



BUSINESS MIT WEITBLICK

**RAUM**

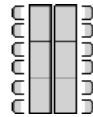
Im Theater Casino Zug gelingt das Ausklinken vom Businessalltag leicht. Stilvolle Räume mit moderner Infrastruktur lassen sich für Seminare, Tagungen, Konferenzen und Gaumen-freuden ideal kombinieren.

Was immer Sie planen – wir haben den stimmigen Raum dazu, von 5 bis 600 Personen. Dazu gehört eine Auswahl von feinsten, marktfrischen Lebensmitteln und Zutaten, immer stilvoll aufgetragen.

**SEMINARRAUM**

**Raum**

- Festsaal
- Kleiner Saal
- Oberes Seezimmer
- Bergzimmer
- Theatersaal



**Tafel lang**

- 274 Personen
- 100 Personen
- 36 Personen
- 18 Personen
- 



**Konzert**

- 250 Personen
- 80 Personen
- 30 Personen
- 30 Personen
- 600 Personen

**PAUSENVERPFLEGUNG**

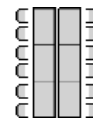
**Raum**

- Unteres Seezimmer
- Terrasse Unteres Seezimmer
- Bar und Lounge Restaurant
- Restaurant
- Festsaal
- Galerie



**Stehtische**

- 50 Personen
- 50 Personen
- 50 Personen
- 50 Personen
- 600 Personen
- 150 Personen



**Tafel lang**

- 
- 
- 
- 60 Personen
- 274 Personen
- 72 Personen



# SEMINAR PAUSCHALE

## SEMINAR PAUSCHALE

Einheit

Preis

### IM PLENUM

Frische Saisonfrüchte  
Candybar  
Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure),

### ZUR BEGRÜSSUNG

Gipfeli, Kaffee/Tee,  
Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure) und Orangensaft

### KAFFEEPAUSE AM MORGEN

Mini Viennoiserie  
Apfeljalousie, Aprikosenplunder, Pain au chocolat  
\*\*\*

Dazu bieten wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure),  
Kaffee und Tee sowie Orangensaft an

### LUNCH

Nach Verfügbarkeit der Räumlichkeiten:  
Stehlunch oder klassischer Lunch im Restaurant  
3-Gang Businesslunch mit Fleisch, Fisch und vegetarischer Alternative zum Hauptgang  
\*\*\*

Dazu bieten wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure),  
Kaffee und Tee an

### KAFFEEPAUSE AM NACHMITTAG

Drei kleine Sandwiches  
Käse, Schinken und Salami  
\*\*\*

Dazu bieten wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure),  
Kaffee und Tee sowie Orangensaft an

### AUSKLANG

Snacks auf Stehtischen verteilt:  
Grosse Grissinistangen  
Salzige Erdnüssli  
Kartoffelchips  
\*\*\*

Dazu bieten wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure),  
Weisswein, Rotwein, sowie Orangensaft an

Person

86.00

## KAFFEEDAUSE

| KAFFEEDAUSE   | Einheit | Preis |
|---|---------|-------|
| <b>WILLKOMMENSKAFFEE</b><br>Gipfeli, Kaffee/Tee,<br>Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure) und Orangensaft  | Person  | 8.50  |
| <b>KAFFEEDAUSE AM MORGEN</b><br>Mini Viennoiserie<br>Apfeljalousie, Aprikosenplunder, Pain au chocolat<br>***<br>Dazu bieten wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure),<br>Kaffee, Tee und Orangensaft an  | Person  | 14.00 |
| <b>KAFFEEDAUSE AM NACHMITTAG</b><br>Mini Schokoladenmuffins, Mini Nussgipfel<br>Apfelkuchen vom Blech mit Streusel<br>Étagère mit frischen Früchten<br>***<br>Dazu bieten wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure),<br>Kaffee, Tee und Orangensaft an | Person  | 20.00 |
| <b>FRÜCHTESCHALE</b><br>Frische Saisonfrüchte   | Person  | 2.50  |
| <b>SANDWICHES</b><br>Auswahl an Salami, Schinken und Käse Sandwiches  | Person  | 5.50  |

## APÉRO PAUSCHALEN

| APÉRO PAUSCHALEN   | Einheit | Preis |
|--|---------|-------|
| <b>LAMPENFIEBER</b><br>Snacks auf den Stehtischen verteilt:<br>Grosse Grissinistangen<br>Salzige Erdnüssli<br>Kartoffelchips<br>***<br>Dazu servieren wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure),<br>Weisswein, Rotwein und Orangensaft  | Person  | 14.00 |
| <b>HAUPTPROBE</b><br>Knuspriges Blätterteiggebäck mit frischen Kräutern, Käse und Paprika<br>Olivenfocaccia mit Büffelricotta und Basilikum<br>Crostini mit Tomatentapenade und Kräutercreme<br>Weissweinsuppe mit Croûtons<br>Mini Quiche mit Kartoffeln und Cipoletti<br>Mini Gipfel mit Fleischfüllung<br>***<br>Dazu servieren wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure),<br>Weisswein, Rotwein und Orangensaft | Person  | 28.00 |

# MENUVORSCHLÄGE

| MENUVORSCHLÄGE   | Einheit | Preis |
|--|---------|-------|
| <b>1. AKT</b>  |         |       |
| Gartensalat mit Granatapfel und Himbeer Dressing<br>***  |         |       |
| Hackbraten mit Kartoffel-Zwiebelstampf und geschmortem Wurzelgemüse<br>***   |         |       |
| Beerenkompott mit Panna Cotta Espuma   | Person  | 41.00 |
| <b>2. AKT</b>  |         |       |
| Kopfsalat mit knusprigem Speck, Freilandei und Croûtons<br>***   |         |       |
| Maispoulardenbrust gefüllt mit Spinat-Mascarpone, Thymianjus, Röstikroketten und Frühlingsgemüse<br>***                  |         |       |
| Panna Cotta mit Rhabarberragout ,Cranberrysaft und Maracaibo Schokolade  | Person  | 51.00 |
| <b>3. AKT</b>  |         |       |
| Geräucherter Lachs mit Sauerrahm, Forellenkaviar und Meeralgensalat<br>***   |         |       |
| Schweinsfilet gefüllt mit Rohschinken, Kalbsbrät und Frischkäse<br>mit Pfeffer-Rotweinsauce und saisonalem Gemüse<br>*** |         |       |
| Felchlin Schokoladenmousse mit Fior Di Latteglacé  | Person  | 65.00 |
| <b>4. AKT</b>  |         |       |
| Quiche Lorraine mit Rogenmoser Rohschinken, Bärlauch-Sauerrahm und Salatspitzen<br>***                                   |         |       |
| Rüebli-Ingwersuppe mit Kokosmilch<br>***   |         |       |
| Im Ofen gegartes Kalbsnierstück mit Kartoffelpurée,<br>Ofengemüse und Tessiner Merlotjus<br>***                          |         |       |
| Crème brûlée mit Cookieglacé   | Person  | 85.00 |

## KONTAKT

Lassen Sie uns Ihre Bedürfnisse wissen – wir schaffen daraus Ihren perfekten Anlass.

### KULTURCATERING AG

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

## IHRE ANSPRECHPERSONEN



### NiculIn Peter

Gastgeber Restaurant Theater Casino Zug  
niculin.peter@theatercasino.ch  
T +41 41 729 10 40



### Mirjam Loretz

Administrations- und Bankettverantwortliche  
mirjam.lorenz@theatercasino.ch  
T +41 41 729 10 40

## DEKLARATION

### FLEISCH

|              |                        |
|--------------|------------------------|
| Rind         | Schweiz, Irland        |
| Kalb         | Schweiz                |
| Schwein      | Schweiz                |
| Geflügel     | Schweiz                |
| Maispoularde | Frankreich             |
| Lamm         | Neuseeland, Australien |

### FISCH

|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| Lachs/ Rauchlachs | Norwegen/ Island   |
| Zander            | Estland            |
| Saibling          | Schweiz, Island    |
| Felchenfilet      | Schweiz            |
| Kabeljau          | Atlantik, Norwegen |
| Wolfsbarsch       | Frankreich         |
| Jakobsmuscheln    | Frankreich, USA    |

## NACHHALTIGKEIT



**GAMMACATERING®**

*Wir sind  
ausgezeichnet nachhaltig.*

Die Produktion von Nahrungsmitteln verursacht rund ein Drittel der globalen Umweltbelastung. Wer wie wir dafür lebt, Anlässe nach allen Regeln der Kunst zu gestalten, muss sich auch um die Nachhaltigkeit seines Schaffens und Handelns kümmern.

Nach intensiver Prüfung durch die ausgewiesenen Nachhaltigkeitsfachleute vom FAMAB Verband Direkte Wirtschaftskommunikation e.V. wurde GAMMACATERING als erstes Catering Unternehmen der Schweiz mit der Nachhaltigkeits-Zertifizierung **«Sustainable Company»** ausgezeichnet. Wir engagieren uns zudem für kleine Produzenten und zertifizierte Produkte von **Fairtrade Max Havelaar**.

Das motiviert uns, Kunden und Gästen einen schonenden Umgang mit Ressourcen zu vermitteln und gemeinsam einen Beitrag für eine bessere Welt zu leisten. Denn GAMMACATERING 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.gammacatering.com

Wir freuen uns über die Auszeichnung  
«ZKB KMU-Preis 2017 für Nachhaltigkeit  
und aussergewöhnliche Leistungen».