



# banchetto

**BANKETTDOKUMENTATION**

## inhalt

---

### ansprech- partner

---

**Gastgeberin**

Viera Aeppli

---

**Küchenchef**

Carmine Vitale

---

### koordinaten

---

**Commercio**  
**Bar e Ristorante dal 1973**

Mühlebachstrasse 2, 8008 Zürich  
T 044 250 59 30  
commercio@commercio.ch  
commercio.ch

**Ausstellungsdatum**

Oktober 2020

**Informationen**  
**zum Betrieb**

**Seite 2**

Portrait  
Öffnungstage / Öffnungszeiten  
Sitzplätze  
Anreise  
Lageplan  
Teilnehmerzahl  
Zusammenstellung Menüs / Menükarten

---

**Menüs**

**Seite 3**

Menü Commercio  
Menü Antico  
Menü Colosseo  
Menü Milano  
Menü Trulli  
Menü Piazza Grande

---

**Weinkarte**

**Seite 4**

Prosecco / Champagner  
Weissweine  
Rotweine

---

**AGB's**

**Seite 5**

# informationen zum betrieb

---

## Portrait

### **ITALIENISCHER STOLZ IN DER KÜCHE UND PASSION FÜR DIE GÄSTE**

Nennt man den Namen Restaurant Commercio, beginnen bei vielen Gästen die Augen zu leuchten. So verbindet doch viele eine spezielle Geschichte mit dem legendären Italiener. Das Restaurant Commercio hat sich aber weiterentwickelt, ohne die Vergangenheit zu vergessen.

Im Sommer 2011 wurde es renoviert und hat doch seinen Charme bewahrt. Die älteste und wohl immer noch schönste Stehbar in Zürich aus dem Jahre 1919 vereint Generationen. Es wird diskutiert, gelacht und damit werden weitere Erinnerungen geschrieben. Den Gästen werden delikate Pastagerichte serviert, kombiniert mit saisonalen Spezialitäten. Die Tradition der Italianità wird wohl nirgends so gelebt wie hier.

---

## Öffnungstage/ Öffnungszeiten

Montag - Freitag 11.30 - 14.00 / 17.30 - 23.30 Uhr  
Samstag & Sonntag 12.00 - 23.30 Uhr

---

## Sitzplätze

Restaurant	60 Sitzplätze
Terrasse / Wintergarten	18 Sitzplätze
Bar	10 Sitzplätze

---

## Anreise

Tram Nr. 11 / 15	bis Bahnhof Stadelhofen
Forchbahn	bis Bahnhof Stadelhofen
Zug	bis Bahnhof Stadelhofen
Auto	Parkhaus Hohe Promenade Parkhaus Opéra

## Lageplan



## Teilnehmerzahl

Die endgültige Teilnehmerzahl muss spätestens 48 Stunden vor dem Veranstaltungstermin bekannt gegeben werden. Differenzen von minus 3 Personen müssen wir in Rechnung stellen.

---

## Zusammenstellung Menüs / Menükarten

Unser Angebot ist auf persönlicher Beratung aufgebaut. Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin, damit wir Sie entsprechend beraten können und Sie die Möglichkeit haben, unsere Räumlichkeiten an Ort und Stelle zu besichtigen.

Menükarten werden von uns gratis gedruckt und für Ihren Anlass zur Verfügung gestellt.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

"Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren"

---

## Pasta-Freunde

Das Team der Pasta-Freunde in der Commihalle produziert die Pasta täglich frisch für alle unsere Betriebe.



# menus

## COMMERCIO

48.50

### Minestrone di verdure

Gemüsesuppe

### Cappelletti con ripieno di vitello saltati nel burro e parmigiano

Handgefaltete Teigtaschen mit delikater Kalbfleischfüllung (CH), an brauner Butter mit Parmesan

### Mousse al cioccolato

Schokoladen Mousse

## ANTICO

62.00

### Tortelloni in brodo

Bouillon mit Fleischtortelloni (CH)

### Ossobuco «Cremolata» Polenta e pomodori gratinati

Geschmorte Kalbshaxe «Cremolata» (CH)  
Polenta und gratinierten Tomaten

### Tiramisù

Tiramisu

## COLOSSEO

65.00

### Insalata di spinaci con mozzarella di bufala

Büffelmozzarella auf Spinatbeet an einem kräftigen Balsamico-Dressing

### Saltimbocca di vitello alla Romana Risotto al vino bianco e broccoli

Kalbssaltimbocca (CH) auf römische Art  
Weissweinrisotto und Brokkoli

### Panna cotta con frutti di bosco

Panna cotta mit Waldbeeren

## MILANO

69.00

### Risotto allo zafferano con gamberoni

Safran-Risotto mit Black Tiger Krevetten (VN)

### Piccata di vitello alla Milanese

Kalbsschnitzel (CH) im Ei und Parmesan,  
serviert mit Blattspinat

### Profiterol al cioccolato con frutta e panna montata

Ofenchüechli mit Schokolade gefüllt, garniert mit Früchten und Rahm

## TRULLI

67.00

### Parmigiana alle melanzane

Auberginen mit Tomaten und Parmesan überbacken

### Scaloppine di vitello al Marsala Taglierini

Kalbsschnitzel (CH) an Marsalasauce, Taglierini

### Panna cotta con frutti di bosco

Panna cotta mit Waldbeeren

## PIAZZA GRANDE

75.00

### Caprese con mozzarella di bufala

Tomaten mit Büffelmozzarella an  
Balsamico-Dressing

### Filetto di manzo alla brace con funghi porcini, Fettuccine

Rindsfilet (250gr/CH) mit Steinpilzen, Fettuccine

### Crema di caramella alla panna

Caramelchöpfli mit Rahm

# vini e birre

## prosecco und spumante

---

**Prosecco DOC Brut** 10cl, 9.00 / 75cl, 59.00

Sandro Bottega  
Castello Roganzuolo Alexander

---

**Franciacorte Cuvée Prestige  
"Cà del Besoco"** 10cl, 14.00 / 75cl, 88.00

Schaumwein Méthode Champenoise, DOCG  
Pinot bianco, Pinot nero

---

## vini bianchi

### AUSZUG AUS DER WEINKARTE

---

**Epesses Millesime**  
2018 Lavaux, CH 10cl, 8.00

AOC, Domaine d'Aucrêt, 100% Chasselas  
Ausgezeichneter Aperitif-Wein

---

**Pinot grigio Grivò DOC**  
2018 Volpe Pasini, Friuli 10 cl, 7.80 / 75cl, 54.00

100% Pinot grigio  
Feine zarte Apfel-Birnenaromen

---

**Roero Arneis**  
2019 Piemonte 10 cl, 7.50 / 75cl, 52.00

DOCG, Camestri, 100% Arneis  
Mineralisch, frisch, fruchtig

---

**Chardonnay, Kurtatsch**  
2017 Südtirol 75cl, 58.00

DOC, 100% Chardonnay  
Frisch, blumig und elegant. Passt bestens  
zu Apéro, leichten Vorspeisen und Fisch.

## vini rossi

### AUSZUG AUS DER WEINKARTE

---

**Villa Loggio «Selezione Commercio»**  
2017 Toscana 10cl, 8.50 / 75cl, 58.00

IGT, Merlot, Alicante

Aromen von roten Früchten, Pflaumen und  
Beeren, ausgeprägte Tannine, langer Abgang.

---

**Rosso di Montefalco**  
2017 Umbria 10cl, 8.00 / 75cl, 55.00

DOC, Caprai Arnaldo, Sangiovese/Sagrantino  
Sattes Rubinrot, voluminös und würzig

---

**Amarone Classico** 10cl, 12.50 / 75cl, 85.00  
2015 Veneto 150cl, 168.00

DOC, L'anima di Vergani, Corvina  
Veronese/Corvinone/Rondinella  
Gute Struktur mit ausgewogenem Nachklang

---

**Merlot «Ultima Goccia»**  
2017 Ticino, CH 75cl, 82.00

DOC, Chiodi, 100% Merlot  
Kräftiger Körper, intensiv, volle Struktur

---

**Notte a San Martino**  
2015 Lombardia 75cl, 78.00

IGT, Olivini, 100% Merlot 150cl, 148.00  
Füllig, intensiv, mild, samtweiche Tannine

---

**Valpolicella Ripasso**  
2018 Veneto 75cl, 65.00

DOC, Corte Figaretto,  
Corvina/Corvinone/Rondinella/Molinara  
Fruchtig, lieblich, vollmundig

---

Allfällige Jahrgangsänderungen vorbehalten

# AGB'S

---

## 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 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 anfallenden 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 Veranstaltung	keine Kosten
59 - 30 Tage vor Veranstaltung	25% der Leistung
29 - 20 Tage vor Veranstaltung	50% der Leistung
19 - 6 Tage vor Veranstaltung	75% der Leistung
Ab 5 Tagen vor Veranstaltung	100% der Leistung

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, Ausschreitungen, behördlichen Anordnungen (z.B. bei Pandemie) oder bei terroristischen Ereignissen etc., behält sich COPI vor, ohne Kostenfolgen von diesem Vertrag zurückzutreten. Dies gilt auch, wenn aufgrund höherer Gewalt nur ein Teilbetrieb des Lokals möglich ist und deshalb bestimmte Anlässe nicht durchgeführt werden können.

---

## 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 Süssspeisen verrechnen wir pro Gedeck CHF 4.50

---

## 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.

---

## Gerichtsstand

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