Hallenstadion Gastronomie

...geniessen wie die Stars!

Bankettdokumentation

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.

Freundlich und kompetent. Ob saisonale Kaffeepausen, reichhaltige kalte und warme Buffets, ein erlesener Stehlunch, exquisite Galadinners oder eine bodenständige Hallenstadion Gastronomie-Wurst – die Menüs können aus zahlreichen Vorschlägen ausgewählt und individuell zusammengestellt werden.

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.

Livecooking table

Von gebratenen Rindsfiletwürfeln, über Zander vom Grill zu Crevetten aus dem Wok, mit unserem livecooking table wird Ihr Event zum Erlebnis.
Die Speisen werden von unserem Küchenteam vor Ihren Gästen zubereitet und veredelt.

" Crevetten à la Barigoulle "

Gusseisenpfanne

Eine schwarze Gusseisenpfanne, gefüllt mit Risotto, einer Asia-Pfanne oder einem Tiroler Gröstel ist immer ein Blickfänger und sorgt für Gesprächsstoff bei Ihren Gästen.

Über die gesamte Produktepalette für die Pfanne informieren wir Sie gerne.

"Risotto al pomodoro"

Berkel Schneidemaschine

Der Duft von frisch aufgeschnittenem Serrano Schinken oder Mattonella erfüllt den Raum mit einem Hauch von mediterranem Ambiente. Wir beraten Sie gerne über die Möglichkeiten, die Original Berkel Schneidemaschine an Ihrem Anlass einzusetzen.

Das gewisse Etwas,

mit unseren kulinarischen Show-Elementen

Tranchierstation

"Für mich bitte nur ein ganz dünnes Stück vom Kalbs-Rib Eye"

An unseren Tranchierstationen, wo das Fleisch vor Ihren Gästen tranchiert wird, können wir individuell auf die Vorlieben und Wünsche Ihrer Gäste eingehen.

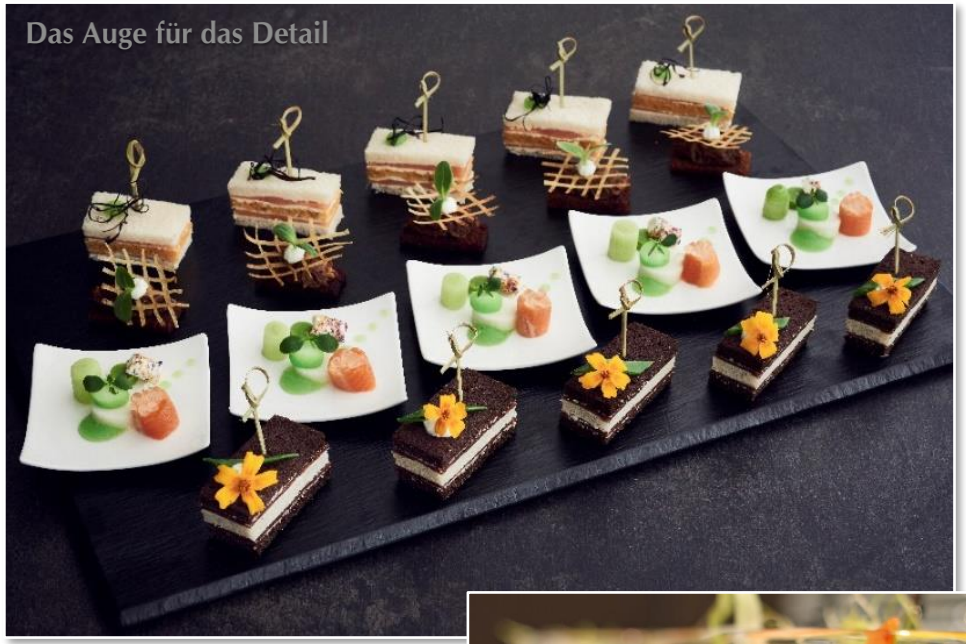
Fragen Sie uns nach den Einsatzmöglichkeiten und der Speisenauswahl. Wir beraten Sie gerne.

Inhaltsverzeichnis

After-Business-Apéro 5
Apéro und Stehlunch 6
Sandwich-Lunch 6
Apéro Snacks 6
Kalte Snacks 6
Suppen 7
Warme Speisen 7
Warme Apéro-Snacks 8
Dessert 8
Apéro-Packages 8
Apéro Snacks "Classic" pro Person 20.00 9
Apéro Snacks "Pop" pro Person 36.00 9
Stehlunch-Menus 9
Getränke 11
Champagner 11
Prosecco 11
Weissweine 11
Bier, Mineral-& Süsswasser, Heissgetränke 12
Allgemeine Informationen 14
Ansprechpartner 14
Hallenstadion Gastronomie 14
Technik-Partner 14
AG Hallenstadion 14
Übersichtspläne und Kapazitäten 15

After-Business-Apéro

Nutzen Sie nach einem erfolgreichen Event die Zeit mit Ihren Gästen für spannende Gespräche und lassen Sie den Tag bei einem erfrischenden Getränk und kleinen Köstlichkeiten ausklingen.



Apéro-Package After Business

Getränke

- Prosecco
  Prosecco Colli Nobili
- Weisswein
  Esprit de Bourgeois, Sauvignon Blanc, Frankreich
- Rotwein
  Compleo Cuvée Noire, Staatskellerei Zürich, Schweiz
- *Mineralwasser, Orangensaft, Süssgetränke, Kaffee & Tee*

Snacks

Chips und Nüssli
Rustico Crostino mit Rindstatar & Kürbiskernen
Bündnerfleisch-Tramezzini "Black & White"
Flusskrebscocktail [CN] *mit Mango-Tobikkosauerrahm*
Tomaten-Frischkäsewrap mit Quinoasalat
Anti-Pasti-Tramezzini

Getränke und 4 Snacks pro Person für 1 Stunde	30.50
Getränke und 6 Snacks pro Person für 1.5 Stunden	38.00

Das Apéro-Package ist nur Verbindung mit einem Tagesanlass buchbar.

Apéro und Stehlunch

Sandwich-Lunch

Sandwich-Lunch "Classic" pro Person 14.50

Laugenparisette mit Fleischkäse und Essiggurke
Flûtes hell mit Truthahnschinken [CH,BR]
Flûtes rustico mit Bergkräuterfrischkäse
Focaccia Oregano mit Ochsenherztomaten
Focaccia Tomate mit Pastrami

Sandwich-Lunch "Pop" pro Person 17.00

Laugenparisette mit Rauchlachs [GB, Zucht]
Flûtes hell mit Bündner Rohschinken und Essiggurke
Flûtes rustico mit Bergkräuterfrischkäse
Focaccia Oregano mit Ochsenherztomaten
Focaccia Tomate mit Truthahnschinken

Sandwich-Lunch "Rock" pro Person 21.00

Laugenparisette mit Rauchlachs
Flûtes hell mit Bündner Rohschinken und Essiggurke
Flûtes rustico mit Brie
Focaccia Oregano mit Roastbeef
Focaccia Tomate Anti-Pasti-Tatar

Ergänzen Sie Ihren Sandwich-Lunch mit einem Getränkepackage (maximal 2 Stunden) pro Person 11.00

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Orangensaft, Süssgetränke
Kaffee & Tee

Apéro Snacks

Mini-Blätterteiggebäck [4 Stück]	pro Portion	2.50
Grüne Oliven mit Rauchmandeln und schwarze Piccolo Oliven	pro Portion	2.50
Parmigiano Reggiano mit Olivenöl und Balsamico	pro Portion	3.00
Chips und Nussmischung	pro Portion	3.00
Nussmischung geröstet und gesalzen	pro Portion	3.00

Kalte Snacks

Fische

Rauchlachs [GB, Zucht] -Tramezzini mit Meerrettich	pro Stück	4.00
Flusskrebscocktail [CN] mit Mango-Tobikkosauerrahm	pro Stück	6.50
"Salat Nizza 2.0" Tunawürfel [Östlicher Indischer Ozean, Wildfang] auf Kartoffel-Bohnensalat	pro Portion	5.00

Fleisch & Geflügel

Bündnerfleisch-Tramezzini "black & white"	pro Stück	5.00
Mini Sesam-Bagel mit italienischem Mattonella [IT] und weisser Balsamicobutter	pro Stück	5.00
Wurst-Käsesalat	pro Portion	5.00
Rustico Crostino mit Rindstatar und Kürbiskernen	pro Stück	6.00
Rindscarpaccio "Gremolata" mit Parmesanspähnen und Kopfsalatpesto	pro Portion	6.00
Pochierte Maispoulardenroulade [FR] mit Minestrone-Chutney	pro Portion	4.00

Vegetarisch

Tomaten-Frischkäsewrap mit Quinoasalat	pro Portion	3.00
Anti-Pasti Tramezzini	pro Stück	3.50
Sweet corn Panna cotta mit Chili cheese Vollkorn-Wrap	pro Portion	3.50
Rustico Crostino mit Kräuter-Cantadou, und Alpenblüten	pro Stück	3.00
Oregano Focaccia mit Tilsiter & Ruccolacrème	pro Stück	3.00
Karotten-Orangensalat mit gerösteten Pinienkernen	pro Portion	3.00

Suppen

Karotten-Ingwersuppe mit Quinoapops	pro Stück	3.50
Kartoffel-Lauchsuppe	pro Stück	3.50
Kokoscrèmesuppe mit Zitronengras-Essenz und Chiasamen	pro Stück	3.50
Gazpacho (kalt serviert)	pro Stück	3.50

Warme Speisen

Stellen Sie sich Ihr individuelles Buffet-Menu zusammen.

Fische

Sautierte Black Tiger Crevetten VN, Zucht à la Barigoulle	100g	21.50
Im Ofen gebratenes Zanderfilet EE, Wildfang an Verjus	100g	15.50
Pochiertes Lachsfilet GB, Zucht mit Zitronen-Kapernsauce	100g	19.50

Vegetarisch

Zucchetti-Blüten-Tempura mit Curry-Bananensauce	100g	8.00
Gefüllte Pasta an Anti Pasti-Tomatensauce	100g	5.50
Saccotti Pasta mit Steinpilzen & Ricotta	100g	5.50
Indisches Linsen-Daal mit geröstetem Gemüse	100g	4.50
Älpler Hörnli mit Apfelmus	100g	4.50

Fleisch & Geflügel

Gebratene Rindsfiletwürfel CA Burgunder Art	100g	24.00
"Backhendl" mit Preiselbeer-Hibiskus-Dip	100g	11.00
Pouletschenkelragout Tika Masala	100g	9.00
Kalbshuftwürfel "Zürcher Art"	100g	28.50
Kalbs-Rib Eye mit Honigjus (vor dem Gast tranchiert)	150g	39.00

Beilagen

In Butter gebratene Freiämter Spätzli	140g	3.50
Rosmarinkartoffeln	100g	3.50
Gemüsereis mit Cashewkernen	80g	3.50
Kartoffelgratin	140g	5.00
Pasta	100g	3.50
Kartoffelstock	100g	3.50
Buntes Marktgemüse	80g	4.00
Gemüsepfanne "Mediterranea"	80g	4.00
Glasierte Züri-Rüebli	80g	3.50
Mandel-Brokkoli	80g	3.50

Mengen-Empfehlung

Für eine reichhaltige Verpflegung Ihrer Gäste empfehlen wir eine Menge der warmen Speisen von ca. 380 – 500 Gramm pro Person.

Warme Apéro-Snacks

Fleisch & Geflügel

Apéro Quiche Spinat & Speck	pro Stück	4.50
Apéro Quiche Lorraine	pro Stück	4.50
Pouletschenkelspiessli mit Honig & Alpenblüten	pro Portion	4.50
Meatballs an BBQ Sauce und Kartoffelstock	100g	5.00
Apéro Schinkengipfeli	pro Stück	3.50

Fisch & Meeresfrüchte

Black Tiger Shrimp VN, Zucht im Tempurateig mit Sweet Chili Sauce	pro Stück	3.50
Egliknusperli RU, Zucht mit Zitrus-Remoulade	pro Portion	6.50

Vegetarisch

Apéro Quiche Käse	pro Stück	4.50
Apéro Quiche Spinat	pro Stück	4.50
Gebackene Gemüse-Frühlingsrolle mit süsser Chilisauce	pro Stück	4.00

Dessert

Zweifarbiges Schokoladenmousse "Rocky road"	pro Stück	4.50
Gebrannte Crème "Grossmutter Art"	pro Stück	3.50
Exotischer Fruchtsalat mit Lemongrass-Essenz	pro Stück	5.50
Gianduja Schnitte "Opéra"	pro Stück	4.50
Orangenblüten-Tiramisu mit karamellisierten Haferflocken	pro Stück	5.50

Apéro-Packages

Apéro Snacks "Classic" pro Person 22.00

Kleiner aber feiner Apéro

Apéro-Snacks

- Chips und Nussmischung

Kalte Snacks

- Rustico Crostino mit Rindstatar & Kürbiskernen
- Wurst-Käsesalat
- Rauchlachs [GB, Zucht]-Tomaten-Tramezzini mit Meerrettich
- Oregano Focaccia mit Tilsiter & Ruccolacrème
- Tomaten-Frischkäsewrap mit Quinoasalat

Apéro Snacks "Pop" pro Person 39.00

Reichhaltiger Apéro

Apéro-Snacks

- Randenhummus mit Pitastick im Dösli
- Nussmischung geröstet und gesalzen

Kalte Snacks

- Bündnerfleisch-Tramezzini "Black & White"
- Wurst-Käsesalat
- Flusskrebscocktail mit Mango-Tobikkosauerrahm
- Roggenbrot-Canape mit Graved Lachs [DN, Zucht] und Honig-Senfsauce
- Tomaten-Frischkäsewrap mit Quinoasalat

Warme Apéro-Snacks

- Apéro Quiche Käse
- Apéro-Schinkengipfeli
- Black Tiger Shrimp [VN, Zucht] im Tempurateig mit Sweet Chili Sauce
- Gebackene Gemüse-Curry-Samosa mit süsser Chilisauce

Stehlunch-Menus

Stehlunch Menu "Classic" pro Person 60.50

Kalte Snacks

- Rindscarpaccio "Gremolata" mit Parmesanspähnen und Kopfsalatpesto
- Pochierte Maispoulardenroulade [FR] mit Minestrone-Chutney
- Rauchlachs [GB, Zucht]-Tomaten-Tramezzini mit Meerrettich
- Oregano Focaccia mit Tilsiter & Ruccolacrème
- Karotten-Orangensalat mit gerösteten Pinienkernen

Warme Speisen

- Kalbshuftwürfel "Zürcher Art"
- In Butter gebratene Freiämter Spätzli
- Glasierte Züri-Rüebli
- Indisches Linsen-Daal mit geröstetem Gemüse

Dessert

- Zweifarbiges Schokoladenmousse "Rocky road"
- Gianduja Schnitte "Opéra"

Stehlunch Menu "Rock"

pro Person 78.00

Kalte Snacks

Mini Sesam-Bagel mit italienischem Mattonella
und weisser Balsamicobutter

Pochierte Maispoulardenroulade [FR] mit Minestrone-Chutney

Rauchlachs [GB, Zucht]-Tomaten-Tramezzini mit Meerrettich

"Salat Nizza 2.0" Tunawürfel [Östlicher Indischer Ozean, Wildfang]
auf Kartoffel-Bohnensalat

Rustico Crostino mit Kräuter-Cantadou,
Alpenblüten und Joghurt-Crispies

Anti-Pasti Tramezzini

Suppe

Karotten-Ingwersuppe mit Quinoapops

Warme Speisen

Gebratene Rindsfiletwürfel [CA] Burgunder Art

Pouletschenkelragout Tika Masala

Sautierte Black Tiger Crevetten [VN, Zucht] à la Barigoulle

Rosmarinkartoffeln

Gemüsereis mit Cashewkernen

Buntes Marktgemüse

Caramelle Tricolore, mit Ricotta-Spinat & Anti Pasti-Tomatensauce

Dessert

Orangenblüten-Tiramisu mit karamellisierten Haferflocken

"Aargau meets Mango" Rüeblischnitten-Cube mit Mangomousse

Exotischer Fruchtsalat mit Lemongrass-Essenz

Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch ein saisonales Menu für Ihren Anlass zusammen.

Deklaration:

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

Getränke

Champagner

Champagne Brut Réserve Pol Roger Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	75cl	105.00

Prosecco

Prosecco Colli Nobili Contarini Spumanti Traubensorte: Glera	75cl	55.00

Weissweine

Schweiz

Compleo Cuvée Blanc VDP Staatskellerei Zürich Traubensorte: Pinot Gris, Chardonnay, Muscat	75cl	52.00
Ticinello Merlot Bianco Ticino DOC Zanini Sulmoni Traubensorte: Merlot	75cl	54.00
La Colombe Cuvée Sélectionnée, Mont-sur-Rolle La Côte AOC Domaine La Colombe SA Traubensorte: Chasselas	75cl	50.00
Yvorne AOC Château Maison Blanche Traubensorte: Chasselas	75cl	59.00
St. Saphorin Lavaux AOC Les Déserts / Les Fils Rogivue Traubensorte: Chasselas	75cl	54.00

Italien

Pinot Grigio Friuli DOC Grave Cantina di Bertiolo Traubensorte: Pinot Grigio	75cl	43.00
Blangé Arneis Langhe DOC Ceretto Aziende Vitivinicole srl (Bio) Traubensorte: Arneis	75cl	60.00

Österreich

The Wine Cuvée weiss Erich Scheiblhofer, Burgenland Traubensorte: Chardonnay, Sauvignon Blanc	75cl	49.00

Rotweine

Schweiz

Ticinello Merlot del Ticino DOC Zanini Sulmoni SA Traubensorte: Merlot	75cl	55.00
Compleo Cuvée Noire Staatskellerei Zürich Traubensorte: Pinot Noir, Cornalin, Gamaret	75cl	53.00

Österreich

The Wine Cuvée Noire Burgenland, Erich Schreiblhofer Traubensorte: Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon	75cl	53.00

Italien

Primitivo di Manduria DOP Masseria Pietrosa Cantine San Marzano Traubensorte: Primitivo	75cl	48.00
Il Seggio Rosso Bolgheri DOC, Poggio al Tesoro Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot	75cl	63.00
Mediterra Toscana IGT, Poggio al Tesoro Traubensorte: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon	75cl	50.00

Spanien

Astrales Ribera del Duero DO Bodegas Los Astrales Traubensorte: Tempranillo	75cl	71.00
Torremilanos Crianza (Bio) Ribera del Duero DO, Finca Torremilanos Bodegas Peñalba Lopez Traubensorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon	75cl	53.00

Bier, Mineral-& Süsswasser, Heissgetränke

Bier

Feldschlösschen Hopfenperle	33cl	6.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	6.00

Mineral- & Süsswasser

Rhäzünser (mit Kohlensäure)	50cl	6.00
Arkina blau (ohne Kohlensäure)	50cl	6.00
Rhäzünser (mit Kohlensäure)	100cl	8.00
Arkina blau (ohne Kohlensäure)	100cl	8.00
Diverse Süssgetränke	33cl	5.50

Fruchtsaft

Rauch Orangensaft	100cl	12.00

Kaffee & Tee

Kaffee, Espresso	Tasse	4.50
Tee	Tasse	4.50

MÖVENPICK
Weinkeller · Cellier

SIROCCO
SINCE 1908

Wir schenken Lebensfreude ein.

....es bleiben

keine Wünsche offen

Allgemeine Informationen

Ansprechpartner

Hallenstadion Gastronomie

Gerne berät Sie unser Events-Team während Büroarbeitszeiten. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Hallenstadion Gastronomie
Lukas Rusterholz
Bereichsleiter Events

Tel. +41 44 316 78 91
rusterholz@hasta-gastro.ch
www.hallenstadion.ch

Hallenstadion Gastronomie
Fabian Rogenmoser
Senior Projektleiter Events

Tel. +41 44 316 78 92
rogenmoser@hasta-gastro.ch
www.hallenstadion.ch

AG Hallenstadion

Gerne berät Sie das Team der AG Hallenstadion
wenn es um den Eingang, Beschilderung, Garderobe und Infrastruktur geht.

AG Hallenstadion
Mirja Bolliger
Conference Center & Sales Support

Tel. +41 44 316 77 35
bolliger@hallenstadion.ch
www.hallenstadion.ch

Technik-Partner

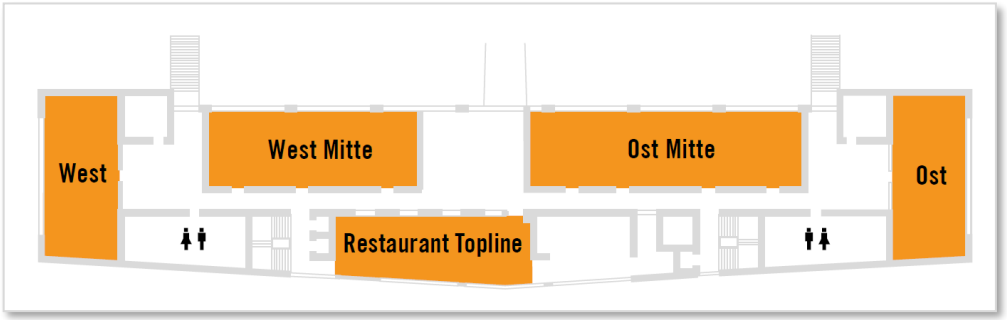
Als jahrelanger Partner ist das Team der Habegger AG die Nummer 1 für all Ihre technischen Bedürfnisse.

Habegger AG
Gerrit Schleevoigt
Team Leader Venue Service

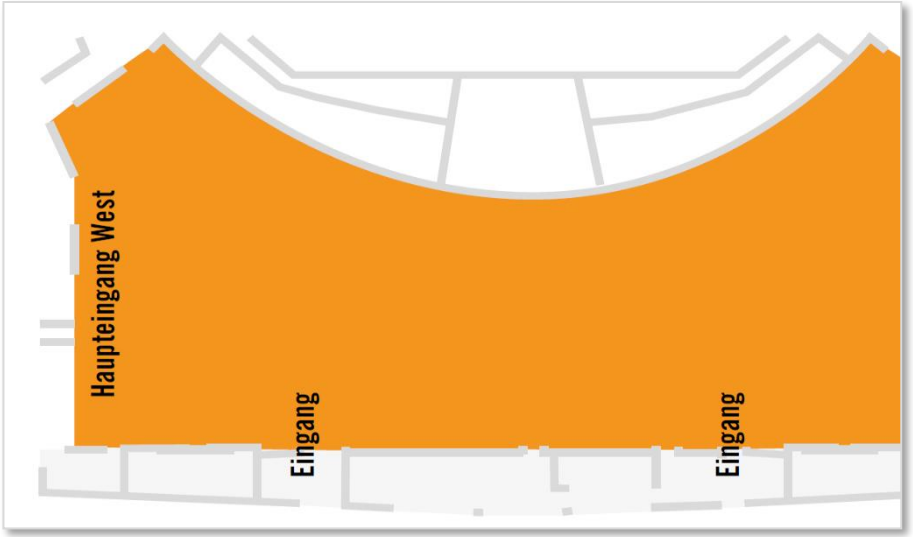
Tel. +41 79 692 06 57
gschleevoigt@habegger.ch
www.habegger-group.com

Übersichtspläne und Kapazitäten

Seminarräume Ebene + 2



Foyer Ebene 0



Raumkapazitäten

Raum	Fläche in m²	Seminarräume				Verpflegung	
		Seminar	Block	Theater	U-Form	Stehtische	Runde 8er-Tische
West	105	56	40	108	36	60	–
Ost	105	56	40	108	36	60	–
West Mitte	140	80	52	150	48	100	–
Ost Mitte	190	96	72	180	64	120	–
Foyer	1900	200	–	500	–	800	450
Restaurant Frontline	700	–	–	–	–	500	320
Restaurant Topline	115	–	–	–	–	72	60

Alle Räume sind unterteilbar P Parkhaus Messe Zürich in unmittelbarer Nähe

Seminar Block Theater U-Form Stehtische Runde 8er-Tische