

BANKETT- DOKUMENTATION



COLLANA

BAR E CAFFÈ

BIENVENUTI

ANSPRECHPERSONEN

Nicola Kohler, Gastgeber & Geschäftsführer
Mario De Martino, Küchenchef

KONTAKT

Theaterstrasse 9
8001 Zürich
+41 44 250 59 10
collana@commercio.ch

collana@commercio.ch
☎ @commercio.gastronomie

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Donnerstag	9.00 - 23.00
Freitag bis Samstag	9.00 - 24.00
Sonntag	9.00 - 22.00

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

ANREISE

Tram	Zürich Opernhaus
SBB	Bahnhof Stadelhofen
Parkhäuser	Parkhaus Opéra

EXKLUSIVER ANLASS

Nach Absprache sind exklusive Anlässe mit bis zu 175 Sitzplätzen im Collana möglich. Gerne beraten wir dich in einem persönlichen Gespräch.

PORTRAIT

Das Collana gehört längst zum Zürcher Stadtbild und ist ein beliebter Treffpunkt inmitten des belebten Sechseläutenplatzes. Eine besondere Atmosphäre herrscht nachmittags, wenn die Afterwork Hour startet. Als Spezialisten im Aperitivo punkten wir mit einem modernen Bar-Angebot sowie der coolsten Crew!

Kulinarisch setzen wir auf eine saisonale italienische Küche. Aperitivo-Plättli, Antipasti, Pasta und Focaccia von unserer hauseigenen Commercio Manifattura, und noch vieles mehr gehören zum täglichen Angebot.

Und ja, auch Caffè ist unsere Leidenschaft. Egal ob als klassischer Espresso, als Cappuccino oder Caffè corretto - wir lieben und leben die Kaffeekunst. Unser Frühstücksangebot bleibt der Italianità treu und verwöhnt auf hohem Niveau. Wochentags kannst du bis 11 Uhr und am Wochenende bis 16 Uhr bei uns frühstücken.

KAPAZITÄTEN

Restaurant	57 Sitzplätze
Bar	14 Sitzplätze
Gartenterrasse	104 Sitzplätze
Total	175 Sitzplätze



DELIZIOSO, BUONO E MOLTO GUSTOSO

STUZZICHINI

BRUSCHETTE MIT	PRO STK.
Tomatenwürfel, Basilikum und Knoblauch	3
Grillierte Auberginen	3.5
Grillierte Zucchini	3.5
Oliventapenade	3.5
Parmaschinken	4
Rindscarpaccio und Artischocken	4.5
Lachs und Dill	4.5
Rucola, Bresaola und Parmesan	4.5

FOCACCIA MIT	PRO STK.
Grillgemüse und grünem Pesto	3
Rauchlachs	4
Parmaschinken, Rucola und Parmesan	4

ANTIPASTI

DIVERSE	PRO PORTION
Eingelegte Oliven	3.5
Getrocknete Tomaten	3.5
Artischocken-Herzen	3.5
Parmesanwürfel	7
Mini Caesar Salad mit Pouletbrust	4.5
- mit Krevetten anstatt Pouletbrust	+1
Caprese di Bufala mit Pesto	4.5
Krevetten mit Cocktailsauce	6
Getrüffeltes Käsemousse mit Cikorino rosso	6
Blinis mit Thunfischtatar und Sauerrahm	7

ANTIPASTO COLLANA	PRO PERS.
Bufala, Parmaschinken, Coppa, Mortadella, Ventricina, Grillgemüse, Parmesan, Oliven, getrocknete Tomaten, Artischocken, Champignons	16

ANTIPASTO VEGGIE	PRO PERS.
Bufala, Grillgemüse, Parmesan, Oliven, getrocknete Tomaten, Artischocken, Champignons	11

RISOTTO E PASTA

MIN. 20 PERS.	PRO PORTION
Weissweinsrisotto mit Pilzen und Trüffelöl	8
Zitronenrisotto mit Krevetten	8
Gnocchetti all'Amatriciana mit Tomatensauce, Speck und Zwiebeln	7
Orecchiette all'Arrabbiata mit Tomatensauce, Peperoncini und Knoblauch	6.5
Orecchiette mit Pistazienpesto	7.5

DOLCI

HAUSGEMACHT	PRO STK.
Schokoladenkuchen	4.5
Tiramisù im Glas	5
Panna Cotta mit Waldbeeren	5



I NOSTRI CONSIGLI

APERITIVO CLASSICO

PRO PERS. 14

Parmesanwürfel
Eingelegte Oliven
Getrocknete Tomaten
Bruschette mit Parmaschinken
Bruschette mit Tomatenwürfel, Basilikum und Knoblauch

APERITIVO COLLANA

PRO PERS. 38

Antipasto Collana mit Bufala, Parmaschinken, Coppa, Mortadella, Ventricina, Grillgemüse, Parmesan, Oliven, getrocknete Tomaten, Artischocken, Champignons
Bruschette mit Rindscarpaccio und Artischocken
Bruschette mit Oliventapenade
Caprese di Bufala mit Pesto
Getrüffeltes Käsemousse mit Cicorino rosso
Focaccia mit Grillgemüse und grünem Pesto
Focaccia mit Parmaschinken, Rucola, Parmesan

APERITIVO VIP

PRO PERS. 55

Antipasto Collana mit Bufala, Parmaschinken, Coppa, Mortadella, Ventricina, Grillgemüse, Parmesan, Oliven, getrocknete Tomaten, Artischocken, Champignons
Mini Caesar Salad mit Pouletbrust
Krevetten mit Cocktailsauce
Blinis mit Thunfischtatar und Sauerrahm
Focaccia mit Parmaschinken, Rucola, Parmesan
Pasta oder Risotto nach Wahl
Panna Cotta mit Waldbeeren

PAUSA CAFFÈ

CLASSICO **PRO PERS. 14**

Kaffee, Espresso oder Tee
2dl Orangensaft
Ein Gipfeli

GRANDE **PRO PERS. 18**

Warmes Getränk nach Wahl
2dl Orangensaft
Ein Gipfeli
Hausgemachte Crostata di Frutta von der Commercio Manifattura (Tagesangebot)



IN VINO VERITAS.

I vini rendono la nostra vita più ricca e accompagnano un buon pasto. Noi manteniamo una piccola ma preziosa selezione di vini, con maggiore attenzione all'Italia. Consultate la nostra carta dei vini, disponibile sul sito web. Vi invitiamo inoltre a consultare la nostra carta dei vini mensile e i vini alla spina. Il nostro personale sarà lieto di rispondere alle vostre domande. Scansionate il codice QR e accedete al nostro sito web con la carta dei vini.

Weine bereichern unser Leben und Runden ein gutes Essen erst richtig ab. Wir pflegen ein kleines und feines Angebot auserlesener Weine mit dem Schwerpunkt Italien. Bitte konsultiere unsere Weinkarte, welche du auf der Webseite findest. Beachte auch unseren Monatswein und die Weine im Offenausschank. Bei Fragen stehen dir unsere Mitarbeitenden sehr gerne zur Verfügung. Scanne den QR-Code und gelange auf unsere Webseite mit der Weinkarte.



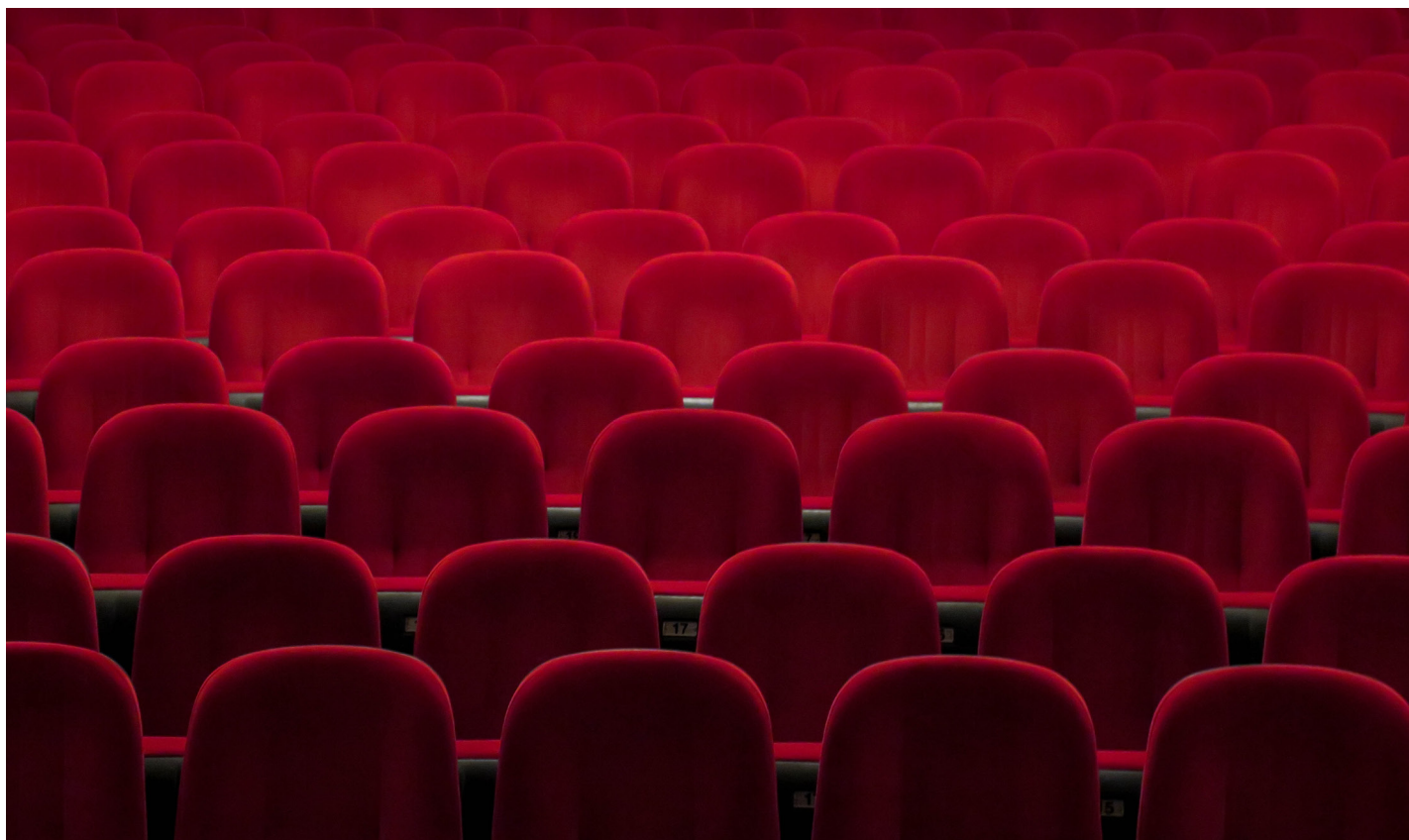
CINE & DINE

ARTHOUSE KINOS

Möchtest du deinen Anlass mit einer privaten Kinovorstellung verbinden? Die Arthouse Kinos bieten dafür ein umfangreiches Angebot. Gerne übernehmen wir die Organisation.

www.arthouse.ch

📷📌@arthousekinos



**Arthouse
Kinos**



COLLANA

BAR E CAFFÈ

*Commercio
Manifattura*

haus- und handgemacht
commercio-manifattura.ch

  [@commerciomanifattura](https://www.instagram.com/commerciomanifattura)

jetzt bestellen

[+41 44 250 59 70](tel:+41442505970)

manifattura@commercio.ch

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 fällig.

Wir behalten uns vor, für Anlässe ab 50 Personen 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.

NACHTZUSCHLÄGE MA

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

DEKORATION UND MENÜKARTEN

Gerne unterstützen wir Sie beim Dekorieren und Einrichten Ihrer 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.

ALLERGENE UND INTOLERANZEN

Gerne geben wir Ihnen näher Auskunft zu unseren Gerichten.



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 vorbehältlich zwingender gesetzlicher oder vertraglicher Zuständigkeitsvorschriften ist 8001 Zürich.





COLLANA

BAR E CAFFÈ

Theaterstrasse 9

8001 Zürich

+41 44 250 59 10

collana@commercio.ch

@commercio.gastronomie