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. 8,1% 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.

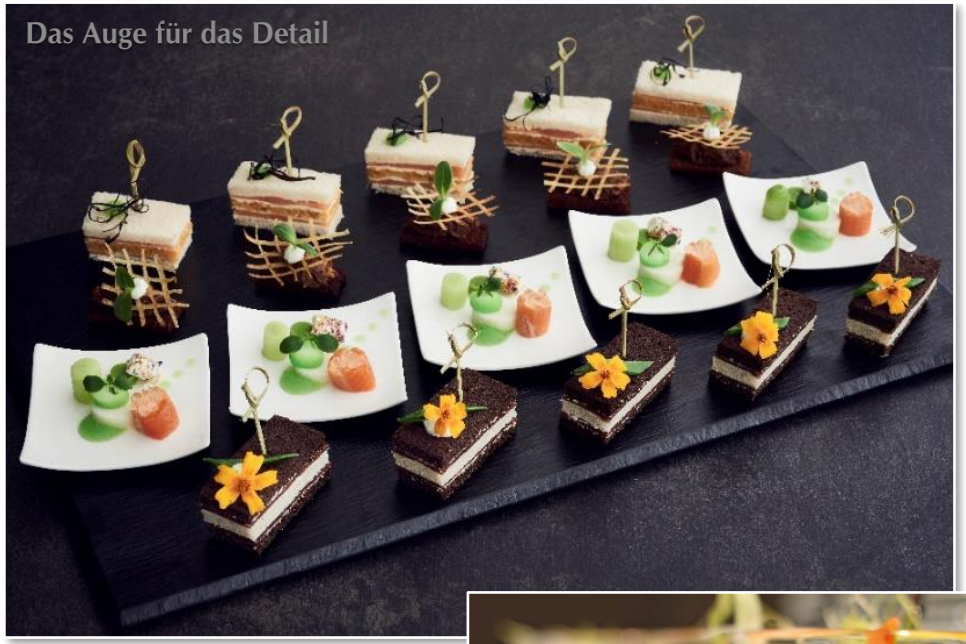
Fragen Sie uns nach den Einsatzmöglichkeiten und der Speisenauswahl. Wir beraten Sie gerne.

Inhaltsverzeichnis

After-Business-Apéro 5
Apéro und Stehlunch 6
Sandwich-Lunch 6
Apéro Snacks 6
Kalte Snacks 6
Suppen 7
Warme Speisen 7
Dessert 7
Beispiele Apéro-Packages 7
Apéro Snacks "Classic" 8
Apéro Snacks "Pop" 8
Beispiele Stehlunch-Menus 8
Stehlunch Menu "Classic" 8
Stehlunch Menu "Rock" 9
Getränke 10
Champagner 10
Prosecco 10
Weissweine 10
Rotweine 10
Bier, Mineral-& Süsswasser, Heissgetränke 11
Allgemeine Informationen 13
Ansprechpartner 13
Hallenstadion Gastronomie 13
Technik-Partner 13
AG Hallenstadion 13
Übersichtspläne und Kapazitäten 14

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 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 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	32.00
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

Apéro Snacks

Grüne Oliven mit Rauchmandeln und schwarze Piccolo Oliven	pro Portion	2.50
Parmigiano Reggiano	pro Portion	4.00
Chips und Nussmischung	pro Portion	3.00

Kalte Snacks

Züri-Tatar-Crostini mit Champignons	pro Stück	3.50
Limmataler-Rohschinken mit Kräuteremulsion auf Tomatenfocaccia	pro Stück	3.50
Rauchforellenmouse mit Apfel und Meerrettich auf Kräutersablées	pro Portion	3.00
Tortilla-Röllchen mit Hummus und Pomodori Semi-Secchi	pro Stück	3.00
Beluga-Linsensalat mit Mostbirnenessig dazu Haselnüsse und Brunnenkresse	pro Stück	2.50
Zürcher Bergfichten-Käse auf Früchtebrot mit Portweinschalotten	pro Stück	2.00

Suppen

Andalusische Gazpacho (50g)	pro Stück	2.00
Steinpilz-Suppe mit gerösteten Haselnüssen (50g)	pro Stück	2.00
Curry-Kokos-Suppe mit Zitronengrasschaum (50g)	pro Stück	2.00
Kürbissuppe mit Garam Masala (50g)	pro Stück	2.00

Warme Speisen

Stellen Sie sich Ihr individuelles Buffet-Menu zusammen.

Mini Burger mit Raclette im Color Bun	100g	10.50
Pouletschenkelspiessli mit Honig und Thymian	45g	4.50
Schinkelgipfeli	30g	4.00
Panko Black Tiger Shrimp mit sweet-Chillisauce	45g	3.00
Funky Falafel mit Harissa dazu Mandel-Auberginen-Dip	45g	4.00
Apéro Chäs-Quiche Chüchli	50g	4.50
Apéro Spinat-Quiche Chüechli	50g	4.50
Apéro Gemüse-Chüechli	50g	4.50

Mengen-Empfehlung

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

Dessert

Mini Hallenstadion Crèmeschnitte	pro Stück	6.50
Mini Paris-Brest	pro Stück	4.50
Hallenstadion Mini Schokoladen-Cupcake	pro Stück	4.50
Hallenstadion Mini Salted Caramel -Cupcake	pro Stück	4.50
Aprikosen Trifle	pro Stück	4.00
Schokoladenmousse mit Chrisibrägel	pro Stück	4.00
Exotischer Fruchtsalat	pro Stück	4.20

Beispiele Apéro-Packages

Apéro Snacks "Classic"

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"

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

Beispiele Stehlunch-Menus

Stehlunch Menu "Classic"

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"

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

Lallier Brut Lallier, Champagne Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir	75cl	108.00

Prosecco

Prosecco C&C S.r.l Traubensorte: Glera, Chardonnay	75cl	59.00

Weissweine

Schweiz

Domaine de Chantemerle Grand Cru Réserve Domaine Chantemerle Vaud Traubensorte: Chasselas	75cl	45.00
St. Saphorin J&M Dizerens Vaud Traubensorte: Chasselas	75cl	50.00
Blanc de Noir GVS Schachenmann Schaffhausen Traubensorte: Pinot Noir	75cl	54.00
Yvorne Clos de la George Maison Hammel Vaud Traubensorte: Chasselas	75cl	55.00
Nadine Saxer Riesling-Silvaner Weingut Nadine Saxer Zürich Traubensorte: Riesling-Silvaner	75cl	59.00

Italien

Pinot Grigio Delle Venezie C&C S.r.l Traubensorte: Pinot Grigio	75cl	42.00
Grillo Baglio di Grisi, Sicilia Traubensorte: Grillo	75cl	47.00

Rotweine

Schweiz

Merlot Ticino Cantina Sociale Mendrisio, Ticino Traubensorte: Merlot	75cl	54.00
Adank Pinot Noir Weingut Adank, Bünder Herrschaft Traubensorte: Pinot Noir	75cl	69.00

Italien

Barbera d'Asti Cascina Valle Asinari, Piemonte Traubensorte: Barbera	75cl	55.00
Primitivo Selezione Speciale, Puglia Traubensorte: Primitivo	75cl	45.00
Nero d'Avola Baglio di Grisi, Trapani Traubensorte: Nero d'Avola	75cl	47.00
Bolgheri Vialmare Sensi Vigne E Vini, Toscana Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese	75cl	66.00
Barolo Fontanafredda, Piemonte Traubensorte: Nebbiolo	75cl	79.00

Spanien

Tempranillo Crianza Navarra Traubensorte: Tempranillo	75cl	47.00
Rioja Riserva Vicente Gandia, La Rioja Traubensorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon	75cl	57.00
Lamin Sommos Bodega Sommos, Aragon Traubensorte: Garnacha	75cl	74.00

Bier, Mineral-& Süsswasser, Heissgetränke

Bier

Feldschlösschen Hopfenperle	33cl	6.00
Feldschlösschen Alkoholfrei Weizenfrisch	33cl	6.00

Mineral- & Süsswasser

Rhäzünser (mit Kohlensäure)	50cl	6.50
Arkina blau (ohne Kohlensäure)	50cl	6.50
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

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
Chloé Hediger
Conference Center & Corporate Events
Tel. +41 44 316 77 35
hediger@hallenstadion.ch
www.hallenstadion.ch

Technik-Partner

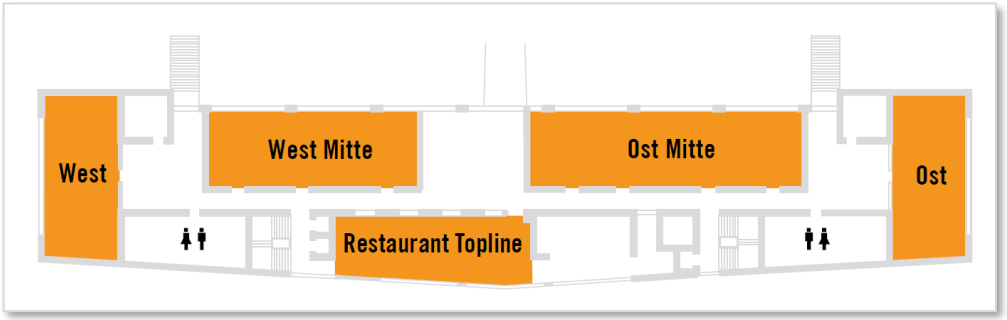
Als jahrelanger Partner ist das Team der Habegger AG die Nummer 1 für all Ihre technischen Bedürfnisse.

Habegger AG
Gerrit Schleevoigt
Team Leader Venue Service

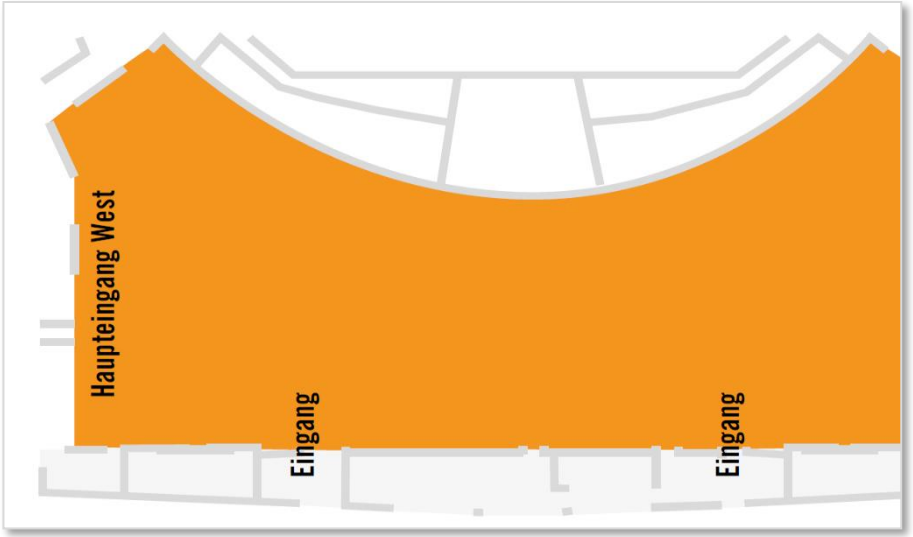
Tel. +41 79 692 06 57
gschleevoigt@habegger.ch
www.habegger-group.com

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