

# Bankettdokumentation

Um Ihnen und Ihren Gästen einen unvergesslichen Anlass und höchstmögliche Qualität bieten zu können, haben wir für Sie folgendes Bankettangebot zusammengestellt. Diese Speisen servieren wir Ihnen von September 2016 bis August 2017. Gerne stellen wir auch ein speziell auf Ihren Event ausgerichtetes Angebot zusammen.

Die aufgeführten Preise verstehen sich exklusive Mitarbeiterkosten, diese werden Ihnen separat in Rechnung gestellt.

Gerne berätet Sie unser Bankett- und Anlass Team während Büroarbeitszeiten unter:

Daniel Maass  
Leiter Bankette und Anlässe  
Telefon: 044 316 78 05  
E-Mail: maass@hasta-gastro.ch

Lukas Rusterholz  
Bankette und Anlässe  
Telefon: 044 316 78 85  
E-Mail: rusterholz@hasta-gastro.ch

**Wir freuen uns auf Sie!**



Gerne nutzen wir die Gelegenheit, an dieser Stelle auf die beiden weiteren Betriebe der [Wüger Gastronomie AG](#), die Hotels "[Krone Unterstrass](#)" und "[Sternen Oerlikon](#)", hinzuweisen.

## Kaffeepausen-Packages

### Kaffeepause "Standard":

Getränke à discrétion während 30 Minuten  
Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser CHF 5.50 pro Person

### Kaffeepause "Morgen":

Getränke à discrétion während 30 Minuten  
Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser und Gipfeli (1 Stück/Person) CHF 6.70 pro Person

### Kaffeepause "Nachmittag":

Getränke à discrétion während 30 Minuten  
Kaffee, Tee, Orangensaft, Mineralwasser und Süssgebäck (4 Stück/Person) CHF 10.00 pro Person  
(Mini-Madeleine, Mini-Apfelstrudel und Mini-Nuss Rolle)

## Kaffeepausen-Snacks

Buttergipfel CHF 1.50 pro Stück  
Laugengipfel CHF 1.50 pro Stück  
Vollkornkipfel CHF 1.50 pro Stück

Birchermüsli CHF 3.00 pro Ravier

Calissons (2 Stück/Pers.) CHF 2.30 pro Portion  
Friandises deluxe (3 Stück/Pers.) CHF 6.50 pro Portion

Mini-Madeleine (Schokolade und Mandeln) (2 Stück/Pers.) CHF 2.30 pro Portion  
Mini-Apfelstrudel CHF 2.30 pro Stück  
Mini-Nuss Rolle CHF 2.30 pro Stück

Saisonale Früchte CHF 12.50 pro Kilogramm

## Apéro

<b>Snacks:</b>	Mini-Blätterteiggebäck <sup>(4 Stück)</sup>	CHF	1.50	pro Portion
	Grüne Oliven mit Rauchmandeln und schwarze Piccolo Oliven	CHF	1.50	pro Portion
	Parmigiano di Reggiano mit Olivenöl und Balsamico	CHF	1.50	pro Portion
	Chips und Nussmischung	CHF	2.00	pro Portion
	Nussmischung geröstet und gesalzen	CHF	2.00	pro Portion
	Tortilla-Chips mit Guacamolesauce	CHF	2.40	pro Portion
<b>Fingerfood kalt:</b>				
Fisch	Cornet mit Eiersalat, roter Peperoni und schwarzen Seehasenrogen	CHF	2.60	pro Stück
	Mini-Carrébrötchen gefüllt mit Rauchlachstatar parfümiert mit Dill	CHF	2.60	pro Stück
	Baguettescheibe mit Rauchlachs und frischem Dill	CHF	3.10	pro Stück
	Tartelette mit Crevetten-Ananassalat, Grapefruitfilet und Shisokresse	CHF	3.10	pro Stück
	California roll-Lollipop mit Lachs, Nori Algen und Ingwer	CHF	4.00	pro Stück
Fleisch und Geflügel	Mini-Carrébrötchen mit Bündnerfleisch und Frischkäse	CHF	2.60	pro Stück
	Mini-Carrébrötchen gefüllt mit Roastbeef und Tartarsauce	CHF	2.60	pro Stück
	Maispouarden-Lollipop mit Koriander, Erdnüsse und Sojasauce	CHF	3.00	pro Stück
	Baguettescheibe mit Landrauchschinken und grünem Pesto	CHF	3.10	pro Stück
	Cornet gefüllt mit Rindstatar, Parmesanflocken und Shisokresse	CHF	4.00	pro Stück
	Mini-Laugengipfeli gefüllt Bündner Rohschinken und Essiggurke	CHF	4.40	pro Stück
Vegetarisch	Mini-Carrébrötchen gefüllt mit Antipasti-Tatar	CHF	2.10	pro Stück
	Crostini mit Auberginen-Quarkcrème und gerösteten Mandelsplitter	CHF	2.10	pro Stück
	Tartelette mit Karottenmousse mit grünem Pfeffer und Schnittlauch	CHF	2.50	pro Stück
	Mini-Laugengipfeli gefüllt mit Frischkäse und Radieschen	CHF	3.80	pro Stück
	Cornet gefüllt mit Waldpilz-Concassé, Schalotten, Kräuter und Cognac	CHF	4.00	pro Stück
<b>Fingerfood warm:</b>				
Fisch	Black Tiger Shrimps in Kokoskruste, serviert mit Tartarsauce	CHF	2.40	pro Stück
Fleisch und Geflügel	Apéro-Schinkenkissen	CHF	2.00	pro Stück
	Poulet-Yakitori-Spiesschen mit Chili	CHF	2.30	pro Stück
	Meatballs mit BBQ-Sauce <sup>(2 Stück)</sup>	CHF	3.20	pro Portion
	Tortilla-Flammkuchen-Röllchen mit Speck und Zwiebeln <sup>(2 Stück)</sup>	CHF	3.40	pro Portion
Vegetarisch	Apéro-Chäs-Quiche	CHF	2.70	pro Stück
	Gemüsestrudel	CHF	2.70	pro Stück

## Stehdinner

Gerne präsentieren wir Ihnen an dieser Stelle zwei Beispiele von unserem Stehdinner-Angebot. Saisonale Angebote stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne zusammen.

<b>Stehdinner "Classic":</b>		<b>CHF 44.00 pro Person</b>
Kalt:	Waffeltartelette mit Thunfischcrème, Cherry Tomaten und Basilikum (1 1/2 Stück/Pers.) Reissalat mit Gemüsebrunoise, Landrauschschinken und Balsamico (3/4 Ravier/Pers.) Crostini mit Randen-Sauercrempüree verfeinert mit Zitronen und Schnittlauch (1 1/2 Stück/Pers.)	
Warm:	Kalbshuftragout an einer Waldpilzrahmsauce (150g/Pers.) Casarecce Teigwaren mit Haselnüssen (125g/Pers.) Kartoffel Gnocchi mit Gemüse an einer Tomatensauce (125g/Pers.)	
Süss:	Mandarinencreme mit Cointreau (1 Glas/Pers.) Nuss-Nougat Schnitte (1 Stück/Pers.)	

<b>Stehdinner "Special":</b>		<b>CHF 60.00 pro Person</b>
Kalt:	Mini-Tartelette gefüllt mit geräucherter Hirschentrecôtetranche auf Preiselbeer-Panna Cotta (1 Stück/Pers.) Cornet gefüllt mit einem Mousse von roter Peperoni und Frischkäse und Shisokresse (1 Stück/Pers.) Lollipop mit pochierten Poulardenbrustbällchen mit Koriander, Erdnüssen und Ingwer (1 Stück/Pers.) Fenchelsalat an Orangen-Kardamom-Wasabi Dressing und grilliertem Pulpo (1 Ravier/Pers.)	
Suppe:	Getrüffelte Kartoffelcrèmesuppe (1 Espressotasse/Pers.)	
Warm:	Gebratene Kalbshuftstreifen "Gremolata" mit Petersilien, Zitronenzeste und Kräuter (100g/Pers.) Gebratene Crevetten an Rotcurrysauce mit Wokgemüse (120g/Pers.) Parfümreis (75g/Pers.) Crémige Parmesan Bramata Polenta mit getrockneten Tomaten (75g/Pers.) Spinatspätzli Eintopf mit Wurzelgemüse und Béchamelsauce (150g/Pers.)	
Süss:	Karamell Mousse mit Nidel Täfel Streusel (2/3 Portion/Pers.) Orangen-Grapefruitsalat mit Mandarine Imperial (2/3 Portion/Pers.) Schwarzwälderschnitte mit Kirschsauce (2/3 Portion/Pers.)	

## Getränke

<b>Champagner:</b>	<b>Champagne Heidsieck &amp; Co. Monopole Blue Top Brut</b> Heidsieck & Co. Monopole Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier	CHF	67.50	pro 75cl Flasche
<b>Prosecco:</b>	<b>Prosecco Colli Nobili</b> Contarini Spumanti Traubensorte: Glera	CHF	38.00	pro 75cl Flasche
<b>Weisswein:</b>				
Schweiz	<b>Ticinello Merlot Bianco del Ticino DOC</b> Zanini Sulmoni SA Traubensorte: Merlot	CHF	39.00	pro 75cl Flasche
	<b>Staatsschreiber Cuvée Blanc Prestige AOC</b> Staatskellerei Zürich Traubensorte: Pinot Noir, Riesling - Silvaner, Muscat, Gewürztraminer	CHF	34.50	pro 75cl Flasche
	<b>La Colombe Cuvée Sélectionnée, Mont-sur-Rolle La Côte AOC</b> Domaine La Colombe SA Traubensorte: Chasselas	CHF	33.50	pro 75cl Flasche
	<b>Yvorne AOC</b> Château Maison Blanche Traubensorte: Chasselas	CHF	41.50	pro 75cl Flasche
	<b>St. Saphorin Lavaux AOC</b> Les Déserts / Les Fils Rogivue Traubensorte: Chasselas	CHF	38.00	pro 75cl Flasche
Frankreich	<b>Esprit de Bourgeois</b> Sauvignon Blanc VdP du Val de Loire Henri Bourgeois Traubensorte: Sauvignon Blanc	CHF	31.50	pro 75cl Flasche
Italien	<b>Pinot Grigio Friuli DOC Grave</b> Cantina di Bertolo Traubensorte: Pinot Grigio	CHF	30.00	pro 75cl Flasche
	<b>Arneis Langhe DOC Blange</b> Azienda Agricola Ceretto Traubensorte: Arneis	CHF	43.50	pro 75cl Flasche
Spanien	<b>Verdejo Rueda DO Roble Francés</b> Bodegas Val de Vid Traubensorte: Verdejo	CHF	30.00	pro 75cl Flasche
USA	<b>Chardonnay Monterey Hess</b> The Hess Collection Winery Traubensorte: Chardonnay	CHF	36.00	pro 75cl Flasche
	<b>Chardonnay Twin Oaks</b> Robert Mondavi Winery Traubensorte: Chardonnay	CHF	28.00	pro 75cl Flasche
Chile	<b>Sauvignon Blanc Estate</b> Valle del Aconcagua, Viña Errazuriz Traubensorte: Sauvignon Blanc	CHF	31.50	pro 75cl Flasche

**Rotwein:**

Schweiz	<b>Ticinello Merlot del Ticino DOC</b> Zanini Sulmoni SA Traubensorte: Merlot	CHF	39.50	pro 75cl Flasche
	<b>Pankraz Pinot Noir Barrique</b> Staatskellerei Zürich Traubensorte: Blauburgunder	CHF	42.50	pro 75cl Flasche
Italien	<b>Primitivo Pietrosa Masseria</b> Masseria Pietrosa Cantine San Marzano Traubensorte: Primitivo	CHF	32.50	pro 75cl Flasche
	<b>Sentieri dei Frescobaldi, Toscana IGT</b> Marchesi de Frescobaldi Traubensorte: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	CHF	35.50	pro 75cl Flasche
	<b>Amarone della Valpolicella Classico Costasera</b> Masi Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara	CHF	73.50	pro 75cl Flasche
	<b>Guidalberto, Toscana IGT</b> Tenuta San Guido Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot	CHF	66.50	pro 75cl Flasche
Spanien	<b>Sello del Rey Tempranillo</b> VdT Castilla Viñedos y Bodegas Muñoz Traubensorte: Tempranillo	CHF	33.50	pro 75cl Flasche
	<b>Torremilanos Crianza (Bio)</b> Ribera del Duero DO, Finca Torremilanos Bodegas Peñalba Lopez Traubensorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon	CHF	35.50	pro 75cl Flasche
	<b>Astrales</b> Ribera del Duero DO Bodegas Los Astrales Traubensorte: Tempranillo	CHF	53.00	pro 75cl Flasche
USA	<b>Cabernet Sauvignon Napa Valley</b> Robert Mondavi Winery Traubensorte: Cabernet Sauvignon	CHF	52.00	pro 75cl Flasche
	<b>Cabernet Sauvignon Twin Oaks</b> Robert Mondavi Winery Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Syrah, Petite Sirah, Petit Verdot, Merlot, Barbera	CHF	28.00	pro 75cl Flasche
Chile	<b>El Parrón Reserva</b> Central Valley, Viña Errazuriz Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot	CHF	34.50	pro 75cl Flasche
Argentinien	<b>Malbec Catena Alta</b> Mendoza Bodega Catena Zapata Traubensorte: Malbec	CHF	68.00	pro 75cl Flasche
Australien	<b>Shiraz Langhorne Selkirk Bremerton</b> Langhorne Creek Bremerton Wines Traubensorte: Shiraz, Cabernet Sauvignon	CHF	41.50	pro 75cl Flasche

<b>Bier:</b>	Feldschlösschen Hopfenperle	CHF	3.50	pro 33cl Flasche
	Feldschlösschen Alkoholfrei	CHF	3.50	pro 33cl Flasche
<b>Mineral- &amp; Süsswasser:</b>	Rhätzünser (mit Kohlensäure)	CHF	4.00	pro 50cl Flasche
	Arkina blau (ohne Kohlensäure)	CHF	4.00	pro 50cl Flasche
	Rhätzünser (mit Kohlensäure)	CHF	5.50	pro 100cl Flasche
	Arkina blau (ohne Kohlensäure)	CHF	5.50	pro 100cl Flasche
	Diverse Süssgetränke	CHF	3.50	pro 33cl Flasche
<b>Fruchtsaft:</b>	Rauch Orangensaft	CHF	12.00	pro 100cl Flasche
<b>Kaffee &amp; Tee:</b>	Kaffee, Espresso	CHF	3.00	pro Tasse
	Tee	CHF	3.00	pro Tasse

## Mitarbeiterkosten

Die Mitarbeiterkosten verrechnen wir ihnen separat nach Aufwand und untenstehenden Ansätzen:

Detailkosten: Weiterverrechnung des Restaurantpersonals für Aufbau, Anlass und Abbau.  
Im Stundenlohnansatz sind enthalten:  
Bruttolohn, Sozialabgaben, Versicherungen, Ferienentschädigung, Anteil 13. Monatslohn,  
Personalverpflegung, Personaluniform, Personalrekrutierung und -administration:

Chef de Service	CHF	60.00	pro Stunde
Chef de Service (von 24:00 bis 07:00 Uhr)	CHF	69.00	pro Stunde
Service- und Buffetmitarbeiter	CHF	49.00	pro Stunde
Service- und Buffetmitarbeiter (von 24:00 bis 07:00 Uhr)	CHF	56.00	pro Stunde

## AG Hallenstadion

Gerne informiert Sie Renato Clerici von der AG Hallenstadion bezüglich folgender Punkte:

Einlass der Gäste  
Bestellung Audio- Video Technik  
Garderoben-Situation und Empfangstisch  
Beschriftung

**AG Hallenstadion, Wallisellenstrasse 45, 8050 Zürich**  
**Telefon: +41 44 316 77 03**