



Immer die perfekte Bühne  
für Gastgeber und Gäste.





## 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  |
| 60 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 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

# 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<br>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 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.

## PROBEESENEN

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 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 |

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  | Einheit | Preis |
|--|---------|-------|
| <b>FINGERFOOD DELIKATESSEN (Ab 20 Personen)</b>                    |         |       |
| 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  |
| Backendstreifen mit pikanter Crème fraîche                         | Person  | 6.00  |
| Kalbfleischinvoltni 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 Mertan, Penedès

Xarel Lo, Macabeu, 2017

75cl 69.00

*oder*

Prosecco Extra Dry DOCG, Col di Rocca, Veneto

Glera

75cl 65.00

*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, 2022

75cl 59.00

*oder*

Pinot Grigio Colline Pescaresi Magniola IGP, iLauri, Abruzzen

Pinot Grigio, 2022

75cl 55.00

*oder*

Verdejo Copaboca DO, Bodegas Copaboca, Rueda

Verdejo, 2022

75cl 52.00

*oder*

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

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

Montepulciano, 2021

75cl 52.00

*oder*

Rioja Reserva Monasterio de Yuso DOCa, Bodegas David Moreno, Rioja

Tempranillo, Garnacha, 2016

75cl 65.00

*oder*

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 |
| Hochzeitsdrink "Wedding" Hausgemachter Grapefruit-Rosmarinsirup mit Prosecco | Portion | 15.00 |
| 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  |

### 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  |
|---|-------------------------|---------|--------|
| <b>Menü 1</b>   | <i>Menü mit Fleisch</i> | Person  | 54.00  |
|   | <i>Menü Vegetarisch</i> | Person  | 47.00  |
| Bunter Blattsalat mit saisonalem Dressing<br>***  |                         |         |        |
| Hackbraten mit Rotweinjus, Kartoffelstock und saisonalem Gemüse                                     |                         |         |        |
| Aubergine Steak mit Gemüsejus, Kartoffelstock und saisonalem Gemüse<br>***                          |                         |         |        |
| Passionsfrucht-Cheesecake mit Minzsponge und Honighippe   |                         |         |        |
| <b>Menü 2</b>   | <i>Menü mit Fleisch</i> | Person  | 83.00  |
|   | <i>Menü Vegetarisch</i> | Person  | 72.00  |
| Bunter Blattsalat mit karamellisierten Nüssen und saisonalem Dressing<br>***                        |                         |         |        |
| Apfel-Sellerie Suppe mit Granny Smith Schaum<br>***   |                         |         |        |
| Schweinsnierstück aus dem Ofen mit Pommery Senfsauce, Rosmarin-Bratkartoffeln und saisonales Gemüse |                         |         |        |
| Kräuterfregola mit Auberginesteak und Tomaten-Oliven Vinaigrette<br>***                             |                         |         |        |
| Passionsfrucht-Cheesecake mit Minzsponge und Honighippe   |                         |         |        |
| <b>Menü 3</b>   | <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<br>***                    |                         |         |        |
| Gebrautes Forellenfilet auf Erbsenpurée, Salat von Wildkräutern und Meerrettich Schaum              |                         |         |        |
| Erbsenpurée mit gebackenem Paneer, Salat von Wildkräutern und Meerrettich Schaum<br>***             |                         |         |        |
| Roastbeef vom Entrecôte mit Sauce Foyot, Kartoffelgratin und saisonales Gemüse                      |                         |         |        |
| Zitrusfrüchte Risotto mit Safran Frischkäse<br>***  |                         |         |        |
| Baumnuss-Caramel Törtli mit Whisky-Crème  |                         |         |        |



| MENUVORSCHLÄGE   | Einheit | Preis |
|--|---------|-------|
| <b>SALATE UND VORSPEISEN</b>   |         |       |
| 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 |
| <b>SUPPEN</b>  |         |       |
| 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 |
| <b>ZWISCHENGÄNGE</b>   |         |       |
| 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 |
| <b>HAUPTGÄNGE</b>  |         |       |
| <b>Geflügel</b>  |         |       |
| 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 |
| <b>Schwein</b>   |         |       |
| 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 |
| <b>Rind</b>  |         |       |
| 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

Einheit      Preis

### Kalb

|   |        |       |
|---|--------|-------|
| "Züri Geschnetzeltes"                             | Person | 48.00 |
| Sous Vide gegarter Tafelspitz mit 7 Kräuter Sauce | Person | 46.00 |
| Luzerner "Pastetli mit Brätkügeli"                | Person | 34.00 |
| Nierstück aus dem Smoker mit Chimi Churri Sauce   | Person | 61.00 |
| Kalbschulterbraten mit Rosmarinjus                | Person | 46.00 |
| Kalbskotelette im Kräuter-Nussmantel              | Person | 65.00 |

### Lamm

|  |        |       |
|--|--------|-------|
| Lammracks mit Nusskruste               | Person | 61.00 |
| Nierstück Provençal 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 gebackem Blumenkohl                    | Person | 34.00 |
| Kräuterfregola mit Auberginesteak und Tomaten-Oliven Vinaigrette                  | Person | 36.00 |
| ✓ Planted Chicken mit Couscous, Ratatouille und Pfefferminz-Pistazien Vinaigrette | Person | 38.00 |
| ✓ Blumenkohl im Kurkuma-Kokos Fond gegart mit Tofuwürfeln 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-Vanillekompott                       | 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 Tiramisù  
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.*

Person 23.00

*Wir rechnen mit drei Portionen pro Gast.*

✓ = Vegan

## 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 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

## SPÄTSPEISEN

|   |        |       |
|---|--------|-------|
| 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<br>(Pro Person einen Hauptgang* zum Lunch oder Dinner, inkl. Mineralwasser und Kaffee/ Tee) | Person | 30.00 |
|--|--------|-------|

|  |        |       |
|--|--------|-------|
| Tagespauschale für Künstler und/oder Staff<br>(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 härsgchteuti 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<br>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 unterbreitet Ihnen gerne Vorschläge für die individuelle Gestaltung Ihres Anlasses - themenbezogen und dem Motto entsprechend.

### MOBILIAR

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

### 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  |

### BLUMENDEKORATION FÜR DIE GÄSTETISCHE *(Beispiel)*

|   |                 |          |
|---|-----------------|----------|
| Mittig der Gästetafeln werden weisse Glasvasen mit saisonalen Blumensträußen geschmückt (ca. 4 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 | 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                                    | Stück | 10.00        |
| Bunte Tischwäsche                                     | Stück | 55.00        |
| Bunte Stoffservietten                                 | Stück | 5.00         |
| 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 als Tischplan (72x105cm)              | Stück | 75.00     |

### GAMMA GADGETS

|   |             |       |
|---|-------------|-------|
| Hot or cold Towels                            | Personen    | 2.50  |
| Sonnen Kit: Fächer, Sonnencreme, Sonnenbrille | Personen    | 5.00  |
| WC-Körbli                                     | für 2 Stück | 50.00 |

### FÜR ANLÄSSE IM RESTAURANT

|                                       |          |           |
|---------------------------------------|----------|-----------|
| Beamer inkl. Beamertisch und Leinwand | Pauschal | 280.00    |
| 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

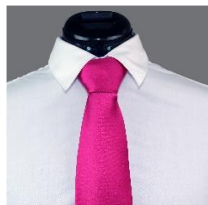


### A touch of color

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

Mitarbeitender

10.00

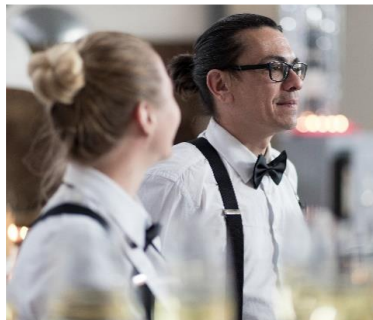


### Chic

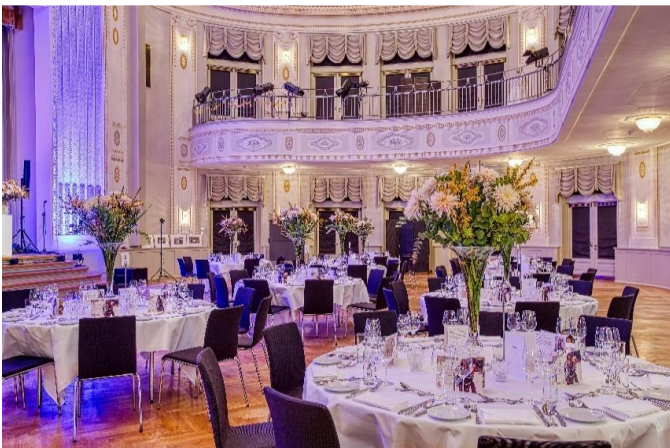
Weisses Hemd, schwarze Hose,  
eine schwarze Fliede und schwarze Hosenträger

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

#### 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 Klingbeil

*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@erdbbeerkunst.com  
www.erdbbeerkunst.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, 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 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.

## 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

### Schlössli Utenberg

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

## 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 |