






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:innenanzahl 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

SHOWEFFEKTE

Im Restaurant sowie im Festsaal sind jegliche Arten von Konfetti Kanonen und Pyrotechniken verboten.

Für den Reinigungsaufwand stellen wir Ihnen folgenden Betrag in Rechnung.

Pauschal 500.00

APÉRO

FINGERFOOD DELIKATESSEN (Ab 20 Personen)

	Einheit	Preis
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
Fleischbällchen vom Rind mit BBQ Sauce	Stück	5.00
Backhendlstreifen mit Limonen Crème fraîche	Stück	6.00
Kalbfleischinvoltni 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

FrankreichDevaux 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

ItalienValdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry | Cantina Vedova | Venetien
Glera

75cl 65.00

Franciacorta Brut Satèn | La Fiorita | Lombardei
Chardonnay

75cl 75.00

SpanienBalma 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

FrankreichRosé 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 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	Einheit	Preis
Schweiz		
Pinot Noir Le Petit Roman Hermann Graubünden Pinot Noir	75cl	75.00
Cuvée d'Elysée Le Clos de Céligny Genf Garanoir Cabernet Sauvignon Divico	75cl	69.00
Roncaia Riserva Vinattieri Ticinesi Tessin Merlot	75cl	69.00
Riva del Tasso Cantina Pelossi Tessin Merlot Cabernet Sauvignon Cabernet Franc	75cl	82.00
Frankreich		
Relais de La Dominique Château La Dominique St. Émilion Merlot	75cl	72.00
Château Durfort-Vivens Le Plateau Les Parcelles de Durfort-Vivens Margaux Cabernet Sauvignon Merlot	75cl 150cl	79.00 159.00
Château Haut-Bages Liberal 5ème Cru Classé Pauillac Cabernet Sauvignon Merlot	75cl 150cl	92.00 185.00
Italien		
Bajo Montepulciano d'Abruzzo I Lauri Abruzzen Montepulciano	75cl	59.00
Meme Chianti Superiore Fattoria di Petrognano Toskana Sangiovese	75cl	62.00
Meme Chianti Riserva Fattoria di Petrognano Toskana Sangiovese Canaiolo	75cl	69.00
Spanien		
Copaboca Tinto Crianza Bodegas Copaboca Ribera del Duero Tempranillo	75cl	59.00
Juan Galindo Reserva Bodegas Copaboca Ribera del Duero Tempranillo	75cl	72.00
Rioja Reserva Monasterio de Yuso Bodegas David Moreno Rioja Tempranillo Garnacha	75cl 150cl	69.00 139.00

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



MENUVORSCHLÄGE

Einheit Preis

SALATE UND VORSPEISEN

V 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
V 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
V Tomatensuppe mit Röstbrot und Basilikum	Person	13.00
V Karotten-Ingwersuppe mit Orangen Schaum	Person	14.00
V 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 Erbsenpuree, 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	Einheit	Preis
Sous Vide gegarter Tafelspitz vom Kalb mit grüner Kräutersauce	Person	46.00
Geschnetzeltes vom Kalb an einer Pilzrahmsauce	Person	46.00
Nierstück vom Kalb mit Chimi Churri Sauce	Person	48.00
	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
Erbseisrisotto 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



	Einheit	Preis
DESSERTS		
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
✓ 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		
Himbeermousse mit Mandelkrokant		
Passionsfrucht Cheesecake		
Apfelstrudel im Glas		
Felchlin Schokoladenmousse		
Tonkabohnen Crème brûlée		
Klassisches Tiramisu		
Früchte Streuselkuchen		
✓ Rüeblikuchen mit Pistaziencrème		
Pekannuss-Schokoladen Brownie mit Mascarpone-Vanillecrème		
✓ Auswahl an Glacé im Glas		
✓ Saisonale Früchteplatte		
<i>Wir bitten Sie, eine Auswahl von fünf Desserts zusammen zu stellen. Wir rechnen mit drei Portionen pro Gast.</i>	Person	23.00
✓ = 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

	Einheit	Preis
Mini Hot Dogs mit Zufikerli Wurst	Person	8.50
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 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
--------	-------

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

Einheit Preis

Standard Uniform

Weisses Hemd, schwarze Hose und eine anthrazit farbene Schürze

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.



Zunft Haus 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

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



SCHLÖSSLI UTENBERG
 Kultur · Café · Anlässe

Schössli 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