theater casino zug
Restaurant
Bar & Lounge
am See

Angebot für Ihren Event

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 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

SHOWEFFEKTE

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

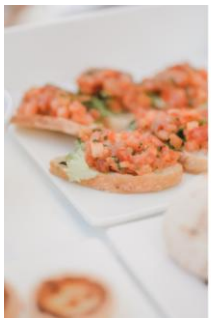
Für den Reinigungsaufwand stellen wir Ihnen folgenden Betrag in Rechnung.	Pauschal	500.00

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

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	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
GAMMA 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 GAMMA 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*	Person	54.00
	Menü Vegetarisch	Person	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*	Person	83.00
	Menü Vegetarisch	Person	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*	Person	110.00
	Menü Vegetarisch	Person	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		
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-Radieslisalat 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 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

		Einheit	Preis
	Kalb		
	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		
V	Kichererbsen Curry mit Kräutertofu und schwarzem Karottenchip	Person	34.00
	Penne Cinque Pi mit Basilikum Schaum	Person	34.50
V	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, Crémesauce 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 Torten 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

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 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.

GAMMACATERING

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

Zunfthaus zur Saffran

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

HAUTE

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

SCHLÖSSLI UTENBERG
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