



Angebot für Ihren Apéro Riche

Immer die perfekte Bühne für Gastgeber und Gäste.

**theater
casino
zug** Restaurant
Bar & Lounge
am See



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

Festsaal	350 Personen
Galerie	150 Personen
Kleiner Saal	150 Personen
Oberes Seezimmer	50 Personen
Restaurant	80 Personen



Tafel lang

274 Personen
72 Personen
100 Personen
36 Personen
70 Personen



Tafel rund

220 Personen
-
70 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 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

Prisca Elsener und Melanie Rufer 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

Melanie Rufer
Restaurant Theater Casino Zug
Bankettverantwortliche Gastronomie
anfrage@theatercasino.ch
+41 41 729 10 41

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

IHR WEG INS THEATER CASINO ZUG

Mit dem Bus	Haltestelle «Theater Casino» (Buslinien 605 und 611)
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 Teilnehmer:innenanzahl für das Essen muss spätestens 10 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 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

DEKO

Im Restaurant, auf der Terrasse sowie im Festsaal sind jegliche Arten von Konfetti Kanonen verboten. Für den Reinigungsaufwand stellen wir Ihnen folgenden Betrag in Rechnung.	Pauschal	500.00
---	----------	--------

APÉRO PAUSCHALEN

APÉRO PAUSCHALEN

Einheit Preis

LAMPENFIEBER

Snacks auf den Stehtischen verteilt:

Grosse Grissinistangen

Salzige Erdnüsse

Kartoffelchips

Person 18.00

HAUPTPROBE

Saisonaler Salat im Glas

Wrap mit Lachs, Frischkäse und Rucola

Schinkengipfeli

Karotten-Ingwersuppe

Käseküchlein

Person 34.00

GROSSER AUFTRITT

Saisonaler Salat im Glas

Randen-Selleriesalat mit Nussdressing, Burrata und Kräutersalat

Wrap mit Lachs, Frischkäse und Rucola

Karotten-Ingwersuppe

Schinkengipfeli

Mini Burger mit Rindhackfleisch, Trüffel Mayonnaise und Schalotten

Passionsfrucht-Cheesecake

Saisonaler Streuselkuchen

Person 52.00

GRANDE FINALE

Grissini, Oliven und Parmesan

Saisonaler Salat im Glas

Randen-Selleriesalat mit Nussdressing, Burrata und Kräutersalat

Geschmorte Haxe vom Rind mit Polenta, Wurzelgemüse und Meerrettichsauerrahm

Kartoffel-Linsen Curry mit gebackenem Blumenkohl

Passionsfrucht-Cheesecake

Saisonaler Streuselkuchen

Person 74.00

Zu allen Apéropauschalen servieren wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure), Weisswein, Rotwein und Orangensaft.

Die Weinauswahl erfolgt durch das Restaurant Theater Casino Zug.

Wir rechnen mit 0.2 lt Gläser Wein und mit 0.2lt. Mineralwasser oder Orangensaft pro Gast.

Zusätzliche Konsumationen werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.



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
Pitacrostini mit Hummus und Koriander	Person	5.00
Mini Pita gefüllt mit mediterranem Gemüse	Person	4.50
Käseküchlein	Person	4.50
Spinatküchlein	Person	4.50
Tomaten Bruschetta	Person	3.50
Roggenbrot mit Kartoffelkaas und Schnittlauch	Person	5.00
Gazpacho	Person	4.50
Karotten-Ingwersuppe	Person	4.50
Quiche Lorraine	Person	4.50
Mini Burger mit Quinoa und Curry-Minz Mayonnaise	Person	6.50
Mini Burger mit Rindhackfleisch, Trüffel Mayonnaise und Schalotten	Person	6.50
Mini Gipfeli mit Fleischfüllung	Person	5.50
Fleiscbällchen vom Rind mit BBQ Sauce	Person	5.00
Backendstreifen mit pikanter Crème fraîche	Person	6.00
Kalbfleischinvoltini mit Auberginenkaviar und Yuzu-Mayonnaise	Person	6.50
Wrap mit Lachs, Frischkäse und Rucola	Person	5.50



WEINVORSCHLÄGE

WEINVORSCHLÄGE

Einheit Preis

Schaumwein

Balma Brut Classic Penedès DO, Mas Bertran, Penedès, Cava
Xarel Lo, Macabeu

75cl 69.00

oder

Prosecco Extra Dry DOCG, Col di Rocca, Veneto
Glera

75cl 65.00

oder

Bellavista Satèn Brut DOCG, Bellavista, Franciacorta
Chardonnay

75cl 95.00

oder

Deutz Brut Classic Cuvée GAMMA, Champagne Deutz, Champagne
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

75cl 92.00

Weisswein

Weisser Zweigelt AOC, Weingut Irsslinger, Wangen
Weisser Zweigelt

75cl 62.00

oder

Pinot Grigio Colline Pescaresi Magniola IGP, iLauri, Abruzzen
Pinot Grigio

75cl 55.00

oder

Verdejo Copaboca DO, Bodegas Copaboca, Rueda
Verdejo

75cl 52.00

oder

Sancerre La Poussie AC, Baron de Ladoucette, Loire
Sauvignon Blanc

75cl 72.00

Rotwein

Cuvée d'Elysée Le Clos de Céligny AOC, Le Clos de Céligny, Céligny, Genf
Cabernet Sauvignon, Divico

75cl 69.00

oder

Bajo Montepulciano d'Abruzzo DOC, I Lauri, Abruzzen
Montepulciano

75cl 52.00

oder

Rioja Reserva Monasterio de Yuso DOC, Bodegas David Moreno, Rioja
Tempranillo, Garnacha

75cl 65.00

oder

Relais De La Dominique AOC, Château La Dominique, Saint Emilion
Merlot

75cl 75.00



GETRÄNKE & BARANGEBOT

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
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

DIGESTIF

Jameson Whiskey	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	16.50
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



APÉRO RICHE

APÉRO RICHE

Einheit Preis

KALTE APÉROSPEISEN

Cremiger Kartoffelsalat mit Radieschen und Röstzwiebeln	Person	6.50
Randen-Selleriesalat mit Nussdressing, Burrata und Kräutersalat	Person	6.50
Gebeizter Swisslachs mit Reissalat, jungen Zwiebeln, Granatapfelkernen	Person	7.50
Bunter Coleslaw Salat mit geröstetem Pouletoberschenkel und Yuzu-Mayonnaise	Person	7.00
Chicoréesalat mit Baarer Rohschinken und Mango	Person	7.00
Tatar vom Kalb auf Roggenbrotsalat mit Estragon-Mayonnaise	Person	8.50

WARME SPEISEN IN BOWLS

Kartoffel-Linsen Curry mit gebackenem Blumenkohl	Person	14.00
Zitrusfrüchte Risotto mit Safran-Frischkäse	Person	16.00
Gnocchi mit Datteltomaten, Rucola und Parmesan	Person	15.00
Kräuter Fregola Sarda mit Auberginesteak und Tomaten-Oliven Vinaigrette	Person	16.00
Getrübftes Kartoffelpüree mit Onzen Ei, Spinat und Kräuter-Hollandaise	Person	16.00
Felchenfilet Müllerinart mit Kräuterrahmsauce und Mandelreis	Person	17.50
Fischknusperli mit Salzkartoffel und Limonen-Mayonnaise	Person	17.00
Agnolotti mit Kalbfleisch dazu geschmorte Randen und Marsala Jus	Person	15.50
Geschmorte Haxe vom Rind mit Polenta, Wurzelgemüse und Meerrettichsauerrahm	Person	16.50
Angus-Käsewürstchen mit Rösti und Schalotten Jus	Person	16.00

Wenn warme Speisen im Theaterfoyer serviert werden, verrechnen wir pauschal CHF 500.00 für die zusätzliche Kücheninfrastruktur.

SÜSSE SPEISEN IN GLÄSCHEN UND AUF TELLERCHEN

Zitronen-Thymian Panna Cotta	Person	6.00
Himbeermousse mit Mandelkrokant	Person	6.00
Passionsfrucht-Cheesecake	Person	6.00
Felchlin Schokoladenmousse	Person	7.00
Tonkabohnen-Crème brûlée	Person	6.00
Klassisches Tiramisù	Person	6.00
Saisonaler Streuselkuchen	Person	5.50
✓ Rüblikuchen mit Pistaziencrème	Person	5.50
Pekannuss-Brownie mit Vanille-Mascarponecrème	Person	6.00
Auswahl an Glacé im Shotglas	Person	5.00
Exotischer Fruchtsalat	Person	6.50

✓ = Kann Vegan produziert werden

LIVESTATION (buchbar ab 30 Personen)

Zum Apéro: Rindstatar auf Brioche / Vegetarisch: Gemüsetatar	Person	17.50
Zum Hauptgang: Burger vom Osoimo Jungrind im Hausgemachter-Bun mit Speck-Raclettekäse und Trüffel-Mayonnaise	Person	23.00
Zum Hauptgang: Flammkuchen mit verschiedenen Garnituren	Person	18.50
Zum Dessert: Warme Waffeln mit Rahm, Nutella und Beerenkompott	Person	15.00
Zum Dessert: Marsala Sabayone	Person	11.00

Für den Auf- und Abbau der Livestationen verrechnen wir Pauschal CHF 200.00 pro Station.

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 Küsnacht am Rigi	Kugel	5.00
--	-------	------

CANDY-BAR

Auswahl an diversen Süssigkeiten präsentiert in Bonbonieren	Person	5.00
---	--------	------

ZUM KAFFEE

Hausgemachte Friandises	Person	7.00
-------------------------	--------	------

RAUMGESTALTUNG/INFRASTRUKTUR

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.*

DESIGN

Livia Schmid
Bösch 43
6331 Hünenberg
T +41 78 744 75 79
l.schmid@gammacatering.com
www.gammadesign.ch

TINAMARA
Blumen&Dekorationen
Martina Camenzind
Schützenwies 2
8926 Kappel am Albis
T +41 78 744 75 79
kontakt@tinamara.ch
www.tinamara.ch

MOBILIAR

Die Tischordnung wird durch das Team der Stiftung Theater Casino Zug vorgenommen.

ACCESSOIRES UND TISCHWÄSCHE

	Einheit	Preis
Weisse Tischwäsche	Stück	10.00
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

GAMMA GADGETS

Hot or cold Towels	Person	2.50
WC-Körbli	für 2 Stück	50.00

FÜR ANLÄSSE IM RESTAURANT

Beamer & Leinwand	Pauschal	120.00
Disco-Beleuchtung in der Bar	Pauschal	100.00
Kabel-Mikrofon im Restaurant		inklusive



MITARBEITER:INNEN BEKLEIDUNG

Standard Uniform

Einheit Preis

Weisses Hemd, schwarze Hose
und eine anthrazit farbene Schürze

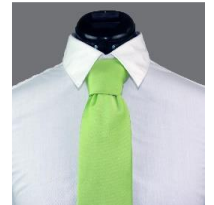
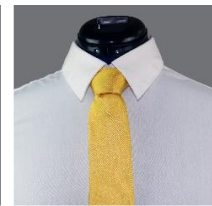
inklusive



A touch of color

Weisses Hemd, schwarze Hose,
eine farblich passende Krawatte und/ oder Schürze

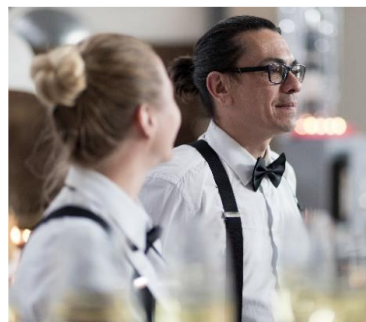
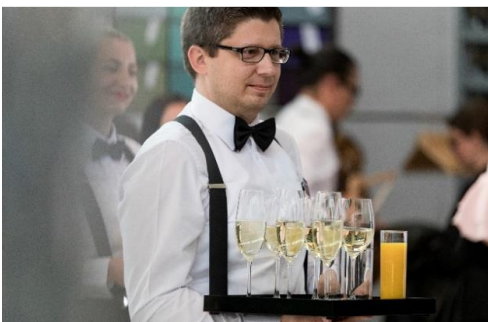
Mitarbeitender 10.00



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

Thomas Weinel

Gastgeber & Geschäftsleiter Gastronomie
thomas.weinel@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 40

Pieter Drost

Executive Küchenchef
pieter.drost@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 46

Melanie Rufer

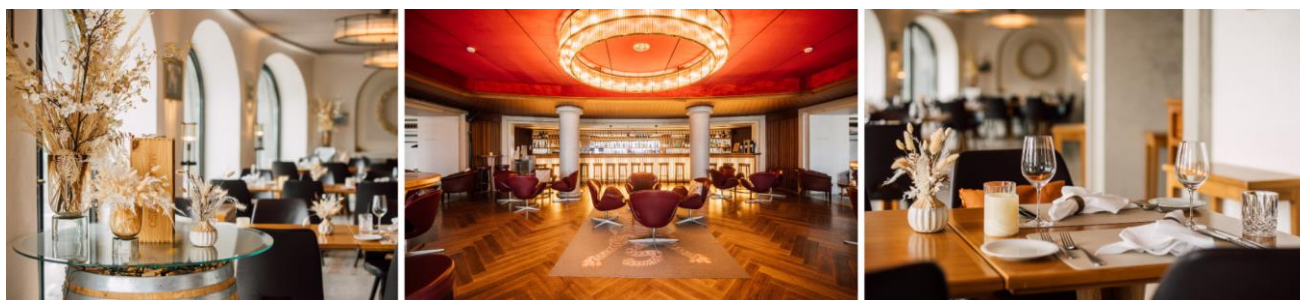
Administrations- und Bankettverantwortliche
melanie.rufer@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 41

Stefan Hagen

Restaurantleiter
restaurant@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 40

Christopher Karoly

Bankettleiter
bankett@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 43



HERZHAFT AUFGETISCHT

Aus Leidenschaft zur Gastfreundschaft und mit viel Engagement entstand die GAMMA Gruppe

Vor gut 35 Jahren gründete Peter Gamma die GAMMACATERING AG, um für Freunde und Kunden zu kochen, aufzutischen und die schönsten Anlässe, Feiern und Hochzeiten zu gestalten. Mit dem Zunfthaus zur Saffran und dem Memberrestaurant HAUTE betreibt die GAMMA Gruppe in Zürich zwei einmalige Gastronomieunternehmen. Das jüngste Standbein, das Restaurant Theater Casino in Zug ergänzt die Gruppe um ein weiteres Standbein an bester Lage direkt am Zugersee.

Im Jahr 2018 hat Peter Gamma für den Fortbestand seines Unternehmens gesorgt und sein Lebenswerk an die nächste Generation weitergegeben. Anke Krause, langjährige Mitarbeitende und CEO der Gruppe seit 2013, übernahm zusammen mit Thomas Widmer, Geschäftsleiter vom HAUTE und verantwortlich für das Zunfthaus zur Saffran, die Stimmenmehrheit der GAMMA Gruppe.

Im Jahr 2021 wurde der Aktionärskreis von GAMMACATERING durch die zwei langjährigen Mitarbeitenden Lukas Dietziker Geschäftsleiter GAMMACATERING und Niculin Peter Leiter Grossprojekte und verantwortlich für das Restaurant Theater Casino Zug erweitert.

Im Jahr 2024 richtet sich die GAMMA Gruppe neu aus, bedingt durch den unerwarteten Verlust von Anke Krause. Thomas Widmer übernimmt die Leitung der GAMMA Gruppe als CEO & Teilhaber. Er konzentriert sich operativ um die in Zürich angesiedelten Betriebe HAUTE, das Zunfthaus zur Saffran und trägt zugleich die Verantwortung für gruppenübergreifende Aufgaben.

Zum Engagement für Gäste und Kunden gehört auch ein sorgfältiger Umgang mit den Ressourcen und die Pflege der Nachhaltigkeit. In diesem Sinne haben sich die Unternehmen der GAMMA Gruppe einer intensiven Prüfung unterzogen und ist Mitglied bei Swisstainable.



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



SCHÖSSLI UTENBERG

Kultur . Café . Anlässe

Schössli Utenberg

Utenberg 643
6006 Luzern
T +41 41 781 10 01
zug@gammacatering.com

Nachhaltiger Genuss kombiniert mit einmaliger Weltsicht

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.



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