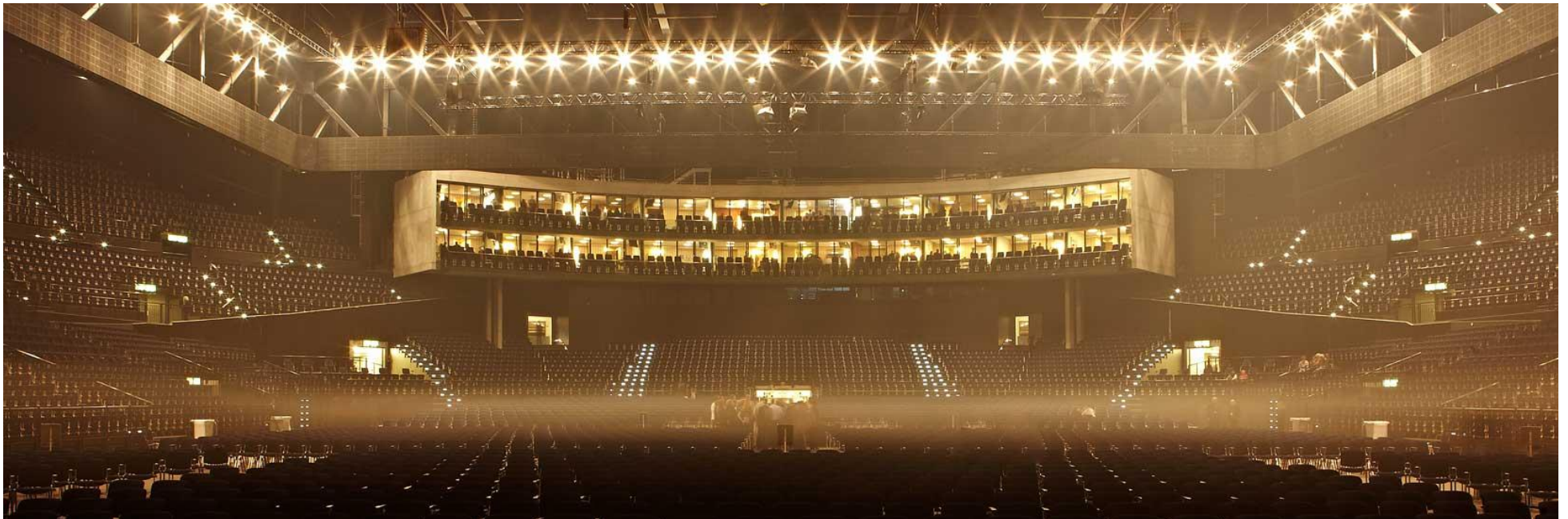


Hallenstadion Gastronomie

...geniessen wie die Stars!



Logenangebot

Die Hallenstadion Gastronomie

Seit dem Jahre 1939, als das Hallenstadion Zürich eröffnet wurde, zeichnet sich die Familie Wüger für die kulinarische Verköstigung aller Gäste im Hallenstadion verantwortlich. Diese jahrelange Erfahrung mit der gastronomischen Organisation und Durchführung von Events in allen Bandbreiten, sowie der stetige Blick auf aktuelle Trends und Kults im Wandel der Zeit, sind der Garant für ein qualitativ hochstehendes Catering und einen reibungslosen Service.

Mit Produkten von höchster Qualität und dem Auge fürs Detail sorgt das Gastronomieteam des Hallenstadions für das leibliche Wohl der Gäste.

Die Hallenstadion Gastronomie – ein Garant für einen erfolgreichen und unvergesslichen Event.

Bei der Organisation Ihres Events überlassen wir nichts dem Zufall. Die Kulinarik und unser Service werden keine Wünsche offenlassen.

Lassen Sie sich von unserer Dokumentation inspirieren. Gerne erstellen wir Ihnen eine unverbindliche Offerte.

Unsere vegetarischen Gerichte sind auf der Eventdokumentation mit einem  gekennzeichnet.

Wünschen Sie ein veganes Menu oder müssen spezielle Allergien beachtet werden?

Gerne stellen wir ihnen in Absprache mit unserem Küchenchef ein individuelles Angebot zusammen.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7% MwSt.
und inklusive Mitarbeiterkosten.



Allgemeines

Einzigartige Events verlangen nach einem aussergewöhnlichen Catering.

Die Hallenstadion Gastronomie freut sich, Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Für Bestellungen sowie Fragen rund um das Catering dürfen Sie sich gerne an folgende Kontaktperson wenden.

Hallenstadion Gastronomie

Dominik Moser
Assistent VIP-Floors

Tel. +41 44 316 78 95

logen@hasta-gastro.ch

www.hallenstadion.ch

In dringenden Fällen am Wochenende, erreichen Sie uns am besten telefonisch unter der Hauptnummer der Hallenstadion Gastronomie 044 316 78 00.

Bestellungen

Damit Ihre Gäste vom ganzen Angebot profitieren können, benötigen wir Ihre Bestellung bis **72 Stunden vor Anlassbeginn** (Türöffnung)

Logencatering

Gerne können Sie eine unsere beliebten Menus, welche für jeden Anlass neu kreiert werden, auswählen oder sich aus dem beiliegenden Angebot selber etwas zusammenstellen. Die Speisen werden in der Loge auf einem kleinen Buffet zur Selbstbedienung bereitgestellt.

Im Standardangebot enthalten ist ein Servicemitarbeitender der zwei Logen betreut.

Privat Butler

Auf Wunsch kann ein Privat Butler gebucht werden, welcher während dem ganzen Anlass nur für Ihre Loge zuständig ist. Der Privat Butler ist im Standardangebot nicht inklusive und wird mit CHF 49.00 pro Stunde verrechnet.

Restaurants

Restaurant Topline (Konzerte und Shows)

Auswahl aus dem Event Menu, Getränke à la carte

Das Restaurant Topline mit seinen 60 Plätzen ist für Logenmieter - also für Sie und Ihre Kunden - reserviert.

Nehmen Sie Platz an einem der schön gedeckten, runden 6er Tische und lehnen Sie zurück. Das Restaurant bietet die ideale Umgebung, um vor dem Anlass ein auserwähltes Event Menu zu genießen.

Restaurant Topline bei ZSC Heimspielen

Auswahl aus dem Event Menu, Getränke à la carte

Fondue Chinoise à discrétion kann aus Hygienischen Gründen (COVID-19) nicht angeboten werden.

Aus zeitlichen Gründen empfehlen wir Ihnen, sich 2 Stunden vor Anlassbeginn einzufinden.

Restaurant Frontline (Konzert)

Menu und Getränke à la carte

Das Restaurant Frontline ist an Veranstaltungstagen jeweils 2 Stunden vor Anlassbeginn (mit Türöffnung) geöffnet.

Es verfügt über 332 Sitzplätze und befindet sich auf Ebene 1 des Conference Centers. Im Restaurant Frontline bieten wir eine abwechslungsreiche und dem Veranstaltungstyp entsprechende Küche an. Das Getränkeangebot umfasst eine interessante Auswahl von Flaschenweinen sowie diverse Weine im Offenausschank.

Als idealer Treffpunkt vor, während und nach der Veranstaltung eignen sich auch die zwei ins Restaurant Frontline integrierten Baren, Lionsbar (West) und Knockoutbar (Ost).

Restaurant Backstage bei ZSC Heimspielen ist bis auf weiteres geschlossen. COVID 19

Logen Menu

Logen Event Menu (Konzert) <i>(gemäss separatem Menu)</i>	68.00
Logen Apéro Menu (Konzert & ZSC Match) <i>(gemäss separatem Menu)</i>	56.00
Logen Classic Menu (Konzert) <i>(gemäss separatem Menu)</i>	48.00
Logen Eishockey Menu (ZSC Match) <i>(gemäss separatem Menu)</i>	42.00



Schöpfgerichte

Auf Anfrage können wir Ihnen gerne eine weitere Auswahl zusammenstellen.

Saisonaler Blattsalat ✓ dazu italienisches und französisches Dressing	pro Portion	10.50
Fleischkäse ^{(200g) *} im Ofen gebacken dazu Kartoffelsalat	pro Portion	30.00
Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli * dazu Apfelmus	pro Portion	30.00
Gschwellti mit Käse und Fleischplatte Gekochte Kartoffeln mit einer Auswahl an Weich-, Halbhart- und Hartkäse und einer assortierten Fleischplatte (Bauernschinken, Mostbröckli, Bündner Salsiz, Fleischkäse) Dazu eine Auswahl an Minibrötchen, Butter und Sauerrahm	pro Portion	42.50

**Minimalbestellung von 6 Portionen*

Apéro und Snacks

Welcome-Apéro ✓	pro Person	14.00
Wakame-Waffelkörbchen mit Lachs und Wasabi		
Sablé mit Parmesanmousse und Popcorn		
Tartelette mit Chorizo und gerauchtem Lauchmousse		
Tortilla-Chips mit Sourcream und Salsa (Portioniert in Raviere)		
Curry-Cashewnüsse (17g) (Portioniert in Atollglas)		

Apéro Snacks

Parmigiano Reggiano mit Olivenöl und Balsamico (100 g) ✓	pro Portion	14.00
Grüne Oliven mit Rauchmandeln und schwarze Piccolo Oliven (100 g) ✓	pro Portion	12.50
Tortilla-Chips mit Sourcream und Salsa ✓ (Portioniert in Raviere)	pro Portion	7.50
Chips und Nussmischung (15g & 25g) ✓ (Portioniert in Atollglas)	pro Portion	4.50

Apéro Häppchen

Beefsteak Tatar ^{CH/EU (75g) *}		
mit Cognac parfümiert, serviert mit Kapern, Zwiebel sprossen, Butter und Toastbrot		
	pro Portion	15.00
Apéro-Chäs-Quiche ✓	pro Portion	4.00
Apéro-Gemüse-Quiche ✓	pro Portion	4.00

*Minimalbestellung von 6 Portionen

Dim Sum Vegetarisch (5 Stück / Portion) ✓	pro Portion	18.00
Dim Sum mit Ente ^{FR (5 Stück / Portion)}	pro Portion	20.00
Dim Sum mit Crevetten ^{Zucht VN/TH (5 Stück / Portion)}	pro Portion	20.00

Die Dim Sum werden in einem Bambus Körbli serviert.



Platten

Käse ✓	pro Portion	30.00
Auswahl an Weich-, Halbhart- und Hartkäse Birnenbrot, Baumnüsse, Trauben, Birnenschnitze dazu reichhaltige Brotauswahl und Butter		
Bauern	pro Portion	30.00
Bauernschinken, Mostbröckli, Fleischkäse, Bündner Salsiz Cornichons, Silberzwiebeln dazu reichhaltige Brotauswahl und Butter		
Bündner	pro Portion	34.50
Bündnerfleisch und Bündner Rohschinken. Cornichons, Silberzwiebeln dazu reichhaltige Brotauswahl und Butter		
Serrano Schinken ^{ES}	pro Portion	34.50
Serrano Schinken fein aufgeschnitten Cornichons, Silberzwiebeln dazu reichhaltige Brotauswahl und Butter		
Rauchlachs ^{Zucht, GB}	pro Portion	38.50
Irischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Kapern und Zitronen dazu reichhaltige Brotauswahl und Butter		

Dessert

Schokoladen-Puck	pro Stück	12.00
Schokoladenkuchen ^(Glutenfrei) mit Doppelrahm	pro Stück	9.00
½ Schokoladenkuchen ^(Glutenfrei) mit Doppelrahm	pro Stück	5.00
Traditionelle Hallenstadion Crèmeschnitte	pro Stück	10.00
½ Traditionelle Hallenstadion Crèmeschnitte	pro Stück	6.00
Event Menu Dessert ^{(Vom Logen Event Menu Konzert) *}	pro Stück	14.00
Event Apéro Dessert ^{(Vom Logen Event Apéro) *}	pro Stück	9.00

*Minimalbestellung von 6 Portionen

Süsse Versuchungen

Mini Macarons ^(3 Stück)	pro Portion	7.50
Hausgemachte Grand Marnier Pralinen ^(3 Stück)	pro Portion	8.00

Fruchtiges

Früchteplatte ^(150g)	pro Portion	12.00
---------------------------------	-------------	-------



À la carte

Vor Ort können die untenstehenden Gerichte bestellt werden. Bitte beachten Sie, dass es unter Umständen zu längeren Wartezeiten kommen kann.

Käse Platte  pro Portion 30.00

Auswahl an Weich-, Halbhart- und Hartkäse
Birnenbrot, Baumnüsse, Trauben, Birnenschnitze
dazu reichhaltige Brotauswahl und Butter

Bauern Platte pro Portion 30.00

Bauernschinken, Mostbröckli, Fleischkäse, Bündner Salsiz
Cornichons, Silberzwiebeln
dazu reichhaltige Brotauswahl und Butter

Bündner Platte pro Portion 34.50

Bündnerfleisch und Bündner Rohschinken.
Cornichons, Silberzwiebeln
dazu reichhaltige Brotauswahl und Butter

Rauchlachs Zucht, GB pro Portion 38.50

Irischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Kapern und Zitronen
dazu reichhaltige Brotauswahl und Butter

Deklaration:

Wenn nicht anders vermerkt, stammen alle Fleisch- und Fischerzeugnisse aus Schweizer Produktion
Je nach Verfügbarkeit sind Änderungen in der Herkunft von Lebensmitteln möglich.

Dim Sum

Dim Sum Vegetarisch (5 Stück / Portion)  pro Portion 18.00

Dim Sum mit Ente FR (5 Stück / Portion) pro Portion 20.00

Dim Sum mit Crevetten Zucht VN/TH (5 Stück / Portion) pro Portion 20.00

Die Dim Sum werden in einem Bambus Körbli serviert.



Getränke

75cl

Champagner

Champagne Brut Réserve 96.00
 Pol Roger
 Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Champagne Rosé Vintage Brut 140.00
 Pol Roger
 Traubensorte: Pinot Noir, Chardonnay

Champagne Brut Cuvée Dom Pérignon Vintage 326.00
 Moët & Chandon, 2006
 Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir

Prosecco

Colli Nobili Prosecco DOC Extra Dry 52.00
 Contarini
 Traubensorte: Glera

Weissweine

Schweiz

Ticinello Merlot Bianco Ticino DOC 50.00
 Zanini Sulmoni
 Traubensorte: Merlot

Compleo Cuvée Blanc 47.00
 Vins de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich
 Traubensorte: Pinot Gris, Chardonnay, Muscat

La Colombe Cuvée Sélectionnée 44.00
 Mont-sur-Rolle La Côte AOC, Domaine La Colombe R. Paccot
 Traubensorte: Chasselas

Yvorne Chablais AOC 49.50
 Château Maison Blanche
 Traubensorte: Chasselas

St. Saphorin Lavaux AOC 49.00
 Les Déserts / Les Fils Rogivue
 Traubensorte: Chasselas

Les Murailles Aigle Chablais AOC 55.00
 Henri Badoux
 Traubensorte: Chasselas

Frankreich

Esprit de Bourgeois 42.00
 Sauvignon Blanc VdP du Val de Loire Henri Bourgeois
 Traubensorte: Sauvignon Blanc

Italien

Pinot Grigio Friuli DOC Cantina di Bertolo Traubensorte: Pinot Grigio	40.00
Blangé Arneis Langhe DOC Ceretto Aziende Vitivinicole srl (BIO) Traubensorte: Arneis	55.00

Spanien

Baigorri Blanco, Rioja DOCa Bodegas Baigorri SA Traubensorte: Viura, Malvasia	52.00
Verdejo Rueda DO Bodegas Val de Vid Traubensorte: Verdejo	40.00

USA

Chardonnay Monterey Country The Hess Collection Traubensorte: Chardonnay	47.00
--	-------

Roséweine
Italien

Primitivo Rosato Salento IGP Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano Traubensorte: Primitivo	42.00
---	-------

Rotweine
Schweiz

Ticinello Merlot Ticino DOC Zanini Sulmoni Traubensorte: Merlot	51.00
Compleo Cuvée Noire Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich Traubensorte: Pinot Noir, Cornalin, Gamaret	49.00

Italien

Primitivo Pietrosa Masseria Masseria Pietrosa Cantine San Marzano Traubensorte: Primitivo	43.00
Guidalberto Toscana IGT Tenuta San Guido Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot	81.00
Mediterra Toscana IGT Poggio al Tesoro Traubensorte: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon	44.00
Il Seggio Rosso Bolgheri DOC, Poggio al Tesoro, Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot	56.00
Amarone della Valpolicella Classico Costasera Masi Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara	89.00
Tignanello Toscana IGT Marchesi Antinori, Traubensorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	155.00

Österreich

The Wine Cuvée rot Erich Scheiblhofer GmbH, Burgenland Traubensorte: Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon	51.00
---	-------

Frankreich

Château de Nages JT Rouge 53.00
Costières de Nîmes AOC (BIO)
Traubensorte: Syrah, Mourvèdre

Spanien

Torremilanos Crianza 46.00
Ribera del Duero DO, Finca Torremilanos, Bodegas Peñalba Lopez (Bio)
Traubensorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Baigorri Crianza, Rioja DOCa 51.00
Bodegas Baigorri SA
Traubensorte: Tempranillo, Garnacha

Astrales 66.00
Ribera del Duero DO Bodegas Los Astrales
Traubensorte: Tempranillo

USA

Cabernet Sauvignon Napa Valley 65.00
Robert Mondavi Winery
Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Chile

El Parrón Reserva 45.00
Cabernet Blend, Valle del Rapel, Viña Errázuriz
Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Syrah, Carmenère, Merlot

Argentinien

Malbec Catena Viñas 49.00
Bodegas y Viñedos Catena Zapata
Traubensorte: Malbec

Dessertwein

Chile

Sauvignon Blanc Late Harvest 37.5cl 33.00
Valle de Casablanca Viña Errázuriz
Traubensorte: Sauvignon Blanc





....es bleiben
keine Wünsche offen

