






Angebot für Ihre Hochzeit



KAPAZITÄTEN

RAUM

			
	Cocktail	Tafel lang	Tafel rund
Festsaal	350 Personen	270 Personen	220 Personen
Galerie	150 Personen	70 Personen	-
Kleiner Saal	150 Personen	100 Personen	70 Personen
Oberes Seezimmer	50 Personen	36 Personen	-
Restaurant	100 Personen	70 Personen	-

RAUMMIETE FÜR FESTSAAL / KLEINER SAAL

Die Miete für die Banketträumlichkeiten wird durch die Theater- und Musikgesellschaft Zug verrechnet.
Im Festsaal gilt für die Gastronomie ein Mindestumsatz von CHF 160.00 / Erwachsener

EXKLUSIVE RESTAURANT RESERVATION

Für eine exklusive Restaurant Reservation setzten wir folgenden Mindestumsatz voraus:
April - September CHF 9'000.00
Oktober - März CHF 7'000.00
Der Umsatz muss durch Menü und Getränke erreicht werden, ansonsten wird die Differenz als Miete aufgebucht.

RESERVATIONEN/ BESICHTIGUNGEN

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.
Vereinbaren Sie Ihren Besichtigungstermin von Montag bis Freitag zwischen 9.00 und 17.00 Uhr.

Anlässe im Theater Casino

Theater Casino Zug
Leitung Raumvermietung
anfrage@theatercasino.ch
+41 41 729 05 50

Anlässe im Restaurant

Restaurant Theater Casino Zug
Projektleiter Gastronomie
bankett@theatercasino.ch
+41 41 729 10 40

IHR WEG INS THEATER CASINO ZUG

Mit dem Bus	Haltestelle «Theater Casino» (Buslinien 605 und 611)
Mit dem Zug	Haltestelle «Zug Casino»
Parkhäuser	Parkhaus Altstadt Casino, Zugerbergstrasse, 6300 Zug
für mit dem Auto	Parkhaus Frauensteinmatt, Frauensteinmatt, 6300 Zug

PERSONENANZAHL

Eine Änderung der Teilnehmer:innenzahl für das Essen muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass 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 in Rechnung gestellt.

VERLÄNGERUNG

In unseren Räumen können Sie ohne Verlängerungsgebühr bis 23.00 Uhr feiern.
Danach erheben wir pro angebrochene Stunde eine Pauschale von:

Im Restaurant	Pro angebrochene Stunde	400.00
In den Banketträumlichkeiten	Pro angebrochene Stunde	500.00

Eine Verlängerung ist bis maximal 03.00 Uhr möglich.

UMBAUPAUSCHALE

Aufwand Mitarbeiter für die Ummöblierung vor und nach dem Anlass. (bei exklusiv Reservationen im Restaurant)	Pauschal	300.00
---	----------	--------

ZAPFENGELD

Für eine Eigenlieferung von Weinen verlangen wir:	Für eine Eigenlieferung von Spirituosen verlangen wir:
CHF 45.00/ 75cl Flasche	CHF 75.00/ 70cl Flasche
CHF 90.00/ 150cl Flasche	

ADMINISTRATIONS AUFWAND

Für den administrativen Aufwand und die Beratungen verrechnen wir folgende Pauschalen:

Anlass bis 50 Personen	offeriert
Anlass 50 - 100 Personen	CHF 200.00
Anlass 100 - 150 Personen	CHF 250.00
Anlass ab 150 Personen	CHF 300.00

DEKO

Im Restaurant sowie im Festsaal sind jegliche Arten von Konfetti Kanonen verboten. Für den Reinigungsaufwand stellen wir Ihnen folgenden Betrag in Rechnung.	Pauschal	500.00
---	----------	--------

APÉRO

FINGERFOOD DELIKATESSEN (Ab 20 Personen)

Nüsse und Chips	Person	3.00
Verschiedene Blätterteiggebäcke	Person	3.50
Parmesanwürfel	Person	3.50
Gemischte Oliven	Person	3.50
Oliven "Ascolane"	Person	3.00
Grissini	Person	2.50
Grissini mit Rohschinken	Person	4.00
Karottentatar auf Tabiakachip	Stück	5.00
Mini Pita gefüllt mit mediterranem Gemüse	Stück	4.50
Käseküchlein	Stück	4.50
Tomaten Bruschetta	Stück	3.50
Roggenbrot mit Kartoffelfrischkäse und Schnittlauch	Stück	5.00
Gurken-Minzkaltschale	Stück	4.50
Gazpacho	Stück	4.50
Karotten-Ingwersuppe	Stück	4.50
Quiche Lorraine	Stück	4.50
Gemüse Quiche mit Broccoli und Kernen	Stück	4.50
Mini Burger mit Quinoa und Curry-Minz Mayonnaise	Stück	6.50
Mini Burger mit Rindhackfleisch, Trüffel Mayonnaise und Schalotten	Stück	6.50
Mini Gipfeli mit Fleischfüllung	Stück	5.50
Fleiscbällchen vom Rind mit BBQ Sauce	Stück	5.00
Backhendlstreifen mit Limonen Crème fraîche	Stück	6.00
Kalbfleischinvoltini mit Auberginenkaviar und Yuzu Mayonnaise	Stück	6.50
Wrap mit Lachs, Frischkäse und Rucola	Stück	5.50
Geschmorte Wassermelone im Kräuter-Panko Mantel und Miso Mayonnaise	Stück	5.00
Tatar vom Rind auf Brioche mit Belperknolle und grobkörnigem Senf	Stück	6.50



SCHAUMWEINE

Einheit Preis

Frankreich

Devaux Grande Réserve | Champagne Devaux | Champagne
Pinot Noir | Chardonnay 75cl 82.00

Devaux Coeur des Bar Blanc de Blancs | Champagne Devaux | Champagne
Chardonnay 75cl 95.00

Deutz Brut Classic | Champagne Deutz | Champagne
Chardonnay | Pinot Noir | Meunier 75cl 92.00

Italien

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry | Cantina Vedova | Venetien
Glera 75cl 65.00

Franciacorta Brut Satèn | La Fiorita | Lombardei
Chardonnay 75cl 75.00

Spanien

Balma Brut Classic Penedès | Mas Bertran | Penedès
Xarel Lo | Macabeu 75cl 69.00

ROSÉWEINE

Schweiz

Popina Rosé | Weingut Irsslinger | Zürich
Zweigelt | Blaufränkisch | Merlot 75cl 65.00

Frankreich

Rosé Patricia Ortelli | Château La Calisse | Provence
Grenache | Syrah 75cl 72.00

WEISSWEINE

Einheit Preis

Schweiz

Weisser Zweigelt Weingut Irsslinger Zürich	75cl	65.00
Weisser Zweigelt	150cl	132.00

Riesling Silvaner Weingut Aagne Schaffhausen	75cl	62.00
Riesling Silvaner		

Chardonnay Roman Hermann Graubünden	75cl	79.00
Chardonnay		

Giullare Bianco di Merlot FA'WINO Tessin	75cl	62.00
Merlot		

Österreich

Grüner Veltliner Engabrunn Weingut Steinschaden	75cl	62.00
Grüner Veltliner		

Frankreich

Chablis William Fèvre Burgund	75cl	79.00
Chardonnay		

Sancerre La Poussie Baron de Ladoucette Loire	75cl	79.00
Sauvignon Blanc		

La Truffière Côtes du Rhône Blanc La Ferme du Mont Rhône	75cl	59.00
Clairette Grenache Blanc Marsanne Rousanne Viognier		

Italien

Mostofiore Trebbiano Toscana Fattoria di Petrognano Toskana	75cl	69.00
Trebbiano		

Pinot Grigio Colline Pescaresi Magniola iLauri Abruzzan	75cl	59.00
Pinot Grigio		

Spanien

Verdejo Copaboca Bodegas Copaboca Rueda	75cl	55.00
Verdejo		

Sauvignon Blanc Gorgorito Bodegas Copaboca Rueda	75cl	59.00
Sauvignon Blanc		

ROTWEINE

Einheit Preis

Schweiz

Pinot Noir Le Petit | Roman Hermann | Graubünden 75cl 75.00
Pinot Noir

Cuvée d'Elysée | Le Clos de Céligny | Genf 75cl 69.00
Garanoir | Cabernet Sauvignon | Divico

Roncaia Riserva | Vinattieri Ticinesi | Tessin 75cl 69.00
Merlot

Riva del Tasso | Cantina Pelossi | Tessin 75cl 82.00
Merlot | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc

Frankreich

Relais de La Dominique | Château La Dominique | St. Émilion 75cl 72.00
Merlot

Château Durfort-Vivens Le Plateau | Les Parcelles de Durfort-Vivens | Margaux 75cl 79.00
Cabernet Sauvignon | Merlot 150cl 159.00

Château Haut-Bages Liberal | 5ème Cru Classé | Pauillac 75cl 92.00
Cabernet Sauvignon | Merlot 150cl 185.00

Italien

Bajo Montepulciano d’Abruzzo | I Lauri | Abruzzen 75cl 59.00
Montepulciano

Meme Chianti Superiore | Fattoria di Petrognano | Toskana 75cl 62.00
Sangiovese

Meme Chianti Riserva | Fattoria di Petrognano | Toskana 75cl 69.00
Sangiovese | Canaiolo

Spanien

Copaboca Tinto Crianza | Bodegas Copaboca | Ribera del Duero 75cl 59.00
Tempranillo

Juan Galindo Reserva | Bodegas Copaboca | Ribera del Duero 75cl 72.00
Tempranillo

Rioja Reserva Monasterio de Yuso | Bodegas David Moreno | Rioja 75cl 69.00
Tempranillo | Garnacha 150cl 139.00

BAR ANGEBOT

	Einheit	Preis
Gin-Tonic	Portion	17.00
Negroni	Portion	17.00
Vodka Orange/ Mate / Lemon	Portion	17.00
Cuba Libre	Portion	17.00
Moscow Mule	Portion	17.00
Dark & Stormy	Portion	17.00
Whisky Jack Daniels Cola	Portion	17.00
Hugo	Portion	14.00
Aperol Spritz	Portion	14.00
Wedding Drink "Wild Berry" mit Prosecco, Limettensaft und Beeren	Portion	14.00
Bier, Goldmandli	33cl	6.50

BAR ANGEBOT ALKOHOLFREI

Virgin Hugo	Portion	14.00
No-Groni	Portion	14.00
Virgin Wedding Drink "Wild Berry" mit Soda, Limettensaft und Beeren	Portion	14.00

DIGESTIF

Bulleit Bourbon	4cl	13.00
Etter Grappa Merlot Ticino	2cl	10.00
Etter Kirsch	2cl	10.00
Etter Vieille Poire	2cl	10.00
Etter Vieille Prune	2cl	10.00
Cognac Hennessy XO	2cl	19.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Passugger / Allegra	77cl	9.00
Softdrinks	33cl	6.00
Orangensaft	100cl	14.00
Kaffee / Espresso	Portion	5.50
Tee	Portion	6.00

AUS DEM DISPENSER

Hausgemachter saisonaler Eistee	100cl	18.00
Aromatisiertes Wasser: mit saisonalen Früchten	100cl	12.00

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

		Einheit	Preis
Menü 1	Menü mit Fleisch Menü Vegetarisch	Person Person	54.00 47.00
Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen und saisonalem Dressing ***			
Hackbraten mit Rotwein Jus, Kartoffelstock und saisonalem Gemüse			
Kichererbsen Curry mit Kräutertofu und scharzem Rüeblichip ***			
Passionsfrucht-Cheesecake mit Minzsponge und Honighippe			
Menü 2	Menü mit Fleisch Menü Vegetarisch	Person Person	83.00 72.00
Gartensalat mit Granatapfel und saisonalem Dressing ***			
Apfel-Sellerie Suppe mit Granny Smith Schaum ***			
Schweinsnierstück aus dem Ofen mit Pommery Senfsauce, Rosmarin-Bratkartoffeln und saisonales Gemüse			
Penne Cinque Pi mit Basilikum Schaum ***			
Schokoladen-Truffes Cake mit Apfel-Vanillekompott			
Menü 3	Menü mit Fleisch Menü Vegetarisch	Person Person	110.00 96.00
Dreierlei vom Swiss Lachs mit grünem Apfelgel und Kräutersalat			
Hausgemachte Antipasti mit Kresse, Balsamico, Olivenöl und Grissini ***			
Gebratenes Felchenfilet auf Erbsenpüree, Salat von Wildkräutern und Meerrettich Schaum			
Gebackener Paneer auf Erbsenpüree, Salat von Wildkräutern und Meerrettich Schaum ***			
Roastbeef vom Entrecôte mit Sauce Foyot, Kartoffelgratin und saisonales Gemüse			
Casarecce mit Randenpesto und getrocknetem Ricotta ***			
Himbeermousse-Schnitte mit Mandelkrokant und saisonalen Beeren			



MENUVORSCHLÄGE

Einheit Preis

SALATE UND VORSPEISEN

✓ Gartensalat mit Granatapfel und saisonalem Dressing	Person	15.00
Knackiger Baby Lattich mit Speck, Parmesan und Ceasar Dressing	Person	17.00
Peperonie - Gurkensalat mit Feta, Datterinitomaten, Foccacia Chip und weissem Balsamicodressing	Person	17.50
✓ Hausgemachte Antipasti mit Kresse, Balsamico, Olivenöl und Grissini	Person	19.00
Mesclunsalat mit geräuchertem Lachs und Meerrettich Dressing	Person	21.00
Burrata mit farbigen Tomaten Basilikum Vinaigrette und Balsamicoperlen	Person	24.00
Tatar vom Rind mit Eigelbcrème und knusprigen Kapern auf Brioche	Person	24.00
Dreierlei vom Swiss Lachs mit grünem Apfelgel und Kräutersalat	Person	25.00
Mariniertes Roastbeef mit Kartoffel-Radieslissalat und Kräuter Crème Fraiche	Person	28.00

SUPPEN

Apfel-Sellerie Suppe mit Granny Smith Schaum	Person	13.00
✓ Tomatensuppe mit Röstbrot und Basilikum	Person	13.00
✓ Karotten-Ingwersuppe mit Orangen Schaum	Person	14.00
✓ Randen-Kokossuppe	Person	14.00
Zitronengrassuppe mit Koriander Schaum	Person	14.00

ZWISCHENGÄNGE

Limonensorbet mit Prosecco	Person	11.00
Gnocchi mit jungem Spinat, Datterinitomaten und gehobelter Belperknolle	Person	19.00
Zitronen Risotto mit gebrannter Ananas und Basilikum-Frischkäse	Person	24.00
Ravioli mit Kalbsfleisch, Marsala Jus und geschmorten Randen	Person	25.00
Gebratenes Felchenfilet auf Erbsenpüree, Salat von Kräutern und Meerrettich Schaum	Person	27.00

HAUPTGÄNGE

Geflügel

Geschnetzeltes vom Poulet an Casimir Sauce	Person	34.00
Pouletgeschnetzeltes mit Kräuterrahmsauce und getrockneten Tomaten	Person	35.00
Pouletoberschenkelsteak mit warmer BBQ Sauce	Person	37.00
Pouletbrust Piccata mit Tomatensauce	Person	39.00
Maispoullardenbrust gefüllt mit Spinat-Mascarponecrème und Thymian Jus	Person	44.00

Schwein

Ossobuco mit Gremolata (Peterli, Zitrone, Knoblauch und Fleur de Sel)	Person	38.00
Nierstück vom Schwein aus dem Ofen an Pommery Senfsauce	Person	41.00
Saltimbocca vom Schwein mit Marsala Jus	Person	42.00
Filet vom Schwein im Rohschinkenmantel mit Kalbsbrät und Frischkäse, dazu Rosmarin Jus	Person	46.00
Filet vom Schwein im Blätterteig mit Rohschinkenmantel und Pilz-Duxelles Cognacrahmsauce	Person	47.00

Rind

Rindsfleischroulade mit Lorbeer Jus	Person	39.00
Schmorbraten vom Rind mit Schalotten Jus	Person	43.00
Geschnetzeltes vom Rind an Paprikarahmsauce, Essiggurken und Sauerrahm	Person	41.00
Roastbeef vom Entrecôte mit Sauce Foyot	Person	49.50
Filet vom Rind mit Marsala Jus	Person	59.00

Kalb	Einheit	Preis
Schulterbraten vom Kalb mit Rosmarin Jus	Person	46.00
Sous Vide gegarter Tafelspitz vom Kalb mit grüner Kräutersauce	Person	46.00
Geschnetzeltes vom Kalb an einer Pilzrahmsauce	Person	48.00
Nierstück vom Kalb mit Chimi Churri Sauce	Person	61.00
Lamm		
Nierstück vom Lamm Provencal mit Balsamicosauce	Person	56.00
Lammracks mit Nusskruste	Person	61.00
Fisch		
Felchenfilet aus dem Zugersee mit Kräuterrahmsauce	Person	41.00
Swisslachs mit Safrancremesauce	Person	44.00
Forellenfilet Müllerinnenart	Person	45.00
Alpen-Zanderfilet mit Petersilien Schaum	Person	52.00
Beilagen		
Zu allen Hauptgängen servieren wir eine Beilage nach Wahl und saisonales Gemüse.		
Gerne dürfen Sie eine Beilage auswählen: Serviettenknödel, Rösti, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Kartoffelpüree, Mascarpone Risotto Pilaw Reis, hausgemachte Spätzli, Kartoffelgratin, Tessiner Polenta, Fregola Sarda, Nudeln		
Vegetarische und vegane Hauptgänge		
✓ Kichererbsen Curry mit Kräutertofu und schwarzem Karottenchip	Person	34.00
✓ Penne Cinque Pi mit Basilikum Schaum	Person	34.50
✓ Tomaten Luya mit Kräutersalsa und weisser Polenta	Person	36.00
✓ Erbsenrisotto mit Burrata Espuma und Cherrytomaten	Person	36.00
✓ Casarecce mit Randenpesto und getrocknetem Ricotta	Person	36.00
✓ Planted Chicken mit Pilzen, Crèmesauce und Knusperrösti	Person	38.00
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



DESSERTS		Einheit	Preis
	Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm	Person	13.00
	Zitronen-Thymian Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce	Person	13.00
	Tonkabohnen-Crème brûlée mit Honighippe	Person	13.00
	Karottenkuchen mit Feigen-Mascarpone Glacé (Vegan: mit Mangosorbet)	Person	13.00
	Passionsfrucht-Cheesecake mit Minzsponge und Schokoladenchip	Person	14.00
	Himbeermousse-Schnitte mit Mandelkrokant und saisonalen Beeren	Person	14.00
	Pekannuss-Schokoladen Brownie mit Mascarpone-Vanillecrème	Person	14.00
	Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Joghurt-Waldbeer Glacé und Honighippe	Person	16.00
V	Schokoladen-Truffescake mit Apfel-Vanillekompott	Person	16.00
V	Schokoladenmousse-Schnitte mit Mangocoulis	Person	16.00
DESSERTBUFFET (Ab 30 Personen)			
	Zitronen-Thymian Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce		
	Himbeermousse mit Mandelkrokant		
	Passionsfrucht Cheesecake		
	Apfelstrudel im Glas		
	Felchlin Schokoladenmousse		
	Tonkabohnen Crème brûlée		
	Klassisches Tiramisu		
	Früchte Streuselkuchen		
V	Rüeblikuchen mit Pistaziencrème		
	Pekannuss-Schokoladen Brownie mit Mascarpone-Vanillecrème		
V	Auswahl an Glacé im Glas		
V	Saisonale Früchteplatte		
	Wir bitten Sie, eine Auswahl von fünf Desserts zusammen zu stellen.	Person	23.00
	Wir rechnen mit drei Portionen pro Gast.		
V	= Kann Vegan produziert werden.		
MITGEBRACHTE DESSERTS			
	Für das Gedeck Ihrer mitgebrachten Torte verrechnen wir:	Person	9.00
	Wenn Sie die Torte in eine bestehende Dessertvariation integrieren möchten, verrechnen wir:	Person	4.00
	Für angelieferte Hochzeitstorten übernehmen wir keine Haftung.		
GLACEWAGEN			
	Mit diversen Sorten von der Glacé Manufaktur Dolce Amore in Küssnacht am Rigi	Kugel	5.50
CANDY-BAR			
	Auswahl an diversen Süssigkeiten präsentiert in Bonbonieren	Person	5.00
ZUM KAFFEE			
	Hausgemachte Friandises	Person	7.00

SPÄTSPEISEN

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

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 härsgschteuti 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)

Rindstatar auf Brioche / Vegetarisch: Gemüsetatar	Person	17.50
Flammkuchen mit verschiedenen Garnituren	Person	18.50
Warme Waffeln mit Rahm, Nutella und Beerenkompott	Person	15.00
Marsala Sabayone	Person	11.00

Für den Auf- und Abbau der Livestationen verrechnen wir Pauschal CHF 200.00 pro Station.



RAUMGESTALTUNG UND INFRASTRUKTUR

Wir verfügen über eine professionelle Raumgestaltungs- und Floristikabteilung. Unsere Raumgestalterin Livia Schmid, sowie wie unsere Hausfloristin Martina Camenzind unterbreiten Ihnen gerne Vorschläge für die individuelle Gestaltung Ihres Anlasses - themenbezogen und dem Motto entsprechend.

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

	Einheit	Preis
Weisse Tischwäsche	Stück	10.00
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	8.00
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 (Wir rechnen mit einer Menükarte pro 4 Personen)	Stück	2.00
Staffelei mit Spiegel als Tischplan (72x105cm)	Stück	75.00

GAMMA GADGETS

Hot or cold Towels	Personen	2.50
WC-Körbli	für 2 Stück	50.00

FÜR ANLÄSSE IM RESTAURANT

Beamer und Leinwand	Pauschal	120.00
Disco-Beleuchtung in der Bar	Pauschal	100.00
Kabel-Mikrofon im Restaurant		inklusive

MITARBEITER:INNEN BEKLEIDUNG

Standard Uniform

Weisses Hemd, schwarze Hose und eine anthrazit farbene Schürze

Einheit
Preis
Mitarbeitender
inklusive



A touch of color

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

Mitarbeitender
10.00

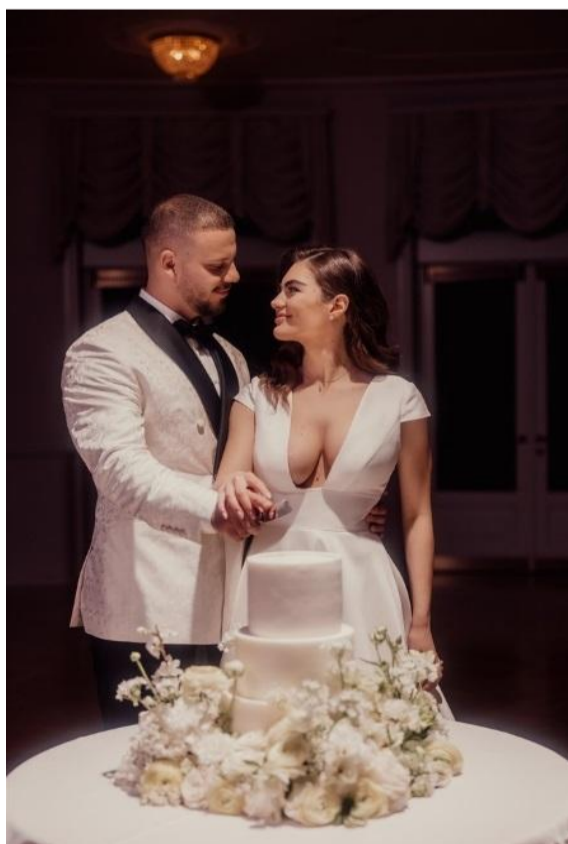


Chic

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

Mitarbeitender
10.00





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

GAMMACATERING AG

Restaurant Theater Casino Zug

Artherstrasse 2-4

6300 Zug

T +41 41 729 10 40

restaurant@theatercasino.ch



Melanie Rufer

Gastgeberin

melanie.rufer@theatercasino.ch

T +41 41 729 10 40

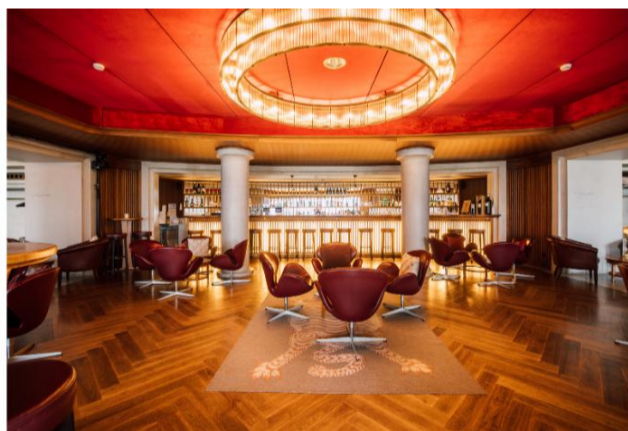


Leandro Feusi

Gastgeber

leandro.feusi@theatercasino.ch

T +41 41 729 10 40



UNSERE PARTNER

BLUMEN

TINAMARA

Blumen&Dekorationen

Martina Camenzind

Schützenwies 2

8926 Kappel am Albis

T +41 76 453 75 79

kontakt@tinamara.ch

www.tinamara.ch

DEKO

Livia Schmid

Bösch 43

6331 Hünenberg

T +41 78 744 75 79

l.schmid@gammacatering.com

www.gammadesign.ch

DESIGN

HOCHZEITSTORTEN

Sprüngli

T +41 (0) 44 224 47 11

bestell-service@spruengli.ch

www.spruengli.ch/shop

Aus Leidenschaft zur Gastfreundschaft und mit viel Engagement entstand die GAMMA Gruppe

Wo Menschen zusammenkommen, entsteht Atmosphäre, Emotion und Erinnerung. Im Theatercasino Zug vereinen sich Kulinarik, Gastlichkeit und Inszenierung zu einem stimmigen Gesamterlebnis für Firmenanlässe und private Feiern.

Mit frischen, saisonalen Produkten kreiert unser Küchenteam überraschende Genussmomente. Aufmerksame Gastgeberinnen und Gastgeber sowie eingespielte Projektteams sorgen für klare Abläufe und eine reibungslose Umsetzung bis ins Detail.

Das Restaurant Theatercasino Zug ist Teil der GAMMACATERING AG und verbindet Restaurantqualität mit langjähriger Eventkompetenz auf höchstem Niveau.



Zunfthaus zur Saffran
ZUNFTHAUS ZUR SAFFRAN
Limmatquai 54
8001 Zürich
T +41 44 251 37 40
info@zunfthauszursaffran.ch

GAMMACATERING®
GAMMACATERING
Bösch 43
6331 Hünenberg
T +41 41 781 10 01
zug@gammacatering.com

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

NACHHALTIGKEIT



Nachhaltiger Genuss kombiniert mit einmaliger Weitsicht

Das Restaurant Theater Casino Zug liegt an schönster Lage direkt am Zugersee und überzeugt mit einem traumhaften Ausblick. Das junge Küchenteam bereitet alles frisch zu und legt grossen Wert auf eine Auswahl von feinsten, marktfrischen Lebensmitteln von kleinen Produzenten. Ehrliche, saisonale und lokale Küche, mit viel Liebe zubereitet, mit Produkten aus der Region.

Nachhaltigkeit wird hier generell grossgeschrieben: Das Restaurant Theater Casino Zug engagiert sich wie das ganze Haus im Nachhaltigkeitsprogramm «Swisstainable» und ist auf Level II – engaged eingestuft.

Das motiviert uns, Kunden und Gäste einen schonenden Umgang mit Ressourcen zu vermitteln und gemeinsam einen Beitrag für eine bessere Welt zu leisten.

DEKLARATION

FLEISCH	
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Lamm	Schweiz, Neuseeland, Australien

FISCH	
Rauchlachs	Norwegen / wenn nicht lieferbar, dann aus Island
Felchenfilet	Schweiz
Zander	Schweiz
Swiss Lachs	Schweiz
Forellenfilet	Schweizer Aquakultur