

IHR WINTERFEST

IM

★ ★ ★ ★ 
Hotel Banana City
Winterthur | Switzerland



Unsere Angebote für Ihr Winterfest

Ob im grossen Festsaal, im gemütlichen Eventsaal oder in kleinerem Rahmen ab 10 Personen in unserem Restaurant.

Ihr Apéro

Schaffen Sie für Ihren Event ein Erlebnis mit unserem Marroni Apéro.

Ab CHF 13.00
pro Person

Ihr Menü

Kombinieren Sie ein einheitliches Menü für Sie und Ihre Gäste.

Wählen und upgraden Sie Ihr Wintermenü!

3 Gänge ab CHF 59.00
pro Person

Ihr Buffet

Gerne stellen wir für Sie aus unseren Menükomponenten auch ein Buffet zusammen.

Eine Kombination aus servierten Gängen und Buffets ist ebenfalls möglich.

Gerichte ohne Aufpreis sind in Ihrem Menüpreis bereits enthalten.

Marroni Apéro

| | |
|-------------|-------|
| Marroni | 13.00 |
| Glühwein | |
| Apfelpunsch | |

Extra Getränke für Ihren Marroni Apéro

| | | |
|---|--------------|--------|
| Zusätzlicher «Schuss» für den Punsch | pro «Schuss» | + 2.00 |
| wahlweise Rum oder Amaretto | | |
| wird nach Verbrauch verrechnet | | |

| | | |
|---------------------------------------|----------|--------|
| Winter Apéro | pro Glas | + 9.50 |
| Ramazotti Aperitivo Rosato Prosecco | | |
| Orangen Gewürze | | |
| wird nach Verbrauch verrechnet | | |

| | | |
|---|------|---------|
| Le Contesse Prosecco Extra Dry DOC | 75cl | + 54.00 |
| Glera | | |
| Le Contesse, Veneto, Italien | | |
| wird nach Verbrauch verrechnet | | |

| | | |
|---|------|---------|
| Laurent Perrier | 75cl | + 85.00 |
| Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier | | |
| Domaine LaurentPerrier, Champagne, Frankreich | | |
| wird nach Verbrauch verrechnet | | |

Extra Häppchen für Ihren Marroni Apéro

| | |
|--|--------|
| Kartoffel-Süppchen im Brot serviert | + 5.00 |
|--|--------|

| | |
|---|---------|
| Getrüffeltes Parmesancreme-Süppchen im Brot serviert | + 13.00 |
|---|---------|

| | |
|--|--------|
| Flammkuchen | + 7.50 |
| verschiedene Sorten Flammkuchen auf dem Holzbrett serviert | |

| | |
|---|--------|
| Mini Äpler Maccaronen | + 7.00 |
| Kartoffel Käse Speck Röstzwiebel Rahm | |

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Mini Sandwiches assortiert | + 5.00 |
| Poulet Aubergine Ei & Gurke | |

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Deklaration: Rind, Geflügel, Schwein, Kalb (CH), Reh (CH), Ente (FR) Lachs (NOR, Aquakultur), Jakobsmuschel (CA, Wildfang)
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten kontaktieren Sie bitte unsere Anlass Abteilung

Vorspeisen

Nüsslisalat

Speck | Ei | Croûtons | Granatapfelkerne | Hausdressing

Mesclunsalat

junger Blattsalat | Essiggemüse | Croûtons | Hausdressing

Marronicrème Suppe

Rahm | glasierte Marroni

Kürbiscrème Suppe

Rahm | Kürbiskerne | Kürbiskernöl

Pilzessenz

Morchel Ravioli | fermentierter Rettich | Umami

+5.00

Kalbspastete

Zwetschgen – Chutney | Wildkräutersalat

+ 7.00

Rindscarpaccio

eingelegte Beeren | Wildkräuter | Zitrone | Parmesan | Olivenöl

+ 5.00

Tatar Plant Based

vegan | Auberginenkaviar | Essiggemüse | Hausbrot

+ 3.00

Graved Lachs

Buttermilch | Kresse | Kräuteröl

+ 10.00

Jakobsmuschel (bis 40 Personen bestellbar)

Erbsenpüree | Zitrone | Vanille

+ 11.00

Zwischengang

Oberländer Capuns

vegetarisch | Mangold | Bergkäse | Rahmsauce

+14.00

Saiblingsfilet

Linsen | Passionsfrucht | weisser Gin - Tomatenschaum

+19.00

Kürbistagliatelle

Kürbis Chutney | Kürbiskernöl | Kürbis Kerne | Parmesan

+15.00

Kalbsbäggli

geschmort | Selleriepüree | Karotten

+ 26.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Deklaration: Rind, Geflügel, Schwein, Kalb (CH), Reh (CH), Ente (FR) Lachs (NOR, Aquakultur), Jakobsmuschel (CA, Wildfang)

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten kontaktieren Sie bitte unsere Anlass Abteilung

Hauptgänge

Maispouardenbrust

Fregola Sarda | mini Gemüse | Jus | Mango Salsa

Rehpfeffer

Spätzli | Rosenkohl | Rotkraut | Marroni | Preiselbeeren

Hackbraten

Kartoffelstampf | Bohnenbündel | Marsalajus | Röstzwiebeln

Kalbsrückenbraten

+ 25.00

Sous vide gegart | Chardonnay Risotto | Wurzelgemüse | Thymianjus

Entenbrust

+ 9.00

Gewürz - Pancake | Kürbispüree | Eiszapfen | Beifussjus

Rindsentrecôte

+ 10.00

Sous vide gegart | Kartoffelgratin | Wintergemüse | Sauce Bernaise

Rindsfilet Wellington

+ 20.00

im Blätterteig | Taglierini | Gemüsebündel | Trüffeljus

Zürcher Geschnetzeltes

+ 6.00

Kalbshuft | Rösti | Champignons | Rahm

Lachskotelette

+5.00

am Knochen | Jasminreis | Ratatouille | Kräuterschaum

Vegetarische Hauptgänge

Fregola Sarda

spezialität Sardiniens aus Hartweizenmehl | Oliven | getrocknete Tomaten | Burrata

Risotto

Waldpilze | Sbrinz | aromatisiert mit Trüffel

Hackbraten

vegan | Kartoffelstampf | saisonales Minigemüse | Gemüsejus

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Deklaration: Rind, Geflügel, Schwein, Kalb (CH), Reh (CH), Ente (FR) Lachs (NOR, Aquakultur), Jakobsmuschel (CA, Wildfang)

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten kontaktieren Sie bitte unsere Anlass Abteilung

Desserts

«Die letzte Toblerone»

hergestellt in der Schweiz | Mousse | Crunch

Apfelstrudel

warm serviert | Nüsse | Rosinen | Baileys - Vanille Sauce **oder** Vanille Glace | Schlagrahm

Walnuss – Brownie

Sauerkirschen | Fior di Latte Glace

Topfenknödel

Nuss Nougat | Kirschragout | Nüsse

Vermicelle

Marroni Püree | Meringues | Schlagrahm

Dessertvariation dreierlei

+ 8.00

in Gläschen serviert | Café Panna Cotta

Schwarzwälder Kirschtorte | Haselnuss - Vanille - Creme

Unsere Weinempfehlung für Ihr Menü

Gerne beraten wir Sie, um den perfekten Wein für Ihr Menü zu finden

Weisswein

Lässig AOC 75cl 57.00
Riesling Sylvaner
Zweifel 1898 | Zürich | Schweiz

Chardonnay Erste Wahl AOC 75cl 71.00
Chardonnay
Weingut Florin | Schaffhausen | Schweiz

Lugana Limne DOC 75cl 58.00
Trebiano
Tentua Rovaglia | Lombardei | Italien

Savennières Blanc Clos St. Yves AOC 75cl 72.00
Chenin Blanc
Domain des Baumard | Loire | Frankreich

Rotwein

Terre Alte Rosso DOC 75cl 54.00
Merlot
Gialdi SA | Tessin | Schweiz

Sempre Tu DOC 75cl 62.00
Primitivo
Feudo Croce | Apulien | Italien

Parajes De Callejo DO 75cl 66.00
Tempranillo
Felix Callejo | Ribera del Duero | Spanien

Châteauneuf-Du-Pape Catarina Bio AOC 75cl 105.00
Grenache | Syrah
Domaine Duseigneur | CH. Neuf-du-Pape | Frankreich

WIR FREUEN UNS, AUS IHREM ANLASS EIN ERLEBNIS ZU MACHEN

Haben wir Sie mit unserem Angebot überzeugt?

Senden Sie uns noch heute Ihre Anfrage für Ihren Anlass.

Mit dem untenstehenden Link können Sie uns direkt kontaktieren:

[Mail öffnen](#)

IHR BANANA CITY TEAM

