



# Seminare

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 Unfallversicherungs-Gesellschaft 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 Anbaugebiete Italiens und Frankreichs. Ebenfalls führen wir Schweizer Klassiker. Verlangen Sie unsere reichhaltige Weinkarte!





## Ihr Seminar im National

---

Ob Sitzung, Tagung oder Lesung. Unsere Räumlichkeiten bieten die besten Voraussetzungen dafür. 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.

## Unsere Tagespauschale

---

Im Preis inbegriffen:

- Raummiete
- Beamer / Bildschirm
- Leinwand
- Flipchart
- Pinnwand
- Moderationskoffer
- Gratis W-LAN
- Schreibblock & Kugelschreiber
- Fruchtkorb



# Seminarräume

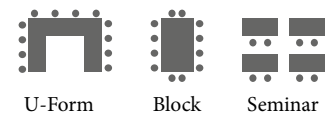
## Gioia



|                         |                    |
|-------------------------|--------------------|
| <b>Kapazität</b>        | bis 50 Personen    |
| <b>Grösse</b>           | 179 m <sup>2</sup> |
| <b>½ Tagespauschale</b> | CHF 260            |
| <b>Tagespauschale</b>   | CHF 400            |



## Stadthausstrasse



|                         |                   |
|-------------------------|-------------------|
| <b>Kapazität</b>        | bis 20 Personen   |
| <b>Grösse</b>           | 30 m <sup>2</sup> |
| <b>½ Tagespauschale</b> | CHF 180           |
| <b>Tagespauschale</b>   | CHF 260           |



## Lunita



|                         |                    |
|-------------------------|--------------------|
| <b>Kapazität</b>        | bis 25 Personen    |
| <b>Grösse</b>           | 110 m <sup>2</sup> |
| <b>½ Tagespauschale</b> | CHF 260            |
| <b>Tagespauschale</b>   | CHF 400            |



## Post



|                         |                   |
|-------------------------|-------------------|
| <b>Kapazität</b>        | bis 8 Personen    |
| <b>Grösse</b>           | 14 m <sup>2</sup> |
| <b>½ Tagespauschale</b> | CHF 160           |
| <b>Tagespauschale</b>   | CHF 230           |





# Kulinarisches Angebot

## Kaffeepause

**Vormittags** – CHF 19 pro Person  
Kaffee, Tee, frischer Saft und Gipfeli

**Lunch** – Preis nach Offerte  
3-Gänge Business Lunch

## Aperitivo

«**Gioia**» – CHF 33 pro Person  
Canapé, 1 Stück pro Person  
Auswahl: Salami, Rohschinken, Brie  
Crostini misti, 3 Stück pro Person  
Auswahl: Tomaten <sup>v+</sup>, Oliven <sup>v+</sup>, Thon  
Gemüsesticks mit verschiedenen Dip-  
saucen <sup>v+</sup>  
Bresaola-Zigarre mit Käsemousse gefüllt  
Maischips mit Guacamole <sup>v</sup>  
Schwarze und grüne Oliven <sup>v+</sup>  
Rindstatar «National» auf Baguette  
Pouletspiesschen mit Honig-Sojamarinade

## Dinner

– Preis nach Offerte  
Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen.

**Sie vermissen etwas?**

**Gerne stellen wir Ihnen ein Angebot nach Ihren Wünschen zusammen.**

v: vegetarisch / v+: vegan

**Nachmittags** – CHF 19 pro Person  
Kaffee, Tee, Haus-Eistee und Kuchen

«**National**» – CHF 19 pro Person  
Crostini misti, 3 Stück pro Person  
Auswahl: Tomaten <sup>v+</sup>, Oliven <sup>v+</sup>, Thon  
Maischips mit Guacamole <sup>v</sup>  
Rauchlachs-Mascarpone Roulade  
Parmesan am Stück gebrochen <sup>v</sup>  
Schwarze und grüne Oliven <sup>v+</sup>



# 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 Parkhaus Bahnhof Winterthur, Stadtgarten (Manor) oder Archhöfen

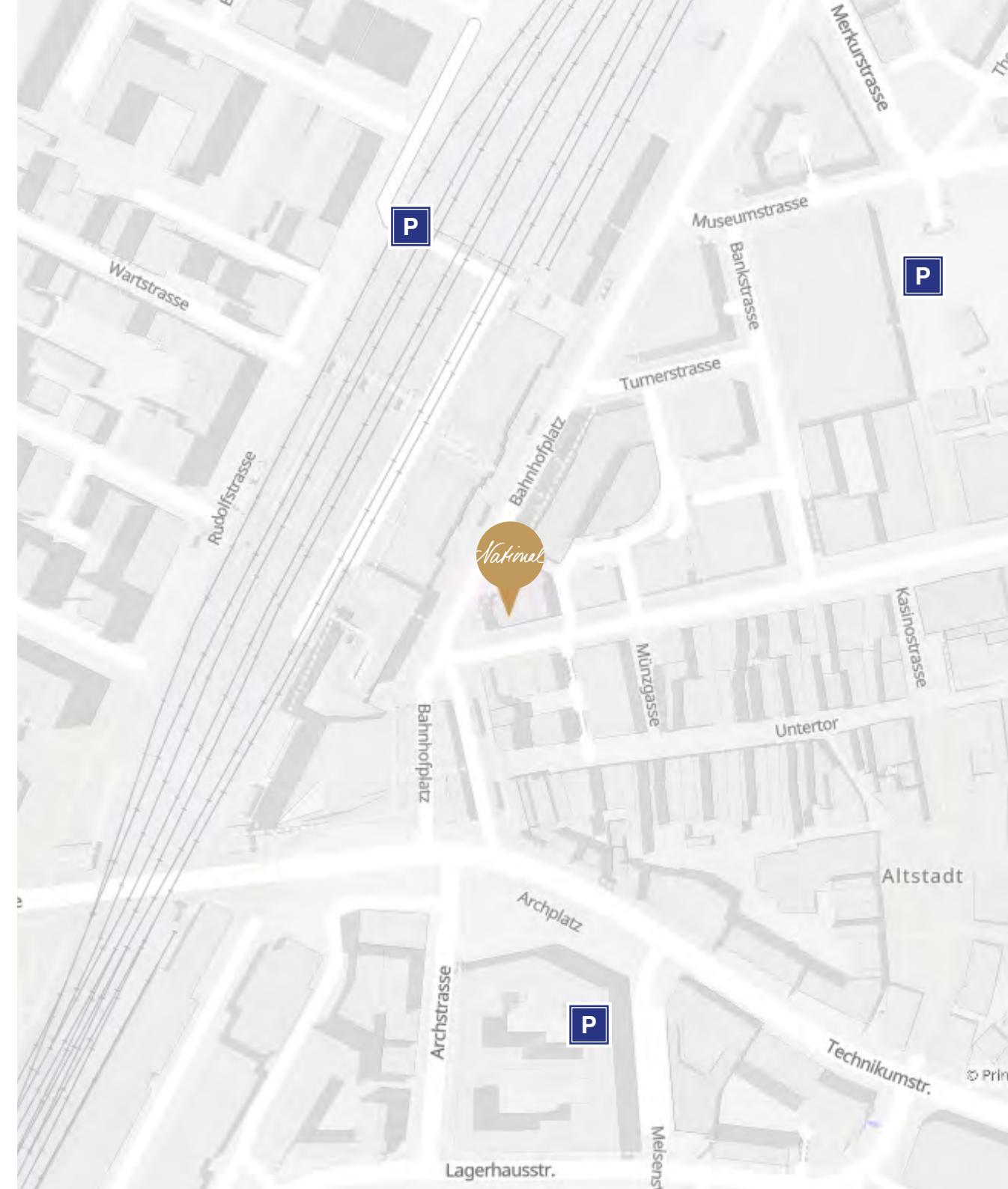
# Kontakt

---

## Organisation Seminare:

National  
Jasmin Schoch  
Stadthausstrasse 24  
8400 Winterthur

[national-winterthur.ch](http://national-winterthur.ch)  
[info@national-winterthur.ch](mailto:info@national-winterthur.ch)  
T +41 52 212 24 24





# 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.

## 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 1 Monat vor Anlass  | keine Kosten |
| bis 14 Tage vor Anlass  | 30 %         |
| bis 7 Tage vor Anlass   | 60 %         |
| unter 7 Tage vor Anlass | 100 %        |

## Zapfengeld

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

## 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.