Bar e Ristorante Commercio



Bankettdokumentation für euren Anlass

Benvenuti!

Ansprechpersonen

Michael Unterhofer (Geschäftsführer) und Fabio Falato (Küchenchef)
Gerne beraten wir dich persönlich und freuen uns auf deine Kontaktaufnahme!

Kontakt

Restaurant Commercio, Mühlebachstrasse 2, 8008 Zürich
+41 44 250 59 30 | commercio@commercio.ch
restaurant-commercio.ch | @commercio_zuerich

Öffnungszeiten

Täglich geöffnet von 11:30 bis 23:00 Uhr (mit Küche bis 22:00 Uhr) *

* Während der Sommermonate sind die Öffnungszeiten verkürzt. Informiere dich auf unserer Webseite.
Allfällige Verlängerungen sind nach Absprache mit der Geschäftsführung möglich.

Anreise

ÖV	Tram, Forchbahn oder S-Bahn bis Bahnhof Stadelhofen
Parkhäuser	Hohe Promenade oder Opéra

Portrait

Italianità seit 1973 im Herzen von Zürich
Das Commercio bringt seit über fünf Jahrzehnten italienisches Lebensgefühl an die Mühlebachstrasse und ist für viele zu einem festen Teil ihres Alltags geworden. Klassische Rezepturen, vertraute Gesichter und sorgfältig ausgewählte Weine prägen den Charakter dieses besonderen Ortes. Ein Treffpunkt für Stammgäste, neue Begegnungen und Momente, die Teil der eigenen Geschichte werden.

Welches Angebot passt?

Die Gruppengrösse bestimmt das Angebot: bis und mit 15 Personen esst ihr à la carte, ab 16 Personen wählt ihr ein Menü oder eine Tavolata.

Gruppengrösse	Angebot
1 bis 15 Personen	À la carte Angebot vor Ort
4 bis 20 Personen	Pasta-Plausch gegen Vorbestellung
ab 16 Personen	Menüauswahl vorab definiert
ab 40 Personen	Exklusivmiete

Gerne könnt ihr vorgängig einen Aperitivo an der Bar buchen.

Kapazitäten

Raum	Passt für
Pavillon	À la carte, Tavolata oder Menü bis zu 18 Personen
Restaurant	grössere Gruppen und Firmenanlässe
Bar	Aperitivo vor dem Essen, Afterwork
Ganzes Restaurant exklusiv	Firmenfest, Jubiläum, Geburtstag, Kino-Event, Stehapéros Mindestkonsumation auf Anfrage

Menüauswahl (ab 16 Personen)

Tavolata

Bei der Tavolata werden grosse Platten zum Teilen in die Mitte des Tisches serviert. Bei der Tavolata Nr. 2 gibt es den Hauptgang als Tellerservice pro Person. Bitte beachte, dass jeder Gang für die ganze Gruppe gilt.

Gang	Tavolata 1 · CHF 61 pro Person	Tavolata 2 · CHF 85 pro Person
Antipasti in Platten zum Teilen auf dem Tisch	• Bruschette: Tomatenconcassé mit Stracciatella di Burrata und Basilikum • Kürbis-Caponata mit Burrata • Onsen-Ei mit Babyspinat, gemischten Pilzen, Parmesanschaum und Crostini	• Angebot analog Tavolata 1 • Zusätzlich: Schweizer Rindstatar, Kapernäpfel, Zwiebeln, Grana-Padano-Chip, Hausbrot
Pasta in Platten zum Teilen auf dem Tisch	• Spaghetti aglio, olio e peperoncino • Spaghetti al ragù alla bolognese	• Cappelletti Commercio: Handgefaltet, mit Kalbfleischfüllung, Nussbutter und Salbei-Jus • Calamarata mit Krevetten, Burrata, Limette und Chili
Hauptgang als Tellerservice pro Person		• Scaloppine al limone: Kalbschnitzel an Zitronensauce mit Ofenkartoffeln
Dolci in Platten zum Teilen auf dem Tisch	• Torta al cioccolato • Tiramisù	• Pastiera napoletana • Tiramisù
• Gerne stellen wir eine vegetarische Alternative für einzelne Gäste oder die ganze Gruppe zur Verfügung. Glutenfreie Pasta nur auf Vorbestellung. • Bitte meldet eure gewünschte Tavolata mindestens 7 Tage im Voraus an.		

*Angebot Herbst/Winter 2026/27. Gerichte wechseln saisonal.

3-Gänge-Menü

Alternativ zur Tavolata kannst du ein von uns zusammengestelltes Menü wählen oder dir die Gänge aus der Abendkarte zusammenstellen. Bitte beachte, dass jeder Gang für die ganze Gruppe gilt.

So könnte euer Menü aussehen:

	Menu Classico CHF 64	Menu Amici CHF 89	Menu Festa CHF 115
Apéro			Tagliere misto: Parmaschinken, Mortadella al pistacchio, Grana Padano, Oliven, Focaccia
Antipasto	Grüner oder gemischter Salat	Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum	Onsen-Ei mit Babyspinat, gemischten Pilzen, Parmesanschaum und Crostini
Primo	Pappardelle mit Wildschweinragout	Cappelletti Commercio: Handgefaltet, mit Kalbfleischfüllung, Nussbutter und Salbei-Jus (kleine Portion)	Calamarata mit Krevetten, Burrata, Limette und Chili (kleine Portion)
Secondo		Geschmorte Rindskopfbacke im Jus mit Pilzen und Polenta	Ossobuco: Geschmorte Kalbshaxe mit Gremolata und Safranrisotto
Dolce	Tiramisù	Pastiera napoletana	Dessert Variation: Tiramisù, Pastiera napoletana, Torta al cioccolato

- Gerne stellen wir eine vegetarische Alternative für einzelne Gäste oder die ganze Gruppe zur Verfügung. Glutenfreie Pasta nur Vorbestellung.
- Bitte meldet euer gewünschtes Menü mindestens 7 Tage im Voraus an.

* Angebot Herbst/Winter 2026/27. Gerichte wechseln saisonal.

Pasta-Plausch (ab 4 Personen)

Eine Pastasorte für alle, vier Saucen zum Teilen: Der Pasta-Plausch ist unser unkompliziertester Gruppenabend. Täglich ab 17:30 Uhr und nur gegen Vorbestellung buchbar.

So geht‘s

1. Ihr wählt eine Pastasorte für die ganze Gruppe: Penne oder Calamarata.
2. Wir servieren die Pasta mit vier Saucen zum Teilen: Nicotera, Bolognese, Pomodoro und Pesto.
3. Dazu nach Wunsch Salat und Dessert.
4. Bitte meldet den Pasta-Plausch mindestens 24 Stunden im Voraus an.

Pasta-Plausch ab 4 Personen gegen Vorbestellung mindestens 24h im Voraus	Preis pro Person
Pastasorte Penne oder Calamarata mit den vier Saucen: Nicotera (Rahm, Kalbsgeschnetzeltes, Pilze, Spinat), Bolognese, Pomodoro, Pesto. *	CHF 37
mit grünem oder gemischtem Salat	CHF 43
mit Salat und Dessert	CHF 52
* Vegetarische Alternative: Pesto, Pomodoro, Alla vodka und Arrabbiata.	

Organisatorisches (AGBs)

Gültigkeit

Das Bankettangebot gilt für Anlässe ab 16 Personen. Für kleinere Gruppen empfehlen wir unseren Pasta-Plausch oder Gerichte à la carte.

Anzahl Teilnehmende

Die definitive Teilnehmerzahl muss spätestens 48 Stunden vor dem Anlass schriftlich mitgeteilt werden. Die entstandenen Mehrkosten, die durch die fehlenden Teilnehmenden entstehen, werden zu 100% in Rechnung gestellt.

Abendverlängerungen

Wir holen gerne die notwendige Bewilligung für eine Verlängerung der Polizeistunde (24 Uhr) ein. Die Gebühr beträgt CHF 120. Bei der Bewirtung nach 00.00 Uhr wird pro Mitarbeitende*r und angebrochene Stunde eine Pauschale von CHF 45 verrechnet.

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 dich beim Dekorieren und Einrichten deiner 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.

Allergene und Intoleranzen

Gerne geben wir dir nähere Auskunft zu unseren Gerichten.

Mitbringen eigener 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.

Organisatorisches (AGBs)

Haftung / 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.

Feuerpolizeiliche Vorschriften

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 / Annullation

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.