



Angebot für Ihre Feier

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	 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	70 Personen	-

RAUMMIETE FÜR FESTSAAL / KLEINER SAAL

Die Miete für die Banketträumlichkeiten wird durch die Stiftung Theater Casino Zug verrechnet.

EXKLUSIVE RESTAURANT RESERVATION

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:innenzahl 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 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 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 sowie im Festsaal sind jegliche Arten von Konfetti Kanonen verboten. Für den Putzaufwand stellen wir Ihnen folgenden Betrag in Rechnung.

Pauschal	500.00
----------	--------

APÉRO

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
Fleischbällchen vom Rind mit BBQ Sauce	Person	5.00
Backhendstreifen mit pikanter Crème fraîche	Person	6.00
Kalbfleischinvolntini mit Auberginenkaviar und Yuzu-Mayonnaise	Person	6.50
Wrap mit Lachs, Frischkäse und Rucola	Person	5.50



WEINVORSCHLÄGE

Schaumwein

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

Einheit
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, Abruzzan
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, Abruzzan
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



MENUVORSCHLÄGE

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

Menü 1

Menü mit Fleisch

Einheit Preis

Person 54.00

Menü Vegetarisch

Person 47.00

Bunter Blattsalat mit saisonalem Dressing

Hackbraten mit Rotweinjus, Kartoffelstock und saisonalem Gemüse

Blumenkohl im Kurkuma-Kokos Fond gegart mit Tofuwürfeln und Popcorn

Passionsfrucht-Cheesecake mit Minzsponge und Honighippe

Menü 2

Menü mit Fleisch

Person 83.00

Menü Vegetarisch

Person 72.00

Bunter Blattsalat mit karamellisierten Nüssen und saisonalem Dressing

Apfel-Sellerie Suppe mit Granny Smith Schaum

Schweinsnierzstück aus dem Ofen mit Pommery Senfsauce, Rosmarin-Bratkartoffeln und saisonales Gemüse

Taglierini mit Spinat, Cashwekernen, junger Belperknolle und Gemüseveloute

Passionsfrucht-Cheesecake mit Minzsponge und Honighippe

Menü 3

Menü mit Fleisch

Person 110.00

Menü Vegetarisch

Person 96.00

Dreierlei vom Swiss Lachs (Tatar, geräuchert, mariniert)

Hausgemachte Antipasti mit Grissini, Kresse, altem Balsamico und Olivenöl

Gebrautes Forellenfilet auf Erbsenpurée, Salat von Wildkräutern und Meerrettich Schaum

Erbsenpurée mit gebackenem Paneer, Salat von Wildkräutern und Meerrettich Schaum

Roastbeef vom Entrecôte mit Sauce Foyot, Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

Zitrusfrüchte Risotto mit Safran Frischkäse

Baumnuss-Caramel Törtli mit Whisky-Crème



MENUVORSCHLÄGE	Einheit	Preis
SALATE UND VORSPEISEN		
Gartensalat mit Granatapfel und saisonalem Dressing	Person	15.00
Knackiger Baby Lattich mit Speck, Parmesan und Ceasar Dressing	Person	17.00
Salat von Wildkräutern mit geräuchertem Lachs und Meerrettich Dressing	Person	21.00
Lattichsalat mit Feta, Dörrtomaten, Pinienkernen und weissem Balsamicodressing	Person	17.00
✓ Hausgemachte Antipasti mit Grissini, Kresse, altem Balsamico und Olivenöl	Person	19.00
Burrata mit farbigen Tomaten Basilikum Vinaigrette und Balsamicoperlen	Person	24.00
Dreierlei vom Swiss Lachs (Tatar, geräuchert, mariniert)	Person	25.00
Tatar vom Rind mit Brioche, eingelegten roten Zwiebeln und frischen Kräutern	Person	23.00
Mariniertes Roastbeef mit Selleri-Meerrettichsalat und Estragon-Senf creme	Person	22.00
Tatar vom Kalb mit Brioche, Belperknollen, Eigelbcreme und frittierten Kapern	Person	26.00
SUPPEN		
Kressesuppe mit Joghurt	Person	14.00
Apfel-Sellerie Suppe mit Baumnussöl	Person	13.00
✓ Karotten-Ingwersuppe mit Orangenschaum	Person	14.00
✓ Randen-Kokos Suppe	Person	14.00
Tomatensuppe mit Röstbrot und Basilikum	Person	13.00
Zitronengrassuppe mit Korianderschaum	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
Agnolotti mit Kalbsfleisch, geschmorter Randen und Masalajus	Person	25.00
Gebratenes Felchenfilet auf Erbsenpurée, Salat von Kräutern und Meerrettich Schaum	Person	27.00
HAUPTGÄNGE		
Geflügel		
Geschnetzeltes vom Poulet an Casimir Sauce	Person	34.00
Maispouardenbrust gefüllt mit Spinat-Mascarpone Crème und Thymian Jus	Person	44.00
Pouletbrust-Saltimbocca mit Marsalajus	Person	42.00
Pouletoberschenkelsteak mit warmer BBQ Sauce	Person	37.00
Pouletgeschnetzeltes mit Kräuterrahmsauce und getrockneten Tomaten	Person	35.00
Schwein		
Filet im Rohschinkenmantel mit Kalbsbrät und Frischkäse, dazu Rosmarin-Jus	Person	46.00
Filet im Blätterteig mit Rohschinkenmantel und Pilz-Duxelles Cognacrahmsauce	Person	47.00
Ossobuco mit Gremolata (Peterli, Zitrone, Knoblauch und Fleur de Sel)	Person	38.00
Nierstück aus dem Ofen an Pommery Senfsauce	Person	41.00
Piccata Milanese	Person	38.00
Rind		
Schmorbraten mit Schalotten Jus	Person	43.00
Filet mit Marsala Jus	Person	59.00
Roastbeef vom Entrecôte mit Sauce Foyot	Person	49.00
Rindsfleischroulade mit Lorbeerjus	Person	39.00
Geschnetzeltes von Osomo-Jungrind an Paprikarahmsauce, Essiggurken und Sauerrahm	Person	41.00

MENUVORSCHLÄGE

Kalb

	Einheit	Preis
"Züri Geschnetzeltes"	Person	48.00
Sous Vide gegarter Tafelspitz mit 7 Kräuter Sauce	Person	46.00
Luzerner "Pastelli mit Brätkügelgi"	Person	34.00
Nierstück aus dem Smoker mit Chimi Churri Sauce	Person	61.00
Kalbschulterbraten mit Rosmarinjus	Person	46.00

Lamm

Lammracks mit Nusskruste	Person	61.00
Nierstück Provencal mit Balsamicosauce	Person	56.00

Fisch

Gebrautes Felchenfilet aus dem Zugersee mit Kräuterrahmsauce	Person	41.00
Soufflierte Swiss Lachsschnitte	Person	46.00
Forellenfilet Müllerinnenart	Person	45.00
Pochiertes Zanderfilet mit Petersilienschäum	Person	48.00

Beilagen

Zu allen Hauptgängen servieren wir eine Beilage nach Wahl und saisonales Gemüse.

Gerne dürfen Sie eine Beilage auswählen:

Serviettenknödel, Rösti, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Kartoffelpurée, Mascarpone Risotto
Pilaw Reis, hausgemachte Spätzli, Kartoffelgratin, Tessiner Polenta, Fregola Sarda, Nudeln

Vegetarische und vegane Hauptgänge

✓ Kartoffel-Linsen Curry mit Koriander und gebackenem Blumenkohl	Person	34.00
✓ Planted Chicken mit Couscous, Ratatouille und Pfefferminz-Pistazien Vinaigrette	Person	38.00
✓ Blumenkohl im Kurkuma-Kokos Fond gegart mit Tofuwürfeln, Süsskartoffelpüree und Popcorn	Person	34.00
Zitrusfrüchte Risotto mit Safran Frischkäse	Person	36.00
Planted Chicken mit Pilzen, Crèmesauce und Butterrösti	Person	38.00
Taglierini mit Spinat, Cashwekernen, junger Belperknolle und Gemüseveloute	Person	34.00

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



	Einheit	Preis
DESSERTS		
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm	Person	13.00
Zitronen-Thymian Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce	Person	13.00
Himbeermousse-Schnitte mit Mandelkrokant und saisonalen Beeren	Person	14.00
Tonkabohnen-Crème brûlée mit Honighippe	Person	13.00
Passionsfrucht-Cheesecake mit Minzsponge und Schokoladenchip	Person	14.00
Schokoladen-Truffes Cake mit Apfel-Vanille Kompott	Person	16.00
Baumnuss-Caramel Törtli mit Whisky-Crème	Person	15.00
Pekannuss-Schokoladen Brownie mit Mascarpone-Vanillecrème	Person	14.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Joghurt-Waldbeer Glacé und Honighippe	Person	16.00
✓ Rüblikuchen mit Feigen-Mascarpone Glacé (Vegan: mit Mangosorbet)	Person	13.00
✓ Schokoladenmousse-Schnitte mit Mangocoulis	Person	16.00

DESSERTBUFFET (Ab 30 Personen)

Zitronen-Thymian Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce
Himbeermousse mit Mandelkrokant
Passionsfrucht-Cheesecake
Felchlin Schokoladenmousse
Tonkabohnen-Crème brûlée
Klassisches Tiramisu
Saisonaler Streuselkuchen
Rüblikuchen mit Pistaziencrème
Pekannuss-Schokoladen Brownie mit Mascarpone-Vanillecrème
Auswahl an Glacé im Shotglas
Saisonale Früchteplatte

*Wir bitten Sie, eine Auswahl von fünf Desserts zusammen zu stellen.
Wir rechnen mit drei Portionen pro Gast.*

Person 23.00

✓ = 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 Hochzeitstorten übernehmen wir keine Haftung.

GLACEWAGEN

Mit diversen Sorten von der Glacé Manufaktur Dolce Amore in Küssnacht am Rigi Kugel 5.00

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 Wiediker Wurst	Person	8.50
Mini Schnitzelbrot mit Tartar Sauce	Person	8.50
Angus-Käse Würstchen mit Bürli und Senf	Person	8.50
Plättli mit Käse- und Fleischvariationen aus der Region	Person	13.50
Currywurst mit Pommes Rissolées	Person	9.00

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 härsgschteuti 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)

Zum Apéro: Rindstatar auf Brioche / Vegetarisch: Gemüsetatar	Person	17.00
Zum Hauptgang: Mini Burger vom Osomo Jungrind im Fenchelsamen-Bun mit flambiertem 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.



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
6361 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

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
Menükarten (Wir rechnen mit einer Menükarte pro 4 Personen)	Stück	2.00
Staffelei mit Spiegel für 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

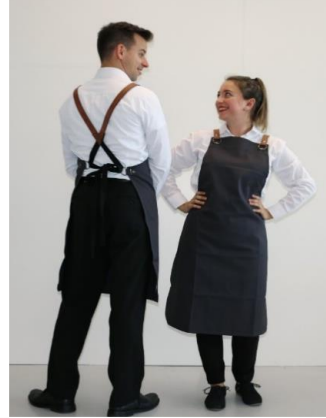
Einheit

Preis

Standard Uniform

Weisses Hemd, schwarze Hose
und eine anthrazit farbene Schürze

inklusive

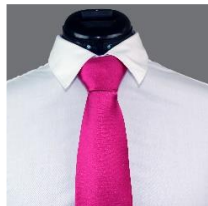


A touch of color

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

KULTURCATERING AG

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

Thomas Weinel

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

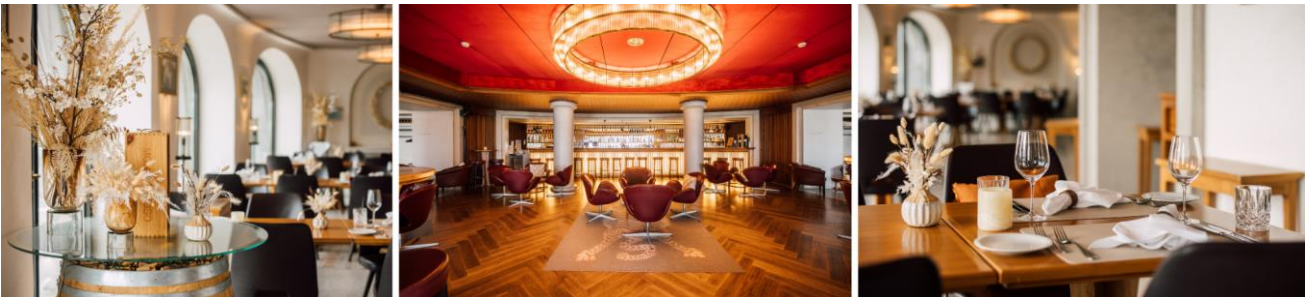
Administrations- und Bankettverantwortliche
melanie.rufer@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 41

Stefan Hagen

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

Christopher Karoly

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



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



SCHLÖSSLI UTENBERG
Kultur . Café . Anlässe

Schössli 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