



COLLANA

BAR E CAFFÈ

APERITIVO

GASTGEBER

CLAUDIO VESCIO

COLLANA BAR E CAFFÈ
THEATERSTRASSE 9 | 8001 ZÜRICH
T 044 250 59 10
COLLANA@COMMERCIO.CH
COMMERCIO.CH | ARTHOUSE.CH

DEZEMBER 2018

BENVENUTO

COLLANA BAR E CAFFÈ – DIE PERLE AM BELLEVUE

Die Collana Bar e Caffè ist der neuste Wurf der Commercio Unternehmungen Zürich und das erste Lokal überhaupt auf dem altherwürdigen Sechseläutenplatz. Anmutig sind die Architektur und das Interior-Design des Collana gestaltet. Während es auf den ersten Blick von aussen her an Art Deco erinnert, geben im Inneren Elemente wie Holz und Stein den Ton an. Offen, luftig gebaut und eingerichtet, bietet es zudem eine grosse Terrasse an einem der schönsten Plätze in Zürich. Ein einzigartiges Lichtkonzept rundet das harmonische Bild ab und lässt die neue Perle am Bellevue erstrahlen. Im Collana fühlt sich jeder wohl. Nirgends kann man besser den Puls der Stadt erleben. Geschäftige Businessleute, Studenten, Kino- und auch Operngänger geniessen die frischen Antipasti. Die Pastakreationen lassen nicht nur das Auge, sondern auch den Gaumen staunen und zaubern den Gästen ein Lächeln auf ihr Gesicht.

PEPITO – DAS ORIGINAL IST ZURÜCK

Der Pepito hat eine lange Geschichte und so manch einer erinnert sich noch an dieses Imbisslokal im Niederdorf, das den gleichnamigen Snack so bekannt wie beliebt gemacht hat. Nun steht er im Herzen von Zürich als ein Bestandteil der Collana Bar e Caffè. Im Angebot stehen nebst dem legendären und einzig echten Pepito, den es mit verschiedenen Fleischsorten oder vegetarisch zur Auswahl gibt, auch einfache aber geschmackvolle Pastagerichte, Salate und Sandwiches. Mit dem Pepito ist nicht nur das Original zurück, sondern ein neuer Takeout, der Wert auf Qualität legt und somit sicher bald eine feste Grösse in Zürich ist.

PLATZANGEBOT | CATERING

Die Collana Bar e Caffè kann in Ausnahmefällen für einen privaten Apéro oder eine Kaffeepause genutzt werden. Dabei beläuft sich die maximale Personenzahl auf: A) Innenraum: Stehapéro 120 Gäste / Sitzplätze 70 Gäste, B) Terrasse: Stehapéro 150 Gäste. Bei einer exklusiven Miete für geschlossene Gesellschaften wird eine Umsatzgarantie verrechnet.

Catering Angebote für Anlässe auf dem Sechseläutenplatz werden gerne auf Anfrage beantwortet.

LAGE | ANREISE

Die Collana Bar e Caffè liegt direkt auf dem Sechseläutenplatz und bildet zudem den Eingang zum Parkhaus Opéra. Bei einer Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln empfiehlt sich der Zug oder die Forchbahn bis Bahnhof Stadelhofen (3 Geh-Minuten), sowie die Tramlinien Nr. 2/4/11/15 bis Opernhaus oder Bahnhof Stadelhofen.

UMSATZGARANTIE

Umsatzgarantie geschlossene Gesellschaften	09.00 – 11.00 Uhr	CHF	2'500.00
	14.30 – 17.00 Uhr	CHF	2'500.00
	18.00 – 24.00 Uhr	CHF	8'000.00

Das Team der Pasta-Freunde in der Commihalle produziert die Pasta täglich frisch für alle unsere Betriebe.



«Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren»

STUZZICHINI | ANTIPASTI

BRUSCHETTE

Geröstete Brotscheiben mit:	pro Stk.
Tomatenwürfeln, Basilikum und Knoblauch	2.50
Grillierte Auberginen	3.00
Grillierte Zucchini	3.00
Oliventapenade	3.00
Rohschinken	3.50
Rindscarpaccio und Artischocken	4.00
Lachs und Dill	4.00
Rucola, Bresaola und Parmesan	4.00

ANTIPASTI VARI

	pro Stk. / Portion
Frittata - Italienische Omelette mit Käse und Speck	2.00
Eingelegte Oliven	3.00
Getrocknete Tomaten	3.00
Artischocken-Herzen	3.00
Parmesanwürfel	7.00

Serviert in kleiner Schale:

	pro Stk.
Insalata di lenticchie – Linsensalat mit Karotten und Sellerie	3.00
Mini Caesar – Eisbergsalat, Pouletbruststreifen, Parmesanspäne	4.00
Caprese "new style" – Cherrytomaten, Büffelmozzarella und Pesto	4.00
Cocktail di gambretti – Krevetten an Cocktailsauce	5.00
Crema di formaggio – Getrüffelte Käsemousse mit Cicorino rosso	5.00

RISOTTO / PASTA (MINDESTENS 20 PERSONEN)

	pro Stk.
Gnocchetti all'amatriciana – Gnocchetti an Tomatensauce mit Speck und Zwiebeln	7.00
Risotto ai funghi – Weissweinsrisotto mit Pilzen und Trüffel	8.00
Risotto di limone e gamberi – Zitronenrisotto mit Krevetten	8.00
Orecchiette all'arrabbiata – Orecchiette an Tomatensauce mit Peperoncini und Knoblauch	6.00
Farfalle al salmone – Farfalle mit Lachsrahmsauce	7.50

SPIEDINI

Mundgerechte Spiesschen mit:

	pro Stk.
Tomaten und Mozzarella	3.00
Poulet	4.00
Melonen und Rohschinken (Saison)	4.50
Krevetten	5.00

FOCACCIA

Focaccia gefüllt mit:

	pro Stk.
Grilliertem Gemüse	2.00
Lachs	3.00
Parmaschinken, Rucola und Grana Padano	3.00

ANTIPASTI GIARDINO

Grilliertes Gemüse, Artischocken, getrocknete Tomaten, Pilze und Oliven	pro Person 4.50
--	--------------------

AFFETTATI

Parmaschinken, Coppa, Salami, Parmesan, getrocknete Tomaten und Oliven	pro Person 13.00
---	---------------------

APERITIVO ASSORTITO

APÉRO CLASSIC

- 1x Bruschette mit Rohschinken
- 1x Bruschette al pomodoro
- 1x Parmesan, Oliven, getrocknete Tomaten pro Person 11.00

APÉRO COLLANA

- 1x Affettato misto – Parmaschinken, Coppa, Salami, getrocknete Tomaten und Oliven
- 2x Bruschette – Rindscarpaccio mit Artischocken & Oliventapenade
- 1x Caprese "new style" – Cherrytomaten, Büffelmozzarella und Pesto
- 1x Crema di formaggio – Getrüffelte Käsemousse mit Cicorino rosso
- 1x Frittata italiana
- 1x Focaccia mit Parmaschinken, Rucola und Grana
- 1x Focaccia mit grilliertem Gemüse pro Person 36.00

APÉRO VIP

- 1x Poulet-Gemüse-Spiesschen
- 1x Cocktail di gambretti – Krevetten Cocktailsauce
- 1x Piatto ricco – Parmaschinken, Mozzarellaperlen, Grana und Oliven
- 1x Antipasto "Giardino"
- 1x Insalata di lenticchie – Linsensalat mit Karotten und Sellerie
- 1x Frittata mit Krevetten und Kräutern
- 1x Focaccia mit Parmaschinken, Rucola und Grana
- 1x Pasta/Risotto nach Wahl
- 1x Panna Cotta – Panna Cotta mit Waldbeeren 48.00

DOLCI FATTI IN CASA

TORTA AL CIOCCOLATO pro Stk.
Schokoladenkuchen mundgerecht geschnitten 4.00

TIRAMISÙ pro Stk.
Tiramisu - der Klassiker mundgerecht portioniert 4.50

PAUSA CAFFÈ

CAFFÈ TRADIZIONALE

1x Kaffee, Espresso oder Tee
1x 2dl Orangensaft
1x Gipfeli pro Person 14.00

CAFFÈ GRANDE

1x warmes Getränk nach Wahl
1x 2dl Orangensaft
1x Früchtekuchen o.ä.
1x Gipfeli pro Person 18.00

VINI BIANCHI | SPUMANTE

PINOT GRIGIO DOC – GRIVÒ	2017	FL	48.00
Volpe Pasini, Togliano di Torreano, Friuli, Italia		10cl	6.80
100% Pinot Grigio			
GRILLO SICILIA DOC	2017	Fl	52.00
Feudo dei Sani, Sicilia, Italia		10cl	7.50
100% Arneis			
SOAVE DOC	2017	Fl	56.00
Gianni Tessari, Veneto, Italia		10cl	8.00
Garganega, Trebbiano			
MYTHOS WEISS VDP	2017	Fl	49.00
Weingut Landolt, Zurigo, Svizzera		10cl	7.00
Rysling-Sylvaner, Pinot Noir, Pinot Gris, Kerner			
Typische Zürcher Trauben als gelungene Abwechslung!			
PROSECCO DOC BRUT		Fl	62.00
Sandro Bottega, Castello Roganzuolo, Veneto, Italia		10cl	9.50
100% Glera			
FRANCIACORTA BRUT DOCG – CUVEE PRESTIGE		375cl	42.00
Cà del bosco, Erbusco, Lombardia, Italia		10cl	12.00
75% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco			
Metodo classico champenoise			

VINI ROSSI

QUATTRO LUSTRI	2017	Fl	59.00
Serracavallo, Calabria, Italia		10cl	8.50
100% Magliocco			
ROSSO DI MONTEFALCO DOC	2015	Fl	52.00
Arnaldo Caprai, Val di Magio		10cl	7.50
70% Sangiovese, 15% Merlot, 15% Sagrantino			
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG	2013	Fl	76.00
L'Anima di Vergani, Veneto, Italia	2013	150cl	162.00
70% Corvina, 15% Corvinone, 5% Rondinella			
CHIANTI CLASSICO DOCG – I BASTIONI	2015	Fl	54.00
I Collazzi, Tavarnuzze, Toscana, Italia			
80% Sangiovese, 18% Merlot, 2% Malvasia			
MAREMMA IGT – MONGRANA	2013	Fl	56.00
Querciabella in Maremma, Toscana, Italia			
95% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon			

Eine Vielfalt an weiteren Weinen finden Sie in unserer à la carte Karte. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB'S) DER RESTAURANTS COMMERCIO-PICCADILLY AG (COPI)

1. TEILNEHMERZAHL

Die definitive Teilnehmerzahl muss spätestens 48 Stunden vor Ihrem Anlass schriftlich (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)

2. ZAHLUNGEN

Alle Preisangaben sind in Schweizer Franken und inkl. Mehrwertsteuer. Unsere Rechnungen sind innert 15 Tagen nach Zustellung netto zahlbar. Wir behalten uns vor, für Anlässe ab 50 Personen im Vorfeld eine Anzahlung von 50% der vereinbarten Leistung laut Offerte zu erheben.

3. VERLÄNGERUNG DER POLIZEISTUNDEN

Möchten Sie Ihre Feier über die übliche Polizeistunde (00:00 Uhr) hinaus geniessen? Wir holen für Sie die notwendige Bewilligung ein. Die Gebühr beträgt CHF 120.00

4. NACHTZUSCHLÄGE MITARBEITER

Ohne andere Vereinbarung verrechnen wir bei Bewirtung nach 00:30 Uhr pro anwesenden Mitarbeiter und angebrochene Stunde eine Pauschale von CHF 45.00. Alle anfallende zusätzlichen Kosten und Spesen sind damit abgegolten.

5. RÜCKTRITT DURCH DEN VERANSTALTER / ANNULATIONSKOSTEN

Tritt der Veranstalter nach Vertragsabschluss vom Vertrag zurück, so fallen folgende Kosten an:

60 oder mehr Tage vor der Veranstaltung:	keine Kosten
59 - 30 Tage vor der Veranstaltung:	25%der vereinbarten Leistung für Speisen laut Offerte
29 - 20 Tage vor der Veranstaltung:	50%der vereinbarten Leistung für Speisen laut Offerte
19 - 6 Tage vor der Veranstaltung:	75%der vereinbarten Leistung für Speisen laut Offerte
Ab 5 Tagen vor der Veranstaltung:	100%der vereinbarten Leistung für Speisen laut Offerte

Bei Veranstaltungen mit Aperitif ohne Speiseangebot im Sinne eines Menüs gilt als vereinbarte Leistung der Betrag von CHF 60.00 pro Person.

Aufgelaufene oder fällige Kosten von Drittanbietern werden zu 100% weiterverrechnet.

6. HAFTUNG / VERSICHERUNG

Die Versicherung von mitgebrachten Gegenständen obliegt dem Veranstalter.

In externen Räumlichkeiten (Catering durch COPI) ist der Veranstalter für Beschädigungen und Verunreinigungen an Mobiliar und Einrichtungen in und um die Räumlichkeiten haftbar. Der Veranstalter ist verpflichtet, den Räumlichkeiten sowie den Inventargegenständen Sorge zu tragen. Nachweislich durch COPI verursachte Schäden gehen zu deren Lasten.

7. FEUERPOLIZEILICHE VORSCHRIFTEN

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

8. HÖHERE GEWALT

Im Falle höherer Gewalt, wie Brand, Streik oder terroristischen Ereignissen etc., behält sich COPI vor, ohne Kostenfolgen von diesem Vertrag zurückzutreten.

9. MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

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

Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld pro Flasche von CHF 30.00

Für mitgebrachte Torten verrechnen wir pro Gedeck CHF 4.50

10. GERINGFÜGIGE ÄNDERUNGEN

COPI behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie zum Beispiel aufgrund fehlender Ware oder massiv erhöhten Preisen, Ihre Leistungen oder Preise in Bezug auf die Lieferung, nach Absprache mit dem Kunden, geringfügig anzupassen.

11. GERICHTSSTAND

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