

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

Fabian Rogenmoser
Bankette und Anlässe
Telefon: 044 316 78 85
E-Mail: rogenmoser@hasta-gastro.ch

Corinna Ruppli
Bankette und Anlässe
Telefon: 044 316 78 06
E-Mail: ruppli@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

Mini-Macarons (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

Snacks:	Mini-Blätterteiggebäck ^(4 Stück)	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
Fingerfood kalt:				
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
	Maispoullarden-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
Fingerfood warm:				
Fisch	Black Tiger Shrimps in Kokoskruste, serviert mit Tartarsauce	CHF	2.40	pro Stück
	Black Tiger Shrimp im Tempurateig mit Sweet Chili Sauce	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 ^(2 Stück)	CHF	3.20	pro Portion
	Tortilla-Flammkuchen-Röllchen mit Speck und Zwiebeln ^(2 Stück)	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 drei Beispiele von unserem Stehdinner-Angebot. Saisonale Angebote stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne zusammen.

Stehdinner "Classic":

CHF 44.00 pro Person

Kalt:
Flusskrebse mit Bergfeuercocktailsauce und Quinoapops
Puy - Linsensalat mit getrockneten Aprikosen an Haselnusspesto
Mini - Tartelette mit Randen Panna Cotta Orangenkaviar
Oregano Focaccia mit Pastramie und schwarzer Oliventapenade

Warm:
Kalbshuftwürfel mit Salbeijus
Schupfnudeln
Ravioli mit Käse Kartoffelfüllung mit Petersilienbutter
Kürbis - Romanesco - Gemüse

Süss:
Spekulatius Cheesecake
Sorbet vom grünen Apfel
Maronismoothie

Brötchen: Tischbrötchen assortiert

Stehdinner "Special":

CHF 68.00 pro Person

Kalt:
(4 Stück/Pers.)
Flusskrebse mit Bergfeuer-Cocktailsauce und Quinoapops
Puy - Linsensalat mit getrockneten Aprikosen an Haselnusspesto
Mini - Tartelette mit Randen Pannacotta und Orangenkaviar
Karotten-Sanddorn-Crème mit Mini Coppa
Sardischer Pastasalat mit geräuchertem Thunfisch
Oregano Focaccia mit Pastramie und schwarzer Oliventapenade
Polentacrostini

Suppe: Lauchcrèmesuppe mit Speckcroûtons

Warm:
Kalbshuftwürfel mit Salbeijus
Lachsfilet mit Zitronen - Kapernsauce
Blankett von der Pute mit Orangenessig und Rosmarin
Schupfnudeln
Wildreis
Kürbis - Romanesco - Gemüse
Ravioli mit Käse-Kartoffelfüllung mit Petersilienbutter

Süss:
(2.5 Stück/Pers.)
Weisses Schokoladenmousse mit Rotweibirne
Spekulatius Cheesecake
Sorbet vom grünem Apfel
Maronismoothie

Brötchen: Tischbrötchen assortiert

Information: Die mit **livecookintable®** gekennzeichneten Speisen werden direkt vor dem Gast zubereitet.

Getränke

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

Rotwein:

Schweiz	Ticinello Merlot del Ticino DOC Zanini Sulmoni SA Traubensorte: Merlot	CHF	39.50	pro 75cl Flasche
	Compleo Cuvée Noire Staatskellerei Zürich Traubensorte: Pinot Noir, Cornalin, Gamaret	CHF	37.50	pro 75cl Flasche
Italien	Primitivo Pietrosa Masseria Masseria Pietrosa Cantine San Marzano Traubensorte: Primitivo	CHF	32.50	pro 75cl Flasche
	Nero d'Avola Sicilia DOC Morgante Traubensorte: Nero d'Avola	CHF	32.50	pro 75cl Flasche
	Amarone della Valpolicella Classico Costasera Masi Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara	CHF	73.50	pro 75cl Flasche
	Guidalberto, Toscana IGT Tenuta San Guido Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot	CHF	66.50	pro 75cl Flasche
Spanien	Sello del Rey Tempranillo VdT Castilla Viñedos y Bodegas Muñoz Traubensorte: Tempranillo	CHF	33.50	pro 75cl Flasche
	Torremilanos Crianza (Bio) Ribera del Duero DO, Finca Torremilanos Bodegas Peñalba Lopez Traubensorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon	CHF	35.50	pro 75cl Flasche
	Astrales Ribera del Duero DO Bodegas Los Astrales Traubensorte: Tempranillo	CHF	53.00	pro 75cl Flasche
USA	Cabernet Sauvignon Napa Valley Robert Mondavi Winery Traubensorte: Cabernet Sauvignon	CHF	51.50	pro 75cl Flasche
	Cabernet Sauvignon Twin Oaks Robert Mondavi Winery Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Syrah, Petite Sirah, Petit Verdot, Merlot, Barbera	CHF	28.00	pro 75cl Flasche
Chile	El Parrón Reserva Central Valley, Viña Errazuriz Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot	CHF	34.50	pro 75cl Flasche
Argentinien	Malbec Catena Alta Mendoza Bodega Catena Zapata Traubensorte: Malbec	CHF	68.00	pro 75cl Flasche
Australien	Shiraz Langhorne Selkirk Bremerton Langhorne Creek Bremerton Wines Traubensorte: Shiraz, Cabernet Sauvignon	CHF	40.50	pro 75cl Flasche

Bier:	Feldschlösschen Hopfenperle	CHF	4.00	pro 33cl Flasche
	Feldschlösschen Alkoholfrei	CHF	4.00	pro 33cl Flasche
Mineral- & Süsswasser:	Rhazünser (mit Kohlensäure)	CHF	4.00	pro 50cl Flasche
	Arkina blau (ohne Kohlensäure)	CHF	4.00	pro 50cl Flasche
	Rhazünser (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
Fruchtsaft:	Rauch Orangensaft	CHF	12.00	pro 100cl Flasche
Kaffee & Tee:	Kaffee, Espresso	CHF	3.50	pro Tasse
	Tee	CHF	3.50	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 Herr Franz Meier 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