



HALLENSTADION GASTRONOMIE

GENIESSEN WIE DIE STARS!



DIE HALLENSTADION GASTRONOMIE

Seit 1939 sorgt die Familie Wüger im Hallenstadion Zürich für kulinarische Höhepunkte. Mit jahrzehntelanger Erfahrung, Gespür für Trends und höchsten Qualitätsansprüchen garantiert unser Gastronomieteam exzellentes Catering und reibungslosen Service. Wir setzen auf frische, saisonale Produkte und verarbeiten diese mit viel Liebe zum Detail.

Ob saisonale Kaffeepausen, vielfältige Buffets, elegante Galadinnere oder die legendäre Hallenstadion-Wurst – unsere Menüs lassen sich individuell zusammenstellen und begeistern in jedem Rahmen.

DIE HALLENSTADION GASTRONOMIE – EIN GARANT FÜR EINEN ERFOLGREICHEN UND UNVERGESSLICHEN EVENT.

BESONDERE BEDÜRFNISSE

Unsere vegetarischen Gerichte sind auf der Eventdokumentation mit einem  **VEGETARIAN** 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. 8,1% MwSt. und inklusive Mitarbeiterkosten. Preisänderungen sind vorbehalten.

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.

Getränke

- Schaumwein VIVO Prosecco C&C S.r.l
- Weisswein Domaine de Chantemerle Grand Cru Réserve
- Rotwein Primitivo, Selezione Speciale | Puglia
- Mineralwasser, Orangensaft, Süssgetränke, Kaffee & Tee

Snacks

- Chips und Nüssli
- Rustico Crostino | Rindstatar | Kürbiskernen
- Bündnerfleisch-Tramezzini «Black & White»
- Flusskrebscocktail (CN) | Mango-Tobikko-Sauerrahm
- Tomaten-Frischkäse-Wrap | Quinoasalat  VEGETARIAN

Dieses Apéro-Package ist nur in Verbindung mit einem Tagesanlass buchbar.



Getränke und 4 Snacks pro Person für 1 Stunde	32.00
Getränke und 6 Snacks pro Person für 1.5 Stunden	38.00

APÉRO & STEHLUNCH (SANDWICH)

Sandwich-Lunch «Classic»

200g pro Person

- Laugenparisiette | Rauchlachs (GB,Z) | Meerrettichschaum
- Flûtes hell | Bündner Rohschinken | Essiggurke
- Tomaten-Focaccia | Truthahnschinken
- Flûtes rustico | Bergkräuterfrischkäse  VEGETARIAN
- Oregano-Focaccia | Ochsenherztomaten  VEGETARIAN

CHF 15.00

Sandwich-Lunch «Pop»

200g pro Person

- Laugenparisiette | Fleischkäse | Senfbutter | Essiggurke
- Flûtes hell | Schinken-Käse
- Oregano-Focaccia | Roastbeef | Tartarsauce
- Tomaten-Focaccia | Anti-Pasti-Tatar  VEGETARIAN
- Flûtes rustico | Brie | Birne | Nussbutter  VEGETARIAN

CHF 17.00

Sandwich-Lunch «Rock»

200g pro Person

- Laugenparisiette | Rauchlachs (GB,Z) | Meerrettichschaum
- Flûtes hell | Bündner Rohschinken | Essiggurke
- Oregano-Focaccia | Roastbeef | Tartarsauce
- Tomaten-Focaccia | Anti-Pasti-Tatar  VEGETARIAN
- Flûtes rustico | Brie | Birne | Nussbutter  VEGETARIAN

CHF 21.00



DAS AUG FÜRS DETAIL



APÉRO SNACKS

- Grüne Oliven mit Rauchmandeln und schwarze Piccolo Oliven
- Parmigiano Reggiano
- Chips und Nussmischung

PORTION

PREIS

- 25g CHF 2.50
- 25g CHF 4.00
- 40g CHF 3.50

Kalte Snacks

- Rinds-Tatar «Hallenstadion» | Laugen-Crostini
- Rostbeef-Röllchen | Pinienkernen-Frischkäse
- Miso Lachs | Erbsen-Mole
- Randen-Hummus | Sablé | Apfel | Meerrettich (Vegan)
- Bulgursalat | Peperoni | Pfefferminz | Granatapfel (Vegan)
- Prestige de Bourgogne | Tartelette | Trauben-Chutney 

- 30g CHF 3.50
- 30g CHF 3.50
- 25g CHF 3.50
- 30g CHF 3.00
- 60g CHF 2.50
- 30g CHF 3.00

Suppen

- Andalusische Gazpacho 
- Steinpilz-Suppe | gerösteten Haselnüssen 
- Curry-Kokos-Suppe | Zitronengrasschaum 
- Kürbissuppe | Garam Masala 

- 50g CHF 5.00
- 50g CHF 5.00
- 50g CHF 5.00
- 50g CHF 5.00

Warme Speisen (Stellen Sie sich Ihr individuelles Buffet-Menu zusammen)

- Mini Beefburger | Raclette | Color Bun
- Pouletschenkelspiessli | Honig | Thymian
- Poulet-Bites | Honig-BBQ-Sauce
- Schinkengipfeli
- Shrimp-Cakes | Sweet Chilli Sauce
- Malakof | Tomatensalsa
- Pinsa Verdura (Vegan möglich)
- Apéro Käse-Quiche 
- Apéro Spinat-Quiche 
- Apéro Gemüse-Quiche 

- 100g CHF 10.50
- 45g CHF 4.50
- 65g CHF 4.50
- 30g CHF 4.00
- 45g CHF 3.00
- 50g CHF 4.00
- 80g CHF 4.00
- 50g CHF 5.00
- 50g CHF 5.00
- 50g CHF 5.00

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

Dessert

- Mini Crèmeschnitte «Hallenstadion»
- Schokoladen-Krokant-Schnitte
- Hallenstadion Mini Schokoladen-Cupcake
- Hallenstadion Mini Salted Caramel-Cupcake
- Bananen-Karamell-Panna cotta
- Exotischer Fruchtsalat

- 90g CHF 6.50
- 85g CHF 4.50
- 57g CHF 5.00
- 57g CHF 5.00
- 85g CHF 4.50
- 50g CHF 4.50

BEISPIELE STEHLUNCH-MENUS

STEHLUNCH MENU "CLASSIC"

(Kleiner aber feiner Apéro)

Kalte Snacks

Rindscarpaccio | Parmesanspähne | Kopfsalatpesto
Pochierte Maispouardenroulade (FR) | Minestrone-Chutney
Rauchlachs (GB, Z)-Tramezzini | Meerrettich
Oregano-Focaccia | Tilsiter | Ruccolacrème
Karotten-Orangensalat | geröstete Pinienkerne 

Warme Speisen

Kalbshuftwürfel «Zürcher Art»
In Butter gebratene Freiämter Spätzli 
Gasierte Züri-Rüeblen 
Indisches Linsen-Daal | geröstetes Gemüse 

Dessert

Zweifarbige Schokoladenmousse «Rocky road»
Gianduja-Schnitte «Opera»

STEHLUNCH MENU "ROCK"

(Reichhaltiger Apéro)

Kalte Snacks

Mini Sesam-Bagel | Italienischer Mattonella | Balsamicobutter
Pochierte Maispouardenroulade (FR) | Minestrone-Chutney
Rauchlachs (GB, Z)-Tramezzini | Meerrettich
«Salat Nizza 2.0» Tunfischwürfel (VN, W) | Kartoffel-Bohnensalat
Rustico Crostino | Kräuter-Cantadou 
Alpenblüten | Joghurt-Crispy 
Antipasti-Tramezzini 

Suppe

Karotten-Ingwersuppe | Quinoapops 

Warme Speisen

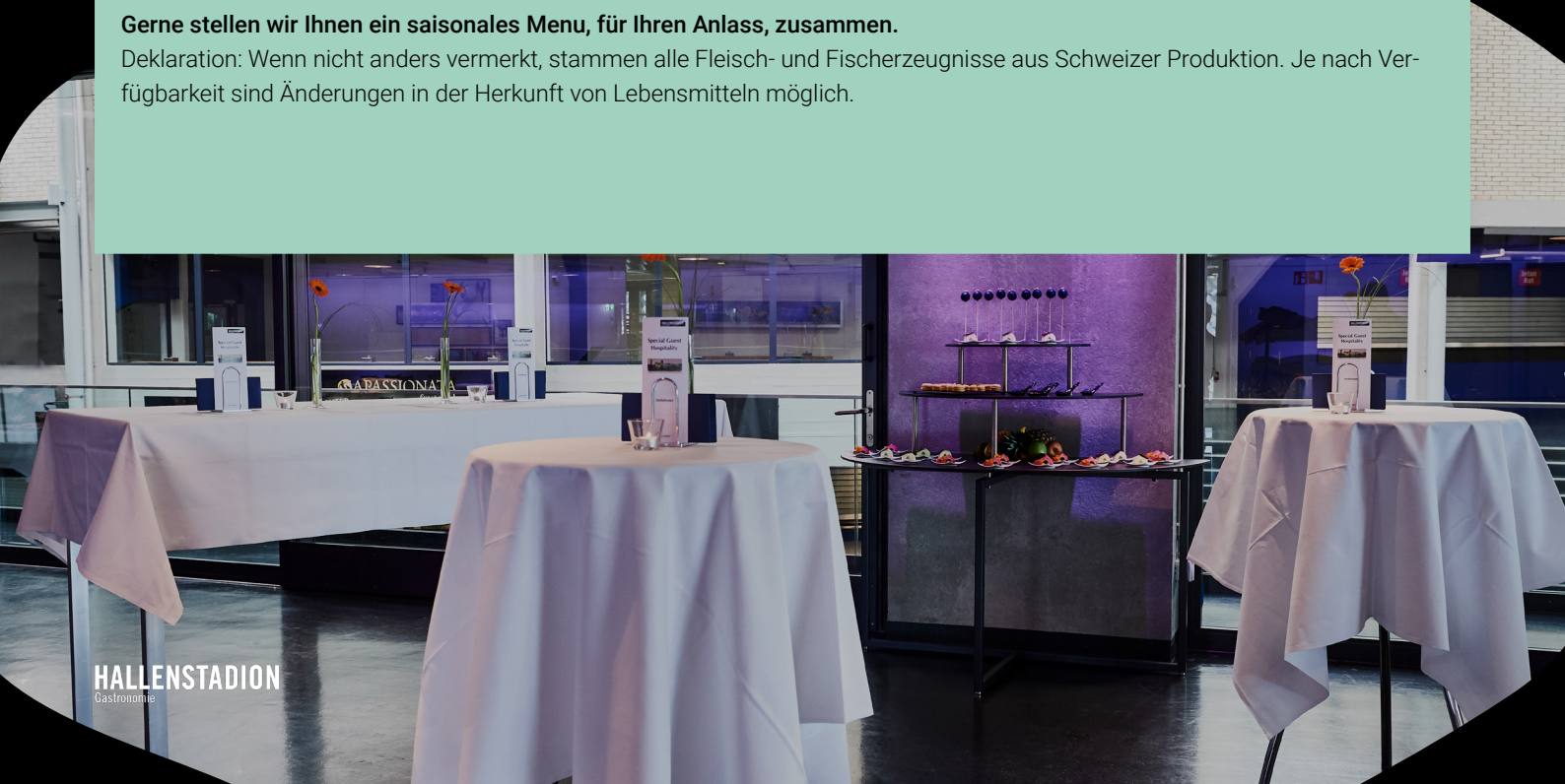
Gebratene Rindsfiletwürfel (IR) Burgunder Art
Pouletschenkelragoût Tikka Masala
Sautierte Black Tiger Crevetten (VN, Zucht) à la Barigoulle
Rosmarinkartoffeln 
Gemüsereis | Cashewkernen 
Buntes Marktgemüse 
Caramelle Tricolore | Ricotta-Spinat | Antipasti-Tomatensauce 

Dessert

Orangenblüten-Tiramisu | karamellisierte Haferflocken
«Aargau meets Mango» Rüeblischnitten | Mangomousse
Exotischer Fruchtsalat | Lemongrass-Essenz

Gerne stellen wir Ihnen 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.



GALA MENU

Vorspeise

- Heilbuttfilet «Wellington»
Safrannage | Erbsen | Mizuna-Kresse
- Gegerarter Chicorée-Traubensalat  **VEGETARIAN**
Belugalinsen-Vinaigrette | knuspriger Portobello-Strudel

Hauptgang

- Am Stück gebratenes Rindsfilet «Pommes d'Or»
gebrannter Apfeljus | Kartoffel-Quinoa-Mousseline | Cranberry-Spinat
- Wirzroulade  **VEGETARIAN**
Steinpilz-Laugenbrotfüllung | Liebstockelsauce | Kürbispüree

Dessert

- «Schwarzwälder Kirsche 2.0»
geeistes Pralinenparfait | Baumkuchenmantel
Amarenakirschen | Cream Cheese-Frosting





LIVECOOKING TABLE

Von gebratenen Rindsfiletwürfeln, über Zander vom Grill zu Crevetten aus dem Wok, mit unserem livecooking table wird Ihr Event zum Erlebnis.

LEIDENSCHAFT

«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.

«Risotto al pomodoro»

KULINARISCHE ERLEBNISSE



BERKEL SCHNEIDEMASCHINE

Der Duft von frisch aufgeschnittenem Serrano Schinken oder Mattonella erfüllt den Raum mit einem Hauch von mediterranem Ambiente.

WIR FALLEN AUS DEM RAHMEN

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.



Champagner

Lallier Brut	75cl	CHF 118.00
Lallier Champagne Traubensorte: Chardonnay Pinot Noir		

Prosecco

VIVO Prosecco	75cl	CHF 62.00
Veneto C&C S.r.l Traubensorte: Glera, Chardonnay		

Weissweine

Schweiz		
Domaine de Chantemerle Grand Cru	75cl	CHF 49.00
Réserve Domaine Chantemerle Vaud Traubensorte: Chasselas		
St. Saphorin	75cl	CHF 54.00
Vins de la Régence SA Cully Vaud Traubensorte: Chasselas		
Chardonnay	75cl	CHF 54.00
Les Perrières Cave & Domaine Genf Traubensorte: Chardonnay		
Blanc de Noir AOC	75cl	CHF 58.00
Rutishauser Zürich Traubensorte: Pinot Noir		
Sauvignon Blanc Prestige	75cl	CHF 58.00
Maison Gilliard Wallis Traubensorte: Sauvignon Blanc		
Aigle Badoux AOC Chablais	75cl	CHF 62.00
Vaud Henri Badoux Traubensorte: Chasselas		
Nadine Saxer Riesling-Silvaner	75cl	CHF 63.00
Weingut Nadine Saxer Zürich Traubensorte: Riesling-Silvaner		

Italien

Pinot Grigio	75cl	CHF 44.00
Delle Venezie C&C S.r.l Traubensorte: Pinot Grigio		
Grillo	75cl	CHF 51.00
Baglio di Grisi Sicilia Traubensorte: Grillo		

Bier

Feldschlösschen Hopfenperle	33cl	CHF 6.50
Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	CHF 6.50

Mineral- und Süsswasser

Rhätzünser, mit Kohlensäure	50cl	CHF 6.50
Arkina blau, ohne Kohlensäure	50cl	CHF 6.50
Rhätzünser, mit Kohlensäure	100cl	CHF 8.00
Arkina blau, ohne Kohlensäure	100cl	CHF 8.00
Diverse Süssgetränke	33cl	CHF 5.50

Fruchtsaft

Rauch Orangensaft	100cl	CHF 13.00
-------------------	-------	-----------

Kaffee & Tee

Kaffee, Espresso	Tasse	CHF 4.50
Tee	Tasse	CHF 4.50

Rotweine

Schweiz		
Merlot Ticino	75cl	CHF 58.00
Cantina Sociale Mendrisio Ticino Traubensorte: Merlot		
Zürbieter Cuvée rot AOC	75cl	CHF 58.00
Weingut Landolt Zürich Traubensorte: Pinot Noir Dornfelder Regent		
Adank Pinot Noir	75cl	CHF 74.00
Weingut Adank Bündner Herrschaft Traubensorte: Pinot Noir		
Österreich		
Zweigelt Unplugged DOC	75cl	CHF 62.00
Weingut Adank Bündner Herrschaft Traubensorte: Pinot Noir		
Italien		
Primitivo	75cl	CHF 49.00
Selezione Speciale Puglia Traubensorte: Primitivo		
Barbera d'Asti	75cl	CHF 60.00
Cascina Valle Asinari Piemonte Traubensorte: Barbera		
Duca dei Boschi Bolgheri Rosso DOC	75cl	CHF 72.00
Tenute Piccini Toscana Traubensorte: Cabernet Sauvignon Sangiovese Merlot		
Barolo	75cl	CHF 85.00
Fontanafredda Piemonte Traubensorte: Nebbiolo		
Futuro Rosso	75cl	CHF 99.00
Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon Cabernet Franc		
Spanien		
Rioja Riserva	75cl	CHF 62.00
Vicente Gandía La Rioja Traubensorte: Tempranillo Cabernet Sauvignon		
Lamin Sommos	75cl	CHF 80.00
Bodega Sommos Aragón Traubensorte: Garnacha		
Valduero Reserva 2 Cotas D.O.	75cl	CHF 92.00
Valduero Ribera del Duero Traubensorte: Tinto Fino		
Mauro tinto Cosecha	75cl	CHF 105.00
Bodegas Mauro Castilla y León Traubensorte: Tempranillo Syrah		

WIR SCHENKEN LEBENSFREUDE EIN.





**...ES BLEIBEN
KEINE WÜNSCHE OFFEN**





FRAGEN?

Fabian Rogenmoser
Hallenstadion Gastronomie
Bereichsleiter Events
+41 44 316 78 92
rogenmoser@hasta-gastro.ch

AG Hallenstadion
Wallisellenstrasse 45
CH-8050 Zürich
hallenstadion.ch

Änderungen vorbehalten.

HALLENSTADION
Gastronomie