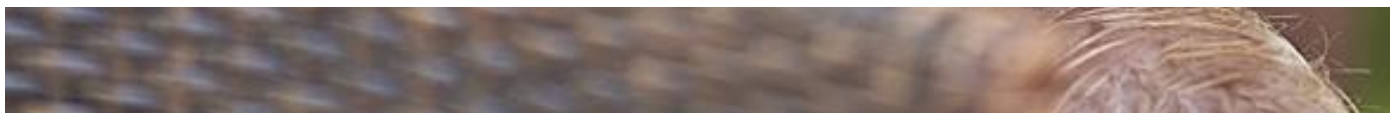




Immer die perfekte Bühne
für Gastgeber und Gäste.



GETRÄNKE PAUSCHALEN

GETRÄNKE PAUSCHALEN

Einheit

Preis

Nr. 1

Schaumwein

Spumante Brut Millesimato, Bottega, Venezien
Glera

Weisswein

In Vino Erotico, Alma Cersius, Frankreich
Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc, 2016
oder
Roero Arneis DOCG, Castellinaldo, Piemont
Arneis, 2018

Rotwein

Nero d'Avola rosso IGP, Azienda Milazzo, Sizilien
Nero d'Avola, 2010
oder

PROPE Montepulciano d' Abruzzo DOC, Velenosi Vini, Abruzzen
Montepulciano, 2016

Zusätzlich

Mineralwasser mit und ohne Gas, Baarer Bier und Kaffee/ Tee

Getränke Pauschle/ Erwachsene Personen für ein Dinner	Personen	40.00
Getränke Pauschle/ Erwachsene Personen für ein Apéro und Dinner	Personen	50.00

Nr. 2

Schaumwein

Spumante Brut Millesimato, Bottega, Venezien
Glera

Weisswein

Il Selese Soave, I Stefanini, Venetien
Garganega, 2018
oder
Yllera Verdejo Cuvée Haute, Grupo Yllera, Rueda
Verdejo, 2018

Rotwein

Ripasso Superiore Torre del Falasco, Cantina Valpantena, Venezien
Cabernet Sauvignon, Corvina, Rondinella, 2016
oder
Carmelo Rodero Roble, Bodegas Rodero, Ribera del Duero
Tempranillo, 2018

Zusätzlich

Mineralwasser mit und ohne Gas, Baarer Bier und Kaffee/ Tee

Getränke Pauschle/ Erwachsene Personen für ein Dinner	Personen	50.00
Getränke Pauschle/ Erwachsene Personen für ein Apéro und Dinner	Personen	60.00

GETRÄNKE PAUSCHALEN

GETRÄNKE PAUSCHALEN

Einheit

Preis

Nr. 3

Schaumwein

Spumante Brut Millesimato, Bottega, Venezien
Glera

Weisswein

Riesling Qualitätswein Trocken, Sybille Kuntz, Mosel
Riesling, 2018
oder
Montagny la grande Roche, Louis Latour, Burgund
Chardonnay, 2017

Rotwein

Baerbera d'Alba DOC, Az. Agr. Nizza Silvano, Piemont
Barbera, 2018
oder
Roncaia Riserva, Vinattieri Ticinesi, Tessin
Merlot, 2016

Zusätzlich

Mineralwasser mit und ohne Gas, Baarer Bier und Kaffee/ Tee

Getränke Pauschle/ Erwachsene Personen für ein Dinner	Personen	60.00
Getränke Pauschle/ Erwachsene Personen für ein Apéro und Dinner	Personen	70.00

Nr. 4

Schaumwein

Deutz brut Classic Cuvée GAMMA, Champagne Deutz, Champagne
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Weisswein

Petit Arvine, Bonvin 1858 Les Domaines, Wallis
Petit Arvine, 2018
oder
Sancerre La Poussie AC, Baron de Ladoucette, Loire
Sauvignon Blanc, 2018

Rotwein

Pinot Noir Selection, Roman Hermann, Graubünden
Pinot Noir, 2017
oder
Carmelo Roderer Crianza, Bodegas Roderer, Ribera del Duero
Cabernet Sauvignon, Tempranillo, 2016

Zusätzlich

Mineralwasser mit und ohne Gas, Baarer Bier und Kaffee/ Tee

Getränke Pauschle/ Erwachsene Personen für ein Dinner	Personen	75.00
Getränke Pauschle/ Erwachsene Personen für ein Apéro und Dinner	Personen	85.00

KULTURCATERING AG

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



Niculin Peter

Gastgeber & Geschäftsleiter Gastronomie

niculin.peter@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 40



Mirjam Loretz

*Administrations- und Bankettverantwortliche
Stv. Geschäftsleiterin Gastronomie*

mirjam.lorenz@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 40

HERZHAFI 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