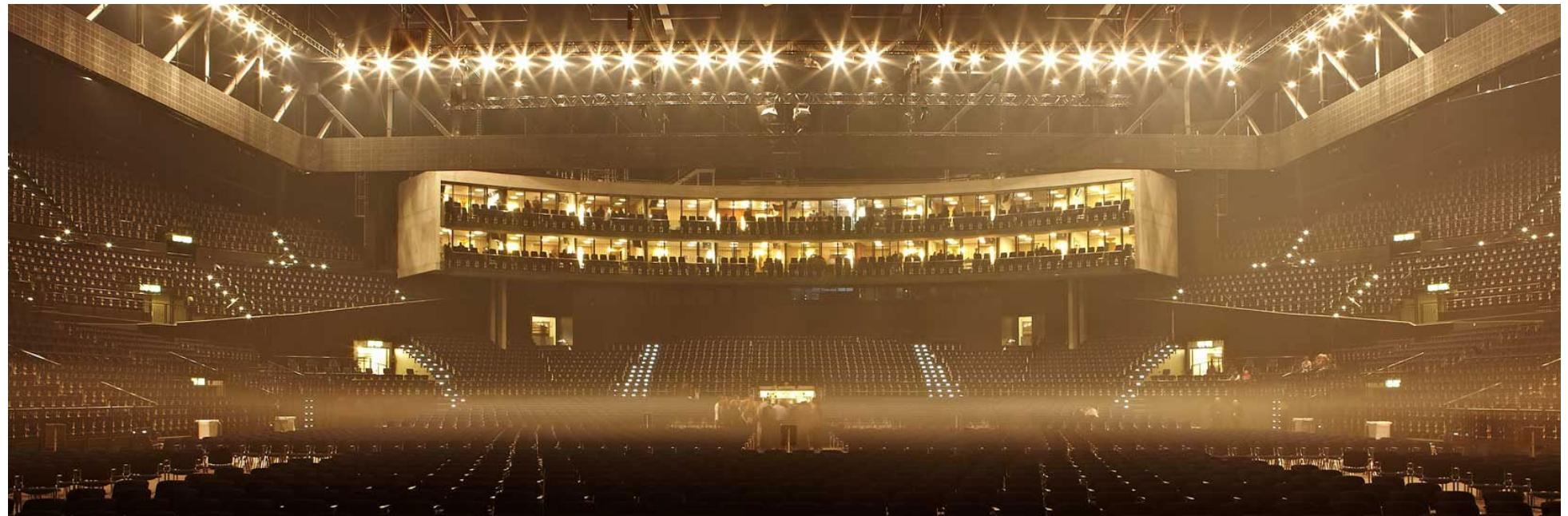


Hallenstadion Gastronomie

...geniessen wie die Stars!



Logenangebot
2025-2026

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 Kulinark 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

Herr Dominik Moser

Projektleiter Events

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 +41 44 316 78 00.

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 werden in der Loge auf einem Buffet zur Selbstbedienung bereitgestellt.

Inkludiert 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 Getränkesservice 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 dem 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. Alle gängigen Zahlungsmittel sind möglich.

Logen-Catering

Apéro und Snacks

Welcome-Apéro*	pro Portion	17.50
Asiatisch mariniertes Rindstatar Erdnüssen ^(1 Stk)		
Rauchlachs Zitronenfrischkäse Blini ^(1 Stk)		
Tartelette getrockneten Tomaten Burrata-Stracciatella ^(1 Stk) V		
Tortilla-Chips Sourcream Salsa ^(je 25g) V		
Curry-Cashewnüsse ^(17g) V		

Apéro Snacks

Parmigiano Reggiano ^(25g) V	pro Portion	4.00
Grüne Oliven Rauchmandeln		
schwarze Piccolo Oliven ^(30g) V	pro Portion	4.00
Tortilla-Chips Sourcream Salsa ^(je 25g) V	pro Portion	4.50
Chips Nussmischung ^(10g & 20g) V	pro Portion	3.50
Beefsteak Tatar parfümiert mit Cognac ^{CH/EU (75g)} *	pro Portion	16.00
Kapern Zwiebelsprossen Butter Toastbrot	pro Stück	4.50
Apéro-Käse-Quiche* V	pro Stück	4.50
Apéro-Gemüse-Quiche* V		

*Mindestbestellung von 6 Portionen

Momos

Poulet-Momos ^(4 Stück)	pro Portion	22.00
Spinat-Ricotta-Momo ^(4 Stück) V	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

Gefüllt mit Bierschwein-Schinken, Wildbach-Käse Senfbutter Tomaten Essiggurken Salat	pro Person	16.00 (CHF 96.00)
Gefüllt mit Wildbach-Käse V Senfbutter Tomaten Essiggurken Salat	pro Person	14.50 (CHF 87.00)



Platten

Bauernplatte (150 g) pro Platte **34.00**

Bauernschinken | Mostbröckli | Bündnerfleisch | Bündner Rohschinken
Cornichons | Silberzwiebeln | Maiskörbchen
dazu eine Brotauswahl und Butter

Käseplatte (160 g) pro Platte **35.00**

Chällerhocker | Wildbach-Käse | Val Müstair Bergkäse
Prestige de Bourgogne
Früchtebrot | Feigensenf | Baumnüsse | Trauben
dazu eine Brotauswahl und Butter

Rauchlachsplatte (180g / NOR, Zucht) pro Platte **40.00**

Norwegischer Rauchlachs | Meerrettichschaum | Kapern | Zitronen
dazu eine Brotauswahl und Butter



Logen Menus

Saisonaler Blattsalat-Teller V **13.00**

Italienisches und französisches Dressing

Gehacktes Rindfleisch | Hörnli * **30.00**

Apfelmus | Parmesan

Event Menu * **82.00**

(gemäss separatem Menu)

Saison Menu * **58.00**

(Wechselt saisonal, gemäss separatem Menu)

*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
½ Schokoladenkuchen	(Glutenfrei)	Doppelrahm
Hallenstadion Crèmeschnitte	(130g)	
½ Hallenstadion Crèmeschnitte		
Logen Event Menu Dessert	(Vom Logen Event Menu)	
Mövenpick Glace	(Diverse Sorten)	
Saisonale Früchte	(600g)	



pro Stück	9.50
pro Stück	5.50
pro Stück	10.00
pro Stück	6.00
pro Stück	14.00
pro Stück	8.00
pro Portion	30.00

Von unseren Take Aways

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



Getränke

Logen Kühlschrank

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

Rhözünser, 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 alkoholfrei, 33cl

Champagner

Lallier Brut
 Lallier | Champagne
 Traubensorte: Chardonnay | Pinot Noir

Lallier Grand Rosé
 Lallier | Champagne
 Traubensorte: Chardonnay | Pinot Noir | Meunier

Champagne Brut Cuvée Dom Pérignon Vintage
 Moët & Chandon | 2013
 Traubensorte: Chardonnay | Pinot Noir

Prosecco

VIVO Prosecco
 C&C S.r.l | Veneto
 Traubensorte: Glera | Chardonnay

Weissweine

Schweiz

Domaine de Chantemerle Grand Cru Réserve 49.00

Domaine Chantemerle | Vaud

Traubensorte: Chasselas

St. Saphorin 54.00

Vins de la Régence SA | Vaud

Traubensorte: Chasselas

Blanc de Noir AOC 58.00

Rutishauser | Zürich

Traubensorte: Pinot Noir

Sauvignon Blanc Prestige 58.00

Maison Gilliard | Wallis

Traubensorte: Sauvignon Blanc

Aigle Badoux AOC Chablais 62.00

Henri Badoux | Vaud

Traubensorte: Chasselas

Riesling-Silvaner 63.00

Weingut Nadine Sixer | Zürich

Traubensorte: Riesling-Silvaner

Italien

Pinot Grigio 45.00

C&C S.r.l | Delle Venezie

Traubensorte: Pinot Grigio

Grillo 51.00

Baglio di Grisi | Sicilia

Traubensorte: Grillo

Rosé

Italien

Primitivo Rosato Salento 49.00

Selezione Speciale | Puglia

Traubensorte: Primitivo

Rotweine

Schweiz

Merlot Ticino
Cantina Sociale Mendrisio | Ticino
Traubensorte: Merlot

58.00

Züribieter Cuvée rot AOC
Weingut Landolt | Zürich
Traubensorte: Pinot Noir | Dornfelder | Regent

58.00

Adank Pinot Noir
Weingut Adank | Bündner Herrschaft
Traubensorte: Pinot Noir

74.00

Italien

Barbera d'Asti
Cascina Valle Asinari | Piemonte
Traubensorte: Barbera

60.00

Primitivo
Selezione Speciale | Puglia
Traubensorte: Primitivo

49.00

Survia Rosso
Cantine Bruni | Melissa | Kalabrien
Traubensorte: Cabernet Sauvignon | Syrah

69.00

Duca dei Boschi Bolgheri Rosso DOC
Tenute Piccini | Toscana
Traubensorte: Cabernet Sauvignon | Merlot | Sangiovese

72.00

Barolo
Fontanafredda | Piemonte
Traubensorte: Nebbiolo

85.00

Spanien

Rioja Reserva
Vicente Gandia | La Rioja
Traubensorte: Tempranillo | Cabernet Sauvignon

62.00

Lamin Sommos
Bodega Sommos | Aragon
Traubensorte: Garnacha

80.00

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

89.00

Mauro Tinto Cosecha
Bodegas Mauro | Castilla y Leon
Traubensorte: Tempranillo | Syrah

105.00





....es bleiben
keine Wünsche offen

