



Business mit Weitblick






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

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 setzten 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 40

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.

PROBEESEN

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

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

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/ 75cl 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
---	----------	--------

SEMINAR PAUSCHALE

SEMINAR PAUSCHALE

Einheit

Preis

IM SEMINARRAUM

Frische Saisonfrüchte
Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure),

ZUR BEGRÜSSUNG

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

KAFFEPAUSE AM MORGEN

Süssgebäck

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 oder Fisch und vegetarischer Alternative zum Hauptgang

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

KAFFEPAUSE 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

106.00

KAFFEPAUSE

KAFFEPAUSE	Einheit	Preis
WILLKOMMENSKAFFEE Gipfeli, Kaffee/Tee, Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure) und Orangensaft	Person	9.00
KAFFEPAUSE AM MORGEN Süssgebäck *** Dazu bieten wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure), Kaffee, Tee und Orangensaft an	Person	14.00
KAFFEPAUSE AM NACHMITTAG Muffin und Mini Nussgipfel Saisonaler Streuselkuchen vom Blech Étagère mit frischen Früchten *** Dazu bieten wir Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure), Kaffee, Tee und Orangensaft an	Person	22.00
GIPFELI Frische Gipfeli	Person	2.00
FRÜCHTESCHALE Frische Saisonfrüchte	Person	6.50
SANDWICHES Auswahl an Salami, Schinken und Käse Sandwiches (klein)	Person	5.50
Auswahl an Salami, Schinken und Käse Sandwiches (gross)	Person	8.50

WEINVORSCHLÄGE

WEINVORSCHLÄGE

Schaumwein

Balma Brut Classic Penedès DO, Mas Mertan, Penedès Xarel Lo, Macabeu, 2017	75cl	69.00
<i>oder</i>		
Prosecco Extra Dry DOCG, Col di Rocca, Veneto Glera	75cl	65.00
<i>oder</i>		
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, 2022	75cl	59.00
<i>oder</i>		
Pinot Grigio Colline Pescaresi Magniola IGP, iLauri, Abruzzen Pinot Grigio, 2022	75cl	55.00
<i>oder</i>		
Verdejo Copaboca DO, Bodegas Copaboca, Rueda Verdejo, 2022	75cl	52.00
<i>oder</i>		
Sancerre La Poussie AC, Baron de Ladoucette, Loire Sauvignon Blanc, 2022	75cl	72.00

Rotwein

Roncaia Riserva DOC, Vinattieri Ticinesi, Ligornetto, Tessin Merlot, 2020	75cl	69.00
<i>oder</i>		
Bajo Montepulciano d'Abruzzo DOC, I Lauri, Abruzzen Montepulciano, 2021	75cl	52.00
<i>oder</i>		
Rioja Reserva Monasterio de Yuso DOCa, Bodegas David Moreno, Rioja Tempranillo, Garnacha, 2016	75cl	65.00
<i>oder</i>		
Château Soleil AOC, Bordeaux Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, 2014	75cl	75.00

GETRÄNKE & BARANGEBOT

BAR ANGEBOT

Gin-Tonic	Portion	16.00
Negroni	Portion	16.00
Vodka Orange/ Red Bull/ Lemon	Portion	16.00
Cuba Libre	Portion	16.00
Moscow Mule	Portion	16.00
Dark & Stormy	Portion	16.00
Whisky Jack Daniels Cola	Portion	16.00
Hugo	Portion	14.00
Aperol Spritz	Portion	14.00
Bier, Goldmandli	33cl	6.50

BAR ANGEBOT ALKOHOLFREI

Virgin Hugo	Portion	14.00
No-Groni	Portion	16.00

DIGESTIF

Whisky The Balvenie 12y	4cl	14.00
Etter Grappa Merlot Ticino	2cl	12.00
Etter Kirsch	2cl	12.00
Etter Vieille Poire	2cl	12.00
Etter Vieille Prune	2cl	12.00
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

Wenn Sie eine Kaffeestation im Seminarraum wünschen, gilt ein Mindestumsatz von CHF 300.00. Bei nicht Erreichen, wird die Differenz in Rechnung gestellt.

Kaffeepausen können auch im Restaurant durchgeführt werden.

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

		Einheit	Preis
Menü 1	<i>Menü mit Fleisch</i>	Person	54.00
	<i>Menü Vegetarisch</i>	Person	47.00
Bunter Blattsalat mit saisonalem Dressing ***			
Hackbraten mit Rotweinjus, Kartoffelstock und saisonalem Gemüse			
Aubergine Steak mit Gemüsejus, Kartoffelstock und saisonalem Gemüse ***			
Passionsfrucht-Cheesecake mit Minzspönge und Honighippe			
Menü 2	<i>Menü mit Fleisch</i>	Person	83.00
	<i>Menü Vegetarisch</i>	Person	72.00
Bunter Blattsalat mit karamellisierten Nüssen und saisonalem Dressing ***			
Apfel-Sellerie Suppe mit Granny Smith Schaum ***			
Schweinsnierenstück aus dem Ofen mit Pommery Senfsauce, Rosmarin-Bratkartoffeln und saisonales Gemüse			
Kräuterfregola mit Auberginesteak und Tomaten-Oliven Vinaigrette ***			
Passionsfrucht-Cheesecake mit Minzspönge und Honighippe			
Menü 3	<i>Menü mit Fleisch</i>	Person	110.00
	<i>Menü Vegetarisch</i>	Person	96.00
Dreierlei vom Swiss Lachs (Tatar, geräuchert, mariniert)			
Hausgemachte Antipasti mit Grissini, Kresse, altem Balsamico und Olivenöl ***			
Gebratenes 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			

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.

ZUM KAFFEE

Hausgemachte Friandises

Person 7.00

KÜNSTLERMENU (nur auf Vorbestellung)

Menukosten für Künstler und/oder Staff

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.*

IMPRESSIONEN



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 UND TECHNIK

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

BLUMENDEKORATION FÜR STEHTISCHE *(Beispiel)*

Farblich passende Glasvasen auf den Stehtischen, gefüllt mit saisonalen Blumen
Farblich passende Windlichter illuminieren die Stehtische

Pauschal/ Tisch ab 16.00
Pauschal/ Tisch ab 5.00

BLUMENDEKORATION FÜR DIE GÄSTETISCHE *(Beispiel)*

Mittig der Gästetafeln werden weisse Glasvasen
mit saisonalen Blumensträußen geschmückt (ca. 4 Vasen pro Tisch)
Farblich passende Windlichter illuminieren die Gästetische (ca. 5 Windlichter pro Tisch)

Pauschal/ Tisch ab 86.00
Pauschal/ Tisch ab 10.00

TRANSPORT, AUF- UND ABBAU

Pauschalbetrag für den Transport der Blumen

ca. 27.00

*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
Bunte Tischwäsche
Bunte Stoffservietten
Stühle umbunden mit einer passenden Satinschleife
Servietten umbunden mit einer passenden Satinschleife
Weisse Stoffservietten
Spezielles Geschirr/ Besteck

Stück 10.00
Stück 55.00
Stück 5.00
Stück 8.00
Stück 8.00
inklusive
nach Aufwand

GRAFIK

Tischnummern mit Ständer
Menükarten (Wir rechnen mit einer Menükarte pro 4 Personen)
Staffelei mit Spiegel als Tischplan (72x105cm)

inklusive
Stück 2.00
Stück 75.00

GAMMA GADGETS

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

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 280.00
Pauschal 100.00
inklusive

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

Riccarda Uhr-Imhof

Gastgeberin & Geschäftsleiterin Gastronomie
riccarda.uhr@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 40

Melanie Rufer

Administrations- und Bankettverantwortliche
melanie.rufer@theatercasino.ch
T +41 41 729 10 40

Leandro Feusi

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

Pascal Klingbell

Restaurantleiter
restaurant@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

EVENTBILDER

Erdbeerkunst Fotografie
Sabine Stella
T +41 (0) 61 588 06 13
info@erdbeerkunst.com
www.erdbeerkunst.com

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, übernimmt zusammen mit Thomas Widmer, Geschäftsführer 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 Geschäftsführer GAMMACATERING und Niculin Peter erweitert und verjüngt.

Zum Engagement für Gäste und Kunden gehört auch ein sorgfältiger Umgang mit den Ressourcen und die Pflege der Nachhaltigkeit. In diesem Sinne 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.



Zunfthaus zur Saffran

ZUNFTHAUS ZUR SAFFRAN

Limmatquai 54
8001 Zürich
T +41 44 251 37 40
info@zunfthauszursaffran.ch

GAMMACATERING®

GAMMACATERING

Bösch 43
6331 Hünenberg
T +41 41 781 10 01
zug@gammacatering.com



SCHLÖSSLI UTENBERG

Kultur . Café . Anlässe

Schössli Utenberg

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

HAUTE

HAUTE

Talstrasse 65
8001 Zürich
T +41 43 344 72 72
welcome@haute.ch

DEKLARATION

FLEISCH

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Lamm	Schweiz, Neuseeland, Australien

FISCH

Rauchlachs	Norwegen / Island
Felchenfilet	Schweiz
Zander	Schweiz
Swiss Lachs	Schweiz
Forellenfilet	Schweizer Aquakultur