

RESTAURANT  
**COMMIHALLE**

**Bankettdokumentation  
ab 11 Personen**

# BENVENUTI

## Ansprechpersonen

Hajnalka Páva, Geschäftsleiterin & Gastgeberin  
Daniel Lopes, stv. Geschäftsleiter, Bankette  
Armando Quaranta, Betriebsassistent  
Pasquale Battagliese, Küchenchef

## Kontakt

Stampfenbachstrasse 8  
8001 Zürich  
+41 44 250 59 60  
commihalle@commercio.ch

[www.commihalle.ch](http://www.commihalle.ch)  
© @commihalle\_zuerich

## Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag von 11.30 bis 23.00 Uhr

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

## Anreise

<b>Tram</b>	Station Zürich, Central
<b>Bus</b>	Station Zürich, Central
<b>Zug</b>	Hauptbahnhof Zürich
<b>Parkplätze</b>	in der nahen Umgebung
<b>Parkhäuser</b>	Central, Sihlquai HB, Urania

## Portrait

mangia bene. ridi spesso. ama molto.

Nach diesem Motto lieben und leben wir in der Commihalle die italienische Küche, wobei das gemeinsame Schlemmern Tradition ist und so richtig zelebriert wird.

Egal ob Weihnachtsfeier, Sommerfest, Geburtstag, Jubiläum oder einfach sonst eine gemütliche Gesellschaft: Kontaktiere uns und wir besprechen gerne mit dir deine individuellen Wünsche.

Dabei sind wir besonders stolz auf unseren Eventsaal im hinteren Bereich des Restaurants, welcher schon viele Tanzfreudige, DJs, Komiker\*innen und mehr empfangen hat. Cool und beliebt sind dabei unsere Hausspezialitäten als Verpflegung: Die Spaghettata und die Tavolata in Tavola! Aber natürlich verzaubern wir euch auch sonst mit herzhafter italienischer Küche und liebevoll zubereiteten Menüs.

# CAPACITÀ E NOLEGGIO

## Normalbestuhlung

Restaurant Capriccio EG	27 Sitzplätze
Restaurant Bistro EG	62 Sitzplätze
Saal	101 Sitzplätze
Galerie OG	50 Sitzplätze
<b>Total</b>	<b>240 Sitzplätze</b>

## Seminarbestuhlung

Saal	65 Sitzplätze
Galerie OG	20 Sitzplätze
<b>Total</b>	<b>85 Sitzplätze</b>

## Kinobestuhlung

Saal	80 Sitzplätze
Galerie OG	20 Sitzplätze
<b>Total</b>	<b>100 Sitzplätze</b>

## Terrasse

Kleines Boulevard	8 Sitzplätze
Terrasse	36 Sitzplätze
<b>Total</b>	<b>44 Sitzplätze</b>

## Bar

Bar EG	10 Sitzplätze
Bar Saal	15 Sitzplätze

## Exklusive Anlässe

Nach Absprache sind exklusive Anlässe bis zu 250 Sitzplätzen und bis zu 500 Stehplätzen möglich. Gerne beraten wir dich in einem persönlichen Gespräch.

## Materialmiete

<b>Miete</b>	<b>CHF</b>
Beamer und Leinwand	95
Flipchart	25
Klavier (Flügel gestimmt)	180
Mikrofon	inklusive
Musikanlage	inklusive
Laptop	Fremdmiete

## Saalmiete

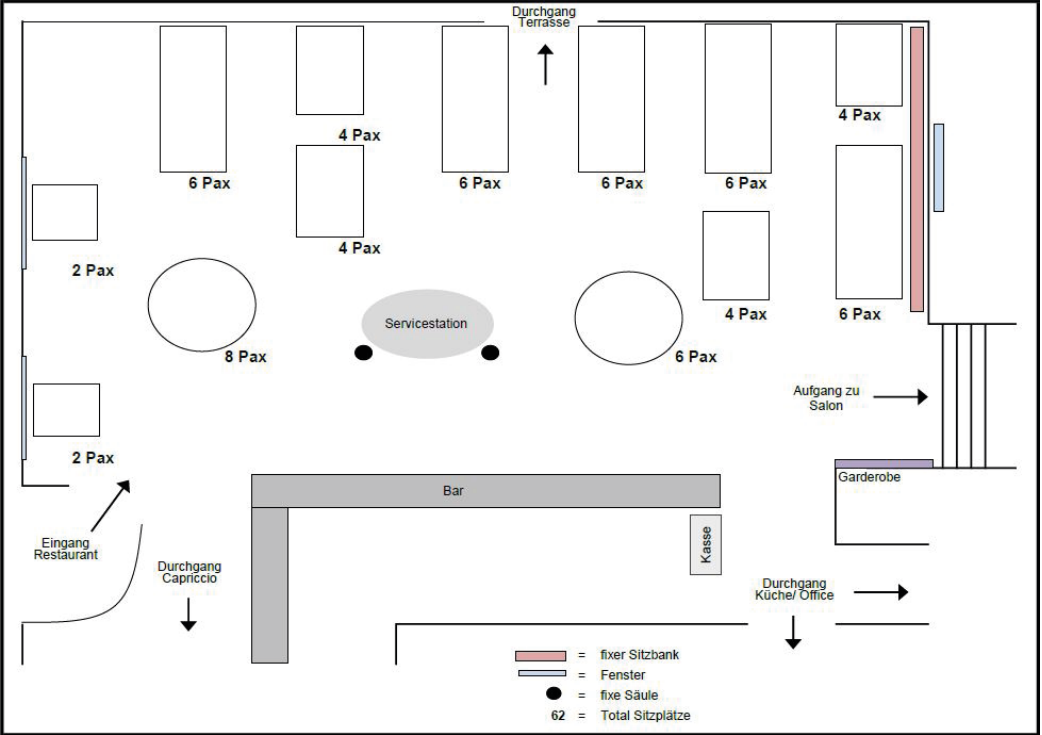
<b>Saal halbtags</b>	<b>CHF</b>
8-11 Uhr oder 14.30-17 Uhr	400

<b>Saal ganztags</b>	<b>CHF</b>
08-17 Uhr (Umsatzgarantie*)	4'000
17-24 Uhr (Umsatzgarantie*)	10'000
17-04 Uhr (Umsatzgarantie*)	14'000

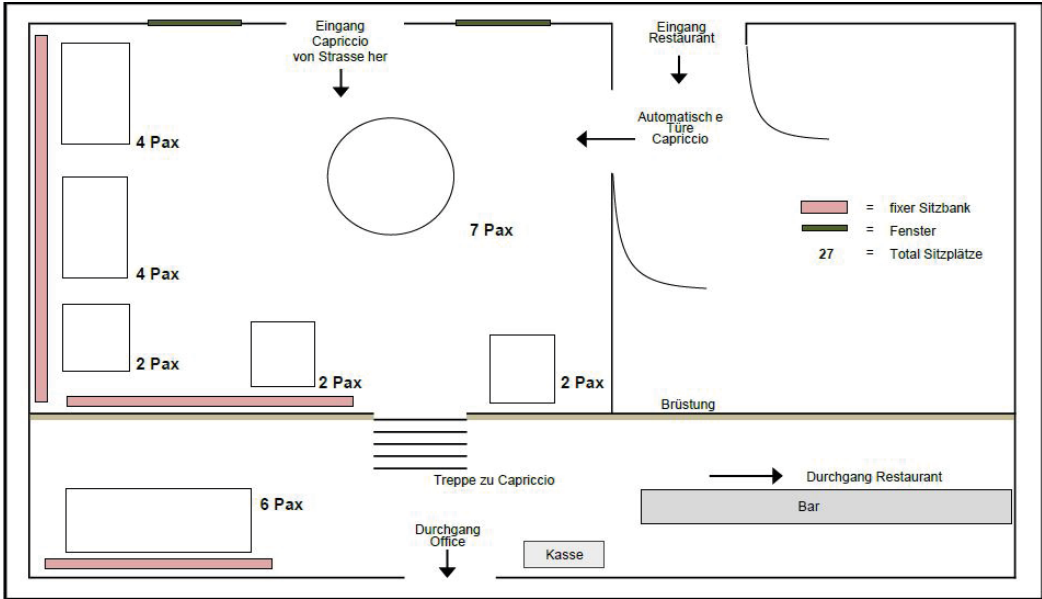
\*Bei Nichterreichen der Umsatzgarantie wird der Restbetrag in Rechnung gestellt.

# LOCALITÀ

## Bistro (EG)

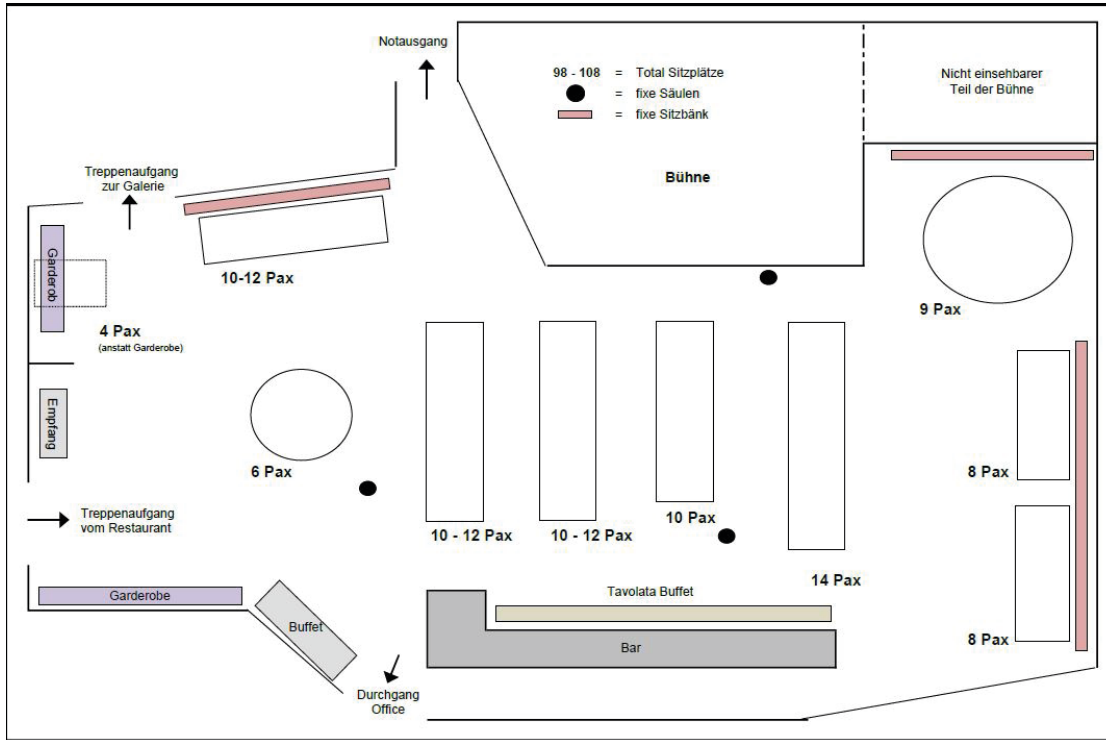


## Capriccio (EG)

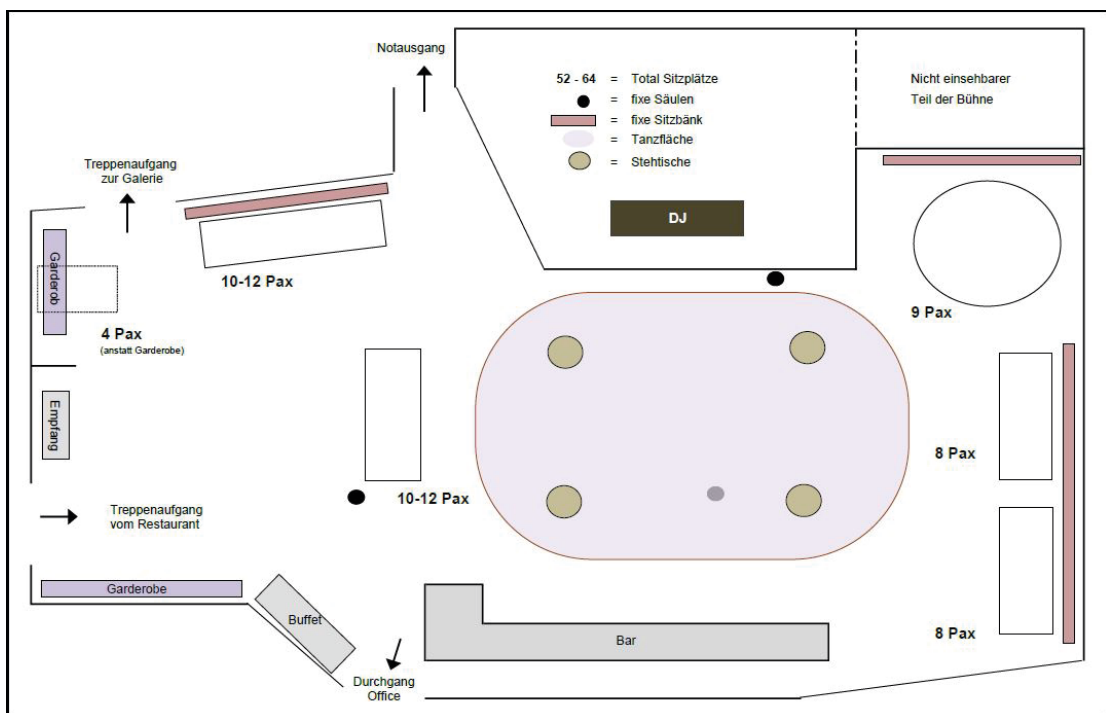


# LOCALITÀ

## Saal hinten (EG)

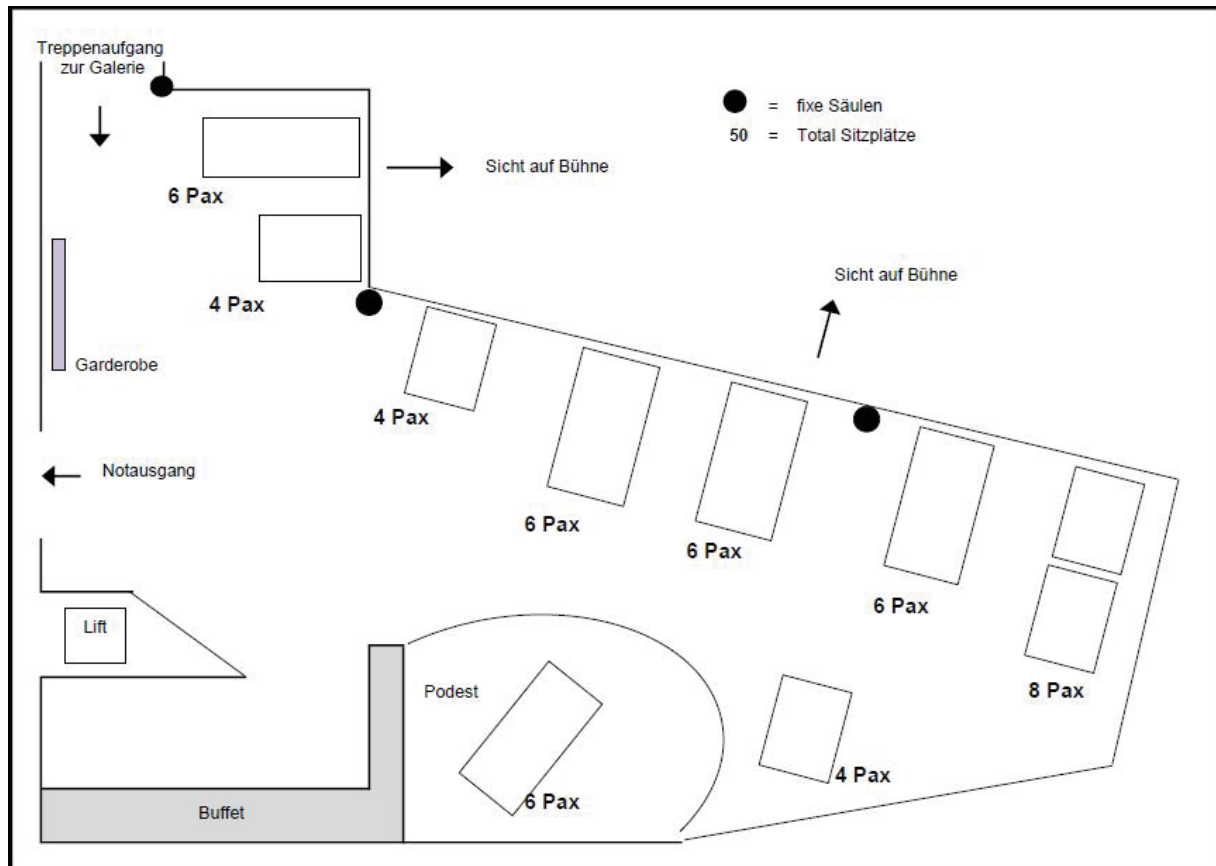


## Saal hinten mit Tanzfläche (EG)



# LOCALITÀ.

## Galerie (0G)



# IL CIBO ITALIANO

## Bestellvorgang

Il menu delle pagine seguenti si riferisce a banchetti per 11 o più persone. Ti chiediamo di rispettare le seguenti quantità per il tuo gruppo:

1. **Aperitivo:** Saremo lieti di consigliarti sulla quantità e sulla composizione.
2. **Selezionare 1-2 antipasti e definire il rispettivo numero per piatto.**
3. **Selezionare 1 piatto principale con alternativa vegetariana e specificare la quantità per piatto.**
4. **Selezionare 1-2 dessert e definire la quantità per piatto.**
5. **Bevande:** Saremo lieti di consigliarti su aperitivi, vini e altre bevande.

Ti preghiamo di comunicarci i piatti, le bevande e le quantità scelte con almeno 2 settimane di anticipo. Grazie mille.

Das Speiseangebot der folgenden Seiten gilt für Bankette ab 11 Personen. Wir bitten dich, folgende Bestellmengen für deine Gruppe einzuhalten:

1. **Apero:** Gerne beraten wir dich betreffend Menge und Zusammenstellung der Häppchen.
2. **Wähle 1-2 Vorspeisen aus und definiere die jeweilige Anzahl pro Gericht.**
3. **Wähle 1 Hauptgang mit Veggie-Alternative aus und definiere die jeweilige Anzahl pro Gericht.**
4. **Wähle 1-2 Desserts aus und definiere die jeweilige Anzahl pro Gericht.**
5. **Getränke:** Gerne beraten wir dich betreffend Aperio-Getränke, Weine und weiteren Drinks.

Bitte melde uns die gewählten Gerichte, Getränke und Bestellmengen mindestens 2 Wochen im Voraus. Vielen Dank.

# APERITIVO E ANTIPASTI, INSALATE E ZUPPE

## aperitivo

Bei sonnigem Wetter empfangen wir euch gerne auf unserer Gartenterrasse. Aperitif-Getränke findest du in unserer Menükarte.

**Hausgemachte Focaccia** Focaccia | 42  
(1 Focaccia für ca. 10 Personen)  
Lachsmousse, Schinkenmousse, Parmaschinken mit Rucola und Parmesan, Grillgemüse mit Basilikum

**Gemischte Olivenauswahl** pro Portion | 9  
**Parmigiano Reggiano** pro Portion | 11  
**Tomaten-Mozzarella-Spiess** pro Spiess | 4  
**Grissini-Duo mit Rohschinken** pro Duo | 5  
**Früchtespiess** pro Spiess | 5

## antipasti

**Carpaccio di manzo** 19.5  
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan

**Tartare di manzo** 19.5  
Rindstatar

**Prosciutto san daniele** 18.5  
Rohschinken San Daniele

**Calamari fritti con insalata** 18  
Frittierte Calamari mit Salat

**Gamberoni all'aglio** 18.5  
Riesengarnelen an Knoblauchsauce

**Verdure grigliate (v+)** 15.5  
Grillgemüse

## insalate

**Insalata valeriana con uovo (v)** 14.5  
Nüsslisalat mit Ei

**Insalata mista da giardino (v+)** 12.5  
Gemischter Gartensalat

**Rucola con parmigiano reggiano (v)** 12.5  
Rucola mit Parmesan

**Insalata avocado e mango (v+)** 18.5  
Avocado-Mango-Salat, Chili, Koriander

## zuppe

**Zuppa di pomodoro con gin (v)** 12  
Tomatensuppe mit Gin

**Minestrone (v+)** 11  
Hausgemachte Gemüsesuppe

(v) vegetarisch | (v+) vegan

Lachssteak: SCT | Rauchsalmi: NOR | Pulpo: ESP | Meeresfrüchte: VN | Wolfsbarsch: GRC | Seezunge: NLD | Poulet, Kalb, Rind: CH | Rindsfleisch, Entrecôte: IRL | Aufschnitt: ITA | Brot und Backwaren: CH | Gerne geben wir dir Auskunft betreffend Allergenen und Intoleranzen.

# SOLTANTO DA NOI

## tavolata in tavola (Variante 1)

Ab 40 Personen: Vorspeisen- und Dessertbuffet (Hauptgang serviert)

p.P. 55

### Antipasti (Vorspeise)

Rohschinken, Tomaten-Mozzarella, Krevetten, Avocado-Mango, frittierte Kalamari, Grillgemüse

### Secondo (wählbare Hauptspeise)

- Rindsentrecôte fein aufgeschnitten auf Rucola, Parmesan, Cherrytomaten, Bratkartoffeln  
- Handgefaltete Cappelletti, gefüllt mit Ricotta und Spinat an Tomaten-Rahmsauce (v)

### Dolci (Dessert)

Panna Cotta, Tiramisù, Schokoladenmousse

## tavolata in tavola (Variante 2)

Ab 40 Personen: Vorspeisen- und Dessertbuffet (Hauptgang serviert)

p.P. 85

### Antipasti (Vorspeise)

Rohschinken, Tomaten-Büffelmozzarella, Krevetten, Avocado-Mango, frittierte Kalamari, Grillgemüse, Rauchlachs

### Primo (erster Gang)

Handgefaltete Cappelletti mit Kalbfleischfüllung an Salbeibutter und Parmesan

### Secondo (zweiter Gang)

Kalbsfilet-Schnitzel an Zitronensauce mit Gemüse (vegetarische/vegane Alternative auf Anfrage)

### Dolci (Dessert)

Panna Cotta, Tiramisù, Schokoladenmousse, Caramellköpfi, Zitronensorbet

## spaghetтата

Auf dem Tisch serviert

p.P. 32

### Spaghetti à discrétion

Pesto, Speck-Rahmsauce, Bolognese, Pomodoro, Inferno (leicht scharf)

### con insalata

mit Salat

p.P. 38

### con insalata e dolci

mit Salat und Dessert (Panna Cotta, Tiramisù, Schokoladenmousse)

p.P. 48

# PIATTI DI TERRA E DI MARE

## pasta fatta in casa

<b>Taglierini al salmone e panna</b> mit geräuchertem Lachs, Zucchini, Rahm	<b>29.5</b>
<b>Cappelletti burro e salvia</b> Handgefaltet, Kalbfleischfüllung, Salbeibutter und Parmesan	<b>32</b>
<b>Cappelletti verdi (v)</b> Handgefaltet, gefüllt mit Ricotta und Spinat, Tomaten-Rahmsauce	<b>32</b>
<b>Cannelloni (v)</b> Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat	<b>29.5</b>

## pesce

<b>Filetto di sogliola alla meunière</b> Seezungenfilet nach Müllerinnenart	<b>45</b>
<b>Filetto di branzino mediterraneo</b> Mediterranes Wolfsbarschfilet	<b>42</b>
<b>Gamberi giganti all'aglio e olio</b> Riesenkrevetten ‚aglio e olio‘	<b>36</b>
<b>Polpo grigliato</b> Grillierter Tintenfisch	<b>39</b>

## piatti vegetariani

<b>Giro in giardino (v)</b> Grillgemüse, Büffelmozzarella, Avocado ohne Büffelmozzarella (v+)	<b>29.5</b> <b>24.5</b>
<b>Risotto con spinaci e funghi porcini (v)</b> Weissweinsrisotto, Spinat, Steinpilze	<b>28.5</b>
<b>Parmigiana di melanzane (v)</b> Auberginenaufbau	<b>26</b>
<b>Piccata di melanzane, spaghetti al pomodoro (v)</b> Auberginenpiccata, Spaghetti, Tomatensauce	<b>24.5</b>

## carne

<b>Costoletta alla milanese</b> Kalbskotelett nach Mailänder Art, würzig paniert und goldbraun gebraten	<b>54</b>
<b>Filetto di vitello al limone</b> Kalbsfilet-Medaillons, Zitronensauce	<b>45</b>
<b>Ossobuco di vitello</b> Kalbshaxen	<b>39</b>
<b>Piccata di vitello</b> Kalbspiccata	<b>39.5</b>
<b>Saltimbocca di vitello alla marsala</b> Kalbs-Saltimbocca alla marsala	<b>39.5</b>
<b>Tagliata di manzo</b> Irisches Rindsentrecôte fein aufgeschnitten, Bratkartoffeln mit Rucola, Parmesan, Avocado und Chili	<b>46</b>
<b>Filetto di manzo ‚café de paris‘</b> Irisches Rindsfilet ‚Café de Paris‘	<b>49.5</b>
<b>Filetto di manzo con funghi porcini</b> Irisches Rindsfilet mit Steinpilzen	<b>52</b>
<b>Filetto di manzo con pepe verde</b> Irisches Rindsfilet mit grünem Pfeffer	<b>49.5</b>

## contorni (inclusive)

<b>taglierini</b> Teigwaren
<b>risotto allo zafferano</b> Safranrisotto
<b>risotto al prosecco</b> Proseccorisotto
<b>patate fritte</b> Züri-Frites
<b>patate al forno</b> Bratkartoffeln
<b>spinaci in foglia</b> Blattspinat
<b>verdure grigliate</b> Grillgemüse
<b>carote</b> Karotten
<b>verdure miste</b> gemischtes Gemüse

# DOLCI

## dolci

<b>Budino al caramello</b> Caramelchöpfli	11
<b>Tiramisù</b>	13
<b>Panna cotta</b>	12
<b>Mousse al cioccolato</b> Schokoladen-Mousse	13
<b>Cassata siciliana mit schlagrahm</b>	7
<b>Macedonia con frutta fresca</b> Fruchtsalat mit frischen Früchten	12.5
<b>Pallina di gelato (1 Kugel)</b> Vaniglia, Fragola, Cioccolato, Caramello, Caffè, Sorbetto limone, Stracciatella, Fior di latte, Pistacchio	4.5

## caffè

<b>Caffè</b> (auch koffeinfrei möglich)	
Espresso, Crème	5
Doppio	6.5
Cappuccino	6.2
Latte macchiato	7
<b>Caffè corretto</b>	
Grappa oder Vecchia Romagna	9
Amaretto oder Sambuca	9
<b>Limoncello naturale (30%)</b>	4c   8
Bottega Alexander, Veneto, Italia	

Herrlicher Zitronenliqueur aus dem Fruchtfleisch sonnengereifter, sizilianischer Zitronen. Ein erfrischender, verdauungsanregender Drink nach dem Essen. Eiskalt serviert!

Herkunft: Campania, Italia

# I VINI

## la nostra selezione

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.

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.

# CONDIZIONI GENERALI (AGB)

## Gültigkeit

Das Bankettangebot gilt für Anlässe ab 11 Personen. Für kleinere Gruppen empfehlen wir unser Tagesangebot 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.

## 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 Mitarbeitende

Bei der Bewirtung nach 00.00 Uhr wird pro Mitarbeitende\*r und angebrochene Stunde eine Pauschale von CHF 45 verrechnet.

## 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 näher 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.

# CONDIZIONI GENERALI (AGB)

## 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.

## Gerichtsstand

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

## Rücktritt / 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.