

# COLLANA

Bankettdokumentation

# Benvenuti

## Ansprechpersonen

Nicola Kohler, Gastgeber & Geschäftsführer  
Ernesto De Angelis, Küchenchef

## Kontakt

Theaterstrasse 9, 8001 Zürich  
+41 44 250 59 10 | collana@commercio.ch  
collana-bar-caffe.ch | @collana.bar.caffe

## Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag	8 – 23 Uhr
Freitag	8 – 24 Uhr
Samstag	9 – 24 Uhr
Sonntag	9 – 22 Uhr

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

## Anreise

Tram	Zürich Opernhaus
SBB	Bhf Stadelhofen
Parkhaus	Opéra

## Portrait

Direkt am Sechseläutenplatz vereint die Collana italienische Gastfreundschaft mit urbaner Eleganz und einer einzigartigen Atmosphäre. Mit Blick auf das Opernhaus und den Zürichsee bietet die Location den idealen Rahmen für stilvolle Apéros, Firmenanlässe, private Feiern und individuelle Events jeder Art. Ob exklusiver Empfang, unkompliziertes Get-together oder ein ausgelassener Abend mit kulinarischem Fokus: Die Collana Bar e Caffè steht für hochwertige Genussmomente, persönliche Betreuung und ein Ambiente, das Design, Kulinarik und Zürcher Lebensgefühl harmonisch verbindet. Die Kombination aus grosszügiger Terrasse, lebendiger Bar-Atmosphäre und mediterraner Küche schafft Erlebnisse, die in Erinnerung bleiben.

## Kapazitäten

Restaurant	67 Sitzplätze
Bar	14 Sitzplätze
Gartenterrasse	128 Sitzplätze
<b>Total</b>	<b>209 Sitzplätze</b>

## Exklusiver Anlass

Nach Absprache sind exklusive Anlässe mit bis zu 209 Sitzplätzen im Collana möglich. Gerne beraten wir dich in einem persönlichen Gespräch.

# Aperitivo a la carte

## Bruschette pro Stück

Tomaten, Basilikum, Knoblauch	3
Frische Pilze	4
Grillierte Auberginen	3.5
Grillierte Zucchini	3.5
Oliventapenade	3.5
Parmaschinken	4
Rauchlachs, Meerrettich, Dill	5.5

## Focaccine pro Stück

- Verdure: Grillgemüse, Cherrytomaten, Crema di Burrata, Rucola	4
- Parma: Parmaschinken, Rucola, Crema di Burrata	5
- Mortadella: Mortadella, Crema di Burrata, Pistazien	5

## Stuzzichini pro Portion

Eingelegte Oliven	4
Konfierte Cherrytomaten	4
Artischockenherzen	4
Grana Padano 24 Mesi	7
Scarola (eingelegte Endivie)	5

## Risotti e Pasta (ab 20 Pers.) pro Portion

Weissweinsrisotto mit Spargeln	8
Zitronenrisotto mit Krevetten	8
Tomatenrisotto, Crema di Burrata	6.5
Gnocchetti all'Amatriciana	7
Gnocchetti Cacio e Pepe	7
Orecchiette all'Arrabbiata	6.5
Orecchiette mit Pistazienpesto	7.5

## Dolci pro Stück

Schokoladenkuchen	4.5
Tiramisù im Glas	5
Panna Cotta mit Waldbeeren	5
Cheesecake mit Rhabarber-Erdbeer-Coulis	5.5
Affogato al caffè, im Glas	6

## Antipasti pro Portion

Jungzwiebel mit Speck	5
Krevetten, Cocktailsauce	6
Lachstatar, Zwiebeln, Orangenzeste	7
Caesar Salad (Poulet   Krevetten)	4.5   5.5
Geräucherte Stracciatella mit konfierten Cherrytomaten	5.5
Salziger Cheesecake mit Thymian und Cherrytomaten	7
Grissini mit Parmaschinken	6
Nüssllisalat mit Ei	5.5

## Antipasto Collana pro Person 18

Mortadella, Parmaschinken, Salametti, Grissini, geräucherte Stracciatella, Grana Padano 24 Mesi, Scarola (eingelegte Endivie), Artischockenherzen, Oliven, Cherrytomaten

## Antipasto Vегgie pro Person 14

Zucchetti, Aubergine und Peperoni, Grissini, geräucherte Stracciatella, Grana Padano 24 Mesi, Scarola (eingelegte Endivie), Artischockenherzen, Oliven, Cherrytomaten

# Aperitivo Pakete

## Classico | pro Person 14

- Grana Padano 24 Mesi
- Eingelegte Oliven
- Konfierte Cherrytomaten
- Focaccia con Parma (Parmaschinken, Cherrytomaten, Crema di Burrata)
- Bruschetta al Pomodoro (mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl)

## VIP | pro Person 55

- Antipasto Collana: Mortadella, Parmaschinken, Salametti, Grissini, geräucherte Stracciatella, Grana Padano 24 Mesi, Scarola, Artischockenherzen, Oliven, Cherrytomaten
- Mini Caesar Salad mit Pouletbrust
- Krevetten mit Cocktailsauce
- Lachstatar, karamellisierte Zwiebeln, Orangenzeste
- Focaccia con Parma (Parmaschinken, Cherrytomaten, Crema di Burrata)
- Pasta oder Risotto nach Wahl
- Panna Cotta mit Waldbeeren

## Collana | pro Person 38

- Antipasto Collana: Mortadella, Parmaschinken, Salametti, Grissini, geräucherte Stracciatella, Grana Padano 24 Mesi, Scarola, Artischockenherzen, Oliven, Cherrytomaten
- Krevetten mit Cocktailsauce
- Focaccia con Verdure (Grillgemüse, Cherrytomaten, Crema di Burrata, Rucola)
- Focaccia con Parma (Parmaschinken, Cherrytomaten, Crema di Burrata)
- Cheesecake mit Rhabarber-Erdbeer-Coulis

# Organisatorisches (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)

## Abendverlängerung

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 zu bezahlen. Wir behalten uns vor, für Anlässe 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.

## Dekoration und Menükarten

Gerne unterstützen wir euch beim Dekorieren und Einrichten der 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.

## Eigene 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.

## Nachtzuschläge

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

# Organisatorisches (AGB)

## Haftung und 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.

## Vorschriften Feuerpolizei

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.

## Rücktritt und 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.

## Gerichtsstand

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