



banchetto

BANKETTDOKUMENTATION

inhalt

ansprech- partner

Geschäftsführer

Walter Schöpflin

Küchenchef

Carmine Vitale

koordinaten

Commercio Bar e Ristorante dal 1973

Mühlebachstrasse 2, 8008 Zürich
T 044 250 59 30, F 044 250 59 31
commercio@commercio.ch
commercio.ch

Ausstellungsdatum

Dezember 2018

Informationen zum Betrieb

Seite 2

Portrait
Öffnungstage / Öffnungszeiten
Sitzplätze
Anreise
Lageplan
Teilnehmerzahl
Zusammenstellung Menüs / Menükarten
Spielregeln

Menüs

Seite 3

Menü Commercio
Menü Antico
Menü Colosseo
Menü Milano
Menü Trulli
Menü Piazza Grande

Weinkarte

Seite 4

Prosecco / Champagner
Weissweine
Rotweine

AGB's

Seite 5

Spielregeln

informationen zum betrieb

Portrait

ITALIENISCHER STOLZ IN DER KÜCHE UND PASSION FÜR DIE GÄSTE

Nennt man den Namen Restaurant Commercio, beginnen bei vielen Gästen die Augen zu leuchten. So verbindet doch ein jeder eine andere Geschichte mit der Legende. Das Restaurant Commercio hat sich aber weiterentwickelt, ohne die Vergangenheit zu vergessen.

Im Sommer 2011 wurde es renoviert und hat doch seinen Charme bewahrt. Die älteste und wohl immer noch schönste Stehbar in Zürich aus dem Jahre 1919 vereint Generationen. Es wird diskutiert, gelacht und damit werden weitere Erinnerungen geschrieben. Den Gästen werden delikate Pastagerichte serviert, kombiniert mit saisonalen Spezialitäten. Die Tradition der Italianità wird wohl nirgends so gelebt wie hier.

Öffnungstage/ Öffnungszeiten

Montag - Freitag	06.30 - 24.00 Uhr
Samstag & Sonntag	09.00 - 24.00 Uhr

Sitzplätze

Restaurant	60 Sitzplätze
Terrasse / Wintergarten	16 Sitzplätze
Bar	10 Sitzplätze

Anreise

Tram Nr. 11 / 15	bis Bahnhof Stadelhofen
Forchbahn	bis Bahnhof Stadelhofen
Zug	bis Bahnhof Stadelhofen
Auto	Parkhaus Hohe Promenade Parkhaus Opéra

Lageplan



Teilnehmerzahl

Die endgültige Teilnehmerzahl muss spätestens 48 Stunden vor dem Veranstaltungstermin bekannt gegeben werden. Differenzen von minus 3 Personen müssen wir leider in Rechnung stellen.

Zusammenstellung Menüs / Menükarten

Unser Angebot ist auf persönlicher Beratung aufgebaut. Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin, damit wir Sie entsprechend beraten können und Sie die Möglichkeit haben, unsere Räumlichkeiten an Ort und Stelle zu besichtigen.

Menükarten werden von uns gratis gedruckt und für Ihren Anlass zur Verfügung gestellt.

Alle Preis in CHF und inkl. MwSt.

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

Pasta-Freunde

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



menus

COMMERCIO

48.50

Minestrone di verdure

Gemüsesuppe

Cappelletti con ripieno di vitello saltati nel burro e parmigiano

Handgefaltete Teigtaschen mit delikater Kalbfleischfüllung (CH), an brauner Butter mit Parmesan

Mousse al cioccolato

Schokoladen Mousse

ANTICO

62.00

Tortelloni in brodo

Bouillon mit Fleischortelloni

Ossobuco «Cremolata» Polenta e pomodori gratinati

Geschmorte Kalbshaxe «Cremolata» (CH)
Polenta und gratinierten Tomaten

Tiramisù

Tiramisu

COLOSSEO

65.00

Insalata di spinaci con mozzarella di bufala

Büffelmozzarella auf Spinatbeet an einem kräftigen Balsamico-Dressing

Saltimbocca di vitello alla Romana Risotto al vino bianco e broccoli

Kalbssaltimbocca (CH) auf römische Art
Weissweinrisotto und Brokkoli

Panna cotta con frutti di bosco

Panna cotta mit Waldbeeren

MILANO

69.00

Risotto allo zafferano con gamberoni

Safran-Risotto mit Black Tiger Krevetten

Piccata di vitello alla Milanese

Kalbsschnitzel (CH) im Ei und Parmesan,
serviert mit Blattspinat

Profiterol al cioccolato con frutta e panna montata

Ofenchüechli mit Schokolade gefüllt, garniert mit Früchten und Rahm

TRULLI

67.00

Parmigiana alle melanzane

Auberginen mit Tomaten und Parmesan
überbacken

Scaloppine di vitello al Marsala Taglierini

Kalbsschnitzel (CH) an Marsalasauce, Taglierini

Panna cotta con frutti di bosco

Panna cotta mit Waldbeeren

PIAZZA GRANDE

75.00

Caprese con mozzarella di bufala

Tomaten mit Büffelmozzarella an
Balsamico-Dressing

Filetto di manzo alla brace con funghi porcini, Fettuccine

Rindsfilet (250gr/CH) mit Steinpilzen, Fettuccine

Crema di caramella alla panna

Caramelchöpfli mit Rahm

vini e birre

prosecco und spumante

Prosecco DOC Brut 10cl, 9.00 / 75cl, 59.00

Sandro Bottega
Castello Roganzuolo Alexander

**Franciacorte Cuvée Prestige
"Cà del Besoco"** 10cl, 14.00 / 75cl, 88.00

Schaumwein Méthode Champenoise, DOCG
Pinot bianco, Pinot nero

weissweine

AUSZUG AUS DER WEINKARTE

Epesses Millesime
2016 Lavaux, CH 10cl, 7.00

AOC, Domaine d'Aucrêt, 100% Chasselas
Ausgezeichneter Aperitif-Wein

Pino grigio DOC del Friuli
Selezione Vini Vergani 10 cl, 7.00

100% Pinot grigio
Ideal zum Apéro. leicht, angenehme Säure

Roero Arneis
2017 Piemonte 10 cl, 7.50 / 75cl, 52.00

DOCG, Camestri, 100% Arneis
Mineralisch, frisch, fruchtig

Chardonnay, Kurtatsch
2016 Südtirol 10 cl, 8.50 / 75cl, 58.00

DOC, 100% Chardonnay
Frisch, blumig und elegant. Passt bestens
zu Apéro, leichten Vorspeisen und Fisch.

rotweine

AUSZUG AUS DER WEINKARTE

Villa Loggio «Selezione Commercio»
2014 Toscana 10cl, 8.00 / 75cl, 55.00

IGT, Merlot, Alicante
Aromen von roten Früchten, Pflaumen und
Beeren, ausgeprägte Tannine, langer Abgang.

Rosso di Montefalco
2014 Umbria 10cl, 7.00 / 75cl, 49.00

DOC, Caprai Arnaldo, Sangiovese/Sagrantino
Sattes Rubinrot, voluminös und würzig

Amarone Classico 10cl, 12.50 / 75cl, 85.00
2013 Veneto 150cl, 168.00

DOC, L'anima di Vergani, Corvina
Veronese/Corvinone/Rondinella
Gute Struktur mit ausgewogenem Nachklang

Merlot «Ultima Goccia»
2016 Ticino, CH 75cl, 79.00

DOC, Chiodi, 100% Merlot
Kräftiger Körper, intensiv, volle Struktur

Notte a San Martino
2013 Lombardia 75cl, 78.00

IGT, Olivini, 100% Merlot 150cl, 148.00
Füllig, intensiv, mild, samtweiche Tannine

Valpolicella Ripasso
2016 Veneto 75cl, 62.00

DOC, Corte Figaretto,
Corvina/Corvinone/Rondinella/Molinara

Fruchtig, lieblich, vollmundig
Allfällige Jahrgangsänderungen vorbehalten

AGB'S

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 inkl. 8.0% 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 anfallenden 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 Veranstaltung	keine Kosten
59 - 30 Tage vor Veranstaltung	25% der Leistung
29 - 20 Tage vor Veranstaltung	50% der Leistung
19 - 6 Tage vor Veranstaltung	75% der Leistung
Ab 5 Tagen vor Veranstaltung	100% der Leistung

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.

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.

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.

Höhere Gewalt

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

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

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.

Gerichtsstand

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