

RESTAURANT
COMMIHALLE

**Bankettdokumentation
ab 20 Personen**

BENVENUTI

Ansprechpersonen

Hajnalka Páva, Geschäftsführerin, Gastgeberin
Armando Quaranta, Betriebsassistent
Pasquale Battagliese, Küchenchef

Kontakt

Stampfenbachstrasse 8
8001 Zürich
+41 44 250 59 60
commihalle@commercio.ch

www.commihalle.ch
@commihalle_zuerich

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag von 11.30 bis 23.00 Uhr

Betriebsferien werden jeweils auf der Webseite aufgeschaltet. Allfällige Verlängerungen der Öffnungszeiten sind nach Absprache mit der Geschäftsführung möglich.

Anreise

Tram	Station Zürich, Central
Bus	Station Zürich, Central
Zug	Hauptbahnhof Zürich
Parkplätze	in der nahen Umgebung
Parkhäuser	Central, Sihlquai HB, Urania

Portrait

mangia bene. ridi spesso. ama molto.

Nach diesem Motto lieben und leben wir in der Commihalle die italienische Küche, wobei das gemeinsame Schlemmern Tradition ist und so richtig zelebriert wird.

Egal ob Weihnachtsfeier, Sommerfest, Geburtstag, Jubiläum oder einfach sonst eine gemütliche Gesellschaft: Kontaktiere uns und wir besprechen gerne mit dir deine individuellen Wünsche.

Dabei sind wir besonders stolz auf unseren Eventsaal im hinteren Bereich des Restaurants, welcher schon viele Tanzfreudige, DJs, Komiker*innen und mehr empfangen hat. Cool und beliebt sind dabei unsere Hausspezialitäten als Verpflegung: Die Spaghetтата und die Tavolata in Tavola! Aber natürlich verzaubern wir euch auch sonst mit herzhafter italienischer Küche und liebevoll zubereiteten Menüs.

CAPACITÀ E NOLEGGIO

Normalbestuhlung

Restaurant Capriccio EG	27 Sitzplätze
Restaurant Bistro EG	62 Sitzplätze
Saal	101 Sitzplätze
Galerie OG	50 Sitzplätze
Total	240 Sitzplätze

Seminarbestuhlung

Saal	65 Sitzplätze
Galerie OG	20 Sitzplätze
Total	85 Sitzplätze

Kinobestuhlung

Saal	80 Sitzplätze
Galerie OG	20 Sitzplätze
Total	100 Sitzplätze

Terrasse

Kleines Boulevard	8 Sitzplätze
Terrasse	36 Sitzplätze
Total	44 Sitzplätze

Bar

Bar EG	10 Sitzplätze
Bar Saal	15 Sitzplätze

Exklusive Anlässe

Nach Absprache sind exklusive Anlässe bis zu 250 Sitzplätzen und bis zu 500 Stehplätzen möglich. Gerne beraten wir dich in einem persönlichen Gespräch.

Materialmiete

Miete	CHF
Beamer und Leinwand	95
Flipchart	25
Klavier (Flügel gestimmt)	180
Mikrofon	inklusive
Musikanlage	inklusive
Laptop	Fremdmiete

Saalmiete

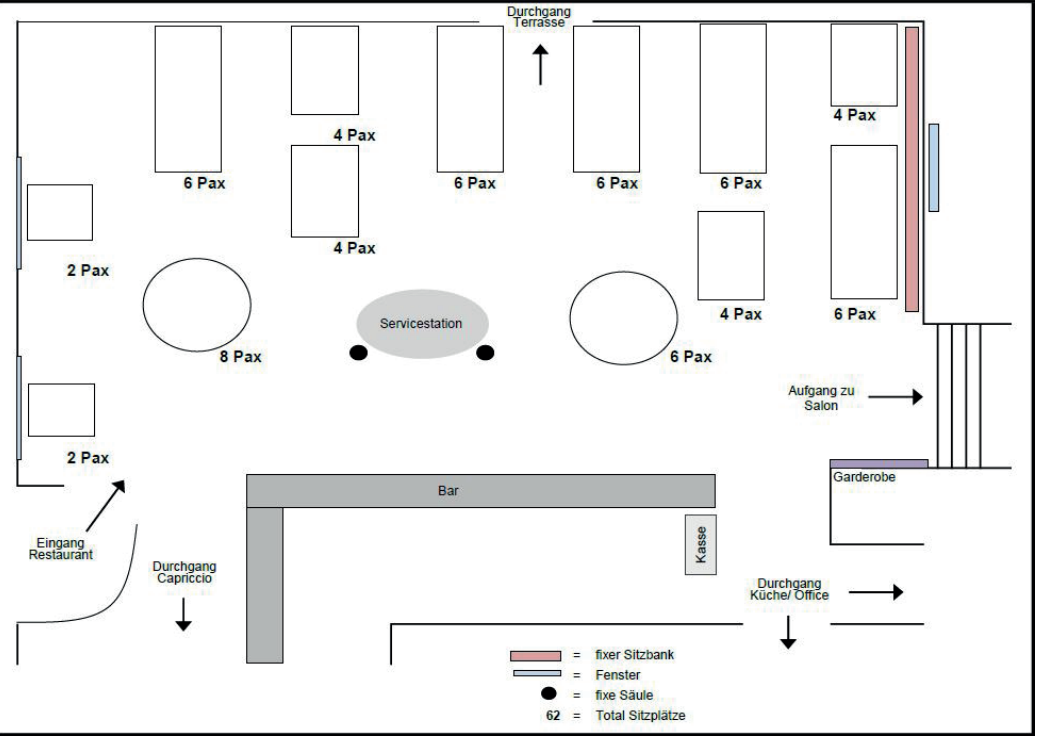
Saal halbtags	CHF
8-11 Uhr oder 14.30-17 Uhr	400

Saal ganztags	CHF
08-17 Uhr (Umsatzgarantie*)	4'000
17-24 Uhr (Umsatzgarantie*)	10'000
17-04 Uhr (Umsatzgarantie*)	14'000

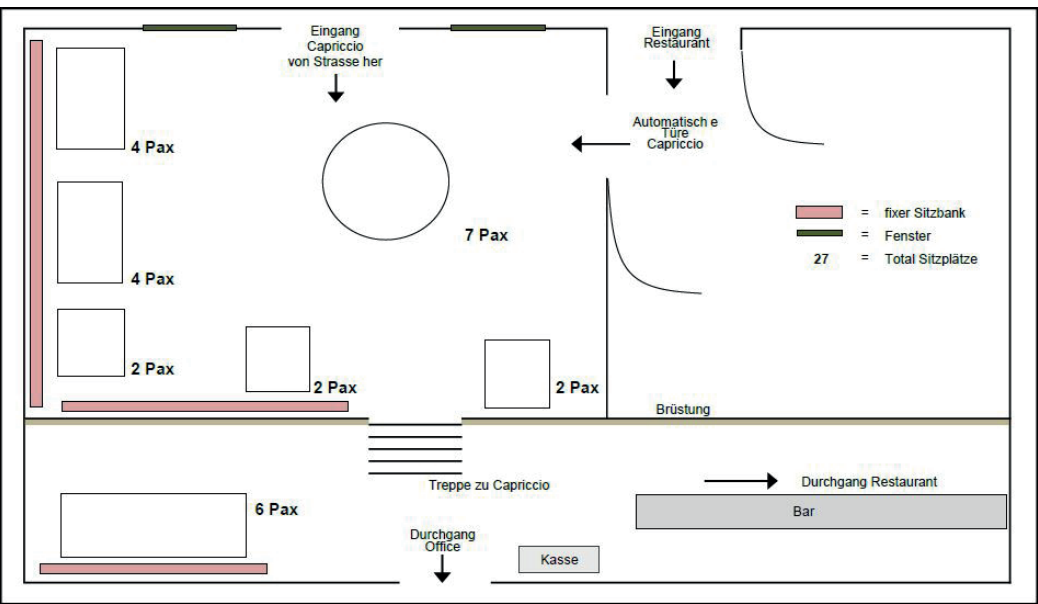
*Bei Nichterreichen der Umsatzgarantie wird der Restbetrag in Rechnung gestellt.

LOCALITÀ

Bistro (EG)

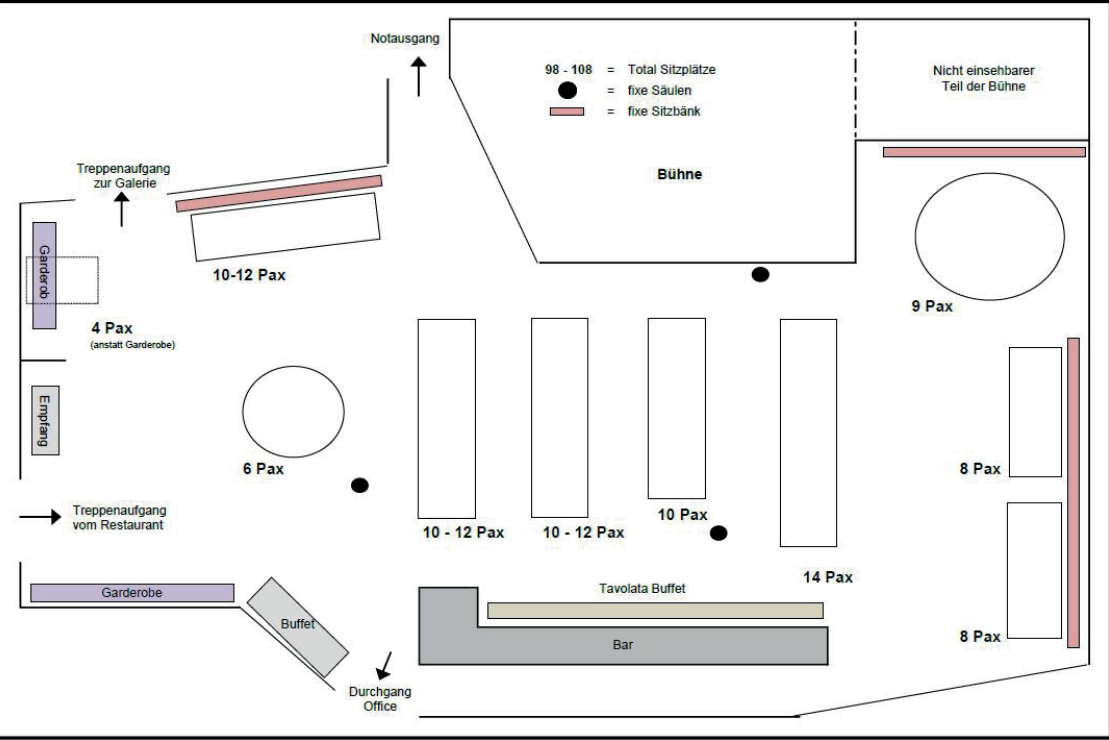


Capriccio (EG)

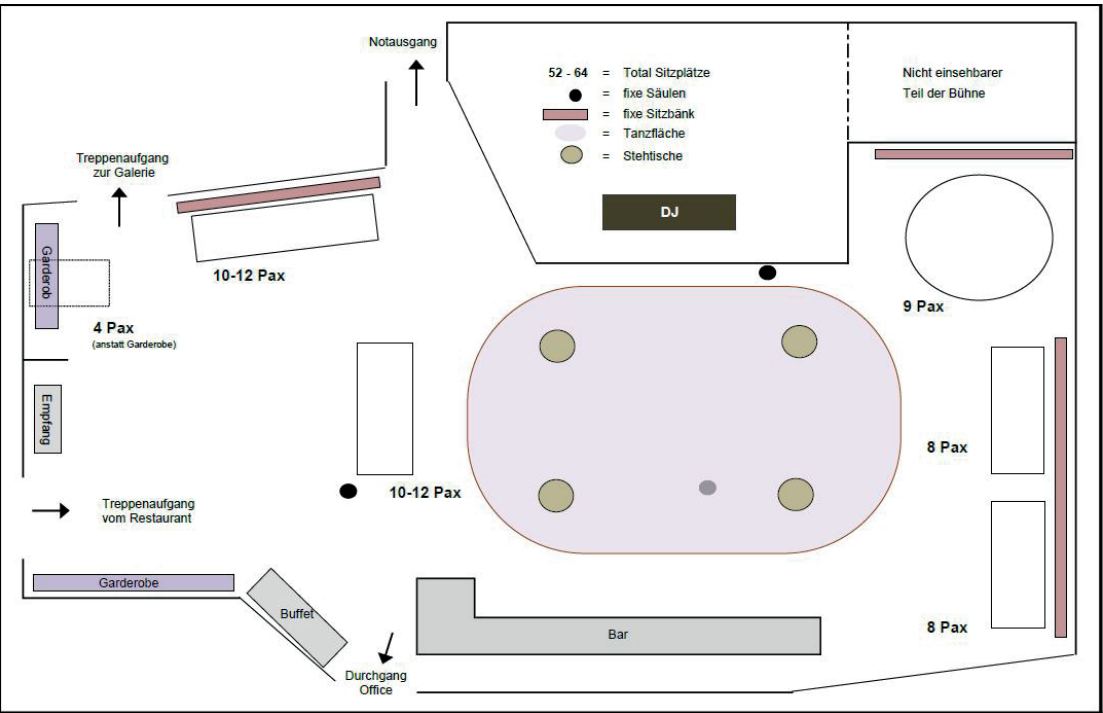


LOCALITÀ

Saal hinten (EG)

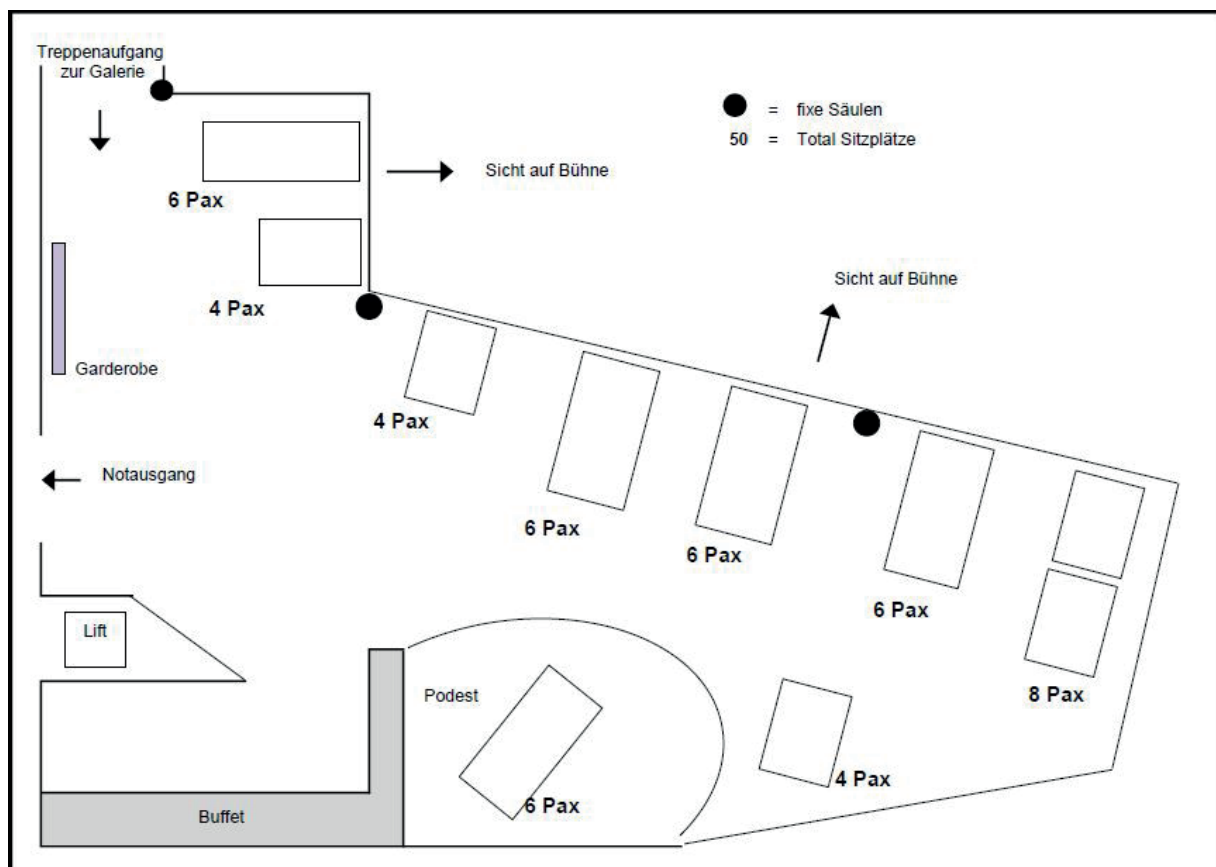


Saal hinten mit Tanzfläche (EG)



LOCALITÀ.

Galerie (OG)



IL CIBO ITALIANO

Bestellvorgang

Il menu delle pagine seguenti si riferisce a banchetti per 20 o più persone. Ti chiediamo di rispettare le seguenti quantità per il tuo gruppo:

1. Aperitivo: Saremo lieti di consigliarti sulla quantità e sulla composizione.
2. Selezionare 1-2 antipasti e definire il rispettivo numero per piatto.
3. Selezionare 1 piatto principale con alternativa vegetariana e specificare la quantità per piatto.
4. Selezionare 1-2 dessert e definire la quantità per piatto.
5. Bevande: Saremo lieti di consigliarti su aperitivi, vini e altre bevande.

Ti preghiamo di comunicarci i piatti, le bevande e le quantità scelte con almeno 2 settimane di anticipo. Grazie mille.

Das Speiseangebot der folgenden Seiten gilt für Bankette ab 20 Personen. Wir bitten dich, folgende Bestellmengen für deine Gruppe einzuhalten:

1. Aperitivo: Gerne beraten wir dich betreffend Menge und Zusammenstellung der Häppchen.
2. Wähle 1-2 Vorspeisen aus und definiere die jeweilige Anzahl pro Gericht.
3. Wähle 1 Hauptgang mit Veggie-Alternative aus und definiere die jeweilige Anzahl pro Gericht.
4. Wähle 1-2 Desserts aus und definiere die jeweilige Anzahl pro Gericht.
5. Getränke: Gerne beraten wir dich betreffend Aperitivo-Getränke, Weine und weiteren Drinks.

Bitte melde uns die gewählten Gerichte, Getränke und Bestellmengen mindestens 2 Wochen im Voraus. Vielen Dank.

APERITIVO E ANTIPASTI, INSALATE E ZUPPE

aperitivo

Bei sonnigem Wetter empfangen wir euch gerne auf unserer Gartenterrasse. Aperitif-Getränke findest du in unserer Menükarte.

Hausgemachte Focaccia **Focaccia | 42** (1 Focaccia für ca. 10 Personen)

Lachsmousse, Schinkenmousse, Parmaschinken mit Rucola und Parmesan, Grillgemüse mit Basilikum

Gemischte Olivenauswahl	p.P. 4
Parmigiano reggiano	p.P. 6
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	p.P. 4
Blätterteigstangen mit Rohschinken	p.P. 5
Früchtespiessli	p.P. 5

antipasti

Carpaccio di manzo **19.5** Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan

Tartare di manzo **19.5** Rindstatar

Prosciutto san daniele **18.5** Rohschinken San Daniele

Calamari fritti con insalata **18** Frittierte Calamari mit Salat

Gamberoni all'aglio **18.5** Riesengarnelen an Knoblauchsauce

Verdure grigliate (v+) **15.5** Grillgemüse

insalate

Insalata valeriana con uovo (v) **14.5** Nüsslisalat mit Ei

Insalata mista da giardino (v+) **12.5** Gemischter Gartensalat

Rucola con parmigiano reggiano (v) **12.5** Rucola mit Parmesan

Insalata avocado e mango (v+) **18.5** Avocado-Mango-Salat, Chili, Koriander

zuppe

Zuppa di pomodoro con gin (v) **12** Tomatensuppe mit Gin

Minestrone (v+) **11** Hausgemachte Gemüsesuppe

(v) vegetarisch | (v+) vegan

Lachssteak: SCT | Rauchlachs: NOR | Pulpo: ESP | Meeresfrüchte: VN | Wolfsbarsch: GRC | Seezunge: NLD | Poulet, Kalb, Rind: CH | Rindsfilet, Entrecôte: IRL | Aufschnitt: ITA | Brot und Backwaren: CH | Gerne geben wir dir Auskunft betreffend Allergenen und Intoleranzen.

SOLTANTO DA NOI

tavolata in tavola (Variante 1)

Ab 40 Personen Vorspeisen- und Dessertbuffet (Hauptgang serviert)

p.P. 55

Antipasti (Vorspeise)

Gartensalat, Rohschinken, Tomaten-Mozzarella, Krevetten, Avocado-Mango, frittierte Kalamari, Grillgemüse

Secondo (wählbare Hauptspeise)

- Rindsentrecôte fein aufgeschnitten auf Rucola, Parmesan, Cherrytomaten, Bratkartoffeln
- Handgefaltete Cappelletti, gefüllt mit Ricotta und Spinat an Tomaten-Rahmsauce (v)

Dolci (Dessert)

Panna Cotta, Tiramisù, Schokoladenmousse

tavolata in tavola (Variante 2)

Ab 40 Personen Vorspeisen- und Dessertbuffet (Hauptgang serviert)

p.P. 85

Antipasti (Vorspeise)

Gartensalat, Rohschinken, Tomaten-Büffelmozzarella, Krevetten, Avocado-Mango, frittierte Kalamari, Grillgemüse, Rauchlachs

Primo (erster Gang)

Handgefaltete Cappelletti mit Kalbfleischfüllung an Salbeibutter und Parmesan

Secondo (zweiter Gang)

Kalbsfilet-Schnitzel an Zitronensauce mit Gemüse (vegetarische/vegane Alternative auf Anfrage)

Dolci (Dessert)

Panna Cotta, Tiramisù, Schokoladenmousse, Caramellköpfi, Zitronensorbet

spaghattata

Auf dem Tisch serviert

p.P. 32

Spaghetti à discrétion

Pesto, Speck-Rahmsauce, Bolognese, Pomodoro, Inferno (leicht scharf)

con insalata

mit Salat

p.P. 38

con insalata e dolci

mit Salat und Dessert (Panna Cotta, Tiramisù, Schokoladenmousse)

p.P. 48

PIATTI DI TERRA E DI MARE

pasta fatta in casa

Taglierini al salmone e panna mit geräuchertem Lachs, Zucchini, Rahm	29.5
Cappelletti burro e salvia Handgefaltet, Kalbfleischfüllung, Salbeibutter und Parmesan	32
Cappelletti verdi (v) Handgefaltet, gefüllt mit Ricotta und Spinat, Tomaten-Rahmsauce	32
Cannelloni (v) Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat	29.5

pesce

Filetto di sogliola alla meunière Seezungenfilet nach Müllerinnenart	45
Filetto di branzino mediterraneo Mediterranes Wolfsbarschfilet	42
Gamberi giganti all'aglio e olio Riesenkrevetten ,aglio e olio'	36
Polpo grigliato Grillierter Tintenfisch	39

piatti vegetariani

Giro in giardino (v) Grillgemüse, Büffelmozzarella, Avocado ohne Büffelmozzarella (v+)	29.5 24.5
Risotto con spinaci e funghi porcini (v) Weissweinrisotto, Spinat, Steinpilze	28.5
Parmigiana di melanzane (v) Auberginenaufbau	26
Piccata di melanzane, spaghetti al pomodoro (v) Auberginenpiccata, Spaghetti, Tomatensauce	24.5

carne

Costoletta alla milanese Kalbskotelett nach Mailänder Art, würzig paniert und goldbraun gebraten	54
Filetto di vitello al limone Kalbsfilet-Medaillons, Zitronensauce	45
Ossobuco di vitello Kalbshaxen	39
Piccata di vitello Kalbspiccata	39.5
Saltimbocca di vitello alla marsala Kalbs-Saltimbocca alla marsala	39.5
Tagliata di manzo Irishes Rindsentrecôte fein aufgeschnitten, Bratkartoffeln mit Rucola, Parmesan, Avocado und Chili	46
Filetto di manzo ,café de paris' Irishes Rindsfilet ,Café de Paris'	49.5
Filetto di manzo con funghi porcini Irishes Rindsfilet mit Steinpilzen	52
Filetto di manzo con pepe verde Irishes Rindsfilet mit grünem Pfeffer	49.5

contorni (inclusive)

taglierini Teigwaren
risotto allo zafferano Safranrisotto
risotto al prosecco Proseccorisotto
patate fritte Züri-Frites
patate al forno Bratkartoffeln
spinaci in foglia Blattspinat
verdure grigliate Grillgemüse
carote Karotten
verdure miste gemischtes Gemüse

DOLCI

dolci

Budino al caramello Caramelchöpfli	11
Tiramisù	13
Panna cotta	12
Mousse al cioccolato Schokoladen-Mousse	13
Cassata siciliana mit schlagrahm	7
Macedonia con frutta fresca Fruchtsalat mit frischen Früchten	12.5
Pallina di gelato (1 Kugel) Vaniglia, Fragola, Cioccolato, Caramello, Caffè, Sorbetto limone, Stracciatella, Fior di latte, Pistacchio	4.5

caffè

Caffè (auch koffeinfrei möglich)	
Espresso, Crème	5
Doppio	6.5
Cappuccino	6.2
Latte macchiato	7
Caffè corretto	
Grappa oder Vecchia Romagna	9
Amaretto oder Sambuca	9
Limoncello naturale (30%)	4c 8
Bottega Alexander, Veneto, Italia	
Herrlicher Zitronenliqueur aus dem Fruchtfleisch sonnengereifter, sizilianischer Zitronen. Ein erfrischender, verdauungsanregender Drink nach dem Essen. Eiskalt serviert!	
Herkunft: Campania, Italia	

Weitere Desserts findest du in der Abendkarte.

I VINI

la nostra selezione

I vini rendono la nostra vita più ricca e accompagnano un buon pasto. Noi manteniamo una piccola ma preziosa selezione di vini, con maggiore attenzione all'Italia. Consultate la nostra carta dei vini, disponibile sul sito web. Vi invitiamo inoltre a consultare la nostra carta dei vini mensile e i vini alla spina. Il nostro personale sarà lieto di rispondere alle vostre domande.

Weine bereichern unser Leben und Runden ein gutes Essen erst richtig ab. Wir pflegen ein kleines und feines Angebot auserlesener Weine mit dem Schwerpunkt Italien. Bitte konsultiere unsere Weinkarte, welche du auf der Webseite findest. Beachte auch unseren Monatswein und die Weine im Offenausschank. Bei Fragen stehen dir unsere Mitarbeitenden sehr gerne zur Verfügung.

CONDIZIONI GENERALI (AGB)

Gültigkeit

Das Bankettangebot gilt für Anlässe ab 10 Personen. Für kleinere Gruppen empfehlen wir unser Tagesangebot oder Gerichte à la carte.

Anzahl Teilnehmende

Die definitive Anzahl Teilnehmende muss spätestens 48 Stunden vor dem Anlass schriftlich per E-Mail mitgeteilt werden und dient als Grundlage für die Rechnungsstellung.

Eine ungeplante, höhere Teilnehmerzahl akzeptieren wir sehr gerne im Rahmen unserer Kapazitäten. Bei kleinerer Teilnehmerzahl werden fehlende Gäste von über 5% Abweichung verrechnet. (Beispiel: Angemeldet: 100 Gäste, anwesend: 89 Gäste, verrechnet: 94 Gäste)

Abendverlängerungen

Wir holen gerne die notwendige Bewilligung für eine Verlängerung der Polizeistunde (24 Uhr) ein. Die Gebühr beträgt CHF 120.

Preise

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt. Die Rechnungen sind innert 15 Tagen nach Erhalt fällig.

Wir behalten uns vor, für Anlässe ab 50 Personen eine Anzahlung von 50% der vereinbarten Leistungen laut Offerte zu erheben.

Preisänderungen (z.B. aufgrund kurzfristiger Änderungen im Marktangebot) bleiben vorbehalten und werden mit dem/der Veranstalter*in abgesprochen.

Nachtzuschläge Mitarbeitende

Bei der Bewirtung nach 00.30 Uhr wird pro Mitarbeitende*r und angebrochene Stunde eine Pauschale von CHF 45 verrechnet.

Dekoration und Menükarten

Gerne unterstützen wir dich beim Dekorieren und Einrichten deiner Veranstaltung.

Die Menükarten sind im Preis inbegriffen und werden bereitgestellt.

Kindermenü

Am besten teilen sich zwei Kinder ein Menü oder beziehen ein Kindermenü. Gerne kreieren wir auch für unsere jüngeren Gäste ein Wunschgericht.

Allergene und Intoleranzen

Gerne geben wir dir näher Auskunft zu unseren Gerichten.

Mitbringen eigener Speisen und Getränke

Das Mitbringen von Speisen und Getränken bedarf der Genehmigung durch die Geschäftsleitung im Vorfeld.

Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 40 pro 75cl Flasche.

Für mitgebrachte Torten verrechnen wir pro Gedeck CHF 4.50.

CONDIZIONI GENERALI (AGB)

Haftung / Versicherung

Die Versicherung von mitgebrachten Gegenständen obliegt dem/der Veranstalter*in. In externen Räumlichkeiten (beim Catering) ist der/die Veranstalter*in für Beschädigungen und Verunreinigungen an Mobiliar und Einrichtungen in und um die Räumlichkeiten haftbar. Der/die Veranstalter*in ist verpflichtet, den Räumlichkeiten sowie den Inventargegenständen Sorge zu tragen. Nachweislich durch uns verursachte Schäden werden übernommen.

Feuerpolizeiliche Vorschriften

Der/die Veranstalter*in verpflichtet sich, die feuerpolizeilichen Regelungen der jeweiligen Räumlichkeiten einzuhalten. Alle Ausgänge, Notausgänge und Fluchtwege müssen stets frei sein. Feuer-Fehlalarme, ausgelöst durch den/die Veranstalter*in, gehen vollumfänglich zu seinen/ihren Lasten. Es ist verboten, jegliche Art von Feuerwerkskörpern im Innen- und Aussenbereich zu zünden.

Höhere Gewalt

Im Falle höherer Gewalt (wie Brand, Streik, Ausschreitungen, behördliche Anordnungen z.B. bei Pandemie) oder bei terroristischen Ereignissen behalten wir uns vor, ohne Kostenfolgen vom Vertrag zurückzutreten. Dies gilt auch, wenn aufgrund höherer Gewalt nur ein Teilbetrieb des Lokals möglich ist und deshalb bestimmte Anlässe nicht durchgeführt werden können.

Gerichtsstand

Der ausschliessliche Gerichtsstand für Streitigkeiten aus dieser Vereinbarung vorbehältlich zwingender gesetzlicher oder vertraglicher Zuständigkeitsvorschriften ist 8001 Zürich.

Rücktritt / Annulation

Bei Rücktritt nach Vertragsabschluss fallen die folgenden Kosten an:

60 oder mehr Tage vorher

keine Kosten

59 - 30 Tage vorher

25% der vereinbarten Leistungen für Speisen laut Offerte.

29 - 20 Tage vorher

50% der vereinbarten Leistungen für Speisen laut Offerte.

19 - 6 Tage vorher

75% der vereinbarten Leistungen für Speisen laut Offerte.

Ab 5 Tagen vorher

100% der vereinbarten Leistungen für Speisen laut Offerte.

Bei Veranstaltungen mit Aperitif ohne Speiseangebot im Sinne eines Menüs gilt als vereinbarte Leistung der Betrag von CHF 60 pro Person. Aufgelaufene oder fällige Kosten von Drittanbietenden werden zu 100% weiterverrechnet.