

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	0		##
	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.

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 Zug Restaurant Theater Casino Zug

Leitung Raumvermietung Bankettverantwortliche Gastronomie
anfrage@theatercasino.ch

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

ALLGEMEINE 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:

CHF 35.00/ 75cl Flasche

Für eine Eigenlieferung von Spirituosen verlangen wir:

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

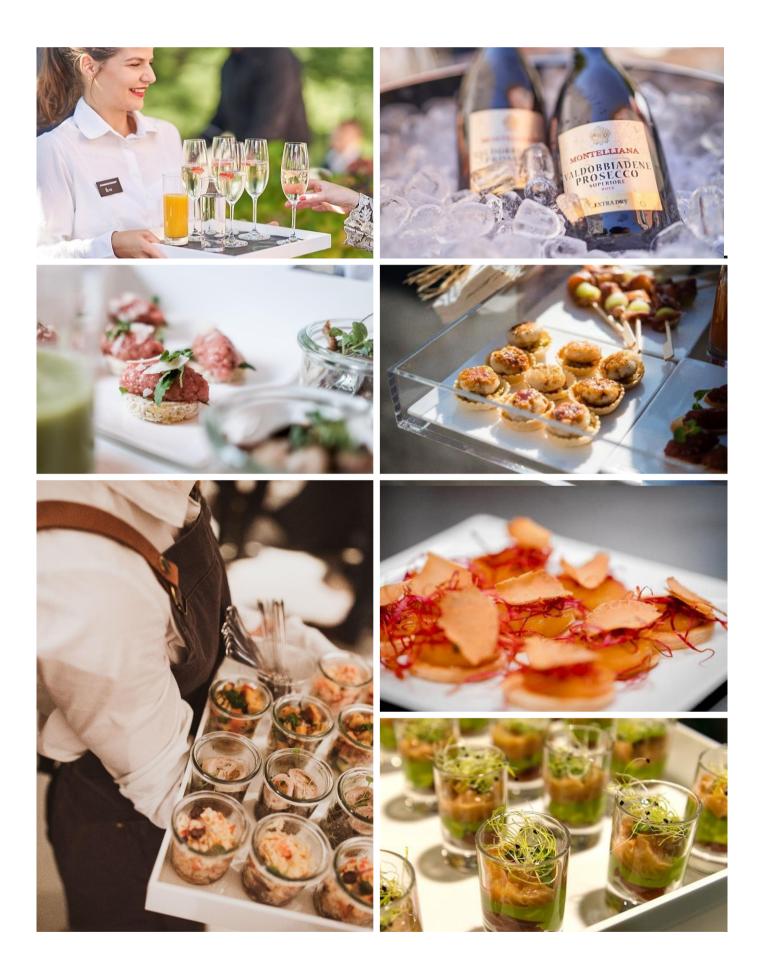
 Anlass 50 - 100 Personen
 CHF 100.00

 Anlass 100 - 150 Personen
 CHF 150.00

 Anlass ab 150 Personen
 CHF 200.00

APÉRO	Einheit	Preis
FINGERFOOD DELIKATESSEN (Ab 10 Personen)		
Parmesanwüfel	Person	2.50
Gemischte Oliven	Person	2.00
Grissini mit Rohschinken	Person	2.50
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	4.00
Wrap mit Lachs, Frischkäse und Rucola	Person	4.50
Gelbe Gazpacho	Person	4.00
Quinoasalat mit Gurke, Tomate und Koriander	Person	4.00
Fleischbällchen vom Rind mit BBQ Sauce	Person	4.00
Mini Burger mit BBQ Pulled Jackfruit	Person	4.00
Mini Burger mit Rindhackfleisch, Trüffel Mayonnaise und Schalotten	Person	6.00
Verschiedene Blätterteiggebäcke	Person	3.00
Olive "Ascolane"	Person	2.00
Erfrischende Frucht Tee Gelée	Person	3.00
Nüsse und Chips	Person	2.50
Pastinakensuppe mit Sanchopfeffer	Person	4.00
WEINVORSCHLÄGE		
Cahaumuusin		
Schaumwein Spumpete Pout Millesimete Pottage Vangzien		
Spumante Brut Millesimato, Bottega, Venezien Glera	75cl	42.00
oder	7301	42.00
Deutz brut Classic Cuvée GAMMA, Champagne Deutz, Champagne		
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	75cl	83.00
Welsswein		
Guillare Bianco die Merlot DOC, FA'WINO, Tessin		
Merlot	75cl	41.00
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
Debugle		
Rotwein		
16 Lune DOC, Cantine Riva Morcôte, Tessin	7F.al	F4.00
Merlot, 2016	75cl	54.00
oder		
PROPE Montepulciano d' Abruzzo DOC, Velenosi Vini, Abruzzen	75-1	40.00
Montepulciano, 2016	75cl	49.00
oder Carmala Padara Crianza Padagas Padara Dibara dal Duara		
Carmelo Rodero Crianza, Bodegas Rodero, Ribera del Duero	75.01	74.00
Cabernet Sauvignon, Tempranillo, 2016	75cl	74.00
oder		
Faugères Réserve AOP, Domaine Binet x Jacquet, Longuedoc	75cl	60.00
Grenache, Carignan, Mourvèdre, Syrah, 2017	/301	69.00

IMPRESSIONEN



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

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	43.00
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		
✓ 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
Noix Gras mit Kirschen Chutney und Brioche (Vegi)	Person	22.00
Dreierlei vom Swiss Lachs (Tatar, geräuchert, mariniert)	Person	25.00
Lattichsalat mit knusprigem Feta, Dörrtomaten und Pinienkernen	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	12.00
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-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	27.00
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	28.00
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	35.00
	Schwein		
	Spare Ribs mit BBQ Sauce	Person	37.00
	Filet im Rohschinkenmantel mit Kalbsbrät und Frischkäse, dazu Pfeffer Cuvée Sauce	Person	43.00
	Ossobuco mit Gremolata (Peterli, Zitrone, Knoblauch und Fleur de Sel)	Person	32.00
	Nierstück aus dem Ofen an Pommery Senfsauce	Person	37.00
	Piccata Milanese	Person	34.00
	Rind		
	Schmorbraten mit Schalotten Jus	Person	38.00
	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
	Kalb		
	"Züri Geschnetzeltes"	Person	47.00
	Geschmorte 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	52.00
	Lamm		
	Nierstück in Kakaobutter gebraten mit Schokolade Jus	Person	48.00
	Ragout im Baarer Hopfenmandli (Bier) geschmort	Person	41.00
	Flat		
2	Fisch Felchenfilet aus dem Zugersee mit frischer Tomaten-Koriander Vinaigrette	Person	39.00
	Soufflierte Swiss Lachsschnitte	Person	44.00
	Bellagen Zu allen Hauptgängen servieren wir eine Beilage nach Wahl und saisonales ProSpecieRara Gemüse aus dem GAMMAGART	-FN	
		LIV.	
	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		
	Filaw Reis, Hausgerhachte Spatzif, Rahtoffeigratifffilt Roshfaith, Tessiffei Folenta, Fregora Sahua		
	Vegetarische und vegane Hauptgänge		
/	Linsen Curry mit Gewürzen und Koriander	Person	27.00
/	Steak von der Auberginen mit Gemüse Jus	Person	28.00
	Planted Chicken mit Couscous, Ratatouille, griechischem Joghurt und Pfefferminze	Person	28.00
	Blumenkohl im Kurkuma-Kokos Fond gegart mit Tofuwürfeln	Person	28.00
	Randen Gnocchi mit Ziegenfrischkäse, Rucola und Baumnüssen	Person	29.00
)	Steinpilz Ravioli mit Marroni und eingelegtem Kürbis	Person	33.00
	Zitrusfrüchte Risotto Plantad Chicken "Züri Coschnetzeltes" mit Putterrösti	Person	26.00
	Planted Chicken "Züri Geschnetzeltes" mit Butterrösti	Person	31.00
	Witnesday Clauselana Hayataka a Q		
	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
	men als zwer radpiganger daszawanien:	, wipicis/ 1 013011	5.00

S

S

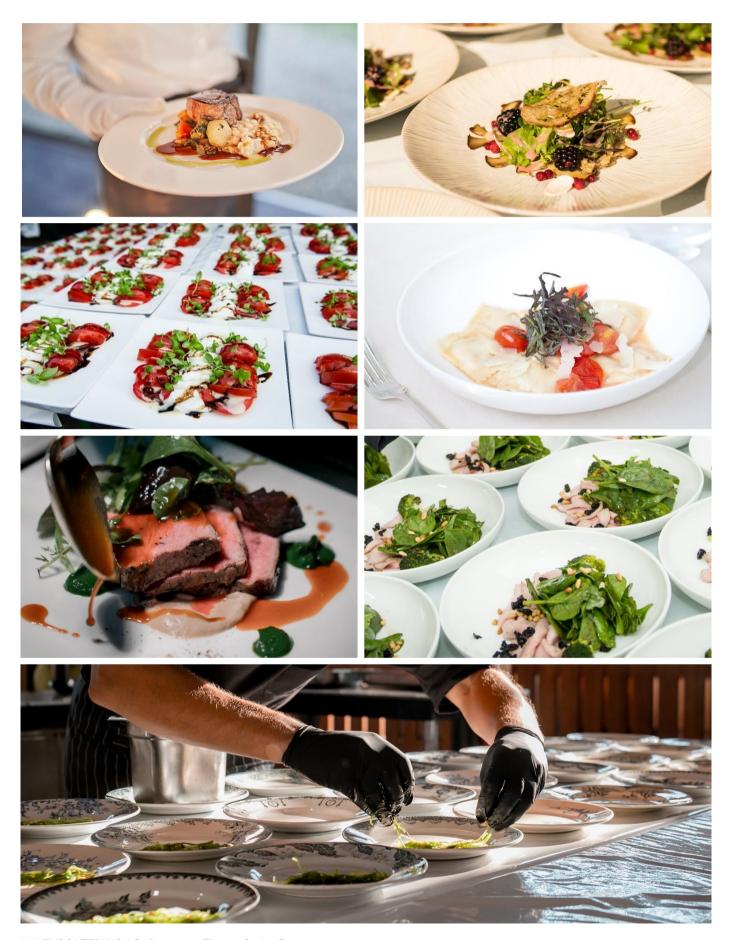
MENUVORSCHLÄGE

	DESSERTS	Einheit	Preis
	Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm	Person	11.00
	Caramelköpfli mit saisonalen Früchten	Person	11.00
	Verveine Crème brulée mit eingelegten Kirschen	Person	13.00
V	Rüeblikuchen mit Feigen-Mascarpone Glacé (Vegan: mit Mangosorbet)	Person	12.00
	Passionsfrucht Cheesecake	Person	12.00
	Klassische Birne Hélène	Person	12.00
	Kirschen Tiramisù mit Minze	Person	15.00
	Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Joghurt-Himbeer Glacé und Honighippe	Person	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		
	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."		
	Die Preise variieren je nach Gästeanzahl.	Person	26.00
	Die Freise varieren je nach Gasteanzam.	1 613011	20.00
	ZUM KAFFEE		
	Hausgemachte Friandises	Person	5.50
	GAMMA Pralinen	Stück	2.50
	SPÄTSPEISEN		
	Mini Hot Dogs mit Wiediker Wurst	Person	8.50
	Mini Schnitzelbrot mit Tartar Sauce	Person	7.50
	Angus-Käse Würstchen mit Bürli und Senf	Person	7.50
	Plättli mit Käse- und Fleischvariationen aus der Region	Person	9.50
	Thatti mit Rase and Fleischvariationer aus der Region	1 61 3011	7.50
	VÜNSTI EDMENII (gur gur Verhestellung)		
	KÜNSTLERMENU (nur auf Vorbestellung)	Dorson	20.00
	Menukosten für Künstler und/oder Staff (Pro Person einen Hauntgang* zum Lunch eder Dinner inkl. Mineralwasser und Kaffee / Tee)	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 Bombay Saphire	4cl	11.00
Gin Hendrick's	4cl	12.00
Gin Monkey 47	4cl	14.00
Vodka Absolut	4cl	9.00
Vodka Grey Goose	4cl	13.00
Tequilla Don Julio	4cl	9.00
Rum Havanna 7y	4cl	11.00
Whisky Jack Daniels	4cl	11.00
Hugo	Portion	12.00
Aperol Spritz	Portion	12.00
Pimm's Nr. 1	Portion	16.00
Moscow Mule	Portion	16.00
Mineralzusatz für Longdrinks	Portion	4.50
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	Einheit	Preis
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.		
MOBILIAR		
Die Tischordnung wird durch das Team der Stiftung Theater Casino Zug vorgenommen.		
ACCECCOLDEG FÜR DAC DRAUTRAAR (O. 1. 1.1)		
ACCESSOIRES FÜR DAS BRAUTPAAR (Beispiel) Rund gebundener Brautstrauss	Stück	160.00
Passender Anstecker für den Bräutigam	Stück	20.00
Blumenarmband für die Trauzeugin	Stück	53.00
Passender Anstecker für den Trauzeugen	Stück	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)	Stück	16.00
Rosenblätter werden entlang der Stuhlreihen gestreut	Pauschal	270.00
BLUMENDEKORATION FÜR STEHTISCHE (Beispiel)		
Farblich passende Glasvasen auf den Stehtischen, gefüllt mit saisonalen Blumen	Pauschal/ Tisch	ab 16.00
Farblich passende Windlichter illuminieren die Stehtische	Pauschal/ Tisch	ab 5.00
Goldener Kerzenständer mittig der Tische platziert inklusive weisse Kerzen (Mietpreis)	Pauschal/Tisch	43.00
BLUMENDEKORATON FÜR DIE GÄSTETISCHE (Beispiel)		
Mittig der Gästetafeln werden weisse Glasvasen		
mit saisonalen Blumensträussen geschmückt (ca. 6 Vasen pro Tisch)	Pauschal/ Tisch	ab 65.00
Farblich passende Windlichter illuminieren die Gästetische (ca. 5 Windlichter pro Tisch)	Pauschal/Tisch	ab 10.00
TRANSPORT, AUF- UND ABBAU		
Pauschalbetrag für den Transport der Blumen	Pauschal	ab 27.00
Florist für den Aufbau vor Ort	Stunde	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	Stück	7.50
Bunte Tischwäsche	Stück	55.00
Bunte Stoffservietten	Stück	5.00
Servietten umbunden mit einer passenden Satinschleife	Stück	5.00
Weisse Stoffservietten		inklusive
Spezielles Geschirr/ Besteck	n	ach 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 mit Logo		inklusive
Staffelei mit Spiegel als Tischplan (90x90cm)	Stück	75.00

RAUMGESTALTUNG/INFRASTRUKTUR

GAMMA GADGETSEinheitPreisHot or cold TowelsPersonen2.50Sonnen Kit: Fächer, Sonnencrème, Hüte, SonnenbrillePersonen5.00WC-Körblifür 2 Stück50.00

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

inklusive







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

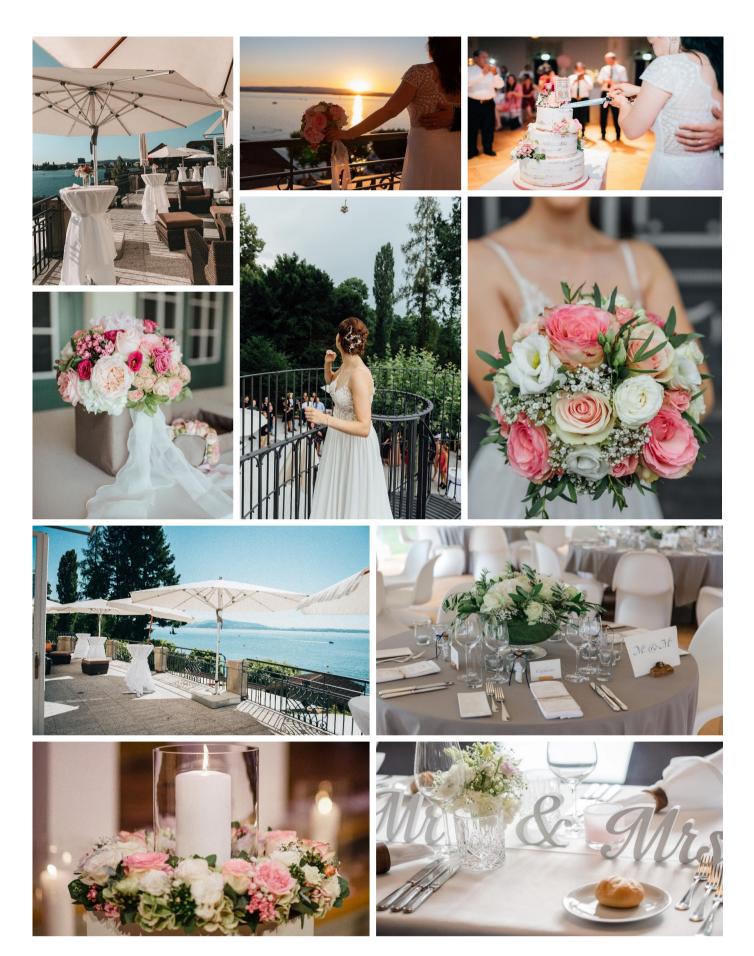
10.00







IMPRESSIONEN



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

VOM 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

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 Geschäftsleiter in 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

DEKLARATION

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 ausgezeichnet 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 Nachhaltiakeit 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!





GAMMACATERING . Bösch 43 . CH 6331 Hünenberg T+41 41 781 10 01 . F+41 41 781 10 02 . zug@gammacatering.com . www.ga

