

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 | 00 | | £\$.£\$ |
|------------------|--------------|--------------|--------------|
| | Cocktail | Tafel lang | Tafel rund |
| Festsaal | 350 Personen | 274 Personen | 220 Personen |
| Galerie | 150 Personen | 72 Personen | - |
| Kleiner Saal | 150 Personen | 100 Personen | 70 Personen |
| Oberes Seezimmer | 50 Personen | 36 Personen | - |
| Restaurant | 80 Personen | 60 Personen | - |

RAUMMIETE/ EXKLUSIVE RESTAURANT RESERVATION

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

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 Imhof freuen sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Vereinbaren Sie Ihren Besichtigungstermin von Montag bis Freitag zwischen 9.00 und 17.00 Uhr.

Prisca Elsener Riccarda Imhof

Stiftung Theater Casino ZugRestaurant Theater Casino ZugLeitung RaumvermietungBankettverantwortliche Gastronomieanfrage@theatercasino.chanfrage@theatercasino.ch

+41 41 729 05 50 +41 41 729 10 40

ALL GEMEINE 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.

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 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: Für eine Eigenlieferung von Spirituosen verlangen wir: CHF 35.00/75cl Flasche CHF 70.00/70cl Flasche

CHF 70.00/ 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 100.00

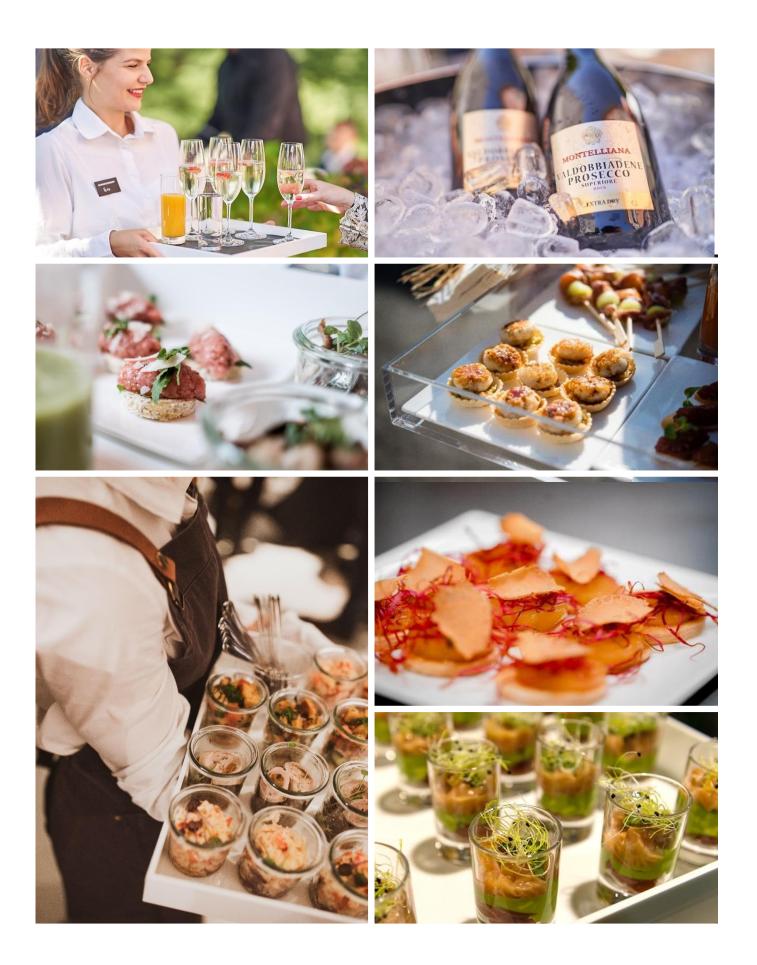
 Anlass 100 - 150 Personen
 CHF 150.00

 Anlass ab 150 Personen
 CHF 200.00

APÉRO

| APÉRO | Einheit | Preis |
|---|---------|-------|
| FINGERFOOD DELIKATESSEN (Ab 10 Personen) | | |
| Parmesanwürfel (Preis pro Person) | Person | 3.00 |
| Gemischte Oliven (Preis pro Person) | Person | 3.00 |
| Grissini mit Rohschinken (Preis pro Person) | Person | 3.00 |
| 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 | 4.50 |
| Wrap mit schwarzer Bohnencrème, Gurken und Eisbergsalat | Person | 4.00 |
| Wrap mit Lachs, Frischkäse und Rucola | Person | 4.50 |
| Gelbe Gazpacho | Person | 4.00 |
| Karotten-Ingwersuppe | Person | 4.00 |
| Fleischbällchen vom Rind mit BBQ Sauce | Person | 4.00 |
| Mini Burger mit BBQ Pulled Jackfruit | Person | 4.50 |
| Mini Burger mit Rindhackfleisch, Trüffel Mayonnaise und Schalotten | Person | 6.00 |
| BackhendIstreifen mit pikanter Crème fraîche | Person | 4.50 |
| Verschiedene Blätterteiggebäcke | Person | 3.00 |
| Oliven "Ascolane" | Person | 2.00 |
| Erfrischende Frucht Tee Gelée | Person | 3.00 |
| Nüsse und Chips | Person | 2.50 |
| | | |
| WEINVORSCHLÄGE | | |
| Schaumwein | | |
| Spumante Brut Millesimato, Bottega, Venezien | | |
| Glera | 75cl | 46.00 |
| oder | | |
| Deutz brut Classic Cuvée GAMMA, Champagne Deutz, Champagne | | |
| Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier | 75cl | 83.00 |
| Weisswein | | |
| Guillare Bianco die Merlot DOC, FA'WINO, Tessin | | |
| Merlot | 75cl | 42.00 |
| oder | | |
| II Selese Soave, I Stefanini, Venetien | | |
| Garganega, 2018 | 75cl | 49.00 |
| oder | | |
| José Pariente Sauvignon Blanc, Bodegas Josè Pariente, Rueda | | |
| Sauvignon Blanc, 2016 | 75cl | 52.00 |
| oder | | |
| Sancerre La Poussie AC, Baron de Ladoucette, Loire | | |
| Sauvignon Blanc, 2018 | 75cl | 68.00 |
| Dahuata | | |
| Rotwein | | |
| 16 Lune DOC, Cantine Riva Morcôte, Tessin | 75cl | 54.00 |
| Merlot, 2016 | 7501 | 34.00 |
| ppope Montopulciano d' Abruzzo DOC Volonosi Vini. Abruzzon | | |
| PROPE Montepulciano d' Abruzzo DOC, Velenosi Vini, Abruzzen | 75cl | 49.00 |
| Montepulciano, 2016 ader | /501 | 47.00 |
| | | |
| Carmelo Rodero Crianza, Bodegas Rodero, Ribera del Duero Cabernet Sauvignon, Tempranillo, 2016 | 75cl | 74.00 |
| oder | /501 | 74.00 |
| | | |
| Faugères Réserve AOP, Domaine Binet x Jacquet, Longuedoc Grenache, Carignan, Mouryèdre, Syrah, 2017 | 75cl | 69.00 |
| Grenache, Carignan, Mourvèdre, Syrah, 2017 | / 501 | 07.00 |
| | | |

IMPRESSIONEN



Aus Liebe zur saisonalen Küche bereitet unser Küchenchef, Pieter Drost, 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, | Person | 44.00 |
| dazu Pfeffer Cuvée Sauce, Kartoffelgratin und saisonales Gemüse | | |
| *** | | |
| Verveine Crème brulée 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 | | |
| V 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 |
| V 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 |
| V Noix Gras mit Cranberry Chutney und Brioche und Mangoperlen | Person | 23.00 |
| Dreierlei vom Swiss Lachs (Tatar, geräuchert, mariniert) | Person | 25.00 |
| Lattichsalat mit knusprigem Feta, Dörrtomaten und Pinienkernen dazu weisses Balsamico Dressing | 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 | 13.00 |
| Gurken Kaltschale mit Koriander und Minze | Person | 11.00 |
| Brunnenkressesuppe mit Joghurt | Person | 12.00 |
| Apfel-Sellerie Suppe mit Ingwer und Baumnüssen | Person | 11.00 |
| Karotten-Ingwersuppe mit Orangenschaum | Person | 13.00 |
| Karotten-Orangen Kalteschale 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 | 28.00 |
| 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 | 27.00 |
| Gebackene Aubergine mit Tomatenragout und Rucola | Person | 17.00 |
| | | |

S = Saisonal erhältliche Gerichte

MENUVORSCHLÄGE

| | HAUPTGÄNGE | Einheit | Preis |
|---|---|------------------|-------|
| | Geflügel | | |
| | Geschnetzeltes vom Poulet an Casimir Sauce | Person | 33.00 |
| | Maispoulardenbrust gefüllt mit Spinat-Mascarpone Crème und Thymian Jus | Person | 39.00 |
| | Schwein | | |
| | Spare Ribs mit BBQ Sauce | Person | 37.00 |
| | Filet im Rohschinkenmantel mit Kalbsbrät und Frischkäse, dazu Pfeffer Cuvée Sauce | Person | 44.00 |
| | Ossobuco mit Gremolata (Peterli, Zitrone, Knoblauch und Fleur de Sel) | Person | 33.00 |
| | Nierstück aus dem Ofen an Pommery Senfsauce | Person | 38.00 |
| | Piccata Milanese | Person | 35.00 |
| | Rind | | |
| | Schmorbraten mit Schalotten Jus | Person | 39.00 |
| | 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 |
| | - Notice 1 | . 0.00 | 10.00 |
| | Kalb "Züri Geschnetzeltes" | Person | 47.00 |
| | Geschmertes Bäggli mit Rosmarin Jus | Person | 48.00 |
| | Sous Vide gegarter Tafelspitz mit 7 Kräuter Sauce | Person | 44.00 |
| | Luzerner "Pastetli mit Brätkügeli" | Person | 33.00 |
| | Nierstück aus dem Smoker mit Chimi Churri Sauce | Person | 57.00 |
| | The stuck aus dem smoker that Chillin Churt Sauce | FEISOIT | 57.00 |
| | Lamm | | |
| | Nierstück in Kakaobutter gebraten mit Schokolade Jus | Person | 48.00 |
| | Ragout im Baarer Hopfenmandli (Bier) geschmort | Person | 42.00 |
| | Fisch | | |
| | Felchenfilet aus dem Zugersee mit Kräuterrahmsauce | Person | 39.00 |
| | Soufflierte Swiss Lachsschnitte | Person | 45.00 |
| | Beilagen | | |
| | Zu allen Hauptgängen servieren wir eine Beilage nach Wahl und saisonales Gemüse. | | |
| | 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 | | |
| / | Kartoffel-linsen Curry mit Koriander und gebacken Blumenkohl | Person | 27.00 |
| / | Steak von der Auberginen mit Gemüse Jus und Bratkartoffeln | Person | 28.00 |
| | Planted Chicken mit Couscous, Ratatouille, griechischem Joghurt und Pfefferminze | Person | 29.00 |
| / | Blumenkohl im Kurkuma-Kokos Fond gegart mit Tofuwürfeln und Popcorn | Person | 28.00 |
| | Randen Gnocchi mit Ziegenfrischkäse, Rucola und Baumnüssen | Person | 31.00 |
| | Steinpilz Ravioli mit Marroni und eingelegtem Kürbis | Person | 33.00 |
| | Zitrusfrüchte Risotto | Person | 27.00 |
| | Planted Chicken "Züri Geschnetzeltes" mit Butterrösti | Person | 33.00 |
| | | | |
| | 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 |
| | | | |

S

MENUVORSCHLÄGE

| V | DESSERTS Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm Caramelköpfli mit saisonalen Früchten Verveine Crème brulée mit eingelegten Kirschen Rüeblikuchen mit Feigen-Mascarpone Glacé (Vegan: mit Mangosorbet) Passionsfrucht Cheesecake Klassische Birne Hélène Kirschen Tiramisù mit Minze Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Joghurt-Himbeer Glacé und Honighippe | Einheit Person Person Person Person Person Person Person | Preis 11.00 11.00 13.00 12.00 12.00 12.00 15.00 |
|---|--|---|--|
| | DESSERTBUFFET (Ab 30 Personen) Quarkmousse mit Rosmarin-Honig Schaum und weisser Portweinbirne | | |
| | Felchlin Schokoladenmousse | | |
| | Crème brulée Klassisches Tiramisù | | |
| | Saisonaler Streuselkuchen | | |
| | Saisonale Früchteplatte | | |
| | Caramelköpfli mit saisonalen Früchten | | |
| | Rüeblikuchen mit Pistaziencrème | | |
| | 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 |
| | | | |
| | HOCHZEITSTORTE VON SPRÜNGLI | | |
| | Bestellen Sie Ihre Traum-Hochzeitstorte direkt bei unserem Partner Sprüngli. | | |
| | bestell-service@spruengli.ch | | |
| | www.spruengli.ch/shop T +41 (0) 44 224 47 11 | | |
| | 1 + 11 (6) 11 22 + 17 11 | | |
| | MITGEBRACHTE DESSERTS | | |
| | Fürs Gedeck von mitgebrachten Torten, Kuchen oder andere Süssspeisen | Person | 5.00 |
| | 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." | | |
| | Dia Praira variiaran ia nach Cäctaanzahl | Dorson | 26.00 |
| | Die Preise variieren je nach Gästeanzahl. | Person | 26.00 |
| | ZUM KAFFEE | | |
| | Hausgemachte Friandises | Person | 5.50 |
| | GAMMA Pralinen | Stück | 2.50 |
| | OD X TODE LOCK | | |
| | SPÄTSPEISEN Mini Llet Dags mit Wiediker Wurst | Dorson | 0.50 |
| | Mini Hot Dogs mit Wiediker Wurst Mini Schnitzelbrot mit Tartar Sauce | Person Person | 8.50 7.50 |
| | Angus-Käse Würstchen mit Bürli und Senf | Person | 7.50 |
| | Plättli mit Käse- und Fleischvariationen aus der Region | Person | 11.50 |
| | Currywurst mit Pommes Rissolées | Person | 9.00 |
| | | | |
| | 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-Tonic | Portion | 16.00 |
| Negroni | Portion | 16.00 |
| 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 |
| No-Groni (alkoholfreier Negroni) | Portion | 12.00 |
| Hochzeitsdrink "Wedding" Prosecco, Martini Bianco, Erdbeeren | Portion | 12.00 |
| 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 |



KULTURCATERING AG . Restaurant Theater Casino Zug T+41 41 729 10 40 . restaurant@theatercasino.ch

RAUMGESTALTUNG/INFRASTRUKTUR

| 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. | Einheit | Preis |
|--|---|---|
| MOBILIAR Die Tischordnung wird durch das Team der Stiftung Theater Casino Zug vorgenommen. | | |
| ACCESSOIRES FÜR DAS BRAUTPAAR (Beispiel) Rund gebundener Brautstrauss Passender Anstecker für den Bräutigam Blumenarmband für die Trauzeugin Passender Anstecker für den Trauzeugen | Stück Stück Stück Stück | 160.00 20.00 53.00 18.00 |
| BLUMENDEKORATION FÜR DIE ZEREMONIE (Beispiel) Rechts und links der Bühne werden auf weissen Kuben goldene Amphoren platziert und gefüllt mit einer saisonalen Blumenpracht | Stück | 430.00 |
| Transparente hohe Windlichter mit einer weissen Stumpenkerze werden auf der Treppe zur Bühne platziert (Mietpreis) Rosenblätter werden entlang der Stuhlreihen gestreut | Stück Pauschal | 16.00 270.00 |
| BLUMENDEKORATION FÜR STEHTISCHE (Beispiel) Farblich passende Glasvasen auf den Stehtischen, gefüllt mit saisonalen Blumen Farblich passende Windlichter illuminieren die Stehtische Goldener Kerzenständer mittig der Tische platziert inklusive weisse Kerzen (Mietpreis) | Pauschal/ Tisch Pauschal/ Tisch Pauschal/ Tisch | ab 16.00 ab 5.00 43.00 |
| BLUMENDEKORATON FÜR DIE GÄSTETISCHE (Beispiel) Mittig der Gästetafeln werden weisse Glasvasen mit saisonalen Blumensträussen geschmückt (ca. 6 Vasen pro Tisch) Farblich passende Windlichter illuminieren die Gästetische (ca. 5 Windlichter pro Tisch) | Pauschal/ Tisch Pauschal/ Tisch | ab 65.00 ab 10.00 |
| TRANSPORT, AUF- UND ABBAU Pauschalbetrag für den Transport der Blumen Florist für den Aufbau vor Ort | Pauschal Stunde | ab 27.00 75.00 |
| 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 Bunte Tischwäsche Bunte Stoffservietten Servietten umbunden mit einer passenden Satinschleife Weisse Stoffservietten Spezielles Geschirr/ Besteck | Stück Stück Stück Stück | 7.50 55.00 5.00 5.00 inklusive ach Aufwand |
| DIENSTLEISTUNGEN (ab 65 Personen) Platzieren der Gästekärtchen Platzieren der Gastgeschenke Platzieren der Dekoration | Gast Gast Gast | 2.00 2.00 2.00 |
| GRAFIK Tischnummern mit Ständer Menukarten mit Logo Staffelei mit Spiegel als Tischplan (90x90cm) | Stück | inklusive inklusive 75.00 |

RAUMGESTALTUNG/INFRASTRUKTUR

| GAMMA GADGETS | Einheit | Preis |
|---|-------------|-------|
| Hot or cold Towels | Personen | 2.50 |
| Sonnen Kit: Fächer, Sonnencrème, Hüte, Sonnenbrille | Personen | 5.00 |
| WC-Körbli | für 2 Stück | 50.00 |

FÜR ANLÄSSE IM RESTAURANT

Beamer inkl. Beamertisch und LeinwandPauschal260.00Disco-Beleuchtung in der BarPauschal75.00Kabel-Mikrofon im Restaurantinklusive

MITARBEITER BEKLEIDUNG

Standard Uniform

Weisses Hemd, schwarze Hose und eine anthrazit farbene Schürze









A touch of color

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

Mitarbeitender

10.00

























<u>Chic</u>

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

Mitarbeitender

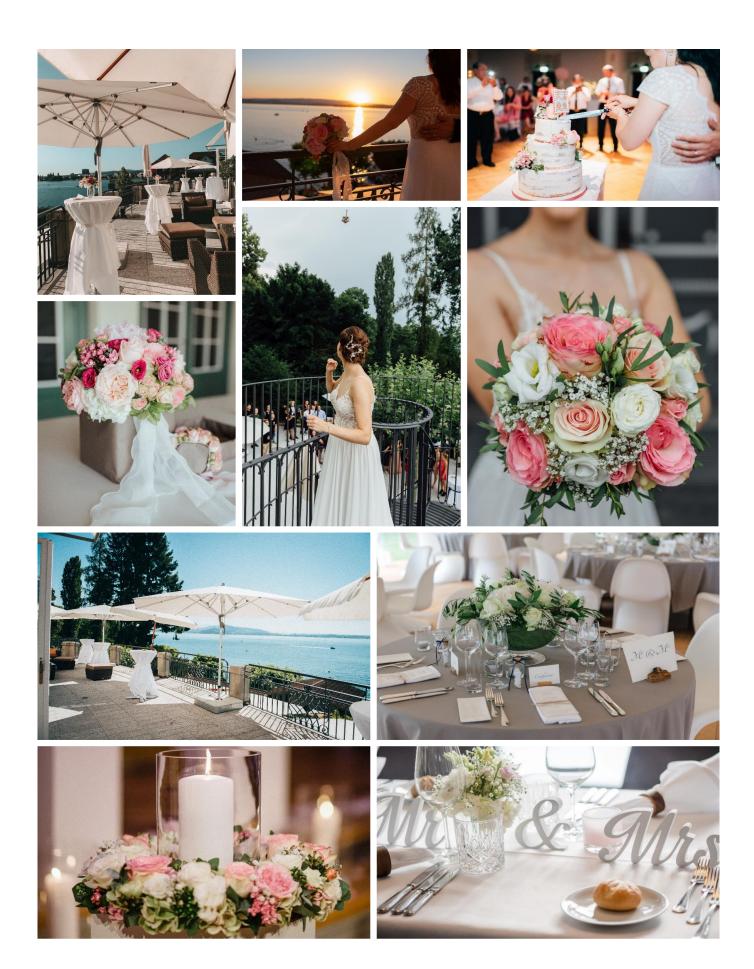
10.00







IMPRESSIONEN



KULTURCATERING AG . Restaurant Theater Casino Zug T+41 41 729 10 40 . restaurant@theatercasino.ch

VOM FRSTEN BIS 7UM I FT7TEN 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

HOCHZEITSBILDER

Erdbeerkunst Fotografie Sabine Stella T +41 (0) 61 588 06 13 info@erdbeerkunst.com www.erdbeerkunst.com

HOCHZEITSTORTEN

Sprüngli T +41 (0) 44 224 47 11 bestell-service@spruengli.ch www.spruengli.ch/shop

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

IIAUTE

HAUTE

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

Zunfthaus zur Saffran

ZUNFTHAUS ZUR SAFFRAN

Limmatquai 54 8001 Zürich T +41 44 251 37 40 info@zunfthauszursaffran.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/Schweiz

Lamm Schweiz, Neuseeland, Australien

FISCH

Rauchlachs Norwegen/Island

Swiss Lachs Schweiz

Saibling Schweizer Aquakultur

Felchenfilet Schweiz

Forellenfilet Schweizer Aquakultur

NACHHALTIGKEIT

GAMMACATERING® . Zunfthaus zur Saffran . II A UT I . casino

Die Gamma Gruppe ist ausgereichnet 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!





T +41 41 781 10 01 . F +41 41 781 10 02 . zug@gamn

GAMMACATERING . Bösch 43 . CH 6331 Hünenberg