

---

---

# BANCHETTO

---

---

*Bankettdokumentation*

---

---

# ANSPRECH- PARTNER

---

**GESCHÄFTSFÜHRER** Amiel Grünberg  
**STV-GESCHÄFTSFÜHRERIN** Viera Aepli  
**KÜCHENCHEF** Pasquale Battagliese

---

---

# KOORDINATEN

---

## RESTAURANT COMMIHALLE

Stampfenbachstrasse 8 / 8001 Zürich  
T 044 250 59 60  
commihalle@commercio.ch  
www.commercio.ch  
www.soundelicious.ch  
www.arthouse.ch

---

---

# DIVERSE INFOS

---

**AUSSTELLUNGSDATUM** Dezember 2018

**PREISE** Alle Preise in CHF und inkl. MwSt

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“

---

---

# INHALTS- VERZEICHNIS

---

**INFORMATIONEN ZUM BETRIEB** Seite 3  
Portrait  
Öffnungszeiten / Öffnungstage  
Anzahl Sitzplätze

**MIETEN / ANREISE / LAGE** Seite 3-4  
Materialmiete  
Saalmiete  
Geschlossene Gesellschaft  
Umsatzgarantie  
Anreise  
Lageplan

**ORGANISATIONSHINWEISE** Seite 4  
Divers

**APÉRO** Seite 4 - 5  
Mini Sandwichs  
Canapés  
Speck Gugelhopf  
Party Brot  
Hausgemachte Focaccia  
Diverse Apérobeilagen

**SPAGHETTIPLAUSCH** Seite 5  
Spaghettiplausch

**TAVOLATA** Seite 5  
- Argento  
- Oro  
- Platino

**MENUS** Seite 6  
Menu 1 – Menu 9

**VINI BIANCHI / ROSATO / ROSSI** Seite 7 - 8  
Aperti o in bottiglia da 75cl

**GRAPPE** Seite 8

**RAUMPLÄNE** Seite 9 - 11  
Capriccio  
Bistro  
Saal hinten  
Saal hinten mit Tanzfläche  
Galerie

**AGB'S** Seite 12

---

---

# INFORMATIONEN ZUM BETRIEB

---

## PORTRAIT

Das Restaurant Commihalle am Central liegt an bester Lage, in Unmittelbarer Nähe zum Hauptbahnhof und dem öffentlichen Verkehr. Beamte von gleich nebenan, internationale Gäste aus den nahe gelegenen Hotels oder hungrige Businessleute darf die Commihalle zu ihren Stammgästen zählen. Das Lokal bietet ein facettenreiches Angebot an Speis, Trank und Unterhaltung: Hausgemachte Pasta, die Tavolata; das Buffet à discrétion oder auch der Spaghettiplausch finden grossen Anklang. Einmal im Monat wird live im Rhythmus von Jazz und Blues gespielen.

---

## ÖFFNUNGSZEITEN/ÖFFNUNGSTAGE

Montag bis Freitag 09.00 - 24.00 Uhr  
Samstag und Sonntag 11.00 - 24.00 Uhr  
Allfällige Verlängerung bis 04.00 Uhr nach  
Absprache. 365 Tage im Jahr geöffnet

---

## ANZAHL SITZPLÄTZE NORMALBESTUHLUNG

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

---

## ANZAHL SITZPLÄTZE SEMINARBESTUHLUNG

Saal 65 Sitzplätze  
Galerie OG 20 Sitzplätze  
**Total 85 Sitzplätze**

---

## ANZAHL 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 Stehplätze

---

---

# MIETEN/ANREISE/ LAGE

---

## MATERIALMIETE

Beamer und Leinwand	95.-
Flipchart	25.-
Klavier (Flügel gestimmt)	180.-
Mikrofon	<b>inklusive</b>
Musikanlage	<b>inklusive</b>
Laptop	<b>fremdmiete</b>

---

## SAALMIETE

½ Tag Sitzung Saal 08.00 – 11.00	<b>250.-</b>
½ Tag Sitzung Saal 14.30 – 17.00	<b>250.-</b>
Ganzer Tag Sitzung Saal 08.00 – 17.00	<b>gratis</b>
inkl. Mittagessen im Saal	
Ganzer Tag Sitzung Saal 08.00 – 17.00	<b>offen*</b>

\*ohne Mittagessen siehe Umsatzgarantie

---

## UMSATZGARANTIE FÜR SAAL

Wir erlauben uns den Hinweis auf folgende Spielregeln

Umsatzgarantie 08.00 bis 17.00	<b>4'000.-</b>
17.00 bis 24.00	<b>8'500.-</b>
17.00 bis 04.00	<b>*12'000.-</b>

Geschlossene Gesellschaft	ganzes Lokal	<b>nach Absprache</b>
---------------------------	--------------	---------------------------

\*Bei Nichterreichen der Umsatzgarantie werden wir den Restbetrag in Rechnung stellen.

---

## GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT

Nach Absprache sind geschlossene Gesellschaften bis **250 Sitzplätz** und **500 Stehplätze** möglich.

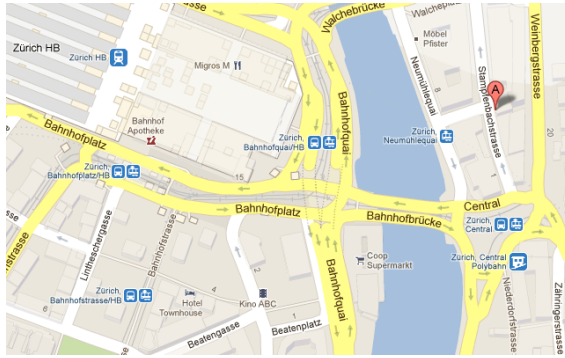
Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch.

---

## ANREISE

Tram bis Central	Nr. 4 / 3 / 6 / 7 / 10 / 11 / 15
Bus bis Central	Nr. 31 / 33 / 34 / 46
Zug	Hauptbahnhof Zürich
Auto Parkhaus	Central / Sihlquai HB / Urania
	Umliegende öffentliche Parkplätze

## LAGEPLAN



## TIPP

Möchten Sie Ihren Anlass mit einer privaten Kinovorstellung verbinden? Die Arthouse Kinos [www.arthouse.ch](http://www.arthouse.ch) bieten dafür ein umfangreiches Angebot. Gerne übernehmen wir die Organisation.

## RAUMLÄNE

Die einzelnen Raumpläne für das Capriccio, das Bistro, den Saal und die Galerie finden Sie ab der Seite 9.

## ORGANISATIONS- HINWEISE

### GÜLTIGKEIT

Das Bankettangebot gilt für Anlässe ab 10 Personen. Für kleinere Gesellschaften empfehlen wir, unser Tagesangebot oder die vielseitige à la carte Karte.

### APERITIF

Für Ihren Aperitif empfangen wir Sie gerne in unseren entsprechenden Räumlichkeiten oder bei schönem Wetter auf unserer sonnigen Gartenterrasse.

### BESTUHLUNG

Bestuhlung nach Absprache

### MENUS

Für Ihren besonderen Anlass haben wir unsere Tavolata-Buffets Argento, Oro und Platino zusammengestellt, die

wir gerne Ihren persönlichen Wünschen anpassen. Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin, damit wir Sie entsprechend beraten können und Sie die Möglichkeit haben, unsere Räumlichkeiten vor Ort zu besichtigen.

## KINDER-MENU

Denken Sie daran, dass Kinder meistens kein ganzes Gericht bewältigen. Bestellen Sie deshalb für 2 Kinder 1 Menu oder ein Kinder-Menu. Gerne sind wir bereit auch für unsere jüngeren Gäste ein Wunschgericht zu kreieren.

## DEKORATION

Wenn Sie Ihren Anlass gerne mit Blumengestecken verschönern möchten, stehen wir Ihnen gerne unterstützend zur Seite.

## MENUKARTEN

Werden Ihnen kostenlos zur Verfügung gestellt.

## PREISE

Preisänderungen bleiben vorbehalten.

## ALLERGENE UND INTOLERANZEN

Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

## APÉRO

### MINI SANDWICHS \*

Schinken, Salami, Lachsmousse	Stk.	3.-
1 Stück ca. 40 gr.		

\* Mindestbestellmenge 30 Stk.

### CANAPÉS

#### AUF BAGUETTESCHEIBEN \*

Rauchlachs mit Meerrettichmousse	Stk.	4.-
Artischocken Paste		4.-
Frischkäse mit knusprigem Speck		4.-
Bresaola mit Rucola und Parmesan		4.-

Assortierte Canapés (3 Stk.)	pP	11.-
------------------------------	----	------

\* Mindestbestellmenge 30 Stk.

## HAUSGEMACHTE FOCACCIA

Lachsmousse Schinkenmousse, Stk. 42.-  
Parmaschinken mit Rucola und Parmesan,  
Grillgemüse mit frischem Basilikum

1 Focaccia ist für ca. 20 Personen

Assortierte Focaccia Stk. 42.-

## DIVERSE APÉROBEILAGEN

Gemischte Olivenauswahl Port. 4.-  
Parmesan (mundgerechte Stücke) 6.-  
Tomaten-Mozzarella-Spiessli 4.-  
Blätterteigstangen mit  
Rohschinken "San Daniele" 5.-  
Früchtespiesse 4.-

Assortierte Apérobeilagen pP 7.50

# SPAGHETTI- PLAUSCH

ab 3 Pers. à discretion pP 24.50

### Mit den Saucen:

Pomodoro Limone e panna  
Pesto Casalinga  
Bolognese Inferno

# TAVOLATA®

**TAVOLATA ARGENTO** pP 40.-

## VORSPEISENBUFFET - SELBSTBEDIENUNG

"San Daniele" Rohschinken \* Salami picante \*  
Salami Milano \* Coppa Citterio \* Blattsalate \*  
Thonsalat \* Oliven \* Krevettensalat \*  
Riesenkrevetten \* Pouletsalat \* Artischocken \*  
eingelegte Zwiebeln \* gemischte Pilze \*  
Meeresfrüchtesalat \* Tomaten- und  
Mozzarellasalat \* Kichererbsen \* Tintenfischsalat  
\* Grillgemüse \* Calamarisalat \* Maissalat \*  
getrocknete Tomaten \* Linsensalat

## HAUPTGERICHT AM TISCH SERVIERT

Kalbsschnitzel (CH) mit Zitronensauce  
und hausgemachte Nudeln

## KÄSE- & DESSERT - SELBSTBEDIENUNG

Taleggio \* Parmigiano \* Gorgonzola \* Pecorino

Panna cotta \* Tiramisù \* Mousse al cioccolato \*  
Crème Caramel \* Saison Dessert

## TAVOLATA ORO

pP 50.-

Serviert ab 20 Personen

\*\*Änderungen gegenüber Tavolata Argento

## VORSPEISENBUFFET - SELBSTBEDIENUNG

"San Daniele" Rohschinken \* Salami picante \*  
Salami Milano \* Coppa Citterio \* Blattsalate \*  
Thonsalat \* Oliven \* Krevettensalat \*  
Riesenkrevetten \* Pouletsalat \* Artischocken \*  
eingelegte Zwiebeln \* gemischte Pilze \*  
Meeresfrüchtesalat \* Tomaten- und  
Mozzarellasalat \* Kichererbsen \* Tintenfischsalat  
\* Grillgemüse \* Calamarisalat \* Maissalat \*  
getrocknete Tomaten \* Linsensalat \*  
\*\*Rindscarpaccio \* \*\*Geräucherter Lachs \*  
\*\*Mortadella \* \*\*Frittierte Riesenkrevetten

## HAUPTGERICHT AM TISCH SERVIERT

\*\*Kalbskarreebraten (CH) mit hausgemachten  
Nudeln und Gemüse

## KÄSE- & DESSERT - SELBSTBEDIENUNG

Taleggio \* Parmigiano \* Gorgonzola \* Pecorino

Panna cotta \* Tiramisù \* Mousse al cioccolato \*  
Crème Caramel \* Saison Dessert \* \*\*Schoko-  
ladenkuchen

## TAVOLATA PLATINO

pP 70.-

Serviert ab 100 Personen

\*\*Änderungen gegenüber Tavolata Argento

## VORSPEISENBUFFET - SELBSTBEDIENUNG

"San Daniele" Rohschinken \* Salami picante \*  
Salami Milano \* Coppa Citterio \* Blattsalate \*  
Thonsalat \* Oliven \* Krevettensalat \*  
Riesenkrevetten \* Pouletsalat \* Artischocken \*  
eingelegte Zwiebeln \* gemischte Pilze \*  
Meeresfrüchtesalat \* Tomaten- und  
Mozzarellasalat \* Kichererbsen \* Tintenfischsalat  
\* Grillgemüse \* Calamarisalat \* Maissalat \*  
getrocknete Tomaten \* Linsensalat \*  
\*\*Rindscarpaccio \* \*\*Geräucherter Lachs \*  
\*\*Mortadella \* \*\*Frittierte Riesenkrevetten \*

## HAUPTGERICHT AM TISCH SERVIERT

\*\*Rindfilet (150g, CH) am Stück gebraten mit  
Kartoffelgratin und Gemüse

## KÄSE- & DESSERT - SELBSTBEDIENUNG

Taleggio \* Parmigiano \* Gorgonzola \* Pecorino

Panna cotta \* Tiramisù \* Mousse al cioccolato \*  
Crème Caramel \* Saison Dessert \* \*\*Schoko-  
ladenkuchen \* \*\*Torta d'amaretto \*

### Optional:

pP 9.-

"Mitternachtssnack" Hot Dog mit Röstzwiebeln,  
Senf und Essiggurken

---

---

# MENUS

SERVIERT AB 30 PERSONEN

---

## MENU 1 57.-

*Insalata di pomodori e mozzarella di bufala al basilico*  
*Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum an Balsamicodressing*

----

*Arrosto di vitello al rosmarino, patate al forno e verdura di stagione*  
*Kalbskarreebraten (CH) mit Rosmarinjus, Ofenkartoffeln und Saisongemüse*

----

*Panna cotta alle frutta fresche*  
*Panna cotta garniert mit frischen Früchten*

---

## MENU 2 72.-

*Carpaccio di manzo al parmigiano*  
*Rinds-Carpaccio (ARG) mit Parmesanspänen, Olivenöl und Zitrone*

----

*Filetto di vitello alla griglia, risotto al tartufo*  
*Kalbsfilet (CH) vom Grill, Risotto mit schwarzen Trüffeln*

----

*Sorbetto al limone aggiungato del champagna*  
*Zitronensorbet mit Champagner*

---

## MENU 3 55.-

*Insalata di rucola e parmigiano al balsamico*  
*Rucolasalat mit Parmesanspänen an Balsamicodressing*

----

*Cappelletti ripieni di ricotta e spinaci fatti in casa al burro e salvia*  
*Handgefaltete Cappelletti mit Ricotta-Spinatfüllung an Salbeibutter*

----

*Filetto della sella d'agnello al rosmarino, verdura della stagione*  
*Lammrückenfilet (NZ) mit Rosmarinjus, serviert mit Saisongemüse*

----

*Tiramisù*  
*Tiramisu*

---

## MENU 4 56.-

*Insalata di fermentino "Mimosa"*  
*Nüsslisalat mit Ei*

----

*Filetto di manzo "Angus" al pepe verde, patate gratinate*  
*Rindsfilet (ARG) vom Grill an grüner Pfeffersauce, serviert mit Kartoffelgratin*

----

*Cassata all'amaretto*  
*Cassata mit Amarettolikör*

---

## MENU 5 49.-

*Zuppa di pesce*  
*Fischsuppe*

----

*Gamberoni all'aglio e peperoncini, Tagliatelle e spinaci*  
*Riesenkrevetten (VN) mit Knoblauch und Peperoncini, serviert mit hausgemachten Nudeln und Spinat*

----

*Schiuma di cioccolato*  
*Schokoladenmousse mit Schlagrahm*

---

## MENU 6 58.-

*Carpaccio di polpo all'olio d'oliva e limone*  
*Tintenfisch-Carpaccio (ESP) mit Olivenöl und Zitrone*

----

*Filetto di branzino al rosmarino, patate lesse e spinaci*  
*Wolfsbarschfilet (NOR) mit Rosmarinjus, Salzkartoffeln und Spinat*

----

*Semifreddo alla cannella e frutta fresche*  
*Zimtparfait mit frischen Früchten*

---

## MENU 7 52.-

*Insalata di frutti di mare tiepida*  
*Lauwarmer Meeresfrüchtesalat (VN) serviert mit Olivenöl und Zitrone*

----

*Trancia di salmone al burro e salvia, riso e broccoli*  
*Lachstranche (NOR) mit Salbeibutter, serviert mit Reis und Brokkoli*

----

*Crema bruciata*  
*Gebrannte Creme*

---

## MENU 8 52.-

*Insalata mista*  
*Gemischter Salat*

----

*Risotto ai porcini*  
*Steinpilzrisotto*

----

*Gnocchi di patate alle spugnole*  
*Kartoffelgnocchi an leichter Morchelrahmsauce*

----

*Insalata di frutta fresca*  
*Frischer Fruchtsalat*

---

## MENU 9 47.-

*Minestrone di verdura*  
*Gemüsesuppe*

----

*Cappelletti di ricotta e spinaci fatti in casa al olio d'oliva e basilico fresco*  
*Handgefaltete Cappelletti mit Spinat-Ricottafüllung an Olivenöl und frischem Basilikum*

----

*Verdura dalla griglia*  
*Grilliertes Saisongemüse*

----

*Sorbetto di mele al calvados*  
*Apfelsorbet mit Calvados*

---

---

---

## VINI BIANCHI E ROSATI

---

aperti 10cl o in bottiglia da 75cl

**CHARDONNAY IGT 2016** 5.–

*Hofstätter, Alto Adige, Italia*

**EPESES 2016** 6.50

*Domaine d'Aucrêt, Lavaux, Svizzera*

**ROERO ARNEIS 2017 DOCG** 7.–/49.–

*Marco Porello, Piemonte, Italia*  
100% Arneis

**ROSATO DEL SALENTO DOC** 5.–

*Vallone, Italia*

**SICILIA MENFI DOC  
FIANO COMETA 2015** 69.–

*Planeta, Sicilia, Italia*  
100% Fiano

**PINOT GRIGIO DOC, GRIVÒ 2017** 52.–

*Volpe, Pasini, Togliano di Torreano,  
Friuli, Italia*  
100% Pinot Grigio

---

---

## VINI ROSSI

---

aperti 10cl dalla bottiglia da 75cl

**TOSCANA IGT  
TORGAIO 2016** 5.–/35.–

*Ruffino, Toscana, Italia*

**«SELEZIONE COMMIHALLE»  
MERLOT TOSCANA 2014  
VILLA LOGGIO** 8.–/55.–

*Toscana Italia*

**PRIMITIVO DEL  
TARANTINO 2015** 6.60/46.–

*Puglia, Italia*

**LAGREIN DOC 2015** 8.50/58.–

*Kurtatsch, Südtirol*  
100% Lagrein

**BARBERA D'ASTI SUPERIORE  
PÖRLAPÀ DOCG 2015** 68.–

*Boeri, Piemonte,  
100% Barbera*

**VALPOLICELLA  
CLASSICO SUPERIORE  
DOC RIPASSO 2015** 58.–

150CL 116.–

*La Casetta, Negrar, Veneto*  
70% Corvina, 15% Corvinone,  
15% Rondinella

**AMARONE DELLA  
VALPOLICELLA CLASSICO  
DOC 2013** 78.–

150CL 156.–

*Veneto*  
70% Corvina veronese,  
15% Corvinone, 15% Rondinella

**VINO NOBILE DI  
MONTEPULCIANO DOCG 2014** 62.–

*Riserva, Talosa, Toscana*  
100% Sangiovese

**CHIANTI CLASSICO  
DOCG 2014** 64.–

*Querciabella, Toscana*  
95% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon

**BRUNELLO DI MONTALCINO  
DOCG 2013** 85.–

*Talenti, Toscana*  
100% Sangiovese grosso

**COLLAZZI TOSCANA  
IGT 2013/2015** 85.–

150CL 170.–

*I Collazzi, Tavarnuzze, Toscana*  
60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot,  
7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

**LIBERTÀ IGT 2015** 96.–

150CL 96.–

*I Collazzi, Tavarnuzze, Toscana*  
Sangiovese, Merlot, Syrah

**CANNONAU DI SARDEGNA  
DOC RISERVA INU 2014** 61.–

*Contini Attilio, Sardegna*  
100% Cannonau

**SICILIA IGT SITO DELL'ULMO  
MERLOT 2013** 69.–

*Planeta, Sicilia*  
95% Merlot, 5% Petit Verdot

## TRA NOI ROSSO

### TICINO DOC 2015

Brivio, Ticino, Svizzera  
100% Merlot

64.–

## ECOS DA SEQUEIRA TINTO

### DOURO DOC 2016

Douro, Portugal  
Touriga Nacional, Touriga  
Franca, Sousão, Tinta Roriz,  
Tinta Barroca

75CL 52.–

---

---

## SPUMANTE

---

### PROSECCO DOC BRUT

Alexander

9.00 / 59.00

### FRANCIACORTA BRUT

#### DOCG – CUVÉE PRESTIGE

Lombardia, Cà del bosco, Erbusco  
75% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco

84.–

Metodo classico champenoise

---

---

## VIN SANTO

---

### SENSI

#### CHIANTI DOC

Toscana  
Malvasia, Trebbiano

8.–

50CL 39.–

Allfällige Jahrgangsänderungen bleiben  
vorbehalten

---

---

## DOPO UN PASTO

---

### LIMONCELLO NATURALE

Bottega Alexander, Veneto, Italia  
Herrlicher Zitronenliqueur aus dem Fruchtfleisch  
sonnengereifter Zitronen; seine Harmonie verdankt  
er einem alten Rezept der Familie Bottega; ein  
erfrischender, verdauung anregender Drink nach  
einem feinen Essen. Eiskalt servieren!

30 VOL%

4CL 8.00

### RÉMY MARTIN

#### COGNAC VSOP

40 VOL%

2CL 9.50

---

---

## GRAPPE

---

### GRAPPA DA PROSECCO

40 VOL%

#### L'ANIMA DI VERGANI

2CL 9.00

Klar; im Geruch rein, spritzig und ausgeprägt; im  
Geschmack trocken, nicht aggressiv, intensiv und  
lang anhaltend

#### Herkunft/Traubensorte

L'anima di Vergani, Veneto, Italia,  
Prosecco (Glera)

### GRAPPA DI BRUNELLO

40 VOL%

#### L'ANIMA DI VERGANI

2CL 9.50

Klar; im Geruch angenehm trocken mit leichten  
Veilchennoten; im Geschmack elegant, ausgeprägt  
und charaktervoll

#### Herkunft/Traubensorte

L'anima di Vergani, Toscana, Italia,  
Sangiovese

### GRAPPA DI MOSCATO

40 VOL%

#### VALDAVI

#### DISTILLERIA BERTA, ASTI

2CL 8.–

Elegante Nase mit Moscato-Aromen, angenehm  
weich und aromatisch mit geschmeidigem Abgang

#### Herkunft/Traubensorte

Distillerie Berta, Monferrato, Piemont, Moscato

### GRAPPA DI AMARONE

40 VOL%

#### L'ANIMA DI VERGANI

2CL 12.00

Goldgelbe Farbe; intensive und delikate Nase nach  
Kirschen; im Gaumen herrlich samtig, weich, mit  
geschmeidiger Kraft und unglaublichem Abgang

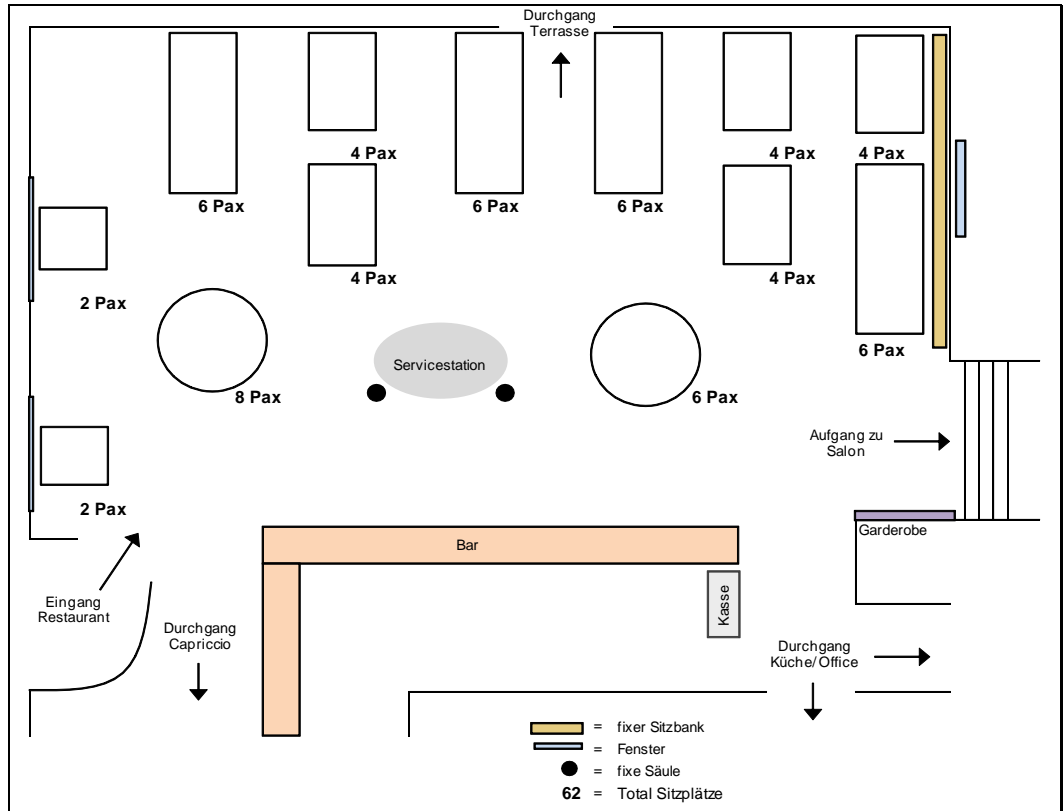
#### Herkunft/Traubensorte

L'anima di Vergani, Veneto, Italia,  
Corvina, Rondinella, Molinara

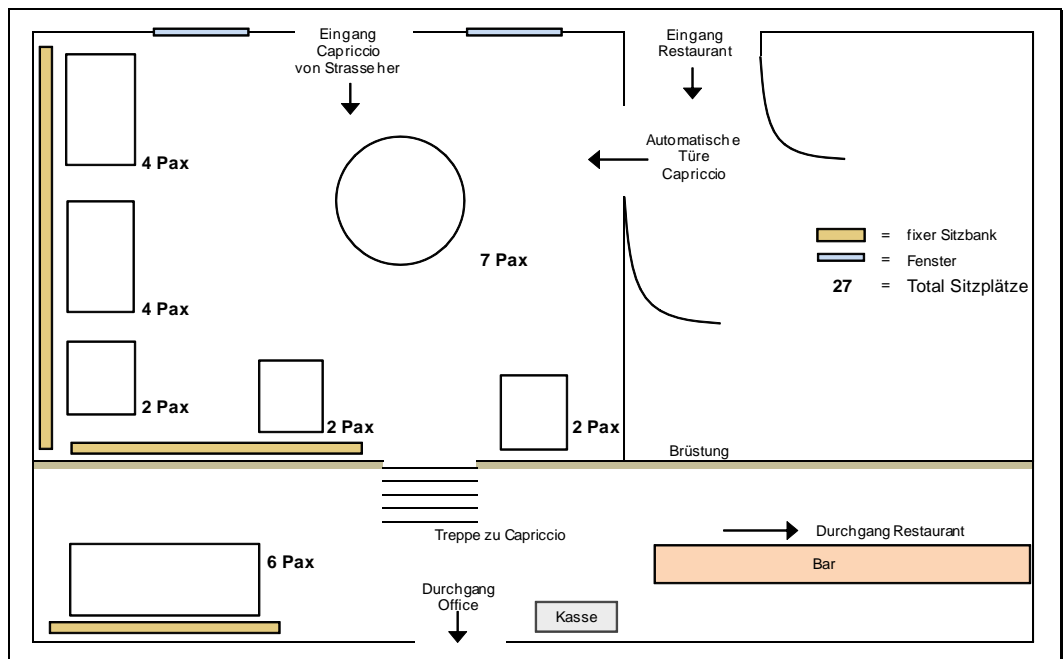


# RAUMPLÄNE

## BISTRO

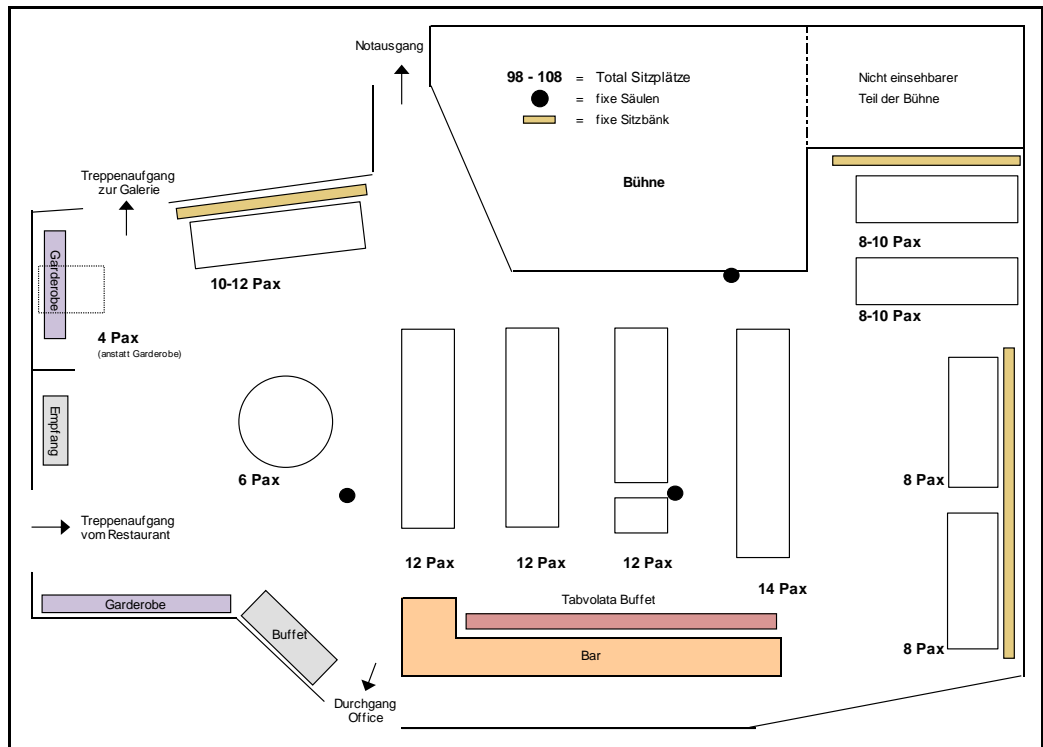


## CAPRICCIO

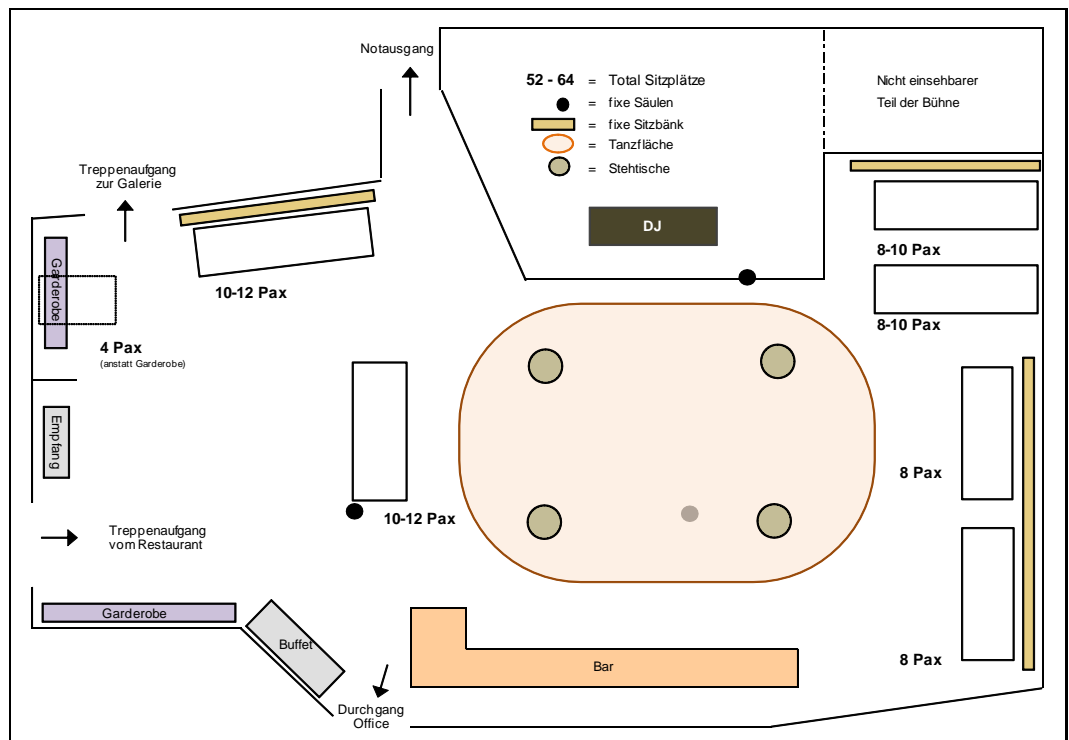


# RAUMPLÄNE

## SAAL HINTEN

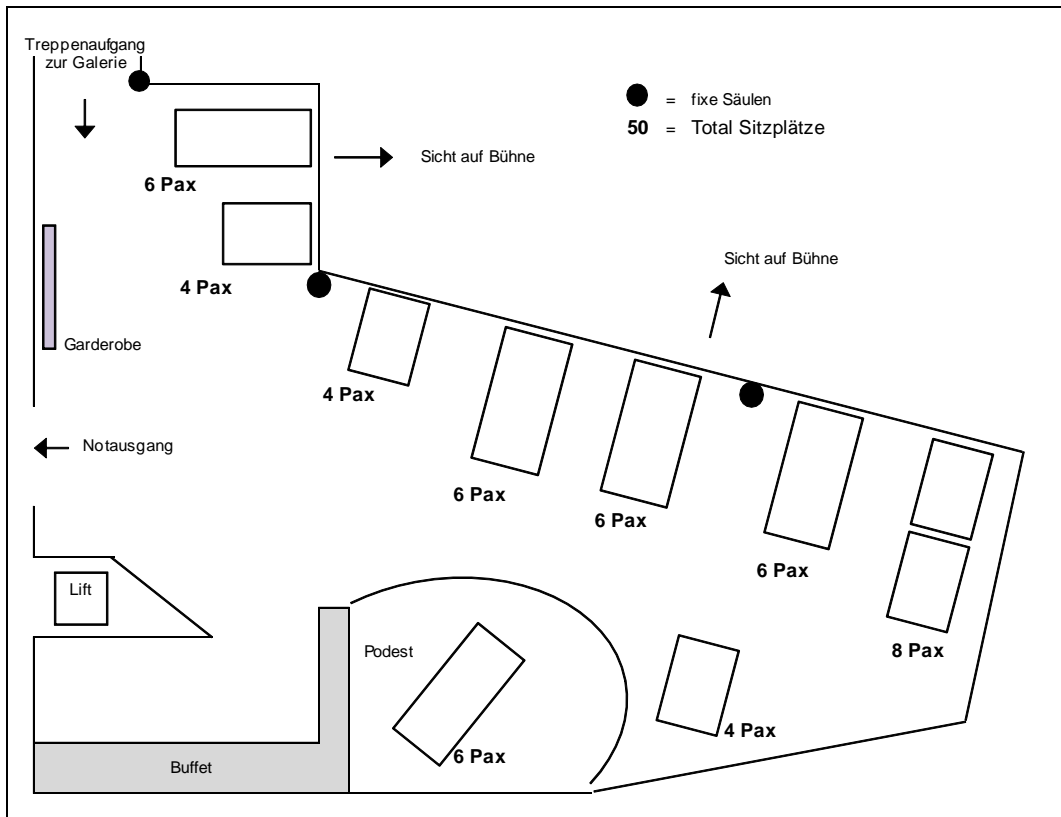


## SAAL HINTEN MIT TANZFLÄCHE



# RAUMPLÄNE

## GALERIE



---

---

# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB'S) 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, vorbehältlich zwingender gesetzlicher oder vertraglicher Zuständigkeitsvorschriften, ist 8001 Zürich.