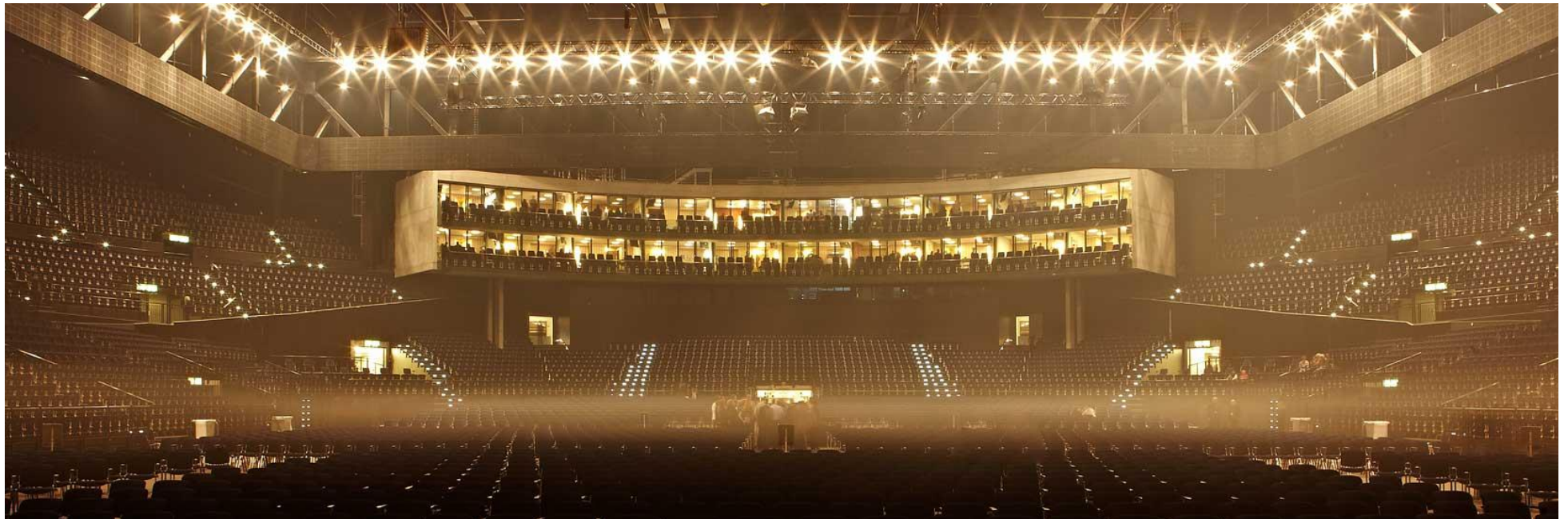


Hallenstadion Gastronomie

...geniessen wie die Stars!



Logenangebot

2024

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. 8,1% 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.

Restaurant

Das VIP Restaurant Topline

Auswahl aus dem Event Menu, Getränke à la carte

Das Restaurant Topline mit seinen 60 Plätzen befindet sich auf der Ebene +2 des Conference Centers und ist für Logenmieter - also für Sie und Ihre Kunden - reserviert.

Nehmen Sie Platz an einem schön gedeckten Tischen 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.



Logen-Catering

Apéro und Snacks

Welcome-Apéro	pro Portion	16.00
Sesam-Cornetti gefüllt mit Rauchlachs-Tatar und Meerrettich		
Chia-Sablé mit Parmesanmousse und Popcorn		
Pochierte Kalbfleischroulade mit Pistanzien und Datteln an Kräutervinaigrette		
Tortilla-Chips mit Sourcream und Salsa		
Curry-Cashewnüsse ^(17g)		

Apéro Snacks

Parmigiano Reggiano mit Olivenöl und Balsamico ^(25g) ✓	pro Person	4.50
Grüne Oliven mit Rauchmandeln und schwarze Piccolo Oliven ^(25g) ✓	pro Person	3.50
Tortilla-Chips mit Sourcream und Salsa ^(je 25g) ✓	pro Person	4.50
Chips und Nussmischung ^(10g & 20g) ✓	pro Person	2.50

Apéro Häppchen

Beefsteak Tatar ^{CH/EU (75g) *}		
mit Cognac parfümiert, serviert mit Kapern, Zwiebel sprossen, 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

Rindfleisch-Momos ^(4 Stück)	pro Portion	22.00
Vegane Momos mit Gemüse und Pilz ^(4 Stück) ✓	pro Portion	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.

Mega-Sandwich-Laugenkranz ^{(Geeignet für 6 Personen)(800g)}		
Gefüllt mit Roastbeef, Tartarsauce Tomaten, Essiggurken und Salat	pro Person	16.50 ^(99.00)
Gefüllt mit Bierschwein-Schinken, Chällerhocker, Balsamicobutter Tomaten, Essiggurken und Salat	pro Person	16.00 ^(96.00)
Gefüllt mit Glarner Alpkäse, Senfbutter ✓ Tomaten, Essiggurken und Salat	pro Person	15.00 ^(90.00)



Logen Menu

Logen Event Menu *	
(gemäss separatem Menu)	74.00
Logen Casual Menu *	
(gemäss separatem Menu)	62.50
Logen Classic Menu*	
(gemäss separatem Menu)	52.50

Fondue Chinoise

Fondue Chinoise à discrétion *	78.00
Gemischter Salat, handgeschnittenen Fleischstücken vom Kalb, Rind und Poulet serviert mit Röstikroketten und diversen Dip-Saucen. Hallenstadion Crèmeschnitte.	

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



Schöpfgerichte

Saisonaler Blattsalat-Teller ✓ 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

*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 und Trauben
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, GB, Zucht) 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

Logen Event Menu Dessert (Vom Logen Event Menu) * pro Stück 14.00

Logen Casual Dessert (Vom Logen Casual Menu) * pro Stück 10.00

Hallenstadion Backstein-Ziegel (Schokoladenschnitte) pro Stück 12.50

Mövenpick Glace (Diverse Sorten) pro Stück 8.00

*Mindestbestellung von 6 Portionen

Süsse Versuchungen

Mini Macarons (3 Stück) pro Portion 8.00

Fruchtiges

Früchteplatte (600g) pro Portion 25.00



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	13.50
Chicken Burger im Bun	pro Portion	14.00
Garden Gourmet Burger mit Coleslaw im Bun ✓	pro Portion	15.50
Vegetarischer Schnitzelburger ✓	pro Portion	14.50
Pizza Margherita ✓	pro Portion	13.50
Pizza Prosciutto	pro Portion	13.50
Hausgemachter Kartoffelsalat ✓	pro Portion	9.50
Pommes Frites ✓	pro Portion	11.00
Pop Corn ✓	pro Portion	8.50
Cornet (Vanille, Schokolade & Erdbeere) ✓	pro Portion	7.00



Getränke

Logen Kühlschrank

36 der aufgeführten Getränke sowie die Heissgetränke von der Nespresso-Maschine sind in der Loge sind in der Miete inbegriffen.

- Rhazünser, 50cl
- Arkina, 50cl
- Pepsi-Cola, 33cl
- Pepsi-Cola Max, 33cl
- Ramseier Apfelschorle, 33cl
- Ramseier Huustee, 33cl
- Sinalco Orange, 33cl
- Elmer Citro, 30 cl
- Red Bull, 25cl
- Alpinesse Bitter Lemon, Tonic Water, 20cl
- Feldschlösschen Hopfenperle, 33cl
- Feldschlösschen Weizenfrisch alkoholfrei, 33cl

75cl

Champagner

- Lallier Brut R016 108.00
Champagne, Lallier
Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir
- Lallier Grand Rosé 133.00
Champagne, Lallier
Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
- Champagne Brut Cuvée Dom Pérignon Vintage 343.00
Moët & Chandon, 2006
Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir

Prosecco

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

Weissweine

Schweiz

- Domaine de Chantemerle Grand Cru Réserve 45.00
Domaine Chantemerle Vaud
Traubensorte: Chasselas
- St. Saphorin 50.00
J&M Dizerens Vaud
Traubensorte: Chasselas
- Blanc de Noir 54.00
GVS Schachenmann Schaffhausen
Traubensorte: Pinot Noir
- Sauvignon Blanc Prestige 54.00
Maison Gilliard, Wallis
Traubensorte: Sauvignon Blanc
- Yvorne Clos de la George 55.00
Maison Hammel Vaud
Traubensorte: Chasselas
- Zürbieter Cuvée weiss AOC Zürich 49.00
Weingut Landolt, Zürich
Traubensorte: Federweisser, Pinot Gris, Riesling-Sylvaner
- Riesling-Silvaner 59.00
Weingut Nadine Saxer Zürich
Traubensorte: Riesling-Silvaner

Italien

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

Rosé

Schweiz

Oeil de Perdrix 59.00
 Château d'Auvernier, Neuchâtel
 Traubensorte: Pinot Noir

Italien

Primitivo Rosato Salento 45.00
 Selezione Speciale, Puglia
 Traubensorte: Primitivo

Rotweine

Schweiz

Merlot Ticino 54.00
 Cantina Sociale Mendrisio, Ticino
 Traubensorte: Merlot

Zürbieter Cuvée rot AOC 53.00
 Weingut Landolt, Zürich
 Traubensorte: Pinot Noir, Dornfelder, Regent

Adank Pinot Noir 69.00
 Weingut Adank, Bündler Herrschaft
 Traubensorte: Pinot Noir

Italien

Barbera d'Asti 55.00
 Cascina Valle Asinari, Piemonte
 Traubensorte: Barbera

Primitivo 45.00
 Selezione Speciale, Puglia
 Traubensorte: Primitivo

Nero d'Avola 47.00
 Baglio di Grisi, Trapani
 Traubensorte: Nero d'Avola

San Giu Rosso 55.00
 Cantine Bruni, Melissa, Kalabrien
 Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Syrah

Survia Rosso 62.00
 Cantine Bruni, Melissa, Kalabrien
 Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Syrah

Bolgheri Vialmare 66.00
 Sensi Vigne E Vini, Toscana
 Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Barolo 79.00
 Fontanafredda, Piemonte
 Traubensorte: Nebbiolo

Frankreich

Syrah Marouette Bio 50.00
 Jacques Frelin, Languedoc-Roussillon
 Traubensorte: Syrah

Château Brane Cantenac 2e cru Classé AOC 172.00
 Margaux AOC
 Traubensorte: Carmenère, Cabernet Sauvignon, Merlot

Spanien

Tempranillo Crianza 47.00
 Navarra
 Traubensorte: Tempranillo

Rioja Reserva 57.00
 Vicente Gandia, La Rioja
 Traubensorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Lamin Sommos 74.00
 Bodega Sommos, Aragon
 Traubensorte: Garnacha

Valduero Reserva 2 Cotas D.O. 83.00
 Valduero, Ribera del Duero
 Traubensorte: Tinto Fino

Dessertwein

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



....es bleiben
keine Wünsche offen

