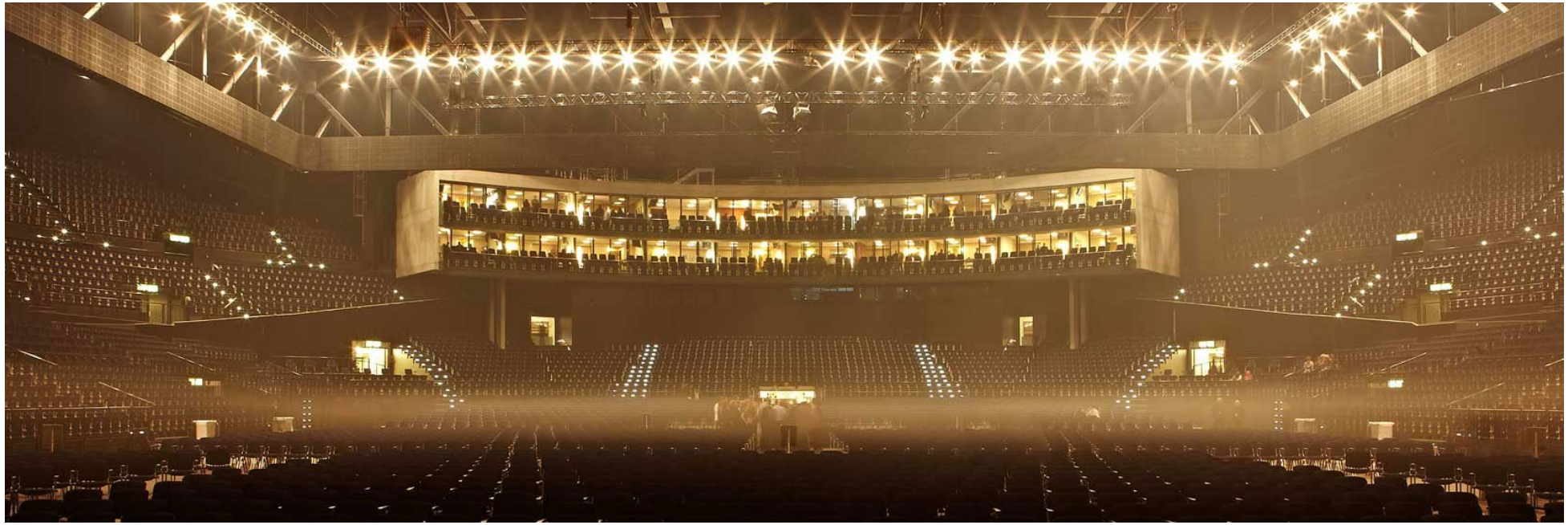
Hallenstadion Gastronomie

...geniessen wie die Stars!



Logenangebot

2022-2023

Die Hallenstadion Gastronomie

Seit dem Jahre 1939, als das Hallenstadion Zürich eröffnet wurde, zeichnet 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
Projektleiter

Tel. +41 44 316 78 00
Tel. Direkt +41 44 316 78 94
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 eines unserer beliebten Menus, welche für jeden Anlass neu kreiert werden, auswählen oder sich aus dem beilliegenden Angebot selbst etwas zusammenstellen. Die Speisen werden in der Loge auf einem kleinen Buffet zur Selbstbedienung bereitgestellt.
Im Standardangebot enthalten ist ein Servicemitarbeitender, welcher jeweils zwei Logen betreut.
Wollen Sie eine rundum Betreuung durch einen Servicemitarbeitenden? Dann empfehlen wir Ihnen einen Privat Butler.

Privat Butler

Wünschen Sie Getränkeservice und alle Speisen serviert? Wir empfehlen Ihnen einen Privat Butler zu buchen, welcher während des ganzen Anlasses nur für Ihre Loge zuständig ist. Der Privat Butler ist im Standardangebot nicht inklusive und wird mit CHF 49.00 pro Stunde separat verrechnet.
Mit Private Butler ist die weisse Tischwäsche auf allen Tischen inklusive.

Weisse Tischwäsche

Wird weisse Tischwäsche auf allen Tischen gewünscht, verrechnen wir eine Pauschale von CHF 21.00 pro Loge.

Einzelmieter

Wir bitten um Verständnis, dass Neukunden die Gastronomie-Rechnung vor Ort begleichen müssen.

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 und ruhige Umgebung, um vor dem Anlass ein auserlesenes Event Menu zu geniessen.

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

Restaurant Frontline

Menu und Getränke à la carte

Das Restaurant Frontline ist an Veranstaltungen in der Regel ab Türöffnung (1.5-2 Stunden vor Veranstaltung) geöffnet.
Es 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.

Apéro und Snacks

Welcome-Apéro	pro Portion	15.00

Waffelkörbchen mit Wakame, Lachs und Wasabi
Sablé mit Parmesanmousse und Popcorn
Tartelette mit Chorizo und gerauchtem Lauchmousse
Tortilla-Chips mit Sourcream und Salsa
Curry-Cashewnüsse (17g)

Apéro Snacks

Parmigiano Reggiano mit Olivenöl und Balsamico (100 g)	pro Portion	15.00
Grüne Oliven mit Rauchmandeln und schwarze Piccolo Oliven (100 g)	pro Portion	13.50
Tortilla-Chips mit Sourcream und Salsa	pro Portion	8.00
Chips und Nussmischung (15g & 25g)	pro Portion	4.50

Apéro Häppchen

Beefsteak Tatar CH/EU (75g) * mit Cognac parfümiert, serviert mit Kapern, Zwiebelsprossen, Butter und Toastbrot	pro Portion	16.00
Apéro-Chäs-Quiche*	pro Portion	4.50
Apéro-Gemüse-Quiche*	pro Portion	4.50

**Mindestbestellung von 6 Portionen*

Dim Sum Vegan (5 Stück / Portion)	pro Portion	21.00
Dim Sum mit Truthahn FRA (5 Stück / Portion)	pro Portion	21.00
Dim Sum mit Crevetten VNM, Zucht (5 Stück / Portion)	pro Portion	21.00

Die Dim Sum werden in einem Bambus Körbli serviert.

Die Dim Sum können auch noch vor Ort bestellt werden. Bitte beachten Sie, dass es unter Umständen zu längeren Wartezeiten (bis zu 1 Stunden) kommen kann.

Mega-Sandwich-Laugenkranz (Geeignet für 6 Personen)(800g)

Gefüllt mit Roastbeef, Tartarsauce und Salat	pro Person	16.50 (99.00)
Gefüllt mit Bierschwein-Schinken, Chällerhocker, Senfbutter und Salat	pro Person	16.00 (96.00)
Gefüllt mit Glarner Alpkäse und Tomaten	pro Person	15.00 (90.00)

Logen Menu

Logen Event Menu*
(gemäss separatem Menu) 73.50

Logen Casual Menu *
(gemäss separatem Menu) 60.50

Logen Classic Menu*
(gemäss separatem Menu) 52.00

Fondue Chinoise

Fondue Chinoise à discrétion * 78.00

Handgeschnittenen Fleischstücken vom Kalb, Rind und Poulet
serviert mit buntem Salat, Röstikroketten und diversen Dip-Saucen.
Hallenstadion Crèmeschnitte.

Schöpfgerichte

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 (150g) mit Käse(140g)- und Fleischplatte(140g) * — pro Portion 44.00
"Für den normalen Hunger"
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

Gschwellti mit Käse- und Fleischplatte à discrétion* — pro Portion 54.00
"Für den grossen Hunger"

**Minimalbestellung von 6 Portionen*

Platten

Die Platten können auch noch vor Ort bestellt werden. Bitte beachten Sie, dass es unter Umständen zu längeren Wartezeiten (bis zu 1 Stunden) kommen kann.

Käseplatte (150 g) pro Portion 27.00

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

Gemischte Bauernplatte (150 g) pro Portion 30.00

Bauernschinken, Mostbröckli, Bündner Salsiz,
Alpkäse Valle Maggia, Chällerhocker, Bergfichten, Prestige de Bourgogne
Cornichons, Silberzwiebeln
dazu reichhaltige Brotauswahl und Butter

Bündnerplatte (120 g) pro Portion 32.50

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

Rauchlachsplatte *(180g) Zucht, GB* pro Portion 38.00

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.

Dessert

Schokoladenkuchen (Glutenfrei) mit Doppelrahm	pro Stück	9.50
½ Schokoladenkuchen (Glutenfrei) mit Doppelrahm	pro Stück	5.50
Traditionelle Hallenstadion Crèmeschnitte	pro Stück	11.00
½ Traditionelle Hallenstadion Crèmeschnitte	pro Stück	6.50
Event Menu Dessert (Vom Logen Event Menu) *	pro Stück	14.00
Event Apéro Dessert (Vom Logen Event Apéro) *	pro Stück	10.0
Mövenpick Glace (Diverse Sorten)	pro Stück	7.00

**Mindestbestellung von 6 Portionen*

Süsse Versuchungen

Mini Macarons (3 Stück)	pro Portion	8.00
Feines Hausgemachtes Gebäck (1 Stück)	pro Portion	6.00

Fruchtiges

Früchteplatte (150g)	pro Portion	13.00

Von unseren Take Aways

Je nach Anlass bieten wir diverse Take Away Gerichte an.
Bitte lassen Sie sich 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 mit Bürli und Senf	pro Portion	12.00
Currywurst Berliner Art mit Bürli	pro Portion	13.00
Beefburger mit Coleslaw im Bun	pro Portion	13.00
Chicken Burger im Bun	pro Portion	14.00
Garden Gourmet Burger mit Coleslaw im Bun	pro Portion	15.00
Vegetarischer Schnitzelburger	pro Portion	14.50
Heisser Fleischkäse im Bun	pro Portion	11.50
Pizza Margherita	pro Portion	12.50
Pizza Prosciutto	pro Portion	13.50
Hausgemachter Kartoffelsalat	pro Portion	9.50
Pommes Frites	pro Portion	10.00
Pop Corn	pro Portion	8.00
Cornet (Vanille, Schokolade & Erdbeere)	pro Portion	6.50
Nussstange	pro Portion	6.50

Getränke

75cl

Champagner

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

Champagne Rosé Vintage Brut 156.00
Pol Roger, 2012
Traubensorte: Pinot Noir, Chardonnay

Champagne Brut Cuvée Dom Pérignon Vintage 388.00
Moët & Chandon, 2006
Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir

Prosecco

Prosecco 59.00
Veneto, C&C S.r.l
Traubensorte: Glera, Chardonnay

THE BOTTLE
WEIN FÜR GÄSTE

Weissweine

Schweiz

Ticinello Merlot Bianco Ticino DOC 54.00
Zanini Sulmoni
Traubensorte: Merlot

La Colombe Cuvée Sélectionnée 50.00
Mont-sur-Rolle La Côte AOC, Domaine La Colombe R. Paccot
Traubensorte: Chasselas

Yvorne Chablais AOC 59.00
Château Maison Blanche
Traubensorte: Chasselas

St. Saphorin Lavaux AOC 54.00
Les Déserts / Les Fils Rogivue
Traubensorte: Chasselas

Italien

Pinot Grigio Friuli DOC 43.00
Friuli Colli Orientali DOC, Cabert
Traubensorte: Pinot Grigio

Blangé Arneis Langhe DOC 60.00
Ceretto Aziende Vitivinicole srl (BIO)
Traubensorte: Arneis

Grillo 45.00
Sicilia, Baglio di Grisi
Traubensorte: Grillo

Rotweine

Schweiz

Adank Pinot Noir 65.00
Bünder Herrschaft, Weingut Adank
Traubensorte: Pinot Noir

Merlot Ticino 52.00
Ticino, Cantina Sociale Mendrisio
Traubensorte: Merlot

Italien

Barbera d'Asti 53.00
Piemonte, Cascina Valle Asinari
Traubensorte: Barbera

Nero d'Avola 45.00
Trapani, Baglio di Grisi
Traubensorte: Nero d'Avola

Barolo 79.00
Piemonte, Fontanafredda
Traubensorte: Nebbiolo

Frankreich

Bistrot Chic Rouge 45.00
Grand Chais de France
Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

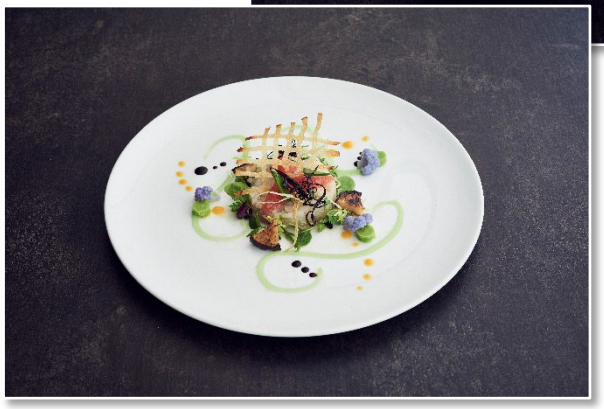
Syrah Marouette Bio 48.00
Languedoc-Roussillon, Jacques Frelin
Traubensorte: Syrah

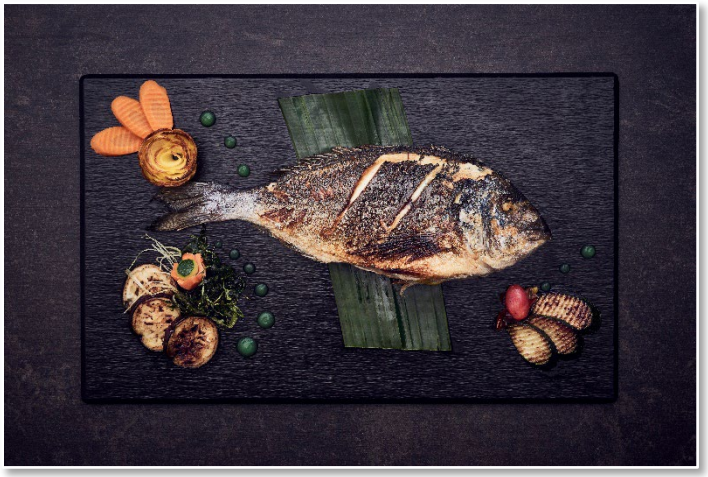
Malbec Fortant 46.00
Languedoc-Roussillon, Maison Fortant
Traubensorte: Malbec

Dessertwein

Chile

Sauvignon Blanc Late Harvest 37.5cl 35.00
Valle de Casablanca Viña Errázuriz
Traubensorte: Sauvignon Blanc



....es bleiben

keine Wünsche offen