



Immer die perfekte Bühne
für Gastgeber und Gäste.



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 setzten 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
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 Teilnehmerzahl 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.

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 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 35.00/ 75cl Flasche
CHF 70.00/ 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

APÉRO	Einheit	Preis
FINGERFOOD DELIKATESSEN (Ab 10 Personen)		
Parmesanwürfel (Preis pro Person)	Person	2.50
Gemischte Oliven (Preis pro Person)	Person	2.00
Grissini mit Rohschinken (Preis pro Person)	Person	2.50
Mini Chäschüechli	Person	3.50
Mini Gipfeli mit Fleischfüllung	Person	3.50
Saisonale Bruschetta	Person	3.00
Mini Pita gefüllt mit mediterranem Gemüse	Person	3.50
Dim Sum mit vegetarischer Füllung, Poulet oder Rind	Person	4.00
Wrap mit Lachs, Frischkäse und Rucola	Person	4.50
Gelbe Gazpacho	Person	4.00
Quinoasalat mit Gurke, Tomate und Koriander	Person	4.00
Fleischnäpfe vom Rind mit BBQ Sauce	Person	4.00
Mini Burger mit BBQ Pulled Jackfruit	Person	4.00
Mini Burger mit Rindhackfleisch, Trüffel Mayonnaise und Schalotten	Person	6.00
Verschiedene Blätterteiggebäcke	Person	3.00
Oliven "Ascolane"	Person	2.00
Erfrischende Frucht Tee Gelée	Person	3.00
Nüsse und Chips	Person	2.50
Pastinakensuppe mit Sanhopfeffer	Person	4.00

WEINVORSCHLÄGE

Schaumwein

Spumante Brut Millesimato, Bottega, Venezien		
Glera	75cl	42.00
<i>oder</i>		
Deutz brut Classic Cuvée GAMMA, Champagne Deutz, Champagne		
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	75cl	83.00

Welswein

Heida, Cave Biber, Wallis		
Heida, 2019	75cl	61.00
<i>oder</i>		
Il Selese Soave, I Stefanini, Venetien		
Garganega, 2018	75cl	49.00
<i>oder</i>		
José Pariente Sauvignon Blanc, Bodegas José Pariente, Rueda		
Sauvignon Blanc, 2016	75cl	52.00
<i>oder</i>		
Sancerre La Poussie AC, Baron de Ladoucette, Loire		
Sauvignon Blanc, 2018	75cl	68.00

Rotwein

16 Lune DOC, Cantine Riva Morcôte, Tessin		
Merlot, 2019	75cl	54.00
<i>oder</i>		
PROPE Montepulciano d' Abruzzo DOC, Velenosi Vini, Abruzzen		
Montepulciano, 2016	75cl	49.00
<i>oder</i>		
Carmelo Rodero Crianza, Bodegas Rodero, Ribera del Duero		
Cabernet Sauvignon, Tempranillo, 2016	75cl	74.00
<i>oder</i>		
Faugères Réserve AOP, Domaine Binet x Jacquet, Languedoc		
Grenache, Carignan, Mourvèdre, Syrah, 2017	75cl	69.00



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

Dreierlei vom Swiss Lachs (Tatar, geräuchert, mariniert)	Person	25.00
oder		
Gartensalat mit Granatapfel und saisonalem Dressing	Person	13.00

Schweinsfilet im Rohschinkenmantel mit Kalbsbrät und Frischkäse, dazu Pfeffer Cuvée Sauce, Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	Person	43.00

Verveine Crème brûlée mit eingelegten Kirschen	Person	13.00
Weinbegleitung		
Yllera Verdejo Cuvée Haute, Grupo Yllera, Rueda Verdejo, 2019	75cl	48.00
und		
Prope Montepulciano d' Abruzzo DOC, Velenosi, Abruzzo Montepulciano, 2016	75cl	49.00

MENUVORSCHLÄGE

Einheit Preis

SALATE UND VORSPEISEN

✓ Gartensalat mit Granatapfel und saisonalem Dressing	Person	13.00
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan, marinierten Waldpilzen und Himbeer Dressing	Person	15.00
Knackiger Baby Lattich mit Speck, Parmesan und Ceasar Dressing	Person	16.00
Salat von Wildkräutern mit geräuchertem Lachs und Meerrettich Dressing	Person	21.00
✓ Hausgemachte Antipasti mit Rosmarin Grissini, Brunnenkresse, altem Balsamico und Olivenöl	Person	17.00
Carpaccio vom Rind mit Apfel-Sellerie Salat und Trüffel Dressing	Person	22.00
Vitello Tonnato	Person	26.00
Noix Gras mit Kirschen Chutney und Brioche (Vegi)	Person	22.00
Dreierlei vom Swiss Lachs (Tatar, geräuchert, mariniert)	Person	25.00
Lattichsalat mit knusprigem Feta, Dörrotomaten und Pinienkernen	Person	16.00
Tatar vom Rind mit Schalottencrème, Wachtelei und Kräuter	Person	23.00
Mariniertes Roastbeef mit Meerrettichmousse, Gurkenrelish und Estragon-Senf Dip	Person	21.00

SUPPEN

Gelbe Gazpacho mit Croutons	Person	12.00
Gurken Kaltschale mit Koriander und Minze	Person	11.00
Brunnenkressesuppe mit Joghurt	Person	12.00
Apfel-Sellerie Suppe mit Ingwer und Baumüssen	Person	11.00
Karotten-Orangen Kaltschale mit Gin	Person	13.00
Randen-Kokos Suppe	Person	12.00
Tomatensuppe mit Röstbrot, Basilikum und Oliven	Person	15.00
Rinderbouillon mit Enoki (Pilz), Entenbrust und Schnittlauchöl	Person	16.00

ZWISCHENGÄNGE

Zitrusfrüchte Risotto mit konfiertem Saibling	Person	27.00
Agnolotti mit Kalbsfleisch, getrockneten Tomaten und Sauce Béarnaise	Person	23.00
Venere Reis mit Rotwein und Burrataglacé	Person	18.00
Limonensorbet mit Olivenöl und Fleur de Sel	Person	9.50
Casarecce mit Planted Chicken, Kapern, Baby Spinat, Cherrytomaten und Parmesan	Person	20.00
Gebratenes Forellenfilet auf Erbsenpurée, Salat von Wildkräutern und Meerrettich Schaum	Person	28.00
Gebackene Aubergine mit Tomatenragout und Rucola	Person	17.00

MENUVORSCHLÄGE

HAUPTGÄNGE Einheit Preis

Geflügel

Geschnetzeltes vom Poulet an Casimir Sauce	Person	33.00
Maispoulardenbrust gefüllt mit Spinat-Mascarpone Crème und Thymian Jus	Person	35.00

Schwein

Spare Ribs mit BBQ Sauce	Person	37.00
Filet im Rohschinkenmantel mit Kalbsbrät und Frischkäse, dazu Pfeffer Cuvée Sauce	Person	43.00
Ossobuco mit Gremolata (Peterli, Zitrone, Knoblauch und Fleur de Sel)	Person	32.00
Nierstück aus dem Ofen an Pommery Senfsauce	Person	37.00
Piccata Milanese	Person	34.00

Rind

Schmorbraten mit Schalotten Jus	Person	38.00
Filet mit Marsala Jus	Person	56.00
Tagliata mit Rucola, Parmesan und Fleur de Sel	Person	48.00
Roastbeef vom Entrecôte mit Sauce Foyot	Person	48.00

Kalb

"Züri Geschnetzeltes"	Person	47.00
Geschmorte Bäggli mit Rosmarin Jus	Person	48.00
Sous Vide gegarter Tafelspitz mit 7 Kräuter Sauce	Person	44.00
Luzerner "Pastetli mit Bratkügelli"	Person	33.00
Nierstück aus dem Smoker mit Chimi Churri Sauce	Person	52.00

Lamm

Nierstück in Kakaobutter gebraten mit Schokolade Jus	Person	48.00
Ragout im Baarer Hopfenmandli (Bier) geschmort	Person	41.00

Fisch

Felchenfilet aus dem Zugersee mit frischer Tomaten-Koriander Vinaigrette	Person	39.00
Soufflierte Swiss Lachsschnitte	Person	44.00

Beilagen

Zu allen Hauptgängen servieren wir eine Beilage nach Wahl und saisonales ProSpecieRara Gemüse aus dem GAMMAGARTEN.

Gerne dürfen Sie eine Beilage auswählen:

Serviettenknödel, gebratene Polenta, Rösti, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Kartoffelpurée, Mascarpone Risotto
Pilaw Reis, hausgemachte Spätzli, Kartoffelgratin mit Rosmarin, Tessiner Polenta, Fregola Sarda

Vegetarische und vegane Hauptgänge

✓ Linsen Curry mit Gewürzen und Koriander	Person	27.00
✓ Steak von der Auberginen mit Gemüse Jus	Person	28.00
Planted Chicken mit Couscous, Ratatouille, griechischem Joghurt und Pfefferminze	Person	28.00
✓ Blumenkohl im Kurkuma-Kokos Fond gegart mit Tofuwürfeln	Person	28.00
Randen Gnocchi mit Ziegenfrischkäse, Rucola und Baumnüssen	Person	29.00
S Steinpilz Ravioli mit Marroni und eingelegtem Kürbis	Person	33.00
Zitrusfrüchte Risotto	Person	26.00
Planted Chicken mit Pilzen, Crèmesauce und Bruterrösti	Person	31.00

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

MENUVORSCHLÄGE

DESSERTS

	Einheit	Preis
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm	Person	11.00
Caramelköppli mit saisonalen Früchten	Person	11.00
Verveine Crème brûlée mit eingelegten Kirschen	Person	13.00
✓ Rüblikuchen mit Feigen-Mascarpone Glacé (Vegan: mit Mangosorbet)	Person	12.00
Passionsfrucht Cheesecake	Person	12.00
Klassische Birne Hélène	Person	12.00
Kirschen Tiramisù mit Minze	Person	15.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Joghurt-Himbeer Glacé und Honighippe	Person	15.00

DESSERTBUFFET (Ab 30 Personen)

Quarkmousse mit Rosmarin-Honig Schaum und weisser Portweinbirne
 Felchlin Schokoladenmousse
 Crème brûlée
 Klassisches Tiramisù
 Saisonaler Streuselkuchen
 Saisonale Früchteplatte
 Caramelköppli mit saisonalen Früchten
 Rüblikuchen mit Pistaziencreme
 Auswahl an Glacé im Shotglas

Wir bitten Sie, eine Auswahl von fünf Desserts zusammen zu stellen.

Wir rechnen mit drei Portionen pro Gast.

Person 18.00

S = Saisonal erhältliche Gerichte

V = Vegan

JUMI'S KÄSEBUFFET BETREUT (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

MITGEBRACHTE DESSERTS

Für das Gedeck von mitgebrachten Torten, Kuchen oder andere Süßspeisen

Person 5.00

ZUM KAFFEE

Hausgemachte Friandises

Person 5.50

GAMMA Pralinen

Stück 2.50

SPÄTSPEISEN

Mini Hot Dogs mit Wiediker Wurst

Person 8.50

Mini Schnitzelbrot mit Tartar Sauce

Person 7.50

Angus-Käse Würstchen mit Bürli und Senf

Person 7.50

Plättli mit Käse- und Fleischvariationen aus der Region

Person 9.50

KÜNSTLERMENU (nur auf Vorbestellung)

Menukosten für Künstler und/oder Staff

Person 30.00

(Pro Person einen Hauptgang* zum Lunch oder Dinner, inkl. Mineralwasser und Kaffee/ Tee)

Tagespauschale für Künstler und/oder Staff

Person 55.00

(Pro Person ein Znüni, Lunch, Zvieri und Dinner*, inkl. Mineralwasser und Kaffee/ Tee)

* Das Speiseangebot wird durch das Team der Gastronomie definiert.

MENUVORSCHLÄGE

GIVE AWAYS

	Einheit	Preis
Saisonales Chutney	Stück	5.00
Saisonale Marmelade	Stück	5.00
Mini Brownies mit Cashews	Stück	5.00
Eingelegtes Gemüse	Stück	5.00

BAR ANGEBOT

Gin Bombay Sapphire	4cl	11.00
Gin Hendrick's	4cl	12.00
Gin Monkey 47	4cl	14.00
Vodka Absolut	4cl	9.00
Vodka Grey Goose	4cl	13.00
Tequilla Don Julio	4cl	9.00
Rum Havanna 7y	4cl	11.00
Whisky Jack Daniels	4cl	11.00
Hugo	Portion	12.00
Aperol Spritz	Portion	12.00
Pimm's Nr. 1	Portion	16.00
Moscow Mule	Portion	16.00
Mineralzusatz für Longdrinks	Portion	4.50

DIGESTIF

Whisky The Balvenie 12y	4cl	14.00
Grappa Etter Merlot Ticino	2cl	11.00
Etter Kirsch	2cl	11.00
Etter Vieille Prune	2cl	11.00
Cognac Rémy Martin VSOP	2cl	14.00



RAUMGESTALTUNG/INFRASTRUKTUR

RAUMGESTALTUNG UND INFRASTRUKTUR

Einheit Preis

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
---	-----	-------

*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

Weisse Tischwäsche	Stück	7.50
Bunte Tischwäsche	Stück	55.00
Bunte Stoffservietten	Stück	5.00
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
Menükarten mit Logo		inklusive
Staffelei mit Spiegel als Tischplan (90x90cm)	Stück	75.00

GAMMA GADGETS

Hot or cold Towels	Personen	2.50
Sonnen Kit: Fächer, Sonnencreme, Hüte, Sonnenbrille	Personen	5.00
WC-Körbli	für 2 Stück	50.00

FÜR ANLÄSSE IM RESTAURANT

Beamer inkl. Beamertisch und Leinwand	Pauschal	260.00
Disco-Beleuchtung in der Bar	Pauschal	75.00
Kabel-Mikrofon im Restaurant		inklusive

RAUMGESTALTUNG/INFRASTRUKTUR

MITARBEITER 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 Fliede und schwarze Hosenträger

Mitarbeitender

10.00





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 40

Riccarda Imhof

Administrations- und Bankettverantwortliche

riccarda.imhof@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.

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

FISCH

Rauchlachs	Norwegen/ Island
Felchenfilet	Schweiz
Saibling	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!




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

