

RESTAURANT

COMMIHALLE

Bankettdokumentation

HERZLICH WILLKOMMEN.

ansprechpersonen

Joao Lima, Geschäftsführer
Pasquale Battagliese, Betriebsassistent
Pasquale Battagliese, Küchenchef

kontakt

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

www.commihalle.ch

  @commercio.gastronomie

öffnungszeiten

Montag bis Freitag	9.00 - 23.30
Samstag bis Sonntag	11.30 - 23.30

Betriebsferien werden jeweils auf der Webseite aufgeschaltet.

Allfällige Verlängerungen der Öffnungszeiten sind nach Absprache mit der Geschäftsführung möglich.

anreise

Tram	Station Zürich, Central
Bus	Station Zürich, Central
Zug	Hauptbahnhof Zürich
Parkplätze	in der nahen Umgebung
Parkhäuser	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.

Von der haus- und handgemachten Pasta über die famose Spaghetтата bis hin zur stadtbekannteren Tavolata in Tavola: Monatlich wechselnde, saisonale Spezialitäten bieten alles, was il „cuore italiano“ begehrt.

Wir sind Profis im Feiern!

An bester Lage direkt am Central verfügt die Commihalle über ein Bistro mit eigener Bar, einer Terrasse und einem Capriccio. Im hinteren Teil des Restaurants befindet sich ein Eventsaal mit eigener Bar, Bühne und Galerie. Dieser hat schon viele Tanzfreudige, DJs, Komiker*innen und mehr empfangen.



KAPAZITÄTEN.

normalbestuhlung

Restaurant Capriccio EG	27 Sitzplätze
Restaurant Bistro EG	62 Sitzplätze
Saal	101 Sitzplätze
Galerie OG	50 Sitzplätze
Total	240 Sitzplätze

seminarbestuhlung

Saal	65 Sitzplätze
Galerie OG	20 Sitzplätze
Total	85 Sitzplätze

kinobestuhlung

Saal	80 Sitzplätze
Galerie OG	20 Sitzplätze
Total	100 Sitzplätze

terrasse

Kleines Boulevard	8 Sitzplätze
Terrasse	36 Sitzplätze
Total	44 Sitzplätze

bar

Bar EG	10 Sitzplätze
Bar Saal	15 Sitzplätze

geschlossene gesellschaft

Nach Absprache sind geschlossene Gesellschaften bis zu 250 Sitzplätzen und bis zu 500 Stehplätzen möglich. Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch.

miete

Material	CHF
Beamer und Leinwand	95
Flipchart	25
Klavier (Flügel gestimmt)	180
Mikrofon	inklusive
Musikanlage	inklusive
Laptop	Fremdmiete

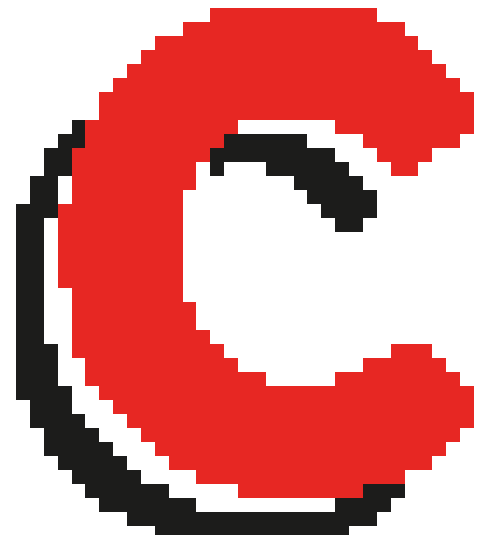
Saal

½ Tag (8-11 Uhr oder 14.30-17 Uhr)	400
Ganzer Tag (8-17 Uhr)	Umsatzgarantie
mit/ohne Konsumation im Saal	

Umsatzgarantie*

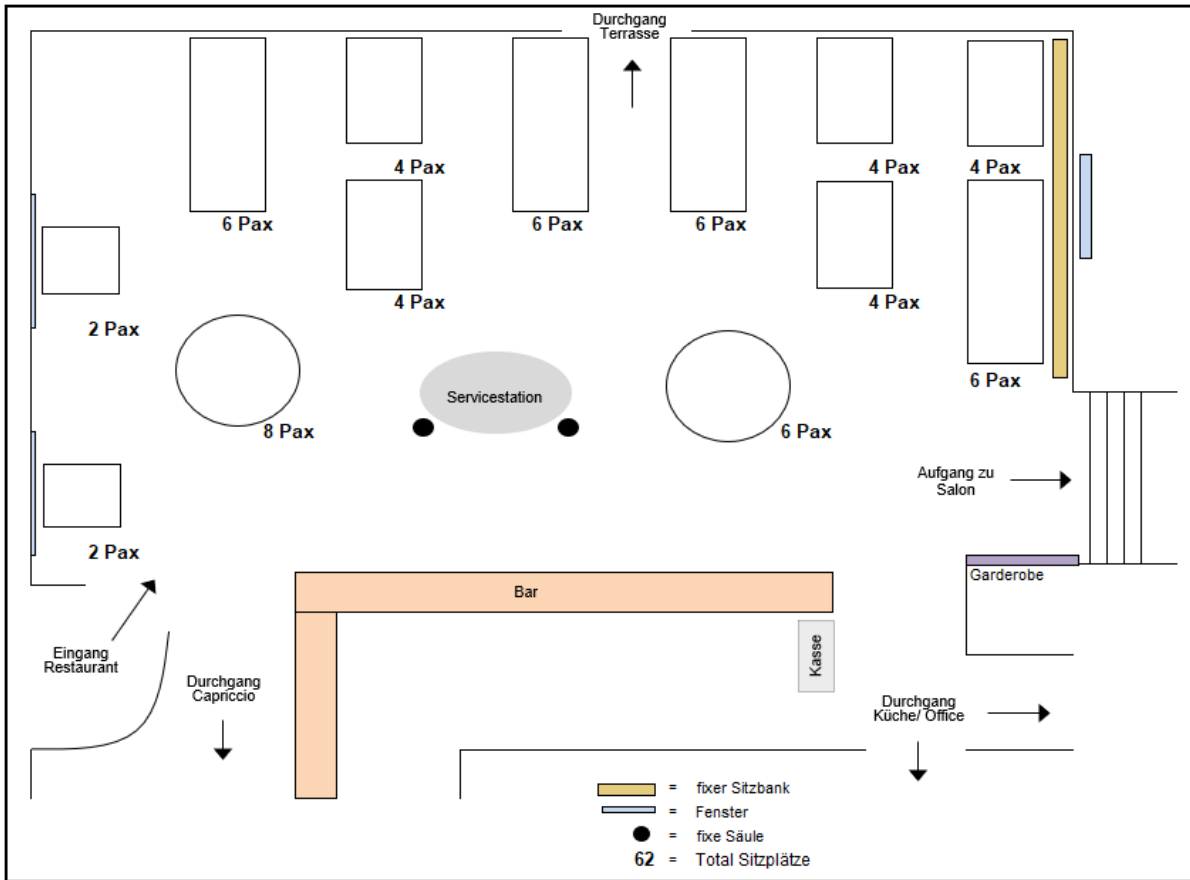
8 bis 17 Uhr	4'000
17 bis 24 Uhr	8'500
17 bis 4 Uhr	12'000

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

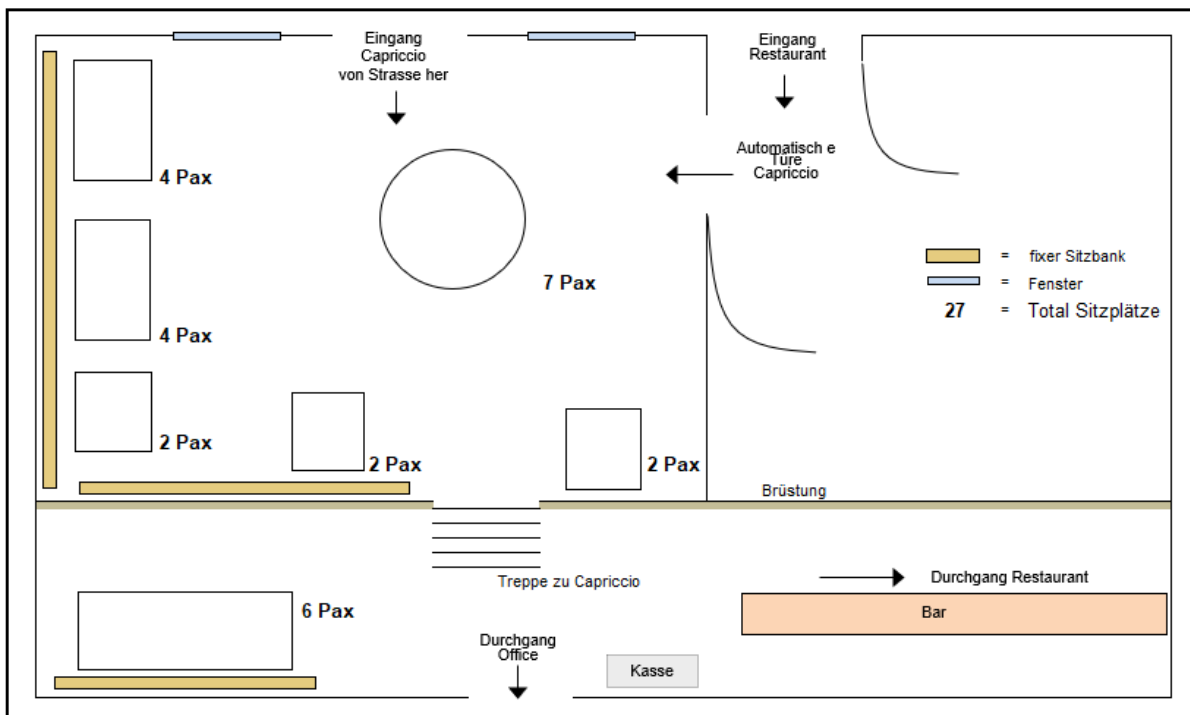


RÄUMLICHKEITEN.

bistro

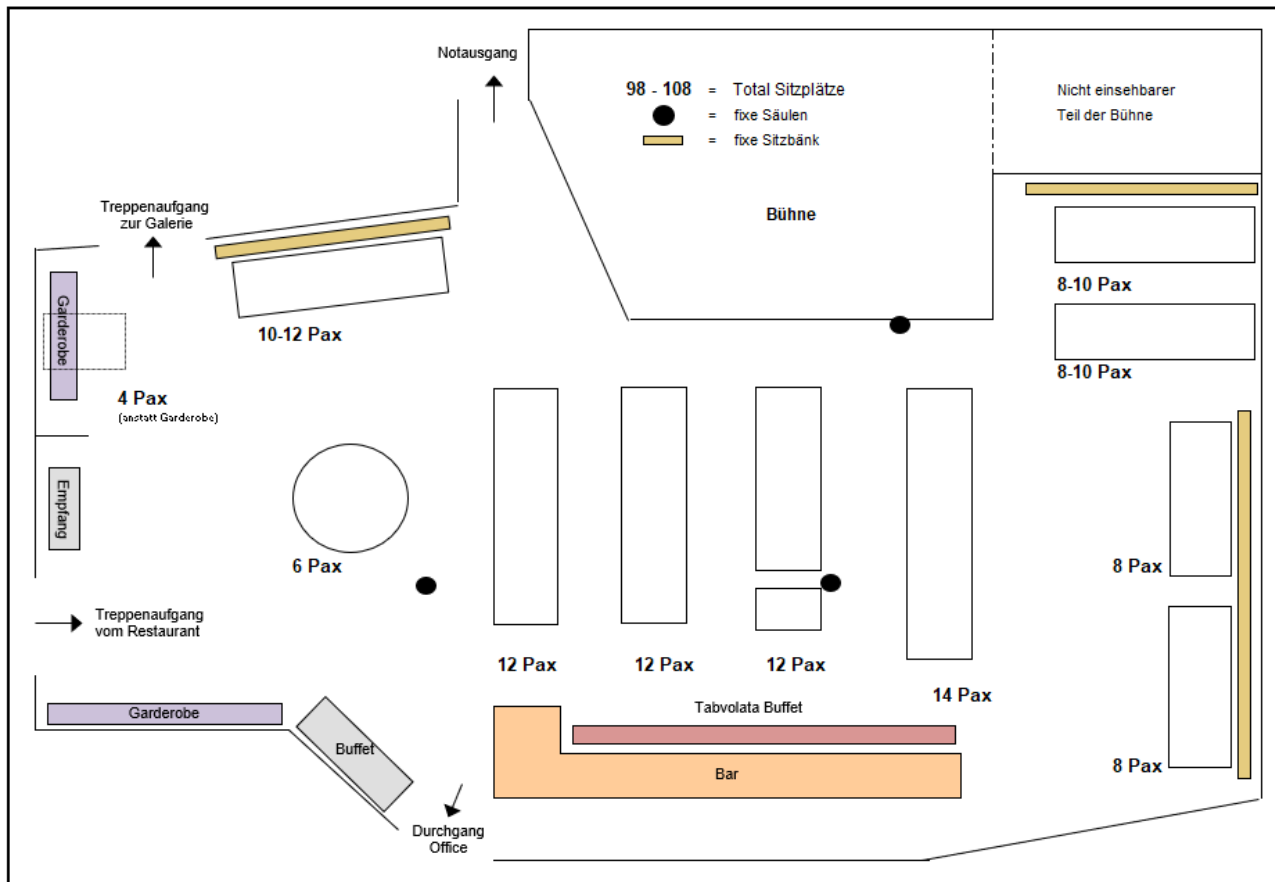


capriccio

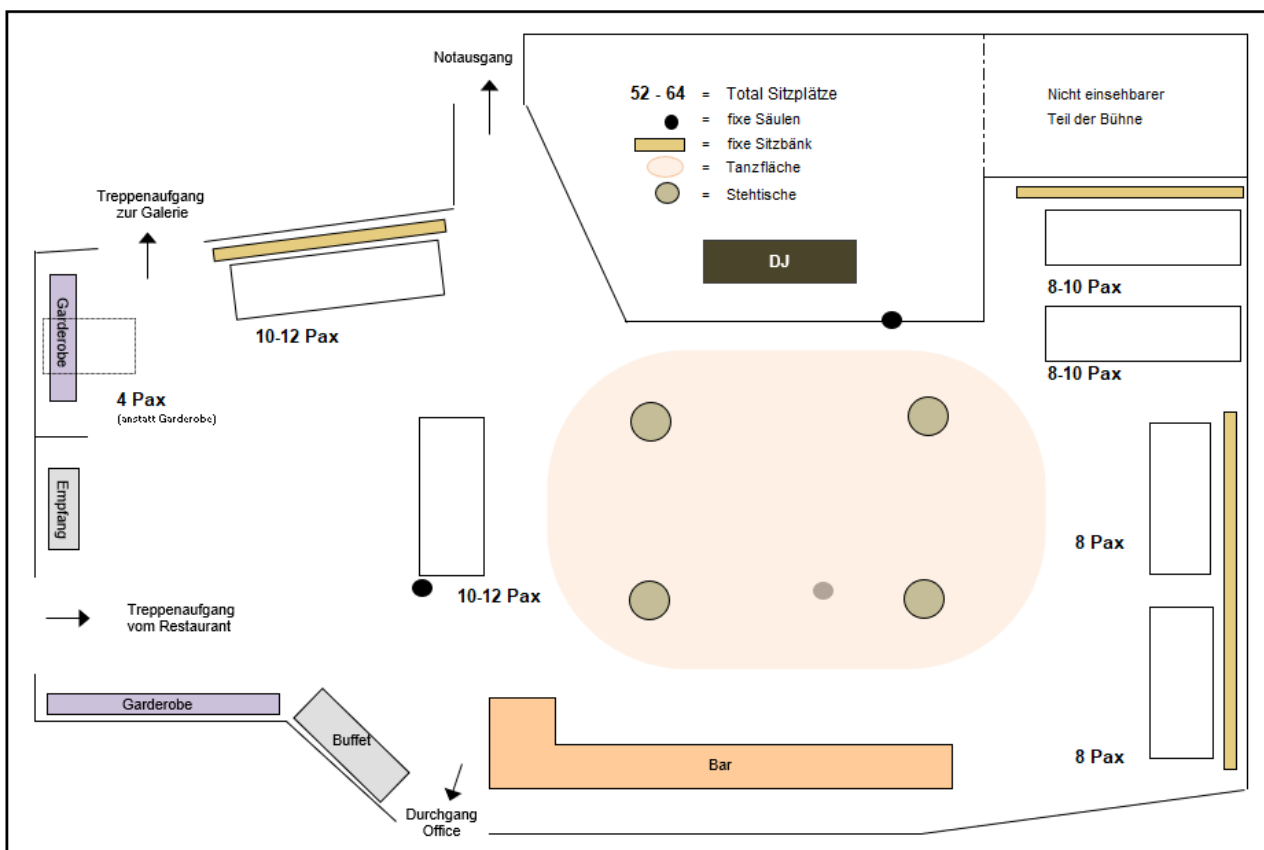


RÄUMLICHKEITEN.

saal hinten

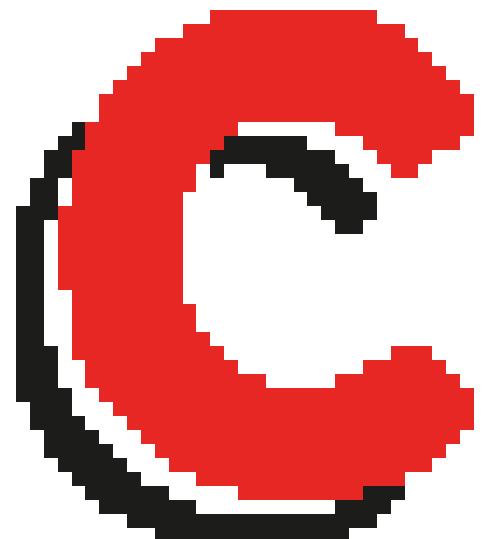
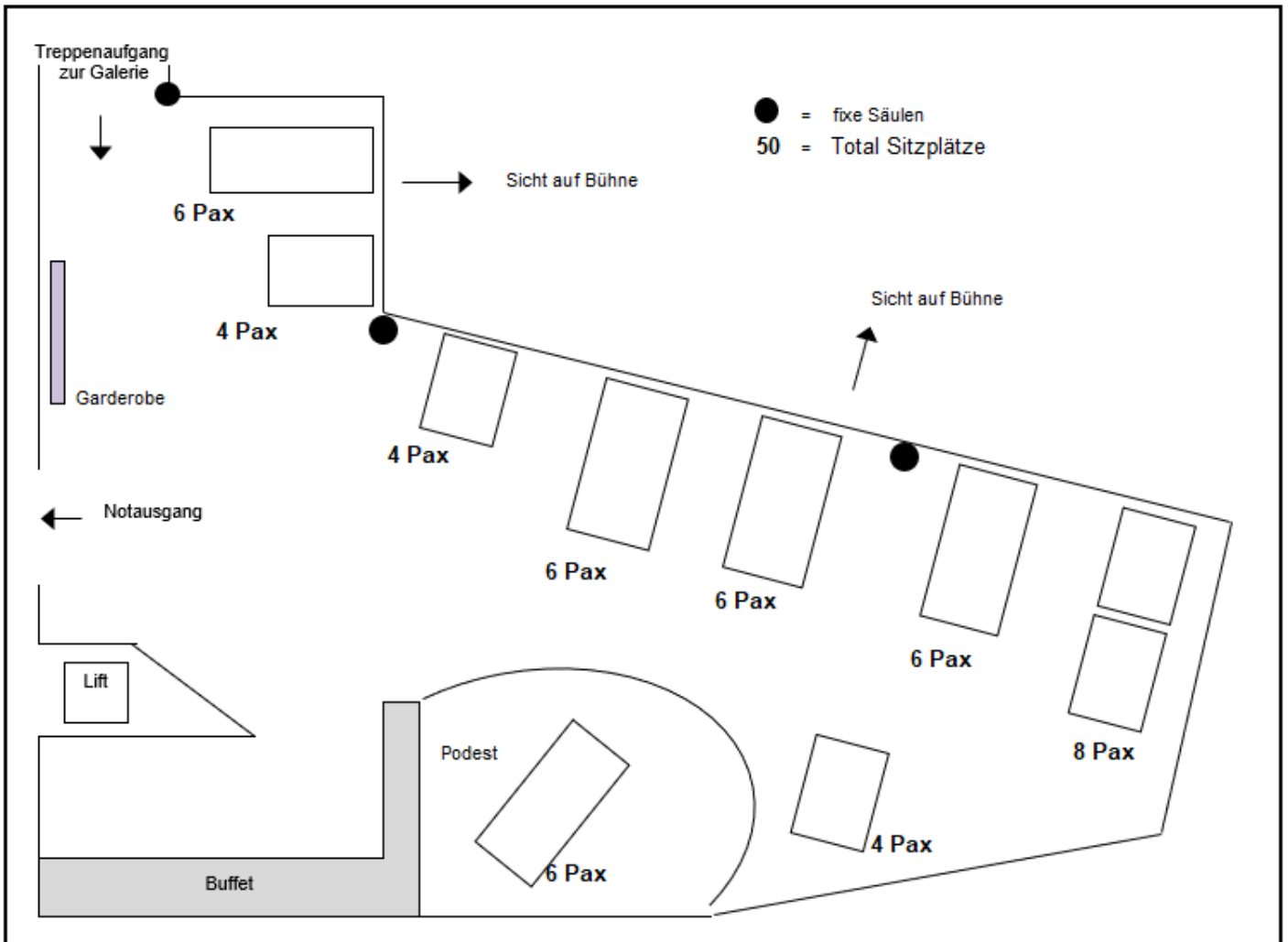


saal hinten mit tanzfläche



RÄUMLICHKEITEN.

galerie



LEGGENDARIO E SOLTANTO DA NOI.

spaghattata

auf dem Tisch serviert
(ab 3 Personen)

p.P. 28

spaghetti à discretion

Pesto, Carbonara, Bolognese, Steinpilzrahmsauce mit Zitrone, Pomodoro, Inferno (leicht scharf)

con insalata

mit Salat

p.P. 34

tavolata in tavola (Variante 1)

auf dem Tisch serviert
(ab 3 Personen)

p.P. 53

antipasti (vorspeise)

Gartensalat, Rohschinken, Tomaten-Mozzarella, Riesencrevetten, Avocado-Mango, Calamari fritti, Grillgemüse

secondo (hauptspeise)

Rindsentrcôte fein aufgeschnitten auf Rucola mit Parmesan, Avocado und Chilli, dazu Bratkartoffeln

dolci (dessert)

Panna Cotta, Tiramisù, Schokoladenmousse

tavolata in tavola (Variante 2)

auf dem Tisch serviert
(ab 3 Personen)

p.P. 85

antipasti (vorspeise)

Gartensalat, Rohschinken, Tomaten mit Büffelmozzarella, Riesencrevetten, Avocado-Mango, Calamari fritti, Grillgemüse, geräucherter Lachs

secondo (hauptspeise)

handgefaltete Cappelletti, mit delikater Kalbfleischfüllung an Salbeibutter und Parmesan
Kalbsfilet-Medaillons an Zitronensauce serviert mit Taglierini und Gemüse

dolci (dessert)

Panna Cotta, Tiramisù, Schokoladenmousse, Karamellcreme, Zitronensorbet

PER INIZIARE E CONDIVIDERE.

aperitivo

Bei sonnigem Wetter empfangen wir Sie gerne auf unserer Gartenterrasse.

mini sandwiches (mindestbestellmenge 30)
Schinken, Salami, Lachsmousse Stk. | 3

canapés (mindestbestellmenge 30)
Rauchlachs mit Meerrettichmousse Stk. | 4
Artischocken Paste Stk. | 4
Frischkäse mit knusprigem Speck Stk. | 4
Bresaola mit Rucola und Parmesan Stk. | 4
Assortierte Canapés (3 Stk.) p.P. | 11

hausgemachte focaccia (1 stk. für ca. 20 pers.)
Lachsmousse, Schinkenmousse, Parmaschinken mit Rucola und Parmesan, Grillgemüse mit frischem Basilikum Stk. | 42

apérobeilagen
gemischte Olivenauswahl Port. | 4
Parmigiano reggiano Port. | 6
Tomaten-Mozzarella-Spiessli Port. | 4
Blätterteigstangen mit Rohschinken Port. | 5
Früchtespiessli Port. | 5
Assortierte Apérobeilagen p.P. | 7.5

antipasti

carpaccio di manzo 19.5
Rindscarpaccio

tartara di manzo 19.5
Rindstatar

prosciutto san daniele 18.5
Rohschinken San Daniele

calamari fritti 17.5
Frittierte Kalamari

cocktail di scampi 24.5
Crevetten-Cocktail

gamberoni all'aglio 18.5
Riesencrevetten an Knoblauchsauce

verdure grigliate (v+) 15.5
Grillgemüse

insalate

insalata mista da giardino (v+) 11.5
gemischter Gartensalat

insalata valeriana con uovo (v) 14.5
Nüsslisalat mit Ei

rucola con parmigiano reggiano (v) 12.5
Rucola mit Parmesan

cuore di lattuga con uovo e speck 14.5
Kopfsalat mit Ei und Speck

insalata avocado e mango (v+) 18.5
Avocado-Mango-Salat

zuppe

zuppa di pomodoro con gin (v) 11.5
Tomatensuppe mit Gin

minestrone (v+) 10.5
hausgemachte Gemüsesuppe

zuppa di zucca (saison) 10.5
Kürbissuppe

zuppa di patate con tartufo (v) 12.5
Kartoffelsuppe mit Trüffel



DELIZIOSO, BUONO E MOLTO GUSTOSO.

pasta fatta in casa

taglierini al salmone e panna	22.5 27.5
mit geräuchertem Lachs, Zucchini und Rahm	
cappelletti burro e salvia	20.5 32
handgefaltet, mit delikater Kalbfleischfüllung an Salbeibutter und Parmesan	
cappelletti verdi (v)	20.5 32
handgefaltet, gefüllt mit Ricotta und Spinat an einer Tomaten-Rahmsauce	
cannelloni verdi (v)	19.5 29.5
Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat	
spaghetti cinque c ,aglio e oglio' (v+)	18.5 24.5
5-Korn Spaghetti (Hartweizen, Dinkel-, Vollkorn-, Roggen- und Weissmehl), aglio e oglio'	

Piatti vegetariani

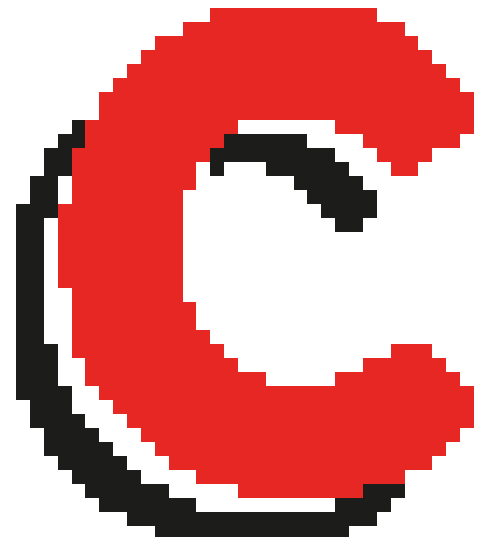
Taglierini mit weissem Trüffel (v)	
(saisonaler Tagespreis)	
giro in giardino (v)	29.5
grilliertes Gemüse, Mozzarella di Bufala, Avocado	
ohne Mozzarella di Bufala (v+)	24.5
risotto (v)	28.5
mit Steinpilzen und frischem Spinat	
Crespelle ripieni con funghi porcini (v)	32
Omeletten gefüllt mit Steinpilzen	
Parmigiana di Melanzane (v)	26
Auberginenaufauf	
Piccata di Melanzane con Spaghetti al pomodoro (v)	24.5
Auberginpiccata mit Spaghetti und Tomatensauce	

pesce

filetto di suola alla meunière	45
Seezungenfilet nach Müllerinnenart	
filetto di branzino mediterraneo	42
mediterranes Wolfsbarschfilet	
gamberi giganti all'aglio e olio	36
Riesenkrevetten ,aglio e olio'	
polpo grigliato	39
grillierter Tintenfisch mit Bratkartoffeln und Grillgemüse	

contorni (inclusivo)

taglierini	Teigwaren
risotto allo zafferano	Safranrisotto
risotto al prosecco	Proseccorisotto
patate fritte	Züri-Fries
patate al forno	Bratkartoffen
spinaci in foglia	Blattspinat
verdure grigliate	Grillgemüse
carote	Karotten
verdure miste	gemischtes Gemüse



DELIZIOSO, BUONO E MOLTO GUSTOSO.

carne

cotoletta di vitello alla milanese 58

Kalbskotelett nach Mailänder Art, würzig paniert und goldbraun gebraten

filetto di vitello al limone 49

Kalbsfilet an Zitronensauce

ossobuco di vitello 39

Kalbshaxen

fegato di vitello alla veneziana 37.5

Kalbsleberli nach venezianischer Art

piccata di vitello 39.5

Kalbspiccata

saltimbocca di vitello alla marsala 39.5

Kalbs-Saltimbocca alla marsala

lombatina di vitello alla panna 39.5

Kalbsrahmschnitzel

tagliata di manzo 46

Rindsentrcôte fein aufgeschnitten auf Rucola, mit Parmesan, Avocado und Chilli, dazu Bratkartoffeln

filetto di manzo ‚café de paris‘ 49.5

Rindsfilet ‚Café de Paris‘

filetto di manzo con funghi porcini 52

Rindsfilet mit Steinpilzen

filetto di manzo con pepe verde 49.5

Rindsfilet mit grünem Pfeffer

contorni (inklusive)

taglierini Teigwaren

risotto allo zafferano Safranrisotto

risotto al prosecco Proseccorisotto

patate fritte Züri-Fries

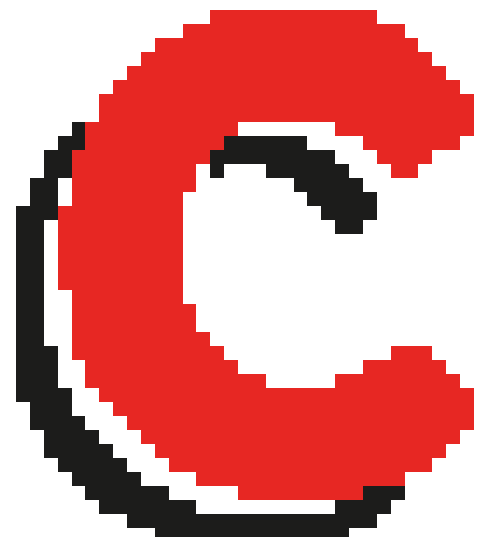
patate al forno Bratkartoffeln

spinaci in foglia Blattspinat

verdure grigliate Grillgemüse

carote Karotten

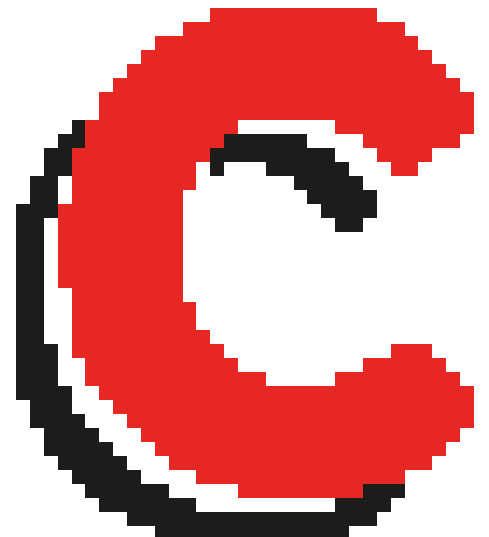
verdure miste gemischtes Gemüse



LA DOLCE VITA.

dolci

crema al caramello Karamellcreme	10.5
tiramisù	10.5
panna cotta	10.5
schiuma di cioccolato Schokoladen-Mousse	12.5
cassata siciliana mit schlagrahm	9
macedonia con frutta fresca Fruchtsalat mit frischen Früchten	12.5
pallina di gelato (1 kugel) Vaniglia, Fragola, Cioccolato, Caramello, Caffè, Sorbetto limone, Stracciatella, Fior di latte, Pistaccio	4
caffè creme, hag, espresso, ristretto, schale	4.9
caffè corretto Grappa oder Vecchia Romagna	7.5
Amaretto oder Sambuca	8.5
limoncello naturale (30%) Bottega Alexander, Veneto, Italia	4c 8
Herrlicher Zitronenliqueur aus dem Fruchtfleisch sonnengereifter, sizilianischer Zitronen. Ein erfrischender, verdauungsanregender Drink nach dem Essen. Eiskalt serviert! Herkunft: Campania, Italia	



IN VINO VERITAS.

spumante

prosecco extra dry doc „l'anima di vergani“

L'Anima di Vergani, Veneto
100% Glera (Prosecco)

10cl | 9.5
75cl | 59

prosecco rosé brut doc anima

L'Anima di Vergani, Veneto
Pinot Noir, Glera (Prosecco)

10cl | 9.5
75cl | 62

franciacorta cuvée prestige extra brut

Cà del Bosca, Lombardia
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Bianco

75cl | 84

vini bianchi

venezia doc magnum 150cl 2018

Borgo Molina, Venezia
100% Chardonnay

10cl | 7.5

roero arneis docg 2020

Marco Porello, Piemonte
100% Arneis

10cl | 7.8
75cl | 54

fiano oto muri igt 2019

Collazzi, Toscana
100% Fiano

75cl | 66

sauvignon zuc di volpe 2019

Volpe Pasini, Friaul
100% Sauvignon blanc

75cl | 76

lugana doc 2021

Olivini, Lombardia
100% Trebbiano di Lugana

10cl | 7.9
75cl | 56

vini rosati

rosato fiore di nero doc 2019

Lombardo, Sicilia
100% Nero d'Avola

10cl | 8
75cl | 50

rosato conte lemar doc 2020

Tenute Gregu, Sardegna
Cannonau, Vermentina

75cl | 69

vini rossi

selezione ‚commihalle‘ toscana igt 2017

Villa Loggio, Toscana
100% Merlot

10cl | 8.8
75cl | 56

chiamontesi doc 2017 demeter

Luna Gaia, Sicilia
100% Nero d'Avola

75cl | 52

valpolicella classico superiore ripasso doc la casetta 2018

Domini Veneti, Negrar Veneto
Corvina, Corvinone, Rondinella

10cl | 8.8
75cl | 56
150cl | 120

barbera d'asti superiore pörlapà docg 2018

Boeri, Piemonte
100% Barbera

75cl | 72

amarone della valpolicella classico doc 2016/17

L'Anima di Vergani, Veneto
Corvina veronese, Corvinone, Rondinella

75cl | 78
150cl | 160

vino nobile di montepulciano docg riserva 2016

Talosa, Toscana
100% Sangiovese

75cl | 68

chianti classico docg 2017

Chiaccioli, Toscana
Sangiovese, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

75cl | 64



IN VINO VERITAS.

vini rossi

toscana igt 2018

L'Anima di Vergani, Toscana
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Petit Verdot, Cabernet Franc

75cl | 78
150cl | 160
300cl | 340

brunello di montalcino docg 2016

Talenti, Toscana
100% Sangiovese grosso

75cl | 98

collazzi toscana igt 2017

I Collazzi, Tavarnuzze, Toscana
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Petit Verdot

75cl | 89
150cl | 185

unio igr 2019

Podere 20, Puglia
Nero di Troia, Primitivo

10cl | 7.5
75cl | 52

etna rosso doc 2018

Graci, Sicilia
100% Nerello Mascalese

75cl | 74

olieddu cannonau di sardegna doc 2019

Mario Bagella, Sardegna
100% Cannonau

75cl | 74

romeo docg 2017

Mura, Mura, Piemonte
Nebbiolo, Barbera

75cl | 78

Lam'oro igt 2016

Lamole di Lamole, Toscana
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

75cl | 115

buio buio carignano del sulcis doc 2019/20

Cantina Mesa, Sardegna
100% Carignano del Sulcis

50cl | 47.5
75cl | 68
150cl | 72

tra noi rosso doc 2018

Guido Brivio, Ticino
100% Merlot

75cl | 94

gaudio classico 2015

Ribafreixo, Alentejo VR
Touriga Nacional, Alicante Bouschet,
Aragonâ, Tinta Miuda

75cl | 68

herdade do moinho 2015

Ribafreixo, Alentejo VR
100% Alicante Bouschet

75cl | 88

xisto cru tinto 2017

Luis Seabra Vinhos, Bouro Doc
Rufete, Touriga Franca, Tinta Carvalha, Alicante Bouschet,
Donzelinho Tino

75cl | 115





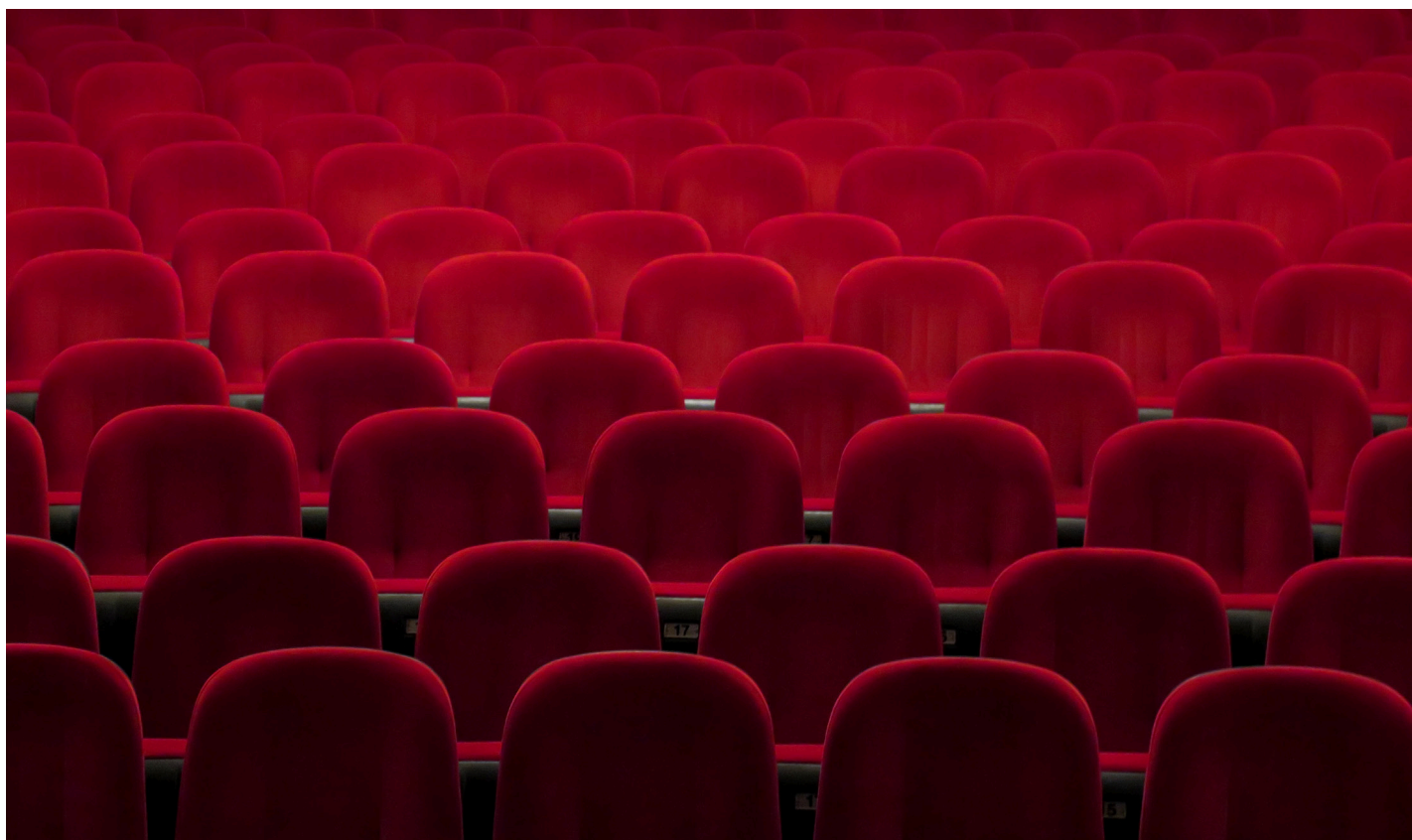
CINE & DINE.

arthouse kinos

Möchten Sie Ihren 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**



Commercio Manifattura

HAUS- UND HANDGEMACHT

#pastalove

commercio-manifattura.ch

Instagram @commerciomanifattura

JETZT BESTELLEN

+41 44 250 59 70

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.

Bei tieferer Anzahl Teilnehmende werden fehlende Gäste von über 5% Abweichung verrechnet. Beispiel: Wenn bei 100 angemeldeten Gästen nur 89 effektiv anwesend sind, werden die Aufwendungen für 94 Gäste 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 00.30 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.

allergene und intoleranzen

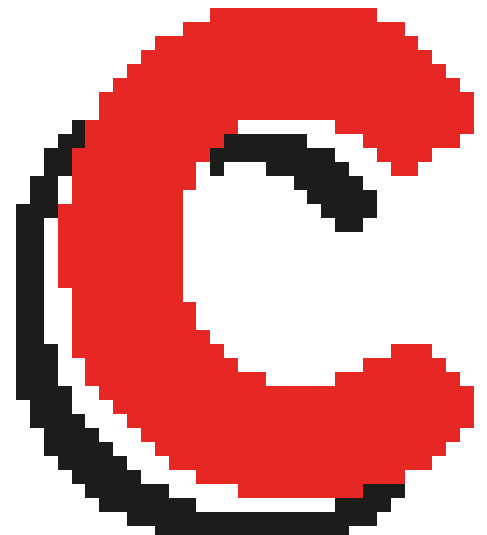
Gerne geben wir Ihnen näher Auskunft zu unseren Gerichten.

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 30 pro Flasche.

Für mitgebrachte Torten verrechnen wir pro Gedeck CHF 4.50.



ORGANISATORISCHES (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 vorbehaltlich 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

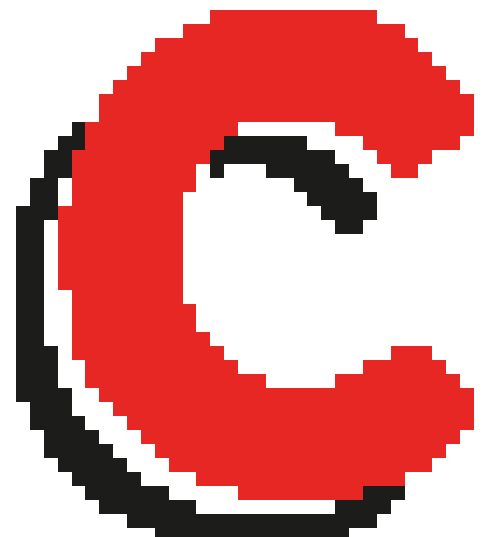
59 - 30 Tage vorher
25% der vereinbarten Leistungen für Speisen laut Offerte.

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.



RESTAURANT

COMMIHALLE

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

  **@commercio.gastronomie**