



Angebot für Ihre Hochzeit



KAPAZITÄTEN

RAUM

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

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 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 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:
CHF 45.00/ 75cl Flasche
CHF 90.00/ 150cl Flasche

Für eine Eigenlieferung von Spirituosen verlangen wir:
CHF 75.00/ 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 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		Einheit	Preis
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 Tabiokachip		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
Fleischbällchen 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

Schweiz

		Einheit	Preis
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 Abruzzen	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

Schweiz

Pinot Noir Le Petit | Roman Hermann | Graubünden
Pinot Noir

Cuvée d'Elysée | Le Clos de Céliney | Genf
Garanoir | Cabernet Sauvignon | Divico

Roncaia Riserva | Vinattieri Ticinesi | Tessin
Merlot

Riva del Tasso | Cantina Pelossi | Tessin
Merlot | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc

Einheit

Preis

75cl 75.00

75cl 69.00

75cl 69.00

75cl 82.00

Frankreich

Relais de La Dominique | Château La Dominique | St. Émilion
Merlot

Château Durfort-Vivens Le Plateau | Les Parcelles de Durfort-Vivens | Margaux
Cabernet Sauvignon | Merlot

Château Haut-Bages Liberal | 5ème Cru Classé | Pauillac
Cabernet Sauvignon | Merlot

75cl 72.00

75cl 79.00

150cl 159.00

75cl 92.00

150cl 185.00

Italien

Bajo Montepulciano d'Abruzzo | I Lauri | Abruzzen
Montepulciano

Meme Chianti Superiore | Fattoria di Petrognano | Toskana
Sangiovese

Meme Chianti Riserva | Fattoria di Petrognano | Toskana
Sangiovese | Canaiolo

75cl 59.00

75cl 62.00

75cl 69.00

Spanien

Copaboca Tinto Crianza | Bodegas Copaboca | Ribera del Duero
Tempranillo

Juan Galindo Reserva | Bodegas Copaboca | Ribera del Duero
Tempranillo

75cl 59.00

75cl 72.00

Rioja Reserva Monasterio de Yuso | Bodegas David Moreno | Rioja
Tempranillo | Garnacha

75cl 69.00

150cl 139.00

GETRÄNKE & BARANGEBOT

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

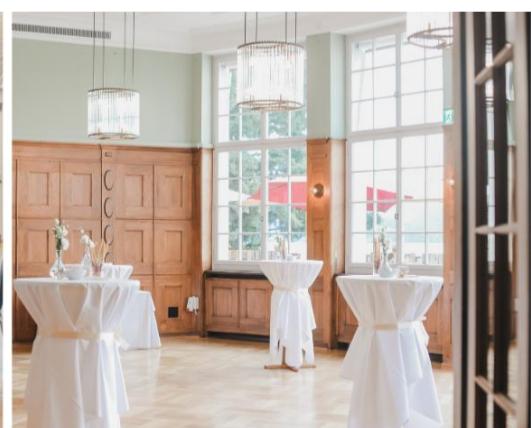
AUS DEM DISPENSER

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			
Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen und saisonalem Dressing ***	Menü mit Fleisch Menü Vegetarisch	Person	54.00
Hackbraten mit Rotwein Jus, Kartoffelstock und saisonalem Gemüse		Person	47.00
Kichererbsen Curry mit Kräutertofu und scharzem Rüeblichip ***			
Passionsfrucht-Cheesecake mit Minzsponge und Honighippe			
Menü 2			
Gartensalat mit Granatapfel und saisonalem Dressing ***	Menü mit Fleisch Menü Vegetarisch	Person	83.00
Apfel-Sellerie Suppe mit Granny Smith Schaum ***		Person	72.00
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			
Dreierlei vom Swiss Lachs mit grünem Apfelgel und Kräutersalat	Menü mit Fleisch Menü Vegetarisch	Person	110.00
Hausgemachte Antipasti mit Kresse, Balsamico, Olivenöl und Grissini ***		Person	96.00
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-Radieslisalat 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
Maispoulardenbrust 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

- Schulterbraten vom Kalb mit Rosmarin Jus
 Sous Vide gegarter Tafelspitz vom Kalb mit grüner Kräutersauce
 Geschnetzeltes vom Kalb an einer Pilzrahmsauce
 Nierstück vom Kalb mit Chimi Churri Sauce

	Einheit	Preis
Person	46.00	
Person	46.00	
Person	48.00	
Person	61.00	

Lamm

- Nierstück vom Lamm Provencal mit Balsamicosauce
 Lammracks mit Nusskruste

Person	56.00
Person	61.00

Fisch

- Felchenfilet aus dem Zugersee mit Kräuterrahmsauce
 Swisslachs mit Safrancremesauce
 Forellenfilet Müllerinnenart
 Alpen-Zanderfilet mit Petersilien Schaum

Person	41.00
Person	44.00
Person	45.00
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 Guest 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
Himbeerousse-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
✓ Schokoladen-Truffescake mit Apfel-Vanillekompott	Person	16.00
✓ Schokoladenmousse-Schnitte mit Mangocoulis	Person	16.00

DESSERTBUFFET (Ab 30 Personen)

Zitronen-Thymian Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce		
Himbeerousse mit Mandelkrokant		
Passionsfrucht Cheesecake		
Apfelstrudel im Glas		
Felchlin Schokoladenmousse		
Tonkabohnen Crème brûlée		
Klassisches Tiramisu		
Früchte Streuselkuchen		
✓ Rüblikuchen mit Pistaziencrème		
Pekannuss-Schokoladen Brownie mit Mascarpone-Vanillecrème		
✓ Auswahl an Glacé im Glas		
✓ Saisonale Früchteplatte		

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

Person 23.00

Wir rechnen mit drei Portionen pro Guest.

✓ = Kann Vegan produziert werden.

MITGEBRACHTE DESSERTS

Für das Gedeck Ihrer mitgebrachten Torte verrechnen wir:
 Wenn Sie die Torte in eine bestehende Dessertvariation integrieren möchten, verrechnen wir:
 Für angelieferte Hochzeitstorten übernehmen wir keine Haftung.

Person 9.00
 Person 4.00

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
 Mini Schnitzelbrot mit Tartar Sauce
 Angus-Käse Würstchen mit Bürlì und Senf
 Currywurst mit Pommes Rissolées
 Plättli mit Käse- und Fleischvariationen aus der Region

	Einheit	Preis
Person	8.50	
Person	8.50	
Person	8.50	
Person	9.00	
Person	13.50	

KINDERMENÜ

- Chicken Nuggets mit Pommes
 Nüdeli mit Tomatensauce
 Fish and Chips

Person	13.00
Person	13.00
Person	13.00

KÜNSTLERMENÜ (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 härgschteuti Chäse, vo milde Chindergarte-Chäslì,
 über Schaafl, Geiss und Blauschimmel bis zu de ganz wilde Sache heimer aues derbi."
 Die Preise variieren je nach Gästanzahl.

Person	26.00
--------	-------

LIVESTATION (buchbar ab 30 Personen)

- Rindstatar auf Brioche / Vegetarisch: Gemüsetatar
 Flammkuchen mit verschiedenen Garnituren
 Warme Waffeln mit Rahm, Nutella und Beerenkompott
 Marsala Sabayone

Person	17.50
Person	18.50
Person	15.00
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
Menükarten (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

Einheit Preis

Standard Uniform Weisses Hemd, schwarze Hose und eine anthrazit farbene Schürze Mitarbeiter inklusive

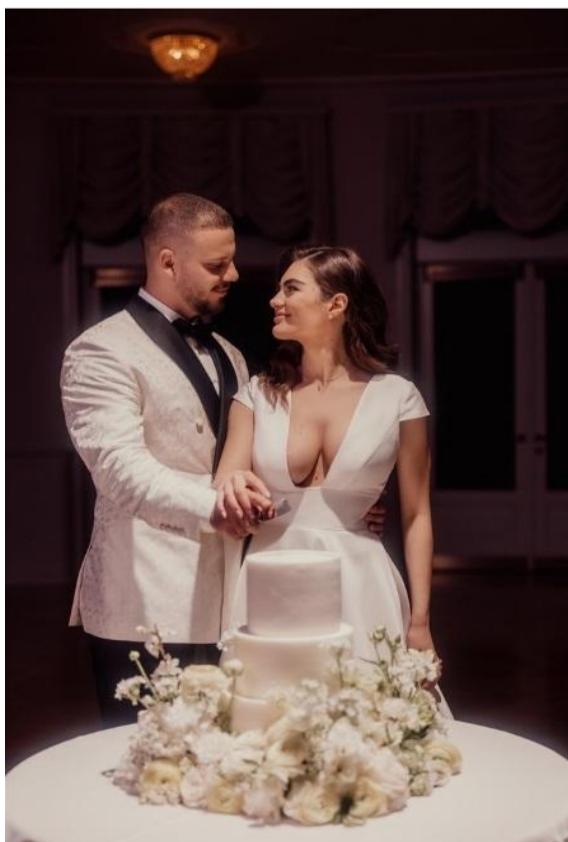
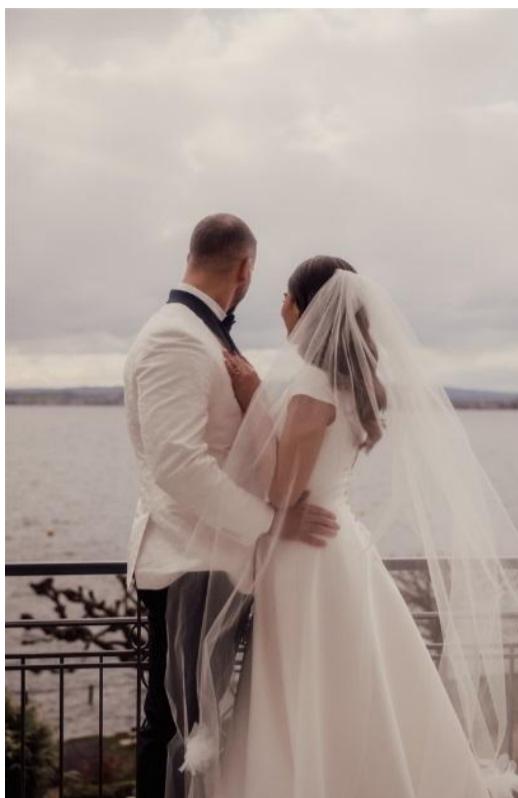


A touch of color Weisses Hemd, schwarze Hose, eine farblich passende Krawatte und/ oder Schürze Mitarbeiter 10.00



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

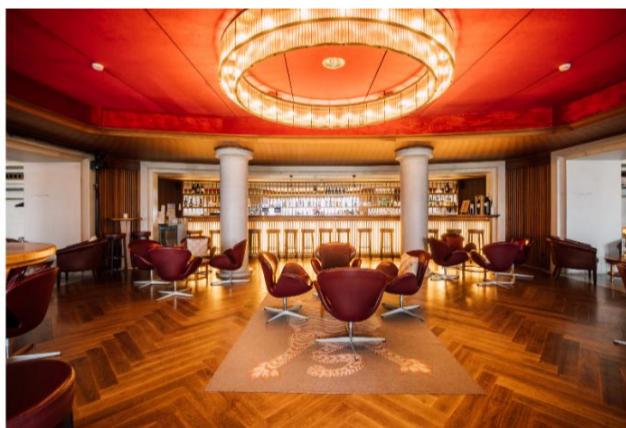
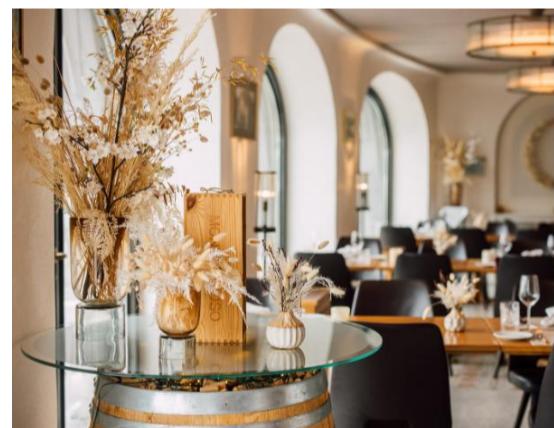
GAMMACATERING AG
Restaurant Theater Casino Zug
Artherstrasse 2-4
6300 Zug
T +41 41 729 10 40
restaurant@theatercasino.ch



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 Kulinistik, Gastlichkeit und Inszenierung zu einem stimmigen Gesamterlebnis für Firmenanstände 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



SCHLOSSLI UTENBERG
Kultur . Café . Anlässe
Schlössli Utzenberg
Utzenberg 643
6006 Luzern
T +41 41 781 10 01
zug@gammacatering.com

HAUTE

HAUTE
Talstrasse 65
8001 Zürich
T +41 43 344 72 72
welcome@haute.ch

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 «Swissstainable» 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