HOTEL BANANA CITY

BANKETTDOKUMENTAION

Hotel Banana City
Winterthur | Switzerland

HOTEL BANANA CITY

SEMINARE, SPEISEN & ÜBERNACHTUNG

Wir sind Ihr idealer Partner für Bankette, Tagungen und Kongresse in Winterthur. Unsere zentrale Lage zeichnet uns aus. Nur wenige Gehminuten vom Bahnhof entfernt finden Sie alles unter einem Dach.
Die historische Altstadt ist der gelungene Ausgleich nach anstrengenden Tagen.

WIR BIETEN IHNEN

- 9 Seminar- und Konferenzräume
- 2 zentral gelegen Sitzungszimmer im Zentrum Neuwiesen
- Festsaal für Anlässe bis 350 Personen
- Eventsaal für Anlässe bis 100 Personen
- Grosszügige Garten- und Dachterrasse
- Digitale Beschilderung | Wegweisung
- Kostenloses WLAN
- Restaurant mit saisonalen Angeboten
- Teambuilding Aktivitäten wie Hotelgolfing, Escape Mission, etc.
- Kostenloser Zugang zum Fitness- und Wellnessbereich des Migros Fitnessparks für Übernachtungsgäste
- Klimatisierte oder mit Kühlumluftanlagen ausgestattete Räume
- Tiefgarage mit 150 Stellplätzen

WIR BERATEN SIE GERNE

E-Mail: seminar@bananacity.ch

APÉRO ANGEBOTE - INDIVIDUELL

AB 10 PERSONEN

VORSPEISE

Tatar im Cornet[ADFGJK]	pro Stück	CHF 5.50
Wahlweise mit: Rindfleisch | Lachs | Vegan		
Thunfisch | Wakame | rosa Beeren | Wasabi[DFK]	pro Stück	CHF 7.00
Focaccia | Lachs | Burrata | Mesclun[ACDF]	pro Stück	CHF 1.70
Rinds Carpaccio | Trüffelcreme | fermentierte Baum Nuss[CHL]	pro Stück	CHF 6.00
Melone | Portweinfeige | Parmaschinken[L]	pro Stück	CHF 6.50
Grillierte Aubergine | Frischkäse | Safran | Schnittlauch[C]	pro Stück	CHF 5.50
Oliven | Parmesan | Chips oder Nüssli[G]	pro Person	CHF 5.00
Grissini | Rohschinken[AFGK]	pro Glas	CHF 4.50

HAUPTGANG

Mini Pizza Margherita[AG]	pro Stück	CHF 3.50
Mini Käseküchlein[ACFG]	pro Stück	CHF 1.75
Mini Schinkengipfel[ACFGKLM]	pro Stück	CHF 3.50
Poulet - Meatballs | BBQ Sauce[ACFGIJL]	pro 3 Stück	CHF 5.00
Mini - Schnitzel | Kartoffelsalat	pro Stück ab	CHF 4.50
Wahlweise aus: Kalbfleisch[AJ] | Schweinefleisch[ACJ] | Pouletfleisch[AJK] | Seitan (vegan)[ACFGKLM]		
Gebackene Crevette | Mangochutney[AB]	pro Stück	CHF 2.75
Gemüse | Tempura Teig | Kräuter Dip[ACFG]	pro Stück	CHF 2.30
Frühlingsrollen (vegan) | Süss - Sauer Sauce[AFI]	pro Stück	CHF 2.30
Flammkuchen	pro Flammkuchen	CHF 15.00
In 8 Stücke geschnitten | Speck & Zwiebeln[AGCF] | Lachs[AGCFD] | mediteranes Gemüse[AGCFL]		

DESSERT

Cremeschnitte[AG]	pro Stück	CHF 4.50
Schokoladenmousse | Macaron | Beeren[ACGH]	pro Stück	CHF 5.00
Süsse Frucht - Mochi[EFGHK]	pro Stück	CHF 4.50
Schokoladenbrunnen | Fruchtspiesse[GH]	pro Person	CHF 10.00
Milchreis | saisonaler Kompott | Nüsse[GL]	pro Stück	CHF 3.50

APÉRO ANGEBOTE - SANDWICHES

AB 10 PERSONEN

BROT
NACH IHRER WAHL

Ruuchbrot
Laugenbrot
Körnerbrot

ZUTATEN
FÜR CHF 65.00

- Kochschinken
- Fleischkäse
- Salami
- Rohschinken
- Trutenbrust
- Emmentaler Käse
- Tete de moine
- Quark – Schnittlauch
- Tomate Mozzarella
- Poulet Curry
- Thon

ZUTATEN
FÜR CHF 75.00

- Bündner Fleisch
- Lachs

METER SANDWICHES

Geschnitten zu 20 Stück pro Sandwich
Immer belegt mit Tomaten | Gurken | Salat | Tatarsauce

Die Preise verstehen sich pro Meter Sandwich

APÉRO VARIANTEN

GREEN

CHF 25.00 pro Person

Tatar | eingelegte Himbeeren | Kresse | schwarze Nuss[AHJ]
(vegan)

Grillierte Aubergine | Frischkäse | Safran | Schnittlauch[C]
(vegetarisch)

Mini Seitan Schnitzel | Kartoffel Salat | Zitrone[ACFGIKLM]
(vegan)

Gemüse im Tempura Teig | Kräuter Dip[ACFG]
(vegetarisch)

Schokoladenmousse | Avocado | Beeren[F]
(vegan)

URBAN

CHF 30.00 pro Person

Melone | Portweinfeige | Parmaschinken[L]

Focaccia | Lachs | Burrata | Mesclun[ACDF]

Poulet - Meatballs | BBQ Sauce[ACFGIJL]

Frühlingsrollen | Süss - Sauer Sauce[AFI]
(vegan)

Schokoladenmousse | Macaron | Beeren[ACGH]

DELUXE

CHF 40.00 pro Person

Dreierlei vom Tatar im Cornet[ADFGJK]

Rindfleisch | Lachs | Vegan

Thunfisch | Wakame | Beeren | Wasabi[DFK]

Rinds Carpaccio | Trüffelcreme | fermentierte Baumnuss[CHL]

Fischragout | Linsen - Quinoa - Bällchen | Trauben | Kerbel[ADGIL]

Short Ribs vom Schwein | BBQ Sauce | Süsskartoffel | Rettich[ACFGHI]

Linsen Dahl | Okra Schote | Joghurt[G]

Passionsfruchtmousse | Macaron | Beeren[G]

Cremeschnitte | frische Beeren[AG]

Fruchtspiess | Schokoladenbrunnen[GH]

MENÜ VORSCHLÄGE
KLASSISCH

Mesclun | Essig Gemüse | Hausdressing | Croutons[ACIL]

* * *

Maispoulardenbrust | Fregola Sarda | Mini - Gemüse | Portweinjus[AGIL]

Oder

Fregola Sarda | Burrata | Mini - Gemüse | Mozzarella - Schaum| Kräuteröl[AGL]

* * *

Apfelstrudel | Vanille - Baileys Sauce | Fior di Latte Glace[AG]

3 GANG MENÜ

CHF 49.00 pro Person

Spinat Salat | Feta | Kalamata Oliven | Dattel Tomaten[GL]

* * *

Karotten - Ingwer Suppe | Poulet Teriyaki Spiess[AEGHIL]

* * *

Rinds - Stroganoff | Tagliatelle | Sauerrahm | flambiert mit Whisky[ACEFGIL]

Oder

Kartoffel - Gnocchi | Gorgonzola | Portweinfeige[AGHL]

* * *

Schokoladen - Lava - Kuchen | Beeren Ragout | Fior di Latte Glace[ACFGL]

4 GANG MENÜ

CHF 69.00 pro Person

MENÜ VORSCHLÄGE
URBAN

Thunfisch | Rosa Beeren | Wakame | Honig - Dill - Senf[DFKJL]

Oder

Sashimi von der Wassermelone | Rosa Beeren | Wakame | Kräuteröl[FK]

* * *

Getrüffelte Parmesan Creme Suppe[FGIJ]

* * *

Duo vom Kalb | Kartoffel - Gemüseröllchen | Erbsenpüree | Portweinjus[ILGH]

Oder

Arancini | Mediterranes Gemüse | Joghurt | Umami Kresse[ABCDFGN]

* * *

Schokoladen Mousse Törtchen[ACFGHL]

4 GANG MENÜ

CHF 79.00 pro Person

MENÜ VORSCHLÄGE
DELUXE

Entenleberterrine | Linsen | Balsamico | Himbeeren[L]

Oder

Gemüseterrine | Linsen | Balsamico | Himbeeren[G]

* * *

Pfirsichsorbet | Prosecco[L]

* * *

Kabeljau | Chili - Honigkruste | Yuzuschaum[DLGH]

Oder

Tofu | Chili - Honigkruste | Yuzuschaum[GHL]

* * *

Rindsfilet | Bramata Polenta | Gemüsebouquet | Schalottenjus[GHIL]

Oder

Agnolotti | Portweinfeige | Pecorino | Salbeibutter[ACGHL]

* * *

Himbeer - Kalamansi Sphäre[CFG]

5 GANG MENÜ

CHF 99.00 pro Person

BUFFET VORSCHLÄGE
KLEIN

Blattsalate
Karotten und Sellerie als Rohkost Salate
Sprossen | Nüsse | Croutons | gehaktes Ei | Französisches- und italienisches Dressing[CIL]

* * *

Hackbraten[AI] | Pilzrahmsauce[GIL]
Kartoffelcreme[GH]
Mischgemüse[G]
Gemüselasagne[AG]

* * *

Fruchtsalat
Kirschkuchen[ACFGHM]

IHR BUFFET FÜR

CHF 35.00 pro Person

BUFFET VORSCHLÄGE

GREEN

Kichererbsensalat[G]
Gerstensalat[AFJL]
Süsskartoffelsalat[HL]

Blattsalate
Karotten und Sellerie als Rohkost Salate
Sprossen | Nüsse | Croutons | gehaktes Ei | Französisches- und italienisches Dressing[CIL]

* * *

Veganer Hackbraten[IM] | Waldpilzsauce[GIL]
Wildreis
Tofu - Kräuter Piccata[ACFG] | Tomaten Ragout
Tagliatelle[ACF]

* * *

Schokoladen - Avocado - Mousse[F]
Himbeer - Mousse - Stange[AF]
Fruchtsalat

IHR BUFFET FÜR

CHF 55.00 pro Person

BUFFET VORSCHLÄGE

URBAN

Caprese[GH]
Griechischer Salat[GL]
Rauchlachs | Senf | Dill | Meerrettich[D]

Blattsalate
Karotten und Sellerie als Rohkost Salate
Sprossen | Nüsse | Croutons | gehaktes Ei | Französisches- und italienisches Dressing[CIL]

* * *

Poulet Saltimbocca | Kalbsjus
Süsskartoffelcreme[GH]
Sautierter Broccoli
Lachssteak am Knochen[D]
Kartoffel - Wurzelgemüse - Gratin[CG]

* * *

Schokoladen Mousse | Safran - Ananas[G]
Mini Cremeschnitte[AG]
Fruchtsalat

IHR BUFFET FÜR

CHF 69.00 pro Person

BUFFET VORSCHLÄGE

DELUXE

Rohschinken | Melone | Feige | Wildkräuter[G]
Lachs & Heilbutt | Chutney | Meerrettich Creme | Senf | Dill | Zwiebeln[DFGJL]
Auswahl vom schweizer Käse | Trauben | Nüsse[AFGHKL]
Ochsenherztomate | Burrata | Kräuteremulsion | schwarze Nuss[GH]
Griechischer Salat[GL]
Orientalischer Kichererbsensalat[G]
Pasta Salat[AFGH]

Blattsalate
Karotten und Sellerie als Rohkost Salate
Sprossen | Nüsse | Croutons | gehaktes Ei | Französisches- und italienisches Dressing[CIL]

* * *

Kartoffelgratin[CG]
Kalbsschulter Braten | Pilzrahmsauce[GIL] oder Kräuterjus[IL]
Mischgemüse[G]
Kabeljau[D] | Edamame[F] | Hummerschaum[BGI]
Vichy Karotten[G]
Blattspinat[G]
Indischer Safranreis[FH] | mini Gemüse | Nüsse

* * *

Tiramisu[ACEFGH]
Schokoladenbrunnen[GH] | Fruchtspiesse
Vanille Panna Cotta[G]
Schokoladen Mousse[G] | Safran | Ananas

IHR BUFFET FÜR

CHF 89.00 pro Person

ALLERGENE UND HERKUNFT

ALLERGENE

A	-	glutenhaltiges Getreide
B	-	Schalentiere
C	-	Eier
D	-	Fisch
E	-	Erdnüsse
F	-	Soja
G	-	Milch | Milchzucker | Laktose
H	-	Schalenfrüchte
I	-	Sellerie
J	-	Senf
K	-	Sesam
L	-	Sulfit | Schwefeloxid
M	-	Lupine
N	-	Weichtiere

HERKUNFTSDEKLARATION

Rindfleisch	-	Schweiz
Kalb	-	Schweiz
Poularde	-	Schweiz | Ungarn
Entenleber	-	Frankreich
Schwein	-	Schweiz
Lachs	-	Norwegen
Thunfisch	-	Westpazifik | Wildfang
Heilbutt	-	Dänemark
Kabeljau	-	Kanada | Schleppnetzfang
Crevette	-	Vietnam | Aquakultur
Hummer	-	USA | Kanada

Bei weiter Fragen zu Allergenen und Herkunftsbezeichnung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

RÄUMLICHKEITEN

RESTAURANT
HOTELKOMPLEX EG

IDEAL FÜR IHREN APÉRO UND ABENDESSEN

In kleinerem Rahmen bis zu einer Personenzahl von 50 Personen.

EVENTSAAL
HOTELKOMPLEX EG

IHR EXKLUSIVER BEREICH

Ideal für Anlässe ab 50 Personen mit einem separaten Bereich und eigener Terrasse

RÄUMLICHKEITEN

FESTSAAL

FESTSAALKOMPLEX -2 UG

- Grösse: 315^{m2}
- Direkter Zugang mit dem Aufzug
- Direkter Zugang zum Parkhaus
- Künstlergarderoben
- Moderne Theaterbühne mit Licht- und Tontechnik
- Saal und Foyer sind mit Wänden trennbar

FÜR IHRE FEIER, APÉROS UND ABENDESSEN

Ideal für Anlässe ab 70 bis 200 Personen

Hotel Banana City
Winterthur | Switzerland

WIR FREUEN UNS, AUS IHREM ANLASS EIN ERLEBNIS ZU MACHEN

Hotel Banana City
Schaffhausterstrasse 8 | 8400 Winterthur
seminar@bananacity.ch | bananacity.ch
+41 52 268 16 16