

Zum 30-Jahre-Jubiläum veranstaltete GAMMACATERING einen grandiosen Zirkus.

Hereinspaziert, hereinspaziert!

Der Kleine im Frack grüsst freundlich, der Herr auf Stelzen von weit oben herab und plötzlich steht man vor der freundlichen Dame ohne Unterleib?!

Der Hauptsitz von GAMMACATERING im Industriequartier Bösch von Hünenberg verwandelte sich am letzten Samstag in eine wahre Zirkuswunderwelt. Clowns, Artisten und Gaukler begrüßen über 260 Gäste, ein Jahrmarkt von artistischen und kulinarischen Zirkusnummern eröffnet sich im eher zweckorientierten Firmengebäude. Über dem Empfang baumelt die Balancékünstlerin im Ring, der Gaukler lockt mit grossen Scheinen zum Armdrücken gegen die bärtige Ringerin, jetzt geht es erst richtig los! GAMMA Mitarbeiterinnen servieren im blauen Livree, GAMMA Köche zaubern Leckerbissen aus Töpfen und Gefässen, dazwischen überraschen Gaukler vom Trickdieb bis zur leicht bekleideten Dame. In der Grossküche werden zarteste Fleischhäppchen im brennenden Heu geräuchert, daneben bläst der Alphornspieler. In der Abwascherei verrenkt der Street-Artist aus Paris seine Glieder, gereicht wird Molekularsorbet. Zwischen Pfannenregalen züngeln zwei 4-Meter-Boas freundlich und schmiegen sich um den Hals mutiger Besucher. Trüffelraclette und Hotdog mit Sauerkraut verwöhnen um die Wette, auf der Laderampe feuert der Grillmeister. Die Gäste flanieren unter bordeauxroten Baldachinen zu immer neuen Höhepunkten, das Zirkusprogramm bietet alles vom heissen Küchenstrip auf dem runden Tischchen bis zur Zuckerwatte. Mitten im bunten Treiben gibt der Gründer dieser verrückten Cateringtruppe, Peter Gamma, im Interview einige Anekdoten aus seinen 30-Jahren-Gastgeberleben zum Besten. Dazu die erfreuliche Neuigkeit, dass ab Herbst 2017 das frisch restaurierte Casino Theater Zug von den GAMMA's betreut wird. Wie schon das Zunfthaus zur Saffran und das exklusive Clubrestaurant Haute in Zürich. Ein wahrhaft fulminantes Jubiläum wird gefeiert, schliesslich haben die GAMMA's in den letzten 30 Jahren



von der Weltausstellung in Shanghai bis zum White Turf in St. Moritz die halbe Welt mit ihren kulinarischen Inszenierungen beglückt. The Show must go on, was Peter Gamma als täglichen Zirkus auf dem Küchenhochseil bezeichnet, überrascht nach wie vor mit Fantasie, höchstem Einsatz und unendlich grosser Spielfreude.

Es folgt die Nachspeise, in kleinen Gruppen im Tiefkühlraum malerisch

direkt auf dem Tisch serviert, begleitet von der schwarzen Feuer- und Schwertschluckerin im reizvollen Serviererinnen-Tenue.

Was wäre der GAMMA Zirkus ohne die noch grössere Torte mit Zirkus-Elefantchen obendrauf, die auf dem mysteriösen Tisch mit den hübschen Frauenbeinen ohne Oberleib in den Raum geschoben wird. So fröhlich-kreativ feiert nur GAMMACATERING – für sich zum 30-Jahre-

Jubiläum, für alle Gäste als unvergesslicher Event.

PS: Selbstverständlich verlassen die Gäste das Fest mit einem passenden Geschenk, den kompletten Zutaten für einen Gammajito, inklusive Glas, Limette, Secret-Sirup, frischer GAMMA Minze im Topf und einem GAMMA Notizbuch zum Festhalten der schönsten Erinnerungen.

GAMMACATERING

Bösch 43 / 6331 Hünenberg
T 041 781 10 01
F 041 781 10 02
zug@gammacatering.com

www.gammacatering.com

GAMMACATERING®



Weisch no?

Letzten Samstag Abend trafen sich die Absolventen der Handelsdiplomschule am Alpenquai Luzern nach 35 Jahren erstmals wieder! Im Penthouse wurde der Apéro serviert. Zum Abendessen verschob man sich ins La Cucina. Das Wiedersehen nach so langer Zeit generierte intensivste Gespräche nach dem Motto «die guten alten Zeiten» Revue passieren lassen und je länger der Abend, desto jünger fühlte man sich. Die Stimmung war hervorragend und das nächste Treffen wird mit grosser Wahrscheinlichkeit gezwungenermassen früher organisiert.

