



HALLENSTADION GASTRONOMIE

GENIESSEN WIE DIE STARS!



DIE HALLENSTADION GASTRONOMIE

Seit 1939 sorgt die Familie Wüger im Hallenstadion Zürich für kulinarische Höhepunkte. Mit Jahrzehntelanger Erfahrung, Gespür für Trends und höchsten Qualitätsansprüchen garantiert unser Gastronomieteam exzellentes Catering und reibungslosen Service. Wir setzen auf frische, saisonale Produkte und verarbeiten diese mit viel Liebe zum Detail.

Ob saisonale Kaffee pausen, vielfältige Buffets, elegante Galadinners oder die legendäre Hallenstadion-Wurst – unsere Menüs lassen sich individuell zusammenstellen und begeistern in jedem Rahmen.

DIE HALLENSTADION GASTRONOMIE – EIN GARANT FÜR EINEN ERFOLGREICHEN UND UNVERGESSLICHEN EVENT.

BESONDERE BEDÜRFNISSE

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.
Preisänderungen sind vorbehalten.

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.

Getränke

- Schaumwein 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 | Rindstatar | Kürbiskernen
- Bündnerfleisch-Tramezzini «Black & White»
- Flusskrebscocktail (CN) | Mango-Tobikko-Sauerrahm
- Tomaten-Frischkäse-Wrap | Quinoasalat 

Dieses Apéro-Package ist nur in Verbindung mit einem Tagesanlass buchbar.



Getränke und 4 Snacks pro Person für 1 Stunde	32.00
Getränke und 6 Snacks pro Person für 1.5 Stunden	38.00

APÉRO & STEHLUNCH (SANDWICH)

Sandwich-Lunch «Classic»

200g pro Person

- Laugenparisiette | Rauchlachs (GB,Z) | Meerrettichschaum
- Flûtes hell | Bündner Rohschinken | Essiggurke
- Tomaten-Focaccia | Truthahnschinken
- Flûtes rustico | Bergkräuterfrischkäse 
- Oregano-Focaccia | Ochsenherztomaten 

CHF 15.00

Sandwich-Lunch «Pop»

200g pro Person

- Laugenparisiette | Fleischkäse | Senfbutter | Essiggurke
- Flûtes hell | Schinken-Käse
- Oregano-Focaccia | Roastbeef | Tartarsauce
- Tomaten-Focaccia | Anti-Pasti-Tatar 
- Flûtes rustico | Brie | Birne | Nussbutter 

CHF 17.00

Sandwich-Lunch «Rock»

200g pro Person

- Laugenparisiette | Rauchlachs (GB,Z) | Meerrettichschaum
- Flûtes hell | Bündner Rohschinken | Essiggurke
- Oregano-Focaccia | Roastbeef | Tartarsauce
- Tomaten-Focaccia | Anti-Pasti-Tatar 
- Flûtes rustico | Brie | Birne | Nussbutter 

CHF 21.00



INNOVATION



APÉRO SNACKS

Grüne Oliven mit Rauchmandeln und schwarze Piccolo Oliven	25g	CHF 2.50
Parmigiano Reggiano	25g	CHF 4.00
Chips und Nussmischung	40g	CHF 3.50

Kalte Snacks

Rinds-Tatar «Hallenstadion» Laugen-Crostini	30g	CHF 3.50
Tortilla-Röllchen Rivelmais-Poularde Piri-Piri-Sauce	30g	CHF 3.00
Gebeizter Altberger Zander Kernencracker Zitrus-Emulsion	25g	CHF 3.50
Hummus-Muhammara Dörrtomaten-Sablée 	30g	CHF 2.50
Fregola-Sarda-Salat Caponata Zürcher Basilikum 	60g	CHF 2.50
Zürcher Bergfichten-Käse Früchtebrot Portweinschalotten 	30g	CHF 3.00

Suppen

Andalusische Gazpacho 	50g	CHF 5.00
Steinpilz-Suppe gerösteten Haselnüssen 	50g	CHF 5.00
Curry-Kokos-Suppe Zitronengrasschaum 	50g	CHF 5.00
Kürbissuppe Garam Masala 	50g	CHF 5.00

Warme Speisen

 (Stellen Sie sich Ihr individuelles Buffet-Menu zusammen)

Mini Beefburger Raclette Color Bun	100g	CHF 10.50
Pouletschenkelspiessi Honig Thymian	45g	CHF 4.50
Poulet-Bites Honig-BBQ-Sauce	65g	CHF 4.50
Schinkengipfeli	30g	CHF 4.00
Panko Black Tiger Shrimp (VN) Sweet-Chilli-Sauce	45g	CHF 3.00
Garnelen-Cakes «7 Spices»-Dip	60g	CHF 4.50
Peterli-Falafel Kräuterjoghurt 	80g	CHF 6.00
Apéro Käse-Quiche 	50g	CHF 5.00
Apéro Spinat-Quiche 	50g	CHF 5.00
Apéro Gemüse-Quiche 	50g	CHF 5.00

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

Dessert

Mini Crèmeschnitte «Hallenstadion»	90g	CHF 6.50
Schokoladenmousse Chrisibrägel	85g	CHF 4.50
Mini Schokoladen-Cupcake	57g	CHF 4.50
Mini Salted Caramel-Cupcake	57g	CHF 4.50
Aprikosen-Trifle	85g	CHF 4.20
Exotischer Fruchtsalat	50g	CHF 4.50

BEISPIELE STEHLUNCH-MENUS

STEHLUNCH MENU "CLASSIC"

(kleiner aber feiner Apéro)

Kalte Snacks

Rindscarpaccio | Parmesanspähne | Kopfsalatpesto
 Pochierte Maispoulardenroulade (FR) | Minestrone-Chutney
 Rauchlachs (GB, Z)-Tamezzini | Meerrettich
 Oregano-Focaccia | Tilsiter | Ruccolacrème
 Karotten-Orangensalat | geröstete Pinienkerne 

Warme Speisen

Kalbshauftwürfel «Zürcher Art»
 In Butter gebratene Freiämter Spätzli 
 Glasierte Züri-Rübli 
 Indisches Linsen-Daal | geröstetes Gemüse 

Dessert

Zweifarbiges Schokoladenmousse «Rocky road»
 Gianduja-Schnitte «Opera»

STEHLUNCH MENU "ROCK"

(Reichhaltiger Apéro)

Kalte Snacks

Mini Sesam-Bagel | Italienischer Mattonella | Balsamicobutter
 Pochierte Maispoulardenroulade (FR) | Minestrone-Chutney
 Rauchlachs (GB, Z)-Tamezzini | Meerrettich
 «Salat Nizza 2.0» Tunfischwürfel (VN, W) | Kartoffel-Bohnensalat
 Rustico Crostino | Kräuter-Cantadou 
 Alpenblüten | Joghurt-Crispy 
 Antipasti-Tamezzini 

Suppe

Karotten-Ingwersuppe | Quinoapops 

Warme Speisen

Gebratene Rindsfiletwürfel (IR) Burgunder Art
 Pouletschenkelragout Tikka Masala
 Sautierte Black Tiger Crevetten (VN, Zucht) à la Barigoule
 Rosmarinkartoffeln 
 Gemüsereis | Cashewkernen 
 Buntes Marktgemüse 
 Caramelle Tricolore | Ricotta-Spinat | Antipasti-Tomatensauce 

Dessert

Orangenblüten-Tiramisu | karamellisierte Haferflocken
 «Aargau meets Mango» Rüeblischnitten | Mangomousse
 Exotischer Fruchtsalat | Lemongrass-Essenz

Gerne stellen wir Ihnen 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.



GALA MENU

Vorspeise

- Heilbuttfilet «Wellington»
Safrannage | Erbsen | Mizuna-Kresse
- Gegarter Chicorée-Traubensalat  Belugalinsen-Vinaigrette | knuspriger Portobello-Strudel

Hauptgang

- Am Stück gebratenes Rindsfilet «Pommes d'Or»
gebrannter Apfeljus | Kartoffel-Quinoa-Mousseline | Cranberry-Spinat
- Wirzroulade  Steinpilz-Laugenbrotfüllung | Liebstöckelsauce | Kürbispüree

Dessert

- «Schwarzwälder Kirsche 2.0»
geeistes Pralinenparfait | Baumkuchenmantel
Amarenakirschen | Cream Cheese-Frosting





LIVECOOKING TABLE

Von gebratenen Rindsfiletwürfeln, über Zander vom Grill zu Crevetten aus dem Wok, mit unserem livecooking table wird Ihr Event zum Erlebnis.

«Crevetten à la Barigoule»

LEIDENSKAFT



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.

«Risotto al pomodoro»

KULINARISCHE ERLEBNISSE



BERKEL SCHNEIDEMASCHINE

Der Duft von frisch aufgeschnittenem Serrano Schinken oder Mattonella erfüllt den Raum mit einem Hauch von mediterranem Ambiente.

WIR FALLEN AUS DEM RAHMEN



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.

GETRÄNKE

Champagner

Lallier Brut	75cl	CHF 118.00
Lallier Champagne Traubensorte: Chardonnay Pinot Noir		

Prosecco

VIVO Prosecco	75cl	CHF 62.00
Veneto C&C S.r.l. Traubensorte: Glera, Chardonnay		

Weissweine

Schweiz

Domaine de Chantemerle Grand Cru	75cl	CHF 49.00
Domaine Chantemerle Vaud 2023 Traubensorte: Chasselas		

St. Saphorin

Vins de la Régence SA Cully Vaud 2022	75cl	CHF 54.00
Traubensorte: Chasselas		

Blanc de Noir AOC

Rutishauser Zürich	75cl	CHF 58.00
Traubensorte: Pinot Noir		

Sauvignon Blanc Prestige

Maison Gilliard Wallis	75cl	CHF 58.00
Traubensorte: Sauvignon Blanc		

Aigle Badoux AOC Chablais

Vaud Henri Badoux	75cl	CHF 62.00
Traubensorte: Chasselas		

Nadine Sixer Riesling-Silvaner

Weingut Nadine Sixer Zürich	75cl	CHF 63.00
Traubensorte: Riesling-Silvaner		

Italien

Pinot Grigio	75cl	CHF 44.00
Delle Venezie C&C S.r.l. Traubensorte: Pinot Grigio		

Grillo

Baglio di Grisi Sicilia	75cl	CHF 51.00
Traubensorte: Grillo		

Rotweine

Schweiz

Merlot Ticino	75cl	CHF 58.00
Cantina Sociale Mendrisio Ticino Traubensorte: Merlot		

Züribieter Cuvée rot AOC

Weingut Landolt Zürich	75cl	CHF 58.00
Traubensorte: Pinot Noir Dornfelder Regent		

Adank Pinot Noir

Weingut Adank Bündner Herrschaft	75cl	CHF 69.00
Traubensorte: Pinot Noir		

Italien

Primitivo	75cl	CHF 49.00
Selezione Speciale Puglia Traubensorte: Primitivo		

Barbera d'Asti

Cascina Valle Asinari Piemonte	75cl	CHF 60.00
Traubensorte Barbera		

Survia Rosso

Cantine Bruni Melissa Kalabrien	75cl	CHF 69.00
Traubensorte: Cabernet Sauvignon Syrah		

Duca dei Boschi Bolgheri Rosso DOC

Tkenute Piccini Toscana	75cl	CHF 72.00
Traubensorte: Cabernet Sauvignon Sangiovese Merlot		

Barolo

Fontanafredda Piemonte	75cl	CHF 85.00
Traubensorte: Nebbiolo		

Spanien

Rioja Riserva	75cl	CHF 62.00
Vicente Gandia La Rioja Traubensorte: Tempranillo Cabernet Sauvignon		

Lamin Sommos

Bodega Sommos Aragon	75cl	CHF 80.00
Traubensorte: Garnacha		

Valduero Reserva 2 Cotas D.O.

Valduero Ribera del Duero	75cl	CHF 89.00
Traubensorte: Tinto Fino		

Mauro tinto Cosecha

Bodegas Mauro Castilla y Leon	75cl	CHF 105.00
Traubensorte: Tempranillo Syrah		

Bier

Feldschlösschen Hopfenperle	33cl	CHF 6.50
Feldschlösschen alkoholfrei		

Mineral- und Süßwasser

Rhätzünser, mit Kohlensäure	50cl	CHF 6.50
Arkina blau, ohne Kohlensäure		
Rhätzünser, mit Kohlensäure	100cl	CHF 8.00
Arkina blau, ohne Kohlensäure		
Diverse Süßgetränke	33cl	CHF 5.50

Fruchtsaft

Rauch Orangensaft	100cl	CHF 13.00

Kaffee & Tee

Kaffee, Espresso	Tasse	CHF 4.50
Tee		

WIR SCHENKEN LEBENSFREUDE EIN.

HALLENSTADION
Gastronomie





**...ES BLEIBEN
KEINE WÜNSCHE OFFEN**





FRAGEN?

Fabian Rogenmoser
Hallenstadion Gastronomie
Bereichsleiter Events
+41 44 316 78 92
rogenmoser@hasta-gastro.ch

AG Hallenstadion
Wallisellenstrasse 45
CH-8050 Zürich
hallenstadion.ch
Änderungen vorbehalten.