

# 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 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

Herr Dominik Moser

Projektleiter Events

Tel. +41 44 316 78 00

Tel. Direkt +41 44 316 78 94

[logen@hasta-gastro.ch](mailto:logen@hasta-gastro.ch)

[www.hallenstadion.ch](http://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 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 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) ✓		
Tortilla-Chips   Sourcream   Salsa (je 25g) ✓		
Curry-Cashewnüsse (17g) ✓		

### Apéro Snacks

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

\*Mindestbestellung von 6 Portionen

### Momos

Poulet-Momos (4 Stück)	pro Portion	22.00
Spinat-Ricotta-Momo (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 Bierschwein-Schinken, Wildbach-Käse   Senfbutter Tomaten   Essiggurken   Salat	pro Person	16.00 (CHF 96.00)
Gefüllt mit Wildbach-Käse ✓ 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 | Maiskölbchen  
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** **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 <sup>(Glutenfrei)</sup>   Doppelrahm	pro Stück	9.50
½ Schokoladenkuchen <sup>(Glutenfrei)</sup>   Doppelrahm	pro Stück	5.50
Hallenstadion Crèmeschnitte <sup>(130g)</sup>	pro Stück	10.00
½ Hallenstadion Crèmeschnitte	pro Stück	6.00
Logen Event Menu Dessert <sup>(Vom Logen Event Menu)</sup>	pro Stück	14.00
Mövenpick Glace <sup>(Diverse Sorten)</sup>	pro Stück	8.00
Saisonale Früchte <sup>(600g)</sup>	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 <sup>(Vanille, Schokolade &amp; Erdbeere)</sup> ✓	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.

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 alkoholfrei, 33cl

75cl

### Champagner

Lallier Brut Lallier   Champagne Traubensorte: Chardonnay   Pinot Noir	118.00
Lallier Grand Rosé Lallier   Champagne Traubensorte: Chardonnay   Pinot Noir   Meunier	135.00
Champagne Brut Cuvée Dom Pérignon Vintage Moët & Chandon   2013 Traubensorte: Chardonnay   Pinot Noir	355.00

### Prosecco

VIVO Prosecco C&C S.r.l   Veneto Traubensorte: Glera   Chardonnay	62.00
---	-------

## Weissweine

### Schweiz

Domaine de Chantemerle Grand Cru Réserve Domaine Chantemerle   Vaud Traubensorte: Chasselas	49.00
St. Saphorin Vins de la Régence SA   Vaud Traubensorte: Chasselas	54.00
Blanc de Noir AOC Rutishauser   Zürich Traubensorte: Pinot Noir	58.00
Sauvignon Blanc Prestige Maison Gilliard   Wallis Traubensorte: Sauvignon Blanc	58.00
Aigle Badoux AOC Chablais Henri Badoux   Vaud Traubensorte: Chasselas	62.00
Riesling-Silvaner Weingut Nadine Saxer   Zürich Traubensorte: Riesling-Silvaner	63.00

### Italien

Pinot Grigio C&C S.r.l   Delle Venezie Traubensorte: Pinot Grigio	45.00
Grillo Baglio di Grisi   Sicilia Traubensorte: Grillo	51.00

## Rosé

### Italien

Primitivo Rosato Salento Selezione Speciale   Puglia Traubensorte: Primitivo	49.00
--	-------

## Rotweine

### Schweiz

**Merlot Ticino** 58.00  
Cantina Sociale Mendrisio | Ticino  
Traubensorte: Merlot

**Zürbieter Cuvée rot AOC** 58.00  
Weingut Landolt | Zürich  
Traubensorte: Pinot Noir | Dornfelder | Regent

**Adank Pinot Noir** 74.00  
Weingut Adank | Bündler Herrschaft  
Traubensorte: Pinot Noir

### Italien

**Barbera d'Asti** 60.00  
Cascina Valle Asinari | Piemonte  
Traubensorte: Barbera

**Primitivo** 49.00  
Selezione Speciale | Puglia  
Traubensorte: Primitivo

**Survia Rosso** 69.00  
Cantine Bruni | Melissa | Kalabrien  
Traubensorte: Cabernet Sauvignon | Syrah

**Duca dei Boschi Bolgheri Rosso DOC** 72.00  
Tenute Piccini | Toscana  
Traubensorte: Cabernet Sauvignon | Merlot | Sangiovese

**Barolo** 85.00  
Fontanafredda | Piemonte  
Traubensorte: Nebbiolo

### Spanien

**Rioja Reserva** 62.00  
Vicente Gandia | La Rioja  
Traubensorte: Tempranillo | Cabernet Sauvignon

**Lamin Sommos** 80.00  
Bodega Sommos | Aragon  
Traubensorte: Garnacha

**Valduero Reserva 2 Cotas D.O.** 89.00  
Valduero | Ribera del Duero  
Traubensorte: Tinto Fino

**Mauro Tinto Cosecha** 105.00  
Bodegas Mauro | Castilla y Leon  
Traubensorte: Tempranillo | Syrah







....es bleiben  
*keine Wünsche offen*

