



HALLENSTADION GASTRONOMIE

LOGENANGEBOT



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.

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.

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

Projektleiter Events

Tel. +41 44 316 78 00

Tel. Direkt +41 44 316 78 94

logen@hasta-gastro.ch



BESTELLUNGEN

Damit Ihre Gäste vom ganzen Angebot profitieren können, benötigen wir Ihre Bestellung (Excel-Bestellformular per Mail) **bis 72 Stunden vor Anlassbeginn** (Türöffnung).

LOGENCATERING

Wir empfehlen Ihnen unser beliebtes Event-Menu, das für jeden Anlass neu kreiert wird. Alternativ können Sie sich auch etwas aus dem beiliegenden Angebot zusammenstellen. Die Speisen und Getränke werden in der Loge auf einem Buffet zur Selbstbedienung bereitgestellt.

Inkludiert ist ein Servicemitarbeitender, welcher jeweils zwei Logen betreut.

PRIVAT BUTLER

Für ein besonders komfortables und exklusives Erlebnis empfehlen wir Ihnen die Buchung eines Privat Butlers. Ihr persönlicher Butler betreut Ihre Loge während des gesamten Anlasses und kümmert sich um den Getränke- und Speiseservice für Sie und Ihre Gäste. Der Service ist nicht im Standardangebot enthalten und wird mit CHF 49.00 pro Stunde verrechnet.

Bei Buchung eines Privat Butlers ist die weisse Tischwäsche auf allen Tischen bereits inklusive.



APÉRO UND SNACKS

	PORTION	PREIS
Welcome-Apéro		17.50
Roastbeef-Wrap Basilikum Tomate	1 Stk	
In Miso gebeizter Lachs Peacamole (Erbsen-Guacamole) Gurke	1 Stk	
Popcorn-Falafel Sour Cream 	1 Stk	
Vaya Roots Salt & Balsamico Snack 	25g	
Nussmischung 	25g	
Apéro Snacks		
Parmigiano Reggiano 	25g	4.00
Grüne Oliven Rauchmandeln schwarze Piccolo Oliven 	30g	4.00
Chips Nussmischung 	10g & 20g	3.50
Beefsteak Tatar parfümiert mit Cognac Kapern Butter Toastbrot	75g	16.00
Momos		
Momos mit Rindfleisch	4 Stk	22.00
Momos mit Süsskartoffeln, Tofu, Champignons & Frühlingszwiebeln (Vegan)	4 Stk	22.00
Die Momos (Teigtaschen) werden in einem Bambus Körbli mit Soja- und Spicy-Sauce serviert. Die Momos können auch noch vor Ort bestellt werden. Bitte beachten Sie, dass es unter Umständen zu längeren Wartezeiten (bis zu 1 Stunden) kommen kann.		
Warme Quiche 		
Käse-Quiche	1 Stk	5.00
Gemüse-Quiche	1 Stk	5.00
Mega-Laugensandwich (1300g, Geeignet für 6 Personen)		
Gefüllt mit Bierschwein-Schinken (CHF 96.00)	pro Person	16.00
Wildbach-Käse Senfbutter Tomaten Essiggurken Salat		
Gefüllt mit Wildbach-Käse (CHF 96.00) 	pro Person	16.00
Senfbutter Tomaten Essiggurken Salat		

PLATTEN

Bauernplatte (150g) Bauernschinken Mostbröckli Bündnerfleisch Bündner Rohschinken Cornichons Silberzwiebeln Maiskölbchen dazu eine Brotauswahl und Butter	pro Platte	35.00
Käseplatte (160g)  Chällerhocker Wildbach-Käse Val Müstair Bergkäse Prestige de Bourgogne Früchtebrot Feigensenf Baumnüsse Trauben dazu eine Brotauswahl und Butter	pro Platte	35.00
Rauchlachsplatte (180g / NOR, Zucht) Norwegischer Rauchlachs Meerrettichschaum Kapern Zitronen dazu eine Brotauswahl und Butter	pro Platte	40.00

LOGEN MENUS

Saisonaler Blattsalat-Teller  Italienisches und französisches Dressing	Portion	13.50
Gehacktes Rindfleisch Hörnli * Apfelmus Parmesan	Portion	30.00
Event Menu * (gemäss separatem Menu)	Portion	82.00
Saison Menu * (Wechselt saisonal, gemäss separatem Menu)	Portion	58.00

*Pro Loge kann aus logistischen Gründen nur ein Menu bestellt werden.

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

DESSERT

Schokoladenkuchen (Glutenfrei) Doppelrahm	Stück	9.50
½ Schokoladenkuchen (Glutenfrei) Doppelrahm	Stück	5.50
Hallenstadion Crèmeschnitte (130g)	Stück	10.00
½ Hallenstadion Crèmeschnitte	Stück	6.00
Event Menu Dessert (gemäss separatem Menu)	Stück	15.00
Mövenpick Glace (Diverse Sorten)	Stück	8.00
Platte mit saisonalen Früchten (600g)	Portion	33.00



TAKE AWAYS

PORTION

PREIS

Je nach Anlass bieten wir diverse Take Away Gerichte an. Bitte lassen Sie sich vor Ort von unserem Service über das aktuelle Angebot beraten. Untenstehend finden Sie einen Auszug von unserer Take Away Snack-Karte. Bitte beachten Sie, dass es unter Umständen zu längeren Wartezeiten, bis zu 60 Minuten, kommen kann.

Spezial Bratwurst Bürli Senf	pro Portion	12.50
Currywurst Berliner Art Bürli	pro Portion	13.50
Beefburger mit Coleslaw im Bun	pro Portion	15.00
Chicken Burger im Bun	pro Portion	14.50
Garden Gourmet Burger mit Coleslaw im Bun 	pro Portion	17.00
Vegetarischer Schnitzelburger 	pro Portion	14.50
Pommes Frites 	pro Portion	11.50
Pop Corn 	pro Portion	9.00
Cornet (Vanille, Schokolade & Erdbeere) 	pro Portion	7.50



Logen Kühlschrank

Die Logenmiete beinhaltet 36 Getränke gemäss aufgeführter Auswahl sowie Heissgetränke aus der Nespresso-Maschine in Ihrer Loge.

Rhazünser & Arkina	50cl	
Pepsi, Pepsi Zero, Apfelschorle	30cl	
Huustee, Sinalco, Elmer Citro	33cl	
Red Bull	20cl	
Alpinesse Bitter Lemon, Tonic Water	25cl	
Feldschlösschen Hopfenperle	33cl	
Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	

Champagner

Lallier Brut Lallier Champagne Traubensorte: Chardonnay Pinot Noir	75cl	118.00
Lallier Grand Rosé Lallier Champagne Traubensorte: Chardonnay Pinot Noir Meunier	75cl	135.00
Dom Pérignon Vintage Brut Cuvée Moët & Chandon 2013 Traubensorte: Chardonnay Pinot Noir	75cl	335.00

Prosecco

VIVO Prosecco Veneto C&C S.r.l. Traubensorte: Glera, Chardonnay	75cl	64.00
VIVO Prosecco Rosé Veneto C&C S.r.l. Traubensorte: Glera, Pinot Noir	75cl	68.00

Weissweine

Schweiz		
Domaine de Chantemerle Grand Cru Réserve Domaine Chantemerle Vaud Traubensorte: Chasselas	75cl	56.00
St. Saphorin Vins de la Régence SA Cully Vaud Traubensorte: Chasselas	75cl	61.00
Chardonnay Les Perrières Cave & Domaine Traubensorte: Chardonnay	75cl	61.00
Blanc de Noir AOC Rutishauser Zürich Traubensorte: Pinot Noir	75cl	64.00
Sauvignon Blanc Prestige Maison Gilliard Wallis Traubensorte: Sauvignon Blanc	75cl	64.00
Aigle Badoux AOC Chablais Vaud Henri Badoux Traubensorte: Chasselas	75cl	68.00
Riesling-Silvaner Weingut Nadine Saxer Zürich Traubensorte: Riesling-Silvaner	75cl	70.00
Italien		
Pinot Grigio C&C S.r.l. Delle Venezie Traubensorte: Pinot Grigio	75cl	52.00
Grillo Baglio di Grisi Sicilia Traubensorte: Grillo	75cl	57.00

Rosé

Frankreich		
L'âme du Mistral Côtes de Provence Chateau Roquefeuille Traubensorte: Grenache Syrah Cabernet Sauvignon	75cl	66.00

Rotweine

Schweiz		
Merlot Ticino Cantina Sociale Mendrisio Ticino Traubensorte: Merlot	75cl	64.00
Zürbieter Cuvée rot AOC Weingut Landolt Zürich Traubensorte: Pinot Noir Dornfelder Regent	75cl	64.00
Adank Pinot Noir Weingut Adank Bündner Herrschaft Traubensorte: Pinot Noir	75cl	80.00

Österreich

Zweigelt Unplugged DOC Weingut Hannes Reeh Burgenland Traubensorte: Zweigelt	75cl	68.00
--	------	-------

Italien

Primitivo Selezione Speciale Puglia Traubensorte: Primitivo	75cl	56.00
Barbera d'Asti Cascina Valle Asinari Piemonte Traubensorte: Barbera	75cl	66.00
Duca dei Boschi Bolgheri Rosso DOC Tenute Piccini Toscana Traubensorte: Cabernet Sauvignon Sangiovese Merlot	75cl	79.00
Barolo Fontanafredda Piemonte Traubensorte: Nebbiolo	75cl	91.00
Futuro Rosso Colombaio di Cencio Toscana Traubensorte: Merlot Cabernet Sauvignon Cabernet Franc	75cl	105.00
Tignanello Marchesi Antinori Toscana Traubensorte: Sangiovese Cabernet Sauvignon Cabernet Franc	75cl	262.00

Spanien

Rioja Reserva Vicente Gandia La Rioja Traubensorte: Tempranillo Cabernet Sauvignon	75cl	68.00
Lamin Sommos Bodega Sommos Aragón Traubensorte: Garnacha	75cl	86.00
Valduero Reserva 2 Cotas D.O. Valduero Ribera del Duero Traubensorte: Tinto Fino	75cl	98.00
Mauro Tinto Cosecha Bodegas Mauro Castilla y León Traubensorte: Tempranillo Syrah	75cl	110.00

WIR SCHENKEN LEBENSFREUDE EIN.



**...ES BLEIBEN
KEINE WÜNSCHE OFFEN**

