



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

			
	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 setzen wir folgenden Mindestumsatz voraus:

April - September	CHF 8'000.00
Oktober - März	CHF 6'000.00

RESERVATIONEN/ BESICHTIGUNGEN

Prisca Elsener und Mirjam Loretz freuen sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

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

Prisca Elsener Stiftung Theater Casino Zug Leitung Raumvermietung anfrage@theatercasino.ch +41 41 729 05 50	Mirjam Loretz Restaurant Theater Casino Zug Bankettverantwortliche Gastronomie anfrage@theatercasino.ch +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 Personenanzahl 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 Menüauswahl 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
CHF 70.00/ 150cl Flasche

Für eine Eigenlieferung von Spirituosen verlangen wir:
CHF 35.00/ 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 100.00
Anlass 100 - 150 Personen	CHF 150.00
Anlass ab 150 Personen	CHF 200.00

APÉRO	Einheit	Preis
FINGERFOOD DELIKATESSEN (Ab 10 Personen)		
Parmesanwürfel	Person	2.00
Gepickeltes Gemüse mit Sauerrahm	Person	2.00
Gemischte Oliven	Person	2.00
Grissini mit Rohschinken	Person	2.50
Mini Chäschüechli	Person	3.00
Mini Gipfeli mit Fleischfüllung	Person	3.00
Tomaten Bruschetta mit Basilikum	Person	3.00
Mini Pita gefüllt mit mediterranem Gemüse	Person	3.00
Dim Sum mit vegetarischer Füllung, Poulet oder Rind mit Sambal Currysauce	Person	4.00
Baba Ghanoush mit Naan Brot	Person	4.00
Quinoa Curry Ball mit Mango-Chili Chutney	Person	4.00
Spinatwrap mit Lachs, Hüttenkäse und Rucola	Person	4.00
Meerrettich Panna Cotta mit Saiblingstatar	Person	5.00
S Tarte fine mit Blaubeeren und Ziegenkäse auf Blätterteig gebacken	Person	4.50
Weissweinsuppe mit Croûtons	Person	4.00
Linsen-Kartoffelsalat mit geräucherter Pouletbrust	Person	5.00
Mini Pita gefüllt mit Poulet, Salat und Cherrytomaten	Person	4.00
Swiss Lachs im Panko Kräutermantel mit Wakamepesto	Person	5.00
Rind-Hackfleischbällchen mit rassisger Barbecuesauce	Person	4.00
Mini Bun mit Pulled Pork und pikanter Sauce	Person	5.00
S Geräuchertes Heilbuttmosse auf Honigbrotchip und Gurkenrelish	Person	5.00
Mini Brioche mit Rindhackfleisch, Trüffel-Mayonnaise und Eschalotten	Person	5.50
S = Saisonale erhaltliche Gerichte		

WEINVORSCHLÄGE

Schaumwein

Spumante Brut Millesimato, Bottega, Venezien		
Glera	75cl	42.00
oder		
Deutz brut Classic Cuvée GAMMA, Champagne Deutz, Champagne		
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	75cl	83.00

Weisswein

Chiemer Gold, Gutsbetrieb Sunnehof, Immensee		
Riesling-Sylvaner	75cl	48.00
oder		
Il Selese Soave, I Stefanini, Venetien		
Garganega, 2018	75cl	49.00
oder		
José Pariente Sauvignon Blanc, Bodegas José Pariente, Rueda		
Sauvignon Blanc, 2016	75cl	52.00
oder		
Sancerre La Poussie AC, Baron de Ladoucette, Loire		
Sauvignon Blanc, 2018	75cl	68.00

Rotwein

Roncaia Riserva, Vinattieri Ticinesi, Tessin		
Merlot, 2016	75cl	59.00
oder		
PROPE Montepulciano d' Abruzzo DOC, Velenosi Vini, Abruzzen		
Montepulciano, 2016	75cl	49.00
oder		
Carmelo Rodero Crianza, Bodegas Rodero, Ribera del Duero		
Cabernet Sauvignon, Tempranillo, 2016	75cl	74.00
oder		
Châteauneuf du Pape, Domaine Durieu, Rhonetal		
Counoise, Cinsault, Grenache, Mouvèdre, Syrah, 2016	75cl	75.00



MENUVORSCHLÄGE

Aus Liebe zur saisonalen Küche bereitet unser Küchenchef, Enrico Kretschmar, 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

Konfierter Lachs mit Sauerrahmmousse und süss-saurem grünem Apfel oder Saisonale Blattsalate mit geschmorter Rande und Balsamico-Wachholder Dressing ***	Person	18.00
Schweinsfilet gefüllt mit Lardospeck, Spinat und Frischkäse mit Portwein-Thymiansauce und saisonalem Gemüse ***	Person	43.00
Yuzuzitronen-Mousse mit Joghurtglace und Schokoladenkrokant	Person	15.00
Weinbegleitung		
Yllera Verdejo Cuvée Haute, Grupo Yllera, Rueda Verdejo, 2016	75cl	48.00
und		
Baerba d'Alba DOC, Az. Agr. Nizza Silvano, Piemont Barbera, 2018	75cl	58.00

MENUVORSCHLÄGE

	Einheit	Preis
SALATE UND VORSPEISEN		
Bunte Blattsalate mit gehacktem Ei, Croûtons und French Dressing	Person	12.00
Gartensalat mit karamellisierter Birne und weissem Balsamico Dressing	Person	13.00
S Gartensalat mit Granatapfel und Kürbis Dressing	Person	13.00
S Salatspitzen mit Quinoa und Himbeer oder Blutorangen Dressing	Person	14.00
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan, marinierten Waldpilzen und Himbeer Dressing	Person	14.00
Knackiger Lattichsalat mit Speck, Parmesan und Caesar Dressing	Person	14.00
S Wildkräutersalat mit Rauchlachs und Meerrettich Dressing	Person	18.00
S Bachforellentatar mit Avocado, Schwarzbrot Crumbles, Meerrettich und Gurken Carpaccio	Person	19.00
Hausgemachte Kalbfleischterrinerne mit Kaninchenfilet, Salatspitzen und Preiselbeeren	Person	21.00
Hausgemachte Anti Pasti, Rosmarin Grissini, Brunnenkresse, alter Balsamico und Olivenöl	Person	17.00
Vitello Tonnato mit Kapernbeeren und Cherrytomaten	Person	22.00
SUPPEN		
Apfel-Selleriecrèmesuppe mit Maisküchlein	Person	13.00
Getrüffelte Kartoffelcrèmesuppe mit Speck Espuma	Person	13.00
Pikante Maiscrèmesuppe mit Ochsenchwanzpraline	Person	13.00
Süsskartoffelcrèmesuppe mit gebackenem Paneer	Person	13.00
Pastinakencrèmesuppe mit Räucherforelle	Person	14.00
S Bärlauchcrèmesuppe mit Schwarzbrotchip und Chorizo	Person	14.00
Brunnenkressesuppe mit Milch Espuma	Person	15.00
ZWISCHENGÄNGE		
Sorbet nach Wahl mit Vodka, Prosecco oder Vieille Prune	Person	7.50
Gefüllte Cannelloni mit Frischkäse, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Estragonschaum	Person	17.00
Pilzravioli mit Spinatschaum und Buchenpilzen	Person	19.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Pestonudeln und Kurkumasauce	Person	21.00
Gebratenes Forellenfilet mit Venererisotto und Salsa cruda	Person	23.00
Gebratener Swiss Lachs mit Süsskartoffelcrème, Speckchips und Nussbutter Espuma	Person	23.00
Zanderfilet mit mediterranem Gemüse und Kräuter-Panna Cotta	Person	24.00
Pochierter Saibling im Gewürzfond mit mediterranem Gemüse und Kräutersauce	Person	24.00

S = Saisonal erhältliche Gerichte

V = Vegan

MENUVORSCHLÄGE

HAUPTGÄNGE	Einheit	Preis
Geflügel		
Pouletbrust Saltimbocca mit Marsalajus	Person	33.00
Coq au vin rouge (<i>ganze Keule, geschmort im Rotwein</i>)	Person	34.00
Maispoulardenbrust, gefüllt mit Spinat-Frischkäsecreme und Thymianjus	Person	35.00
Schwein		
Geschnetzeltes von der Huft mit Cognacrahmsauce	Person	34.00
Nierstück aus dem Ofen mit Pommery-Senfsauce	Person	35.00
Filet im Rohschinkenmantel, gefüllt mit Kalbsbrät und Frischkäse dazu Pfeffer-Cuvéesauce	Person	43.00
Rind		
Schmorbraten mit seinem Jus	Person	38.00
Geschmorte Roulade, gefüllt mit Essiggurken, geräuchertem Speck, Karotten dazu kräftiger Jus	Person	38.00
Haxe am Stücke gegart mit kräftigem Jus	Person	44.00
Stroganoff vom Filet	Person	46.00
Roastbeef mit Sauce béarnaise	Person	52.00
Roastbeef aus dem Smoker mit Thymianjus	Person	55.00
Filet am Stück, rosé gegart, mit Portweinjus	Person	56.00
Kalb		
Schulterbraten mit Rosmarinjus	Person	41.00
Zürcher Geschnetzeltes	Person	43.00
Involtini mit Taleggio, gefüllt mit Blattspinat und Baumnüssen dazu Kardamomjus	Person	48.00
Geschmorte Bäckli mit Pistazien-Honigjus	Person	49.00
Rosa gegartes Nierstück mit Morchelrahmsauce	Person	56.00
Dry Age Nierstück (am Knochen gereift, rose aus dem Smoker) mit Whisky-Rahmsauce	Person	71.00
Sous vide gegarter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce	Person	44.00
Lamm		
Geschmorte Keule (ohne Knochen) mit eigenem Jus	Person	39.00
Rosa gebratenes Nierstück mit Johannisbeerjus	Person	46.00
Fisch		
Gebratenes Felchenfilet nach Zuger Art	Person	37.00
Gebratenes Saiblingsfilet mit Rieslingsauce	Person	39.00
Swiss Lachsfilet mit Wasabi-Kartoffelkruste und Weissweinsauce	Person	42.00
Gebratenes Zanderfilet mit Paprikacoulis	Person	44.00
Beilagen		
<i>Zu allen Hauptgängen servieren wir eine Beilage nach Wahl und saisonales ProSpecieRara Gemüse aus dem GAMMAGARTEN.</i>		
Gerne dürfen Sie eine Beilage auswählen: Pilaw-Reis, Nudeln, Bratkartoffeln, hausgemachte Spätzli, Weissweinsrisotto, Süsskartoffelstampf, Urkartoffeln aus dem GAMMAGARTEN, Graupenrisotto, Kartoffelstock oder Rosmarin-Kartoffelgratin		
Vegetarische und vegane Hauptgänge		
✓ Kichererbsen Gewürzcurry mit Koriander, Papadam und Basmatireis	Person	27.00
Orecchiette mit Frühlingsgemüse, Büffelmozzarella, Tomatenöl und zweierlei Oliven	Person	27.00
Grobes Ratatouille mit Couscous-Timbale und griechischem Joghurt mit Minze	Person	27.00
✓ Gnocchi mit Waldpilzen, Pak Choi, Kräutern und Parmesanhobeln (Vegan ohne Parmesan)	Person	27.00
Risotto mit karamellisiertem Radicchio, gerösteten Mandeln und Tamarillo	Person	28.00
Safranrisotto mit gebackenen Austernpilze und Bohnenragout	Person	28.00
✓ Blumenkohl im Kurkuma-Kokosfond gegart mit eingelegten Apfelschnitzen, Datteln und gebratenem Tofu	Person	28.00
✓ Knackiges Gemüse-Kokosnuss Curry mit Jasminreis und saisonalem Früchtechutney	Person	28.00
Ravioli mit saisonaler Gemüsefüllung, Weissweinsauce und getrockneten Tomaten	Person	29.00
Tessiner Loto Risotto mit Sbrinz, getrockneten Aprikosen und gerösteten Haselnüssen	Person	29.00
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

MENUVORSCHLÄGE

DESSERTS

	Einheit	Preis
Apfelstrudel mit Rahm und Vanille-Bourbonsauce	Person	10.00
Karamellköpflli mit Rahm und frischen Früchten garniert	Person	11.00
S Panna Cotta mit Rhabarberragoût und Maracaibo Schokolade	Person	12.00
Weisses Schokoladenmousse mit Beeren und gebrannten Crumbles	Person	13.00
Zitronen-Mohnkuchen mit Waldbeeren und Pistazien	Person	14.00
Brownies mit weisser Schokolade und Mandel Espuma	Person	14.00
S Oreo-Cheesecake mit Blaubeeren und Joghurtglace	Person	14.00
Crema catalana mit Vanille-Schokoladen Canache und Snickersglace	Person	14.00
Kaffee Crème brûlée mit Aprikosen Chutney und Pekannüssen	Person	15.00
Matcha Tee Mousse mit Zitronensorbet, Sesamkrokant und Schokoladenerde	Person	16.00

DESSERTBUFFET (Ab 30 Personen)

Apfel-Rahmstrudel
 Auswahl an Glaces im Shotglas
 Felchlin Schokoladenmousse
 Saisonale Früchteplatte
 Brownie mit Salzkaramell
 Kaffee Crème brûlée mit Tonkabohnen
 Bisquit Roulade mit saisonaler Früchtefüllung
 Joghurtmousse mit Mangogelée
 Karamellköpflli mit Rahm und frischen Früchten
 Mango Crème brûlée mit Szechuanpfeffer
 Weisses Schokoladenmousse mit Wasabi Nüssen und Schwarzwälderspänen

Wir bitten Sie, eine Auswahl von fünf Desserts zusammen zu stellen.

Wir rechnen mit drei Portionen pro Gast.

Person 18.00

HOCHZEITSTORTE VON "Sweets by Jane"

Bestellen Sie Ihre Traum-Hochzeitstorte direkt bei Sweets by Jane.

info@sweets-by-jane.ch

+41 79 486 71 23

MITGEBRACHTE DESSERTS

Für mitgebrachte 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-Chäslì, über Schaaf, Geiss und Blauschimmel bis zu de ganz wilde Sache heimer aues derbi."

Die Preise variieren je nach Gästeanzahl.

Person 26.00

ZUM KAFFEE

Hausgemachte Friandises

Person 5.50

GAMMA Pralinen

Stück 2.50

SPÄTSPEISEN

1 Pitabrot gefüllt mit geräucherter Pouletbrust und rassicem Ratatouille

Person 7.00

1 Paar Wienerli mit verschiedenen Brötli und Senf

Person 8.00

3 kleine Poulet-Sateyspieße mit Erdnussauce

Person 9.00

Kartoffel-Wurstgulasch mit Schwarzbrot in Bowls

Person 11.00

Kartoffelsalat mit Essiggurken und Käse Krainer

Person 12.00

KÜNSTLERMENU (nur auf Vorbestellung)

Menukosten für Künstler und/oder Staff

Person 25.00

(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

	Einheit	Preis
GIVE AWAYS		
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 Sapphire	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
Tequila 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
Mount Rigi Spritz	Portion	13.00
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



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	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 Stumpfenkerze 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

BLUMENDEKORATION FÜR DIE GÄSTETISCHE *(Beispiel)*

Mittig der Gästetafeln werden weisse Glasvasen mit saisonalen Blumensträssen 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		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 mit Logo		inklusive
Staffelei mit Spiegel als Tischplan (90x90cm)	Stück	75.00
Gästekärtchen	Stück	5.00

RAUMGESTALTUNG/INFRASTRUKTUR

GAMMA GADGETS

Hot or cold Towels
 Sonnen Kit: Fächer, Sonnencreme, Hüte, Sonnenbrille
 WC-Körbli

Einheit	Preis
Personen	2.50
Personen	5.00
für 2 Stück	50.00

FÜR ANLÄSSE IM RESTAURANT

Beamer inkl. Beamertisch und Leinwand
 Disco-Beleuchtung in der Bar
 Kabel-Mikrofon im Restaurant

Pauschal	260.00
Pauschal	75.00
	inklusive

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



Chic

Weisses Hemd, schwarze Hose,
 eine schwarze Fliede 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

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



Mirjam Loretz
*Administrations- und Bankettverantwortliche
Stv. Geschäftsleiterin Gastronomie*

mirjam.loretz@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

Sweets by Jane
Janine
T +41 79 486 71 23
info@sweets-by-jane.ch
www.sweets-by-jane.ch

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

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

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
Lamm	Schweiz, Neuseeland, Australien

FISCH

Rauchlachs	Norwegen/ Island
Zander	Schweizer Aquakultur, Estland
Saibling	Schweizer Aquakultur
Felchenfilet	Schweiz
Kabeljau	Atlantik, Norwegen
Wolfsbarsch	Frankreich
Jakobsmuscheln	Frankreich, USA
Swiss Lachs	Schweiz

NACHHALTIGKEIT

GAMMACATERING® . Zunfthaus zur Saffran . HAUTE . **theater casino zug**

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 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!




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

