



Anlässe und Bankette

im National



Das National und seine Geschichte

Das Haus «National» wurde 1855 noch vor der Erstellung des Bahnhofs und des Postgebäudes erbaut. Direkt gegenüber dem Bahnhof liegend, war der stattliche Bau am Tor zu Winterthur schon immer von historischer Bedeutung für die Stadt.

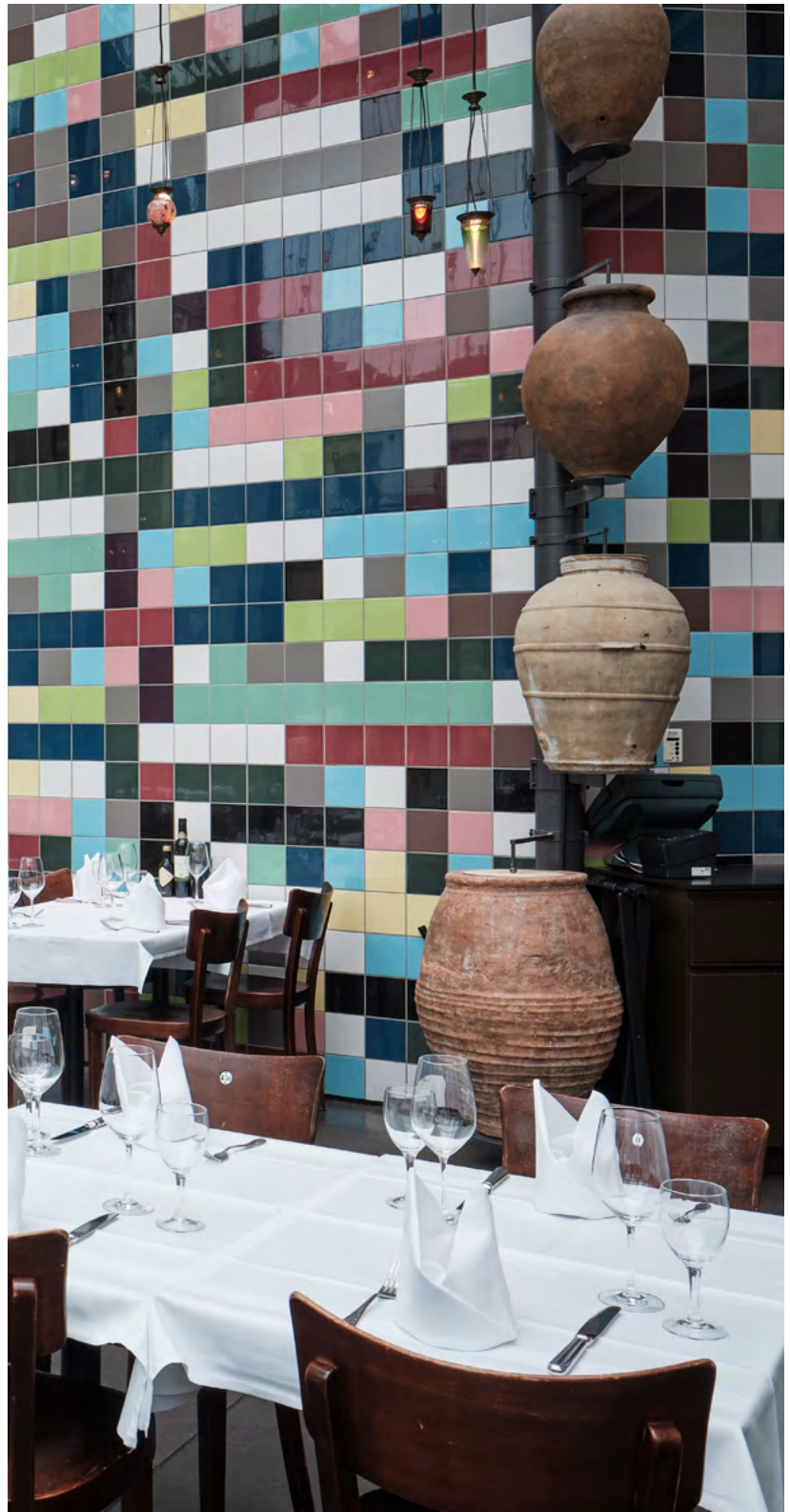
Den Namen National erhielt das Gebäude bereits Ende des 19. Jahrhunderts. 1875 wurde darin die «Schweizerische Unfallversicherungsgesellschaft Winterthur» gegründet, bevor es wenig später an die Löwenbräu AG Zürich überging. 1986, über 100 Jahre später, erwarb die AXA Winterthur das Haus zurück. Ende der 1990er Jahre wurde eine umfassende Sanierung unumgänglich, woraufhin das bestehende Gastronomiekonzept des Architekten Arnold Amsler und Hansruedi Bosshard umgesetzt wurde.

Seit Juli 2012 ist das National in den Händen der Bindella Unternehmungen und wird von Nuno Viana geführt.

Weinkultur und Bindella

Die Familienunternehmung Bindella, welche über 400 Weine im Angebot Ihrer Weinhandlung hat und ebenfalls ein eigenes Weingut in der Toskana führt, sorgt dafür, dass der Wein auch heute ein zentrales Thema im National bildet.

Bei unserer Auswahl konzentrieren wir uns hauptsächlich auf die klassischen Anbauländer Italiens und Frankreichs. Ebenfalls führen wir Schweizer Klassiker. Verlangen Sie unsere reichhaltige Weinkarte!



Willkommen im National

Profitieren Sie vom grossen Erfahrungsschatz unserer Mitarbeitenden.

Erzählen Sie uns von Ihrer Idee – wir setzen alles daran, dass Ihr Anlass bei uns ein voller Erfolg wird!

Anzahl Sitzplätze

Restaurant total	250 Personen
Salone	90 Personen
Cristallo	90 Personen
Atrio	70 Personen

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag	11.30 bis 24.00 Uhr
Sonntag	10.00 bis 22.00 Uhr



Ihr Anlass im National

Ob Familienfeier, Firmenanlass oder Hochzeit. Sei es im Restaurant oder einer der privaten Räumlichkeiten, bestimmt finden wir das für Sie entsprechende Ambiente. Mit unserem vielfältigen Wein- und Spirituosenangebot haben wir ebenfalls die Möglichkeit eine Degustation durchzuführen. Gerne stehen wir Ihnen bei der Planung Ihres Anlasses zur Seite und unterstützen Sie professionell ganz nach ihren Wünschen.

Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren, gerne geben wir Ihnen Auskunft über Konditionen und Rahmenbedingungen.

Organisation Anlässe und Bankette:

Jasmin Schoch
+41 52 212 24 24
info@national-winterthur.ch

National
Stadthausstrasse 24
8400 Winterthur

T +41 52 212 24 24
national-winterthur.ch



Aperitif-Vorschläge

«National» – CHF 15 pro Person

Crostini misti, 3 Stück pro Person
Auswahl: Tomaten ^{v+}, Oliven ^{v+}, Thon
Maischips mit Guacamole ^v
Rauchlachs-Mascarpone Roulade
Parmesan am Stück gebrochen ^v
Schwarze und grüne Oliven ^{v+}

«Lunita» – CHF 22 pro Person

Crostini misti, 3 Stück pro Person
Auswahl: Tomaten ^{v+}, Oliven ^{v+}, Thon
Gemüsesticks mit verschiedenen Dipsaucen ^v
Marinierter Feta mit Oliven und Thymian ^v
Calvados-Käseschnitte auf Baguette ^v
Meat Balls mit Chili und Knoblauch
Pouletspiesschen mit Honig-Soja-Marinade
Schwarze und grüne Oliven ^{v+}

«Gioia» – CHF 28 pro Person

Canapé, 1 Stück pro Person
Salami, Rohschinken, Brie
Crostini misti, 3 Stück pro Person
Auswahl: Tomaten ^{v+}, Oliven ^{v+}, Thon
Gemüsesticks mit verschiedenen Dipsaucen ^{v+}
Bresaola-Zigarre mit Käsemousse gefüllt
Maischips mit Guacamole ^v
Schwarze und grüne Oliven ^{v+}
Rindstatar «National» auf Baguette
Pouletspiesschen mit Honig-Soja-Marinade

**Gerne können Häppchen einzeln bestellt und individuell,
nach Lust und Laune, zusammengestellt werden.**

...Sie dürfen sich Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammenstellen

Salate

Grüner Blattsalat ^{v+}	9
Bunter Blattsalat mit Dörrtomaten und Rohschinken	12
Gemischter Salat ^{v+}	11
Caesar Salat mit Speck, Parmesan und Croûtons	14
Datteltomaten mit Büffelmozzarella ^v	18

Kalte Vorspeisen

Hausmarinierter Lachs mit Dill-Senfsauce	15
Orckney Lachscarpaccio mit Avocado-Tomaten Tatar und Zitronenöl	17
Rindscarpaccio mit Parmesansplittern	19

Suppen

Kraftbrühe mit Flädli	9
Vegane Minestrone ^{v+}	11
Weissweincrèmesuppe mit Trüffelschaum ^v	12

Hauptgänge Geflügel

Maispouardenbrust mit Taleggio und Spinatrisotto	32
Perlhuhnbrust mit Ricotta und schwarzen Baumnüssen, dazu Tagliatelle	34

Hauptgänge Fisch

Wolfsbarschfilet mit Weissweinrisotto	44
Thunfischsteak in Sesamkruste mit Spinat	43

Hauptgänge Vegetarisch

Hausgemachte Ricotta-Gnocchi mit Pilzragoût und Salbeibutter ^v	30
Kartoffel-Rosmarinturm mit saisonalem Gemüse, grillierten Pilzen und Pesto ^v	29

...Sie dürfen sich Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammenstellen

Hauptgänge Kalbfleisch

Kalbsnierstück mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Marktgemüse	50
Züri Geschnetzeltes mit Champignonrahmsauce und Nudeln	43
Kalbshackbraten mit Jus, Kartoffelstock und glasierten Karotten	32
Kalbsschulterbraten mit Rosmarin, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	32

Hauptgänge Rindfleisch

Rindsfilet-Gulasch Stroganoff mit hausgemachten Taglierini	43
Geschmorter Rindsbraten mit weisser Polenta und saisonalem Gemüse	37
Roastbeef mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	45

Desserts

Apfelhüechli mit Vanillesauce und Zimtzucker ^v	10
Saisonales Parfait mit Fruchtsalat ^v	12
Tiramisù	11
Saisonales Mousse mit Fruchtsauce ^v	12

Buffet

Bitte kontaktieren Sie uns, falls Sie ein Buffet für Ihren Anlass wünschen. Wir stellen Ihnen dies nach Ihren Wünschen individuell zusammen. Für Gruppen von 30 – 120 Personen.

Torten

Wir organisieren für Sie gerne Ihre Geburtstags- oder Hochzeitstorte nach Ihren Wünschen aus unserer Hauseigenen Pasticceria. Preis pro Person: CHF 14.–

**Unsere Menüs sind individuell anpassbar und können mit unseren saisonalen Speisen ergänzt werden.
Gerne beraten wir Sie dabei.**

Brunch

Getränke

Kaffee, Tee oder Schokolade, Fruchtsäfte, Prosecco

Buffet

Verschiedene Brote, Butterzopf, Gipfeli

Butter, Margarine, Konfitüre

Cornflakes, Birchermüesli, Naturejoghurt mit verschiedenen Kompotten

Rührei mit Speck oder Schinken, Spiegelei, Drei-Minuten-Ei und mehr

Aufschnitt und kalte Fleischspezialitäten, Lachs, Käse aus der Region

Antipasti misti

Kalbsschulter und Kartoffelstock und Gemüse

Desserts

Glacé- und Sorbetauswahl, frische Früchte, gebrannte Crème, Fruchtcrème, Kuchen, Apfelstrudel

Für Gruppen ab 25 Personen auf Vorbestellung

Montag bis Samstag.

Preis pro Person: CHF 48.–

Hinweise zu den Lebensmitteln:

Geflügel, Kalb und Schwein aus der Schweiz

Perlhuhn und Maispoularde aus Frankreich

Rindsfilet (Carpaccio, Gulasch und Würfel) aus der Schweiz

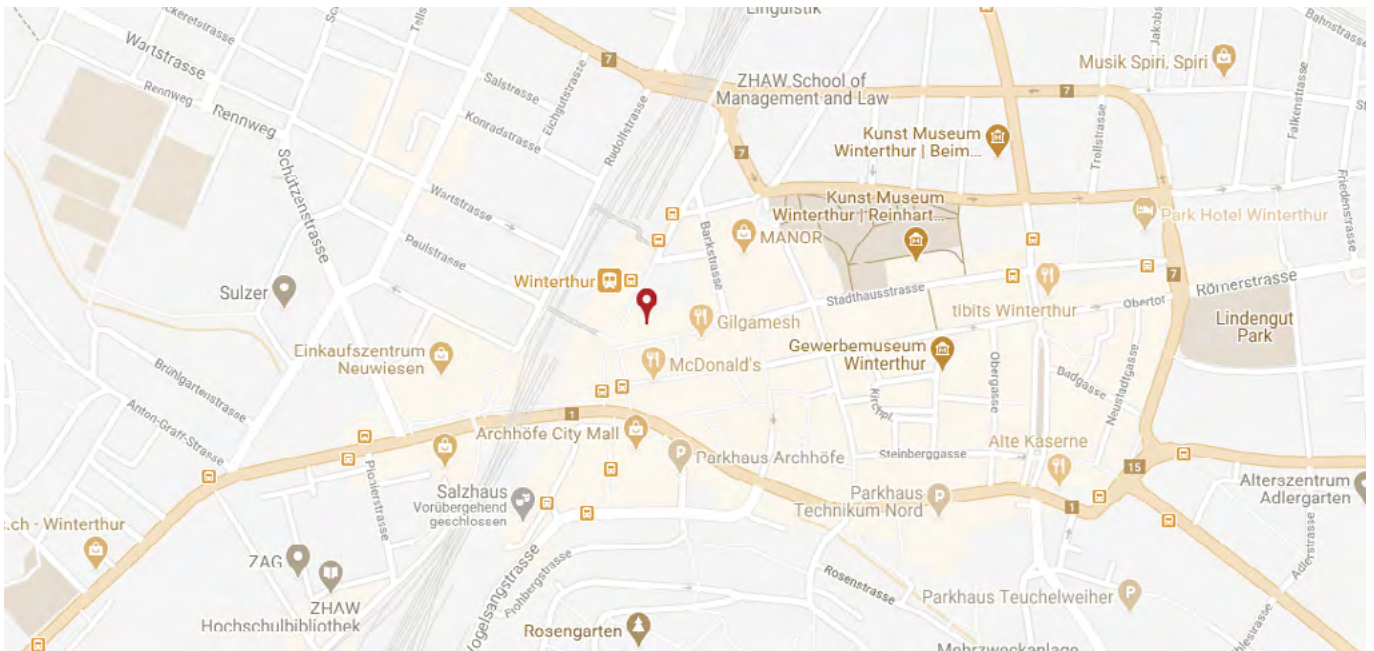
Rindsfilet* und Rindsentrecôte* aus Australien / Neuseeland

Fleischerzeugnisse aus der Schweiz und Italien

v: vegetarisch / v+: vegan

*Kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Situationsplan



Das National liegt direkt gegenüber des Bahnhofs Winterthur.

Anreise per Bahn:

Bahnhof Winterthur (SBB)

Verlassen Sie den Bahnhof Richtung Stadtzentrum.

Anreise per Auto:

Aus Zürich/Bern: A1 Richtung St. Gallen/Winterthur, Ausfahrt 68 Richtung Winterthur-Töss

Aus St. Gallen: A1 Richtung Zürich, Ausfahrt 70-71 Winterthur-Winterthur Nord

Das National verfügt über keine eigenen Parkplätze. Bitte benützen Sie das Bahnhof Parkhaus.

Jasmin Schoch
+41 52 212 24 24
info@national-winterthur.ch

National
Stadthausstrasse 24
8400 Winterthur

T +41 52 212 24 24
national-winterthur.ch

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Restaurant National
Gioia Bindella SA

Parteien und Vertragsschluss

Das Restaurant National, fortan Dienstleister genannt, erbringt Bankett- und Cateringleistungen für Anlässe jeglicher Art seiner Kunden, fortan Veranstalter genannt, nach Massgaben des individuell abgeschlossenen Detailvertrages. Der Vertrag kommt mit der Unterzeichnung des Detailvertrages zu Stande.

Schäden

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Bei Schäden oder Verlust von gemieteten Geräten haftet der Veranstalter. Das National lehnt jegliche Haftung ab.

Preise

Teuerungsbedingte Preisänderungen sind vorbehalten. Sämtliche Preise sind in CHF aufgeführt und verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Personenanzahl

Die definitive Personenanzahl muss bis spätestens 72 Stunden vor Anlass gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage der Rechnungsstellung.

Ab 3 Werktagen vor Anlass verrechnen wir das gewählte Menü zu 100% der zuletzt gemeldeten Personenanzahl.

Öffnungszeiten und Mitarbeiter Aufwand

Das Restaurant inklusive der Bar sind bis 24.00 Uhr geöffnet. Sollte das Fest länger dauern, wird pro Mitarbeiter und angebrochene Stunde ein Nachtzuschlag von CHF 45/h verrechnet. Die Anzahl der benötigten Mitarbeiter obliegt dem National und wird den Bedürfnissen angepasst.

Anzahlung

Das National behält sich vor, bei Vertragsabschluss eine Vorauszahlung bis zu einem Drittel des zu erwartenden Umsatzes zu verlangen. Die Reservation ist in diesem Falle erst verbindlich nach dem Eintreffen der Zahlung.

Annullierungsbedingungen

Tritt der Veranstalter vom Vertrag zurück, gelten folgende Richtlinien:

bis 14 Tage vor Anlass	keine Kosten
bis 3 Tage vor Anlass	50 %
unter 3 Tage vor Anlass	100 %

Zapfengeld

Als Betrieb der Bindella Gruppe inklusive eigenständiger Weinproduktion werden grundsätzlich vom Veranstalter mitgebrachte Weine nicht ausgeschenkt.

Zahlung

Für jeden Anlass wird eine Rechnung erstellt, diese ist in der gewährten Zahlungsfrist zu begleichen. Bei Zahlungen mit der Kreditkarte wird eine Kommission von 3 % vorbehalten.

Gerichtsstand

Diese allgemeinen Bedingungen sowie die auf ihrer Grundlage geschlossenen Verträge unterliegen dem Schweizer Recht. Als Erfüllungsort und Gerichtsstand wird Zürich vereinbart.