



HOTEL BANANA CITY

BANKETTDOKUMENTATION

HOTEL BANANA CITY

SEMINARE, SPEISEN & ÜBERNACHTUNG

Wir sind Ihr idealer Partner für 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 gelegene 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 Kühlelftanlagen 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} Wahlweise mit: Rindfleisch Lachs Vegan	pro Stück	CHF	5.50
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 Portweifeige 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 Wahlweise aus: Kalbfleisch ^{AJ} Schweinefleisch ^{ACJ} Pouletfleisch ^{AK} Seitan (vegan) ^{ACFGKLM}	pro Stück ab	CHF	4.50
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 In 8 Stücke geschnitten Speck & Zwiebeln ^{AGCF} Lachs ^{AGCFD} mediterranes Gemüse ^{AGCFL}	pro Flammkuchen	CHF	15.00

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

Preis inklusive MwSt.

APÉRO ANGEBOTE – SANDWICHES

AB 10 PERSONEN

BROT

Nach Ihrer Auswahl

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

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

Preis inklusive MwSt.

APÉRO VARIANTEN

GREEN

pro Person

CHF 25.00

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

pro Person

CHF 30.00

Melone | Portweifeige | Parmaschinken^t

Focaccia | Lachs | Burrata | Mesclun^{ACDF}

Poulet-Meatballs | BBQ Sauce^{ACFGIJL}

Frühlingsrollen | Süss-Sauer Sauce^{AFI}
(vegan)

Schokoladenmousse | Macaron | Beeren^{ACGH}

DELUXE

pro Person

CHF 40.00

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

Passionsfrucht mousse | Macaron | Beeren^G

Cremeschnitte | frische Beeren^{AG}

Fruchtspiess | Schokoladenbrunnen^{GH}

MENÜ VORSCHLÄGE

KLASSISCH

3-GANG MENÜ

pro Person

CHF 49.00

Mesclun | Essig Gemüse | Hausdressing | Croutons^{ACIL}

* * *

Maispouardenbrust | 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}

4-GANG MENÜ

pro Person

CHF 69.00

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}

MENÜ VORSCHLÄGE

URBAN

4-GANG MENÜ

pro Person

CHF 79.00

Thunfisch | Rosa Beeren | Wakame | Honig-Dill-Senf^{DFKJL}

oder

Sashimi von der Wassermelone | Rosa Beeren | Wakame | Kräuteröl^{FK}

* * *

Getrüffelte Parmesan Creme Suppe^{FGJ}

* * *

Duo vom Kalb | Kartoffel - Gemüseröllchen | Erbsenpüree | Portweinjus^{LGH}

oder

Arancini | Mediterranes Gemüse | Joghurt | Umami Kresse^{ABCDFGN}

* * *

Schokoladen Mousse Törtchen^{ACFGHL}

MENÜ VORSCHLÄGE

DELUXE

5-GANG MENÜ

pro Person

CHF 99.00

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^{GHL}

oder

Agnolotti | Portweinfeige | Pecorino | Salbeibutter^{ACGHL}

* * *

Himbeer-Kalamansi Sphäre^{CFG}

BUFFET VORSCHLÄGE

KLEIN

IHR BUFFET

pro Person

CHF 35.00

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}

BUFFET VORSCHLÄGE

GREEN

IHR BUFFET

pro Person

CHF 55.00

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

BUFFET VORSCHLÄGE

URBAN

IHR BUFFET

pro Person

CHF 69.00

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^{CL}

* * *

Poulet Saltimbocca | Kalbsjus

Süskartoffelcreme^{GH}

Sautierter Broccoli

Lachssteak am Knochen^D

Kartoffel-Wurzelgemüse-Gratin^{CG}

* * *

Schokoladen Mousse | Safran-Ananas^G

Mini Cremeschnitte^{AG}

Fruchtsalat

BUFFET VORSCHLÄGE

DELUXE

IHR BUFFET

pro Person

CHF 89.00

Rohschinken | Melone | Feige | Wildkräuter^G

Lachs & Heilbutt | Chutney | Meerrettich Creme | Senf | Dill | Zwiebeln^{DFGJL}

Auswahl vom schweizer Käse | Trauben | Nüsse^{AFGHKL}

Ochsenherztomate | Burrata | Kräutereulsion | 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^{CL}

* * *

Kartoffelgratin^{CG}

Kalbsschulter Braten | Pilzrahmsauce^{GL} oder Kräuterjus^L

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

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.

EVENTSAL HOTELKOMPLEX EG



IHR EXKLUSIVER BEREICH

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

RÄUMLICHKEITEN

FESTSAAL

FESTSAALKOMPLEX -2 UG



FÜR IHRE FEIER, APÉROS UND ABENDESSEN

Ideal für Anlässe ab 70 bis 200 Personen.

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



WIR FREUEN UNS,
AUS IHREM ANLASS
EIN ERLEBNIS ZU MACHEN