotglas	Person	5.00
Exotischer Fruchtsalat	Person	6.50

V = Vegan

LIVESTATION (buchbar ab 30 Personen)

Zum Apéro: Rindstatar auf Brioche / Vegetarisch: Gemüsetatar	Person	17.00
Zum Hauptgang: 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

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

Vera

MONTELLIANA
VALDOBBIADENE
PROSECCO
SUPERIORE
DOCG
EXTRA DRY

	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

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	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

GAMMA GADGETS

Hot or cold Towels	Person	2.50
Sonnen Kit: Fächer, Sonnencrème, Sonnenbrille	Person	5.00
WC-Körbli	für 2 Stück	50.00

FÜR ANLÄSSE IM RESTAURANT

Beamer inkl. Beamertisch und Leinwand	Pauschal	280.00
Kabel-Mikrofon im Restaurant		inklusive

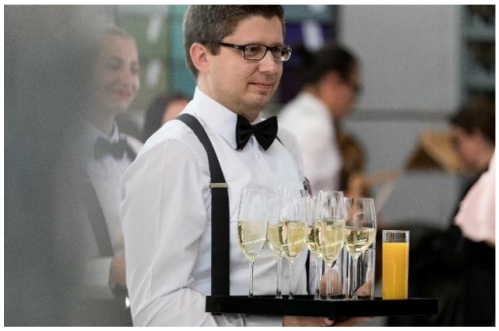
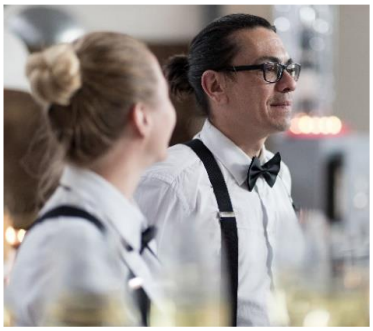
		Einheit	Preis

MITARBEITER:INNEN BEKLEIDUNG

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

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
Erdbeerkunst Fotografie
Sabine Stella
T +41 (0) 61 588 06 13
info@erdbeerkunst.com
www.erdbeerkunst.com

HERZHAFT 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. 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

SCHLÖSSLI UTENBERG
Kultur . Café . Anlässe

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
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Lamm	Schweiz, Neuseeland, Australien

FISCH

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

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!

Sustainable Company powered by FAMAB

FAIRTRADE MAX HAVELAAR

GAMMACATERING . Bösch 43 . CH 6331 Hünenberg
T +41 41 781 10 01 . F +41 41 781 10 02 . zug@gammacatering.com . www.gammacatering.com