



GAMMA GRUPPE

—
FAKTEN.

01**GAMMACATERING**

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

**ZUNFTHAUS ZUR SAFFRAN**

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

**02****03****HAUTE**

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

**RESTAURANT THEATER
CASINO ZUG**

Artherstrasse 2-4
 6300 Zug
 T +41 41 729 10 40
restaurant@theatercasinozug.ch
www.theatercasino.ch

**04****05****SCHLÖSSLI UTENBERG**

Utenberg 1
 6006 Luzern
 T +41 41 768 90 10
luzern@schloessli-utenberg.ch
www.schloessli-utenberg.ch

**GENUSSSCHIFF**

Zürichsee
 T +41 41 781 10 01
zug@gammacatering.com
www.gammacatering.com

06**07****GAMMA DESIGN**

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

**GAMMA GRUPPE**

Bösch 43
 6331 Hünenberg
www.gammagruppe.ch

08

01 GAMMACATERING

GASTGEBER MIT GUTEM GRUND.

1986 beschliesst der Inhaber des Comestible-Geschäftes «Zur Münz» in Zug, Peter Gamma, seinen Sinn für Köstliches, seinen untrüglichen Stil und seine Leidenschaft als Gastgeber einem grösseren Publikum zu öffnen.

Heute leiten die Teilhaber Lukas Dietziker als Geschäftsleiter und Leiter Grossprojekte Niculin Peter das Unternehmen in die Zukunft. Gemeinsam mit ihrem Team realisieren Sie aussergewöhnliche Catering-Events in der ganze Schweiz.



INSZENIERT MIT LIEBE ZUM DETAIL.

Kreative Köpfe inszenieren einmalige Ideen, verbinden Kulinarik und Ambiente, setzen Trends in Raumgestaltung und Gastlichkeit, pflegen die kleinsten Details. Die marktfrische Küche empfiehlt stets regionale und saisonale Speisen von höchster Qualität. Dank der eigenen Logistik ist die mobile Gastronomie fast grenzenlos. Alle GAMMA Betriebe sind immer und überall der zertifizierten Nachhaltigkeit verpflichtet.



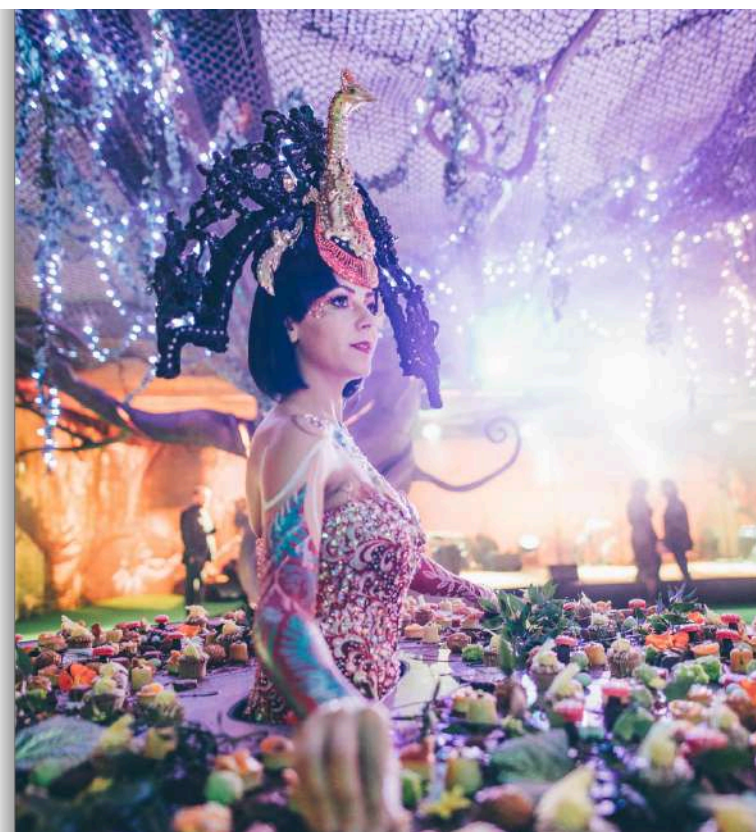
TEAMWORK MIT VIEL SPIELFREUDE.

Eingespielte Teams organisieren die perfekte Bühne für Gastgeber und ihre Gäste. Die minutiöse Vorbereitung und eine gekonnte Umsetzung sind Standard. Je nach Location, Idee und Anlass assistieren ausgewählte Partner aus den verschiedensten Bereichen.

LOCATIONS.

Restaurant-Feeling, wo immer Sie es wünschen. Sie verfügen bereits über eine Location, so ist dies wunderbar, falls nicht, haben wir einige grossartige Vorschläge für Sie:

Entdecken Sie unsere Location-Partner.



02 ZUNFTHAUS ZUR SAFFRAN

EVENTS IM HERZEN VON ZÜRICH.

Das dreistöckige **Zunftthaus zur Saffran** wurde im 18. Jahrhundert erbaut und ist bis heute in seiner ursprünglichen Form erhalten. Die historischen Räumlichkeiten mitten in Zürich bilden einen aussergewöhnlichen Rahmen für Apéros, Geburtstage, Hochzeiten, Geschäftsessen, Bankette, Lesungen, Auktionen oder Ausstellungen. Für 20 bis 250 Gäste gestalten wir in unseren **Räumlichkeiten** einen Anlass ganz nach Ihren Wünschen. Diskretion und Gastfreundschaft inklusive.



GROSSER ZUNFTSAAL 188M2

BESTUHLUNG	GÄSTE
Runde Tische	150
Runde Tische Halbmond	80
Bankett mit Tafeln	200
Apéro und Empfänge	200
Theaterbestuhlung	200
Seminarbestuhlung	100
Blocktische	50

MINDESTKONSUMATIONEN GROSSER ZUNFTSAAL

	CHF
Montag - Mittwoch Frühstück	3'500
Montag - Mittwoch Mittag	4'500
Montag - Mittwoch Abend	6'500
Donnerstag - Sonntag Mittag	7'500
Donnerstag - Sonntag Abend	9'500

GANZES HAUS EXKLUSIV CHF

Montag - Mittwoch	10'000
Donnerstag bis Sonntag	12'000

2. STOCK EXKLUSIV CHF

Montag - Mittwoch Mittag	4'500
Montag - Mittwoch Abend	5'500

Donnerstag - Sonntag Mittag	6'500
Donnerstag - Sonntag Abend	6'500



KLEINER ZUNFTSAAL 57M2

BESTUHLUNG

Runde Tische	40
Runde Tische Halbmond	24
Bankett mit Tafeln	40
Apéro und Empfänge	55
Theaterbestuhlung	50
Seminarbestuhlung	24
Blocktische	22

MINDESTKONSUMATIONEN KLEINER ZUNFTSAAL

	CHF
Montag - Mittwoch Mittag	2'500
Inklusive Foyer	3'000
Montag - Mittwoch Abend	3'000
Inklusive Foyer	3'500
Donnerstag - Sonntag Mittag	3'500
Inklusive Foyer	4'000
Donnerstag - Sonntag Abend	4'000
Inklusive Foyer	4'500



SAAL ZUR WEISSEN ROSE 54M2

BESTUHLUNG

Runde Tische	40
Runde Tische Halbmond	24
Bankett mit Tafeln	40
Apéro und Empfänge	55
Theaterbestuhlung	55
Seminarbestuhlung	24
Blocktische	22

MINDESTKONSUMATIONEN SAAL ZUR WEISSEN ROSE

	CHF
Montag - Mittwoch Mittag	2'500
Inklusive Foyer	3'000
Montag - Mittwoch Abend	3'000
Inklusive Foyer	3'500
Donnerstag - Sonntag Mittag	3'500
Inklusive Foyer	4'000
Donnerstag - Sonntag Abend	4'000
Inklusive Foyer	4'500

03 HAUTE

GASTFREUNDSCHAFT MIT NIVEAU FÜR GEHOBENE ANSPRÜCHE.

Buchstäblich über den Dächern von Zürich wurde vor mehr als zwanzig Jahren das HAUTE als Clubrestaurant mit Bar eröffnet. Die exklusive Lage im 13. und 14. Stock des Hochhauses zur Schanze ist Programm. Die einmalige Nah- und Fernsicht über Stadt und See bis zu den Alpen wird hervorgehoben durch die hochstehende Architektur und gekrönt durch eine Gastfreundschaft mit entsprechendem Stil. Mitglieder und Gäste geniessen im HAUTE eine eigene Welt, die nicht abgehoben, aber durchaus überragend sein soll.



IHR BANKETT.

Sofern es der Reservierungsstand erlaubt, haben Mitglieder am Abend die Möglichkeit, auch grössere Bankette bis zu 30 Personen zu buchen. Ob Apéro, Flying Dinner oder zum gesetzten Nachtessen. Unter der Woche besteht zudem die Möglichkeit, die Uetlibergseite mit einer Glaswand abzutrennen. Somit können Sie ein exklusives Dinner mit bis zu 50 Personen durchführen. Für diese Option besteht eine Mindestkonsumation von CHF 10'000.-

GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT AM WOCHENENDE. (SA/SO)

Die vielleicht schönste Location Zürichs exklusiv für Ihren Event! Für Corporate Events, Jubiläumsanlässe, hochstehende Kundenanlässe, Mitarbeiter-Parties, gesetzt oder stehend für bis zu 80 Personen. Das HAUTE gehört Ihnen, vom Apéro auf der Terrasse bis zum festlichen Menu im Restaurant. Gestaltet nach Ihren Wünschen, verwöhnt von unserem Küchenchef mit Ihrem Wahlmenu.



04 RESTAURANT THEATER CASINO ZUG

GUTE KÜCHE KOMMT VON HERZEN.

Freuen Sie sich auf eine atemberaubende Seesicht, hochstehende Kulinarik und stilvolles Ambiente. In unserem **à la Carte Restaurant** geniessen Sie eine Auswahl feinsten Speisen, zubereitet mit frischen und saisonalen Zutaten aus der Region. Stellen Sie Ihr Menü ganz nach Lust und Laune zusammen und erleben Sie puren Genuss – sei es bei einem Kaffee mit Gipfeli am Morgen, einem schnellen Businesslunch, einer gemütlichen Teepause mit Guetzli, einem kühlen Bier zum Feierabend oder einem entspannten Abendessen.

Für besondere Anlässe bieten wir zudem exklusive **Räumlichkeiten** für **Events**. Ob private Feiern, geschäftliche Anlässe oder massgeschneiderte Veranstaltungen – unsere stilvollen Räume schaffen den perfekten Rahmen für unvergessliche Genussmomente.



RÄUME

BESTUHLUNG	APÉRO	TAFELN	THEATER
Restaurant	50	60	-
Festsaal	350	274	250
Kleiner Saal	150	100	80
Oberes Seezimmer	50	36	-

BESTUHLUNG	RUNDE TISCHE	SEMINAR
Restaurant	-	-
Festsaal	220	50
kleiner Saal	70	30
Oberes Seezimmer	-	-

ÖFFNUNGSZEITEN

Sommer Mai - September
Montag - Sonntag 11.00 - 23.00 Uhr

Winter Oktober - April
Dienstag - Freitag 11.00 - 23.00 Uhr
Samstag 16.00 - 23.00 Uhr
Sonntag - Montag Ruhetag



05 Schlössli Utenberg

VIEL TRADITION UND NOCH MEHR FESTLICHKEIT.

Hoch über Luzern, eingebettet in eine malerische Kulisse, heisst das **Schlössli Utenberg** seine Gäste herzlich willkommen – ob für eine romantische Hochzeit, eine stilvolle Geschäftsveranstaltung oder ein exklusives Fest im kleinen Kreis.

Die prachtvollen Räumlichkeiten, sowie die lichtdurchflutete Orangerie, der zauberhafte Garten mit Liebeslaube und historischem Taufstein schaffen eine Atmosphäre von zeitloser Eleganz. Der atemberaubende Blick über den Vierwaldstättersee bis hin zu den majestätischen Alpen schenkt Inspiration und Weitblick – ein Panorama, das verzaubert.

KULINARIK.

Für die kulinarischen Höhepunkte sorgt **GAMMACATERING** mit exquisiten Gaumenfreuden, die jeden Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Stil, Genuss und Gastfreundschaft verschmelzen hier zu einer einzigartigen Symbiose – ein Ort zum Träumen, Feiern und Geniessen.



RÄUME

BESTUHLUNG	STEHTISCHE	TAFELN
Tänn 80 m2	-	40
Chinoise Zimmer 20 m2	15	10
Blaues Zimmer 16 m2	-	8
Kaminzimmer 16 m2	-	6
Festsaal 46 m2	60	40
Rosenzimmer 16 m2	-	10
Orangerie 120 m2	150	100

BESTUHLUNG	RUNDE TISCHE	KONZERT
Tänn 80 m2	-	-
Chinoise Zimmer 20 m2	-	-
Blaues Zimmer 16 m2	-	-
Kaminzimmer 16 m2	-	-
Festsaal 46 m2	32	60
Rosenzimmer 16 m2	-	-
Orangerie 120 m2	99	150



06 GENUSSSCHIFF

GENUSSOASE AUF DEM ZÜRICHSEE.

Wir freuen uns ausserordentlich, gemeinsam mit Ihnen unvergessliche Momente auf dem Wasser zu erleben – GAMMACATERING als exklusiver Catering-Partner an Bord des **Genussschiffs**. Geniessen Sie eine kleine Auszeit vom Alltag und tauchen Sie ein in ein einzigartiges Ferienfeeling, umgeben von der malerischen Kulisse des Zürichsees.

Ob eine stilvolle private Feier, ein exquisiter Apéro oder ein gediegenes Abendessen – das Genussschiff bietet den perfekten Rahmen für jeden Anlass. Lassen Sie sich von unserer kulinarischen Vielfalt verwöhnen und krönen Sie Ihr Erlebnis auf Wunsch mit einer perfekt abgestimmten Zigarre.

Gerne stehen wir Ihnen bei der Planung Ihres individuellen Events zur Seite und sorgen dafür, dass Ihr Anlass auf dem Zürichsee zu einem unvergesslichen Highlight wird.



KAPAZITÄT

PERSONEN

Apéro	50
Flying Dinner	50
Abendessen	50

PREISE

CHF

Exklusivmiete 4 Stunden inkl. Kapitän	5'200
Jede weitere Stunde	200

Anlegestelle Zürich
Hafen Enge / Mythenquai 6
Nach Absprache

07 GAMMA DESIGN

STILVOLL . KREATIV . EINZIGARTIG .
INDIVIDUELL - FÜR SIE.

Verleihen Sie Ihrem privaten Anlass oder geschäftlichen Event eine ganz besondere Note – auch unabhängig von unserem Catering.

Buchen Sie unsere Event Designerin Livia Schmid und erleben Sie, wie sich ein Raum mit einem durchdachten Konzept in eine faszinierende Welt voller Eleganz und Atmosphäre verwandelt.

Mit ihrem Gespür für Ästhetik, ihrer langjährigen Erfahrung und viel Leidenschaft kreiert sie Inszenierungen, die Emotionen wecken und bleibende Eindrücke hinterlassen. Ob exklusiver Event, stilvolle Firmenfeier oder ein besonderes Ambiente für Ihr Zuhause – Livia Schmid zaubert einen WOW-Effekt, der Ihre Gäste staunen lässt.

Lassen Sie sich **inspirieren** und verwandeln Sie Ihre Räume in einzigartige Erlebniswelten!



08 GAMMA GRUPPE

WIR LEBEN GASTFREUNDSCHAFT.

Vor fast 40 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 Safran 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 Unternehmen an bester Lage direkt am Zugersee.

2018.

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, Geschäftsführer vom HAUTE und verantwortlich für das Zunfthaus zur Safran, die Stimmenmehrheit der GAMMA Gruppe.



2021.

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

2024.

Im Jahr 2024 richtet sich die GAMMA Gruppe neu aus, bedingt durch den unerwarteten Verlust von Anke Krause. Thomas Widmer, seit 2006 als Geschäftsführer des HAUTE und Teilhaber in der Gruppe tätig, übernimmt als CEO und Mehrheitsaktionär die Leitung der GAMMA Gruppe und trägt die unternehmerische Gesamtverantwortung.

NACHHALTIGKEIT.

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 sind Mitglied bei **Swisstainable**.



#GAMMANOMISCH

PURPOSE.

Begeisterung entsteht durch überraschende und unverwechselbare Momente.

UNSERE VISION.

Die Adresse für **gammanomische Erlebnisse**.

UNSERE MISSION.

Hochstehende Inszenierungen und Gastronomie mit Herzblut und Leidenschaft.



UNSERE WERTE.

bewusst.

Wir achten auf Ressourcen und schaffen nachhaltige Erlebnisse.

miteinand.

Wir gehen respektvoll und offen miteinander um. Wir definieren und erreichen unsere Ziele gemeinsam.

stilvoll.

Wir beeindruckend durchgehend vom ersten bis zum nächsten Moment.

VERSPRECHEN AN UNSERE KUNDEN.

Beständig, verantwortungsvoll und individuell mit höchstem Qualitätsanspruch.

VERSPRECHEN AN UNSERE MITARBEITENDEN.

Überragende Events, stilvolle Locations und spannende Inszenierungen machen uns gammanomisch.

Das familiäre Miteinander, unsere grossartigen Gäste und die vielen gemeinsamen Erlebnisse machen uns aus. Bei uns kannst du dich entwickeln - vom Trainee zum Leader.

