



#### **Bananenreiferei**

Event Location Zürich West  
c/o SalsaRica AG  
Pfungstweidstrasse 101  
8005 Zürich  
T 044 271 97 78  
event@bananenreiferei.ch  
bananenreiferei.ch

#### **Steakhouse Bahnhof**

Untere Bahnhofstrasse 10  
8932 Mettmenstetten  
T 044 767 06 06  
kontakt@steakhouse-bahnhof.ch  
steakhouse-bahnhof.ch

#### **Restaurant Winzerhaus**

Haslernstrasse 28  
8104 Weiningen  
T 044 767 06 06  
kontakt@winzerhaus.ch  
winzerhaus.ch

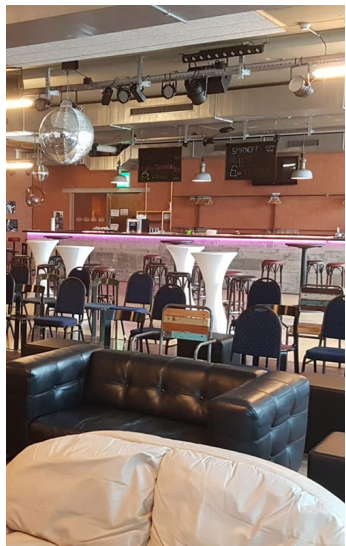


**Sie feiern, wir  
übernehmen den  
Rest – ihr Event  
in der Bananenreiferei.**



## Facts & Figures

50 Jahre lang wurden in der Bananenreiferei Bananen gereift. Diese Geschichte lebt weiter in der neuen Event Location in Zürich West. Industrieller Charme paart sich mit einer guten Infrastruktur für alle Arten von Events, Tagungen, Schulungen und Festivitäten. Zu erwähnen ist auch die grosse Terrasse, sehr gut geeignet für Ihren nächsten Teamevent zum Beispiel mit einem spannenden und unterhaltsamen Grillkurs. Die Bananenreiferei und das Steakhouse Bahnhof stellen Ihnen gerne ein Angebot nach Ihren Wünschen zusammen.



Räume	Apéro stehend	Galadinner
Eventsaal (368m <sup>2</sup> )	250	100
Raum 2 (75m <sup>2</sup> )	40	40
Raum 3 (142m <sup>2</sup> )	60	60
Raum 4 (132m <sup>2</sup> )	60	60
Terrasse (250m <sup>2</sup> )	zur Mitbenutzung	

## Catering Angebote

### Apéro Riche

Apéro riche  
 Oliven & Parmesan  
 Blätterteigstangen  
 Gemüsesticks mit Dipsauce  
 Schinkengipfeli  
 Käseküchlein  
 Salat nach Saison  
 Kartoffelsalat  
 Warme Fleischkäsebrötli  
 Lachs- und Tatarbrötli  
 Crevetten agio olio  
 Mini Bruschetta  
 Meatballs  
 Pouletflügeli  
 Spinatcrêpesröllchen

Fruchtsalat

70.-/Person

### BBQ

Salatbuffet

Rindsentrecôte  
 Lammracks  
 Pouletbrüstli  
 Spareribs  
 Frischlachs  
 Crevetten  
 Vegi-Burger

Grillgemüse  
 Rosmarinkartoffeln  
 Maiskolben

Fruchtsalat

80.-/Person

### Grillkurs

Wir zeigen Ihnen alles, was Sie über die Zubereitung von perfekten Grilladen à la Steakhouse wissen müssen. Grill-Tipps und -Tricks für Jedermann vom Profi, alles inklusive.

Sie sind auf der Suche nach einem aktiven und einzigartigen Event? Wir bieten ganzjährig spannende und unterhaltsame Grillkurse an. Geniessen Sie in ungezwungener Atmosphäre einen tollen Abend. Gerne stellen wir Ihnen ein personalisiertes Angebot zusammen.

120.-/Person

### Optionen zu den Varianten

- Apéro mit Oliven & Parmesan 5.-/Person
- Antipasti-Buffet anstelle Salatbuffet 10.-/Person
- Dessertbuffet anstelle Fruchtsalat 15.-/Person

### Im Preis inbegriffen

- Geschirr und Gläser
- Grillinfrastruktur

### Nicht im Preis inbegriffen

- Mitarbeiteraufwand
- Mietmobiliar
- Getränke

