



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

Festsaal	350 Personen
Galerie	150 Personen
Kleiner Saal	150 Personen
Oberes Seezimmer	50 Personen
Restaurant	80 Personen



Tafel lang

274 Personen
72 Personen
100 Personen
36 Personen
60 Personen



Tafel rund

220 Personen
-
70 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 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

Riccarda Imhof
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:innenanzahl 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 Personenanzahl 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.

PROBEESEN

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 Banketträumllichkeiten 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 Korianderschaum	Person	4.50
Mini Pita gefüllt mit mediterranem Gemüse	Person	3.50
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	4.50

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 83.00

Weisswein

Heida, Cave Biber, Wallis

Heida, 2020

75cl 65.00

oder

Pinot Grigio Il Borgo, Borgo Savaian, Friaul

Pinot Grigio, 2021

75cl 59.00

oder

Yllera Verdejo Cuvée Haute DO Grupo Yllera, Rueda

Verdejo, 2021

75cl 49.00

oder

Sancerre La Poussie AC, Baron de Ladoucette, Loire

Sauvignon Blanc, 2020

75cl 69.00

Rotwein

16 Lune DOC, Cantine Riva Morcôte, Tessin

Merlot, 2021

75cl 65.00

oder

PROPE Montepulciano d' Abruzzo DOC, Velenosi Vini, Abruzzen

Montepulciano, 2019

75cl 49.00

oder

Mario DO, Vega Clara, Ribera del Duero

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, 2019

75cl 65.00

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	14.00
Vodka Orange/ Red Bull/ Lemon	Portion	16.00
Cuba Libre	Portion	16.00
Moscow Mule	Portion	16.00
Whisky Jack Daniels Cola	Portion	16.00
Hugo	Portion	12.00
Aperol Spritz	Portion	12.00
Hochzeitsdrink "Wedding" Prosecco, Weisser Vermuth, Hausgemachter Grapefruit-Rosmarinsirup	Portion	13.00
Saisonaler Cocktail	Portion	14.00

BAR ANGEBOT ALKOHOLFREI

Hugo	Portion	12.00
Nogroni	Portion	12.00
Hochzeitsdrink "Virgin Wedding" Tonic Water, Hausgemachter Grapefruit-Rosmarinsirup	Portion	13.00
Saisonaler Mocktail	Portion	12.00

DIGESTIF

Whisky The Balvenie 12y	4cl	14.00
Etter Grappa Merlot Ticino	2cl	11.00
Etter Kirsch	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

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	6.50
Bunter Coleslaw Salat mit geröstetem Pouletoberschenkel und Yuzu-Mayonnaise	Person	6.50
Chicoréesalat mit Baarer Rohschinken und Mango	Person	7.00
Tatar vom Kalb auf Roggenbrotsalat mit Estragon-Mayonnaise	Person	5.00

WARME SPEISEN IN BOWLS

Kartoffel-Linsen Curry mit gebackenem Blumenkohl	Person	15.00
Zitrusfrüchte Risotto mit Safran-Frischkäse	Person	15.00
Gnocchi mit Datteltomaten, Rucola und Parmesan	Person	16.00
Kräuter Fregola Sarda mit Auberginensteak und Tomaten-Oliven Vinaigrette	Person	15.00
Crémiges Kartoffel-Trüffelpüree mit pochiertem Ei, Spinat und Kräuter-Hollandaise	Person	13.00
Felchenfilet Müllerart mit Kräuterrahmsauce und Mandelreis	Person	15.00
Fischknusperli mit Salzkartoffel und Limonen-Mayonnaise	Person	17.00
Agnolotti mit Kalbfleisch dazu geschmorte Randen und Marsala Jus	Person	15.00
Geschmorte Haxe vom Rind mit Polenta, Wurzelgemüse und Meerrettichsauerrahm	Person	16.00
Angus-Käsewürstchen mit Rösti und Schalotten Jus	Person	14.00

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	6.00
✓ Scholadenmousse mit Banenbiskuit	Person	6.00
Tonkabohnen-Crème brûlée	Person	6.00
Klassisches Tiramisù	Person	6.00
Saisonaler Streuselkuchen	Person	5.50
✓ Rüeblikuchen mit Pistaziencrème	Person	5.50
Pekannuss-Brownie mit Vanille-Mascarponecrème	Person	5.50
Auswahl an Glacé im Shotglas	Person	5.00
Exotischer Fruchtsalat	Person	6.00

✓ = 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 Küsnacht am Rigi	Kugel	5.00
--	-------	------

CANDY-BAR

Auswahl an diversen Süssigkeiten präsentiert in Bonbonieren	Person	4.50
---	--------	------

ZUM KAFFEE

Hausgemachte Friandises	Person	5.50
-------------------------	--------	------



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
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		
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, Sonnencreme, 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



Niculin Peter

Gastgeber & Geschäftsleiter Gastronomie
niculin.peter@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 42



Riccarda Imhof

Administrations- und Bankettverantwortliche
Stv. Geschäftsleiterin Gastronomie
riccarda.imhof@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 40



Leandro Feusi

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



Natascha Scheer

Restaurantleiterin
restaurant@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 40

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

UNSERE PARTNER

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.

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



*Mehrheitsaktionärin Anke Krause mit Thomas Widmer
und Gründer/ VR-Präsident Peter Gamma*

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 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

