

Hospitality Angebote ZüriFanzone

Champions Deck

3 Logen à 25 Personen buchbar.

Die Gäste erhalten 1 Ticket pro 25er Gruppe per Mail zugeschickt.

Die Logen inkl. Cateringangebot sind jeweils bis 72h im Voraus buchbar.

Einlass:

Der Einlass erfolgt über den Hospitality Eingang. Gäste melden sich mit ihrem Ticket am Info Desk und werden von dort aus zum Champions Deck begleitet.

Buchbare Zeiten und Einlass:

- Mittag: 11.00 – 15.00 Uhr
- Abend: 17.00 – 23.30 Uhr (Spielende)

Toiletten:

Für die Gäste im Hospitality Bereich stehen separate Toiletten zur Verfügung.

Mittag:

Lunch à 25 Personen

- Lunch ohne alkoholische Getränke: CHF 2`725.00
- Lunch mit alkoholischen Getränken: CHF 3`200.00

Getränke:

- Ohne alkoholische Getränke: (Wasser, Softgetränk, Kaffee)
- Mit alkoholischen Getränken: (Wasser, Softgetränke, Weisswein, Rotwein, Bier, Kaffee)

Vor Ort können zusätzliche Weiss- und Rotweine sowie Champagner bestellt werden.

Lunch Menü:

Chips und Nüssli

Kaltes Plättli mit Obst und Essiggemüse und Bürli

Vorspeisen

Melonen-Kaltschale mit Matcha, Ingwer und Limette

Salat an Zitronenvinaigrette und Granatapfel mit Croutons

Hauptgang

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit gebratenen Champignons, Rösti und Marktgemüse (Quorn Vegi)

Gebratener Zander mit grünem Spargel Linguine und Tomaten (Quorn Vegi)

Äplermaccroni Chääsrolle mit Geflügelspeck, Kartoffeln und Röstizwiebeln dazu
Öpfelchutney

Dessert

Himbeer-Passionsfrucht Tiramisu mit frischen Erdbeeren

Abend:

Dinner à 25 Personen

- Food 1 mit alkoholischen Getränken: CHF 2`450.00
- Food 1 ohne alkoholische Getränke: CHF 1`975.00

- Food 2 mit alkoholischen Getränken: CHF 3`700.00
- Food 2 ohne alkoholische Getränke: CHF 3`225.00

- Food 3 mit alkoholischen Getränken: CHF 4`700.00
- Food 3 ohne alkoholische Getränke: CHF 4`225.00

Getränke:

- Ohne alkoholische Getränke: (Wasser, Softgetränk, Kaffee)
- Mit alkoholischen Getränken: (Wasser, Softgetränke, Weisswein, Rotwein, Bier, Kaffee)

Vor Ort können zusätzliche Weiss- und Rotweine sowie Champagner bestellt werden.

Dinner Menüs:

Food 1:

Chips und Nüssli

Kaltes Plättli mit Fleisch und Käse, Essigemüse Obst und Bürli

Pinsa-Ecken mit Rohschinken , Tomaten, Mozzarella und Rucola oder Pinsa-Ecken mit Grillzucchetti, Tomaten und Rucola

(ohne Service)

Food 2:**Vorspeise:**

Melonen-Kaltschale mit Matcha, Ingwer und Limette

Kräutersalat an Zitronenvinaigrette und Granatapfel und Crevetten (Luya Nugget Vegi)

Thai-Papayasalat mit Poulet Spiessli Satay (Tofuspiess Vegi)

Hauptgang:

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit gebratenen Champignons, Rösti und Marktgemüse (Luya Vegi)

Gebratener Zander mit Trüffel-Linguine mit Spargel und Tomaten (Quorn Vegi)

Äplermaccroni Chäsrolle mit Geflügelspeck, Kartoffeln und Röstizwiebeln dazu
Öpfelchutney

Dessert:

Himbeer-Passionsfrucht Tiramisu mit frischen Erdbeeren

Mini Cones mit Mango Glace und Caramel

Food 3 :**Vorspeise:**

Melonen-Kaltschale mit Matcha, Ingwer und Limette

Kräutersalat an Zitronenvinaigrette und Granatapfel und Crevetten (Luya Nugget Vegi)

Mini Beef Tacos mit Wrapschale, Avocado, Sauerrahm, Koriander und Tomaten

Thai-Papayasalat mit Poulet Spiessli Satay (Tofuspiess Vegi)

Hauptgang:

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit gebratenen Champignons, Rösti und Marktgemüse (Luya Vegi)

Gebratener Zander mit Trüffel-Linguine mit Spargel und Tomaten (Quorn Vegi)

Äplermaccroni Chääsrolle mit Geflügelspeck, Kartoffeln und Röstizwiebeln dazu
Öpfelchutney

Dessert

Himbeer-Passionsfrucht Tiramisu mit frischen Erdbeeren

Mini Cones mit Mango Glace und Caramel

Lizzas Brownie-Bites