

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](https://www.instagram.com/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

Unsere Collana Bar e Caffè ist tatsächlich das erste Lokal auf dem ehrwürdigen und legendären Sechseläutenplatz. Aussen punktet sie mit einem gemütlichen Garten-Setup, welches Ausblick auf das Opernhaus sowie das bunte Treiben von Zürich bietet. Innen verzaubert die Einrichtung mit viel Holz, Stein und charmantem, italienischem Ambiente.

Unmittelbar beim Bahnhof Stadelhofen und nah am Zürichsee sind wir bestens erreichbar und die perfekte Location für Geburtstagsfeste, Jubiläen, Teamevents oder Apéros.

Kapazitäten

Restaurant	67 Sitzplätze
Bar	14 Sitzplätze
Gartenterrasse	128 Sitzplätze
Total	209 Sitzplätze

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 Stk.
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 Stk.
Aubergine, Sugo, Stracciatella di Bufala	4
Parmaschinken, Büffelmozzarella	5
Mortadella, Pistaziencreme, Büffelmozzarella	5

Stuzzichini

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

Risotti e pasta (ab 20 Pers.)

	pro Port.
Weissweinsrisotto mit Spargeln	8
Zitronenrisotto mit Krevetten	8
Tomatenrisotto, Stracciatella di Bufala	6.5
Gnocchetti all'Amatriciana	7
Gnocchetti Cacio e Pepe	7
Orecchiette all'Arrabbiata	6.5
Orecchiette mit Pistazienpesto	7.5

Dolci

	pro Stk.
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 Port.
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
Nüsslisalat mit Ei	5.5

Antipasto Collana

	pro Pers. 18
Mortadella, Parmaschinken, Salametti, geräucherte Stracciatella, Grissini, Grana Padano 24 Mesi, Artischockenherzen, Oliven, konfierte Cherrytomaten	

Antipasto veggie

	pro Pers. 14
geräucherte Stracciatella, Scarola (eingelegte Endivie), Grana Padano 24 Mesi, Artischockenherzen, Oliven, konfierte Cherrytomaten	

Aperitivo Pakete

Classico | pro Pers. 14

- Grana Padano 24 Mesi
- Eingelegte Oliven
- Konfierte Cherrytomaten
- Focaccia Crudo e Bufala (Parmaschinken und Büffelmozzarella)
- Bruschetta al Pomodoro (Tomaten, Basilikum, Knoblauch)

VIP | pro Pers. 55

- Antipasto Collana: Mortadella, Parmaschinken, Salametti, geräucherte Stracciatella, Grissini, Grana Padano 24 Mesi, Scarola (eingelegte Endivie), Artischockenherzen, Oliven, konfierte Cherrytomaten
- Mini Caesar Salad mit Pouletbrust
- Krevetten mit Cocktailsauce
- Lachstatar, karamellisierte Zwiebeln, Orangenzeste
- Focaccia Crudo e Bufala (Parmaschinken und Büffelmozzarella)
- Pasta oder Risotto nach Wahl
- Panna Cotta mit Waldbeeren

Collana | pro Pers. 38

- Antipasto Collana: Mortadella, Parmaschinken, Salametti, geräucherte Stracciatella, Grissini, Grana Padano 24 Mesi, Scarola (eingelegte Endivie), Artischockenherzen, Oliven, konfierte Cherrytomaten
- Krevetten mit Cocktailsauce
- Focaccia Parmigiana (Aubergine, Tomatensauce, Stracciatella di Bufala)
- Focaccia Crudo e Bufala (Parmaschinken und Büffelmozzarella)
- 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.

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](https://www.instagram.com/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

Unsere Collana Bar e Caffè ist tatsächlich das erste Lokal auf dem ehrwürdigen und legendären Sechseläutenplatz. Aussen punktet sie mit einem gemütlichen Garten-Setup, welches Ausblick auf das Opernhaus sowie das bunte Treiben von Zürich bietet. Innen verzaubert die Einrichtung mit viel Holz, Stein und charmantem, italienischem Ambiente.

Unmittelbar beim Bahnhof Stadelhofen und nah am Zürichsee sind wir bestens erreichbar und die perfekte Location für Geburtstagsfeste, Jubiläen, Teamevents oder Apéros.

Kapazitäten

Restaurant	67 Sitzplätze
Bar	14 Sitzplätze
Gartenterrasse	128 Sitzplätze
Total	209 Sitzplätze

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 Stk.

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 Stk.

Aubergine, Sugo, Stracciatella di Bufala	4
Parmaschinken, Büffelmozzarella	5
Mortadella, Pistaziencreme, Büffelmozzarella	5

Stuzzichini pro Port.

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

Risotti e pasta (ab 20 Pers.) pro Port.

Weissweinsrisotto mit Spargeln	8
Zitronenrisotto mit Krevetten	8
Tomatenrisotto, Stracciatella di Bufala	6.5
Gnocchetti all'Amatriciana	7
Gnocchetti Cacio e Pepe	7
Orecchiette all'Arrabiata	6.5
Orecchiette mit Pistazienpesto	7.5

Dolci pro Stk.

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 Port.

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

Antipasto Collana pro Pers. 18

Mortadella, Parmaschinken,
Salametti, geräucherte Stracciatella,
Grissini, Grana Padano 24 Mesi,
Artischockenherzen, Oliven,
konfierte Cherrytomaten

Antipasto veggie pro Pers. 14

geräucherte Stracciatella,
Scarola (eingelegte Endivie),
Grana Padano 24 Mesi,
Artischockenherzen, Oliven,
konfierte Cherrytomaten

Aperitivo Pakete

Classico | pro Pers. 14

- Grana Padano 24 Mesi
- Eingelegte Oliven
- Konfierte Cherrytomaten
- Focaccia Crudo e Bufala (Parmaschinken und Büffelmozzarella)
- Bruschetta al Pomodoro (Tomaten, Basilikum, Knoblauch)

VIP | pro Pers. 55

- Antipasto Collana: Mortadella, Parmaschinken, Salametti, geräucherte Stracciatella, Grissini, Grana Padano 24 Mesi, Scarola (eingelegte Endivie), Artischockenherzen, Oliven, konfierte Cherrytomaten
- Mini Caesar Salad mit Pouletbrust
- Krevetten mit Cocktailsauce
- Lachstatar, karamellisierte Zwiebeln, Orangenzeste
- Focaccia Crudo e Bufala (Parmaschinken und Büffelmozzarella)
- Pasta oder Risotto nach Wahl
- Panna Cotta mit Waldbeeren

Collana | pro Pers. 38

- Antipasto Collana: Mortadella, Parmaschinken, Salametti, geräucherte Stracciatella, Grissini, Grana Padano 24 Mesi, Scarola (eingelegte Endivie), Artischockenherzen, Oliven, konfierte Cherrytomaten
- Krevetten mit Cocktailsauce
- Focaccia Parmigiana (Aubergine, Tomatensauce, Stracciatella di Bufala)
- Focaccia Crudo e Bufala (Parmaschinken und Büffelmozzarella)
- 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.