

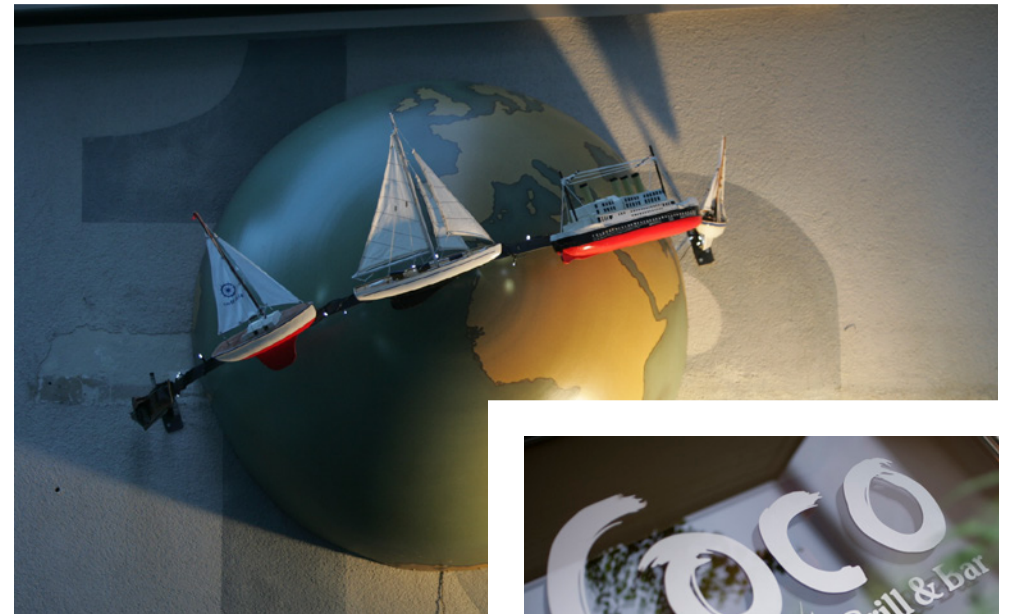
Bankett- unterlagen



Feiern im Herzen von Zürich

Gleich bei einem der berühmtesten Plätze der Welt, dem Paradeplatz in Zürich, befindet sich unser stimmungsvolles «Coco Grill & Bar». Die Schätze der grossen Bankhäuser liegen in Safes unter dem Boden, die kulinarischen schätze gibt es bei uns zu entdecken. Unsere Räumlichkeiten bieten den idealen Rahmen für Anlässe jeder Art, sei es für das Firmenfest, die Geburtstagsfeier oder den Jubiläums-Apéro.

Wir freuen uns einen unvergesslichen Event mit Euch zu planen!
Euer Coco-Team



SPEISESAAL
BAR



Räumlichkeiten

STADTGARTEN

Der Stadtgarten ist unsere grüne Oase mitten in der hektischen City. Soeben noch am Paradeplatz, geniessen Sie hier Ruhe und Entspannung und lassen sich vom Zauber der Natur entführen. Unter den schönen Bäumen lässt es sich vorzüglich speisen und feiern.

35 Sitzplätze

50 Stehplätze

Mindestkonsumation CHF 4'000.–

WEINKELLER

Direkt unter dem Paradeplatz zu feiern, ist ein ganz besonderes Erlebnis! In unserem Weinkeller finden 8 bis 16 Personen Platz, umgeben von über 500 Weinflaschen und warmem Kerzenlicht. Sie sind ganz unter sich, sei es für ein geschäftliches Meeting oder ein privates Familientreffen.

16 Sitzplätze

20 Stehplätze

Mindestkonsumation CHF 1'500.–

BAR (FUMOIR)

Unsere Bar – in welcher auch geraucht werden darf – eignet sich für einen Apéro in kleiner Runde oder auch einen Apéroriche mit kulinarischen Highlights. Ein charmanter, gemütlicher Look macht die Bar zum idealen Ort für das gesellige Beisammensein. Sie kann einzeln oder zusammen mit dem Restaurant gebucht werden.

12 Sitzplätze

25 Stehplätze

Mindestkonsumation Mittag CHF 1'100.–

Mindestkonsumation Abend CHF 1'500.–

SALON ROUGE

Ein Raum, der auf charmante Art verführt. Ein Salon superbe, der viel Savoir-vivre versprüht. Ein Chambre séparée, das in dunklem Rot die Stimmung in helle Freude versetzt. Mit der unvergleichlichen Coco-Küche. Mit einem Piano, das hin und wieder elegante Töne anstimmt. Und mit Kunst, die man sogar kaufen kann.

45 Sitzplätze

Mindestkonsumation CHF 6'000.–

Apéro- vorschläge

10-60 Personen



KLEINE HÄPPCHEN

Bruschetta Rindstartar	7.50
Bruschetta Trockenfleisch	7.-
Bruschetta Hummus, Chili	5.-
Bruschetta Tomaten, Basilikum	4.50
Bruschetta Brie, Kräutercreme	6.50
Bruschetta Auberginen Tartar	5.-
Pouletspiessli, Honig, Sesam	6.50
Coco Würstli, Hopfensenf	4.50
Saisonaler Suppenschot	4.50

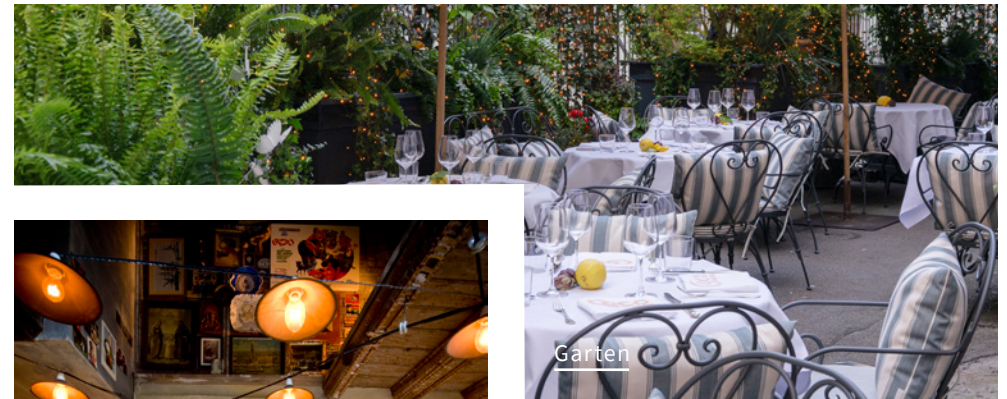
HÄPPCHEN ZUM TEILEN

1 Portion für 5 Personen

Parmesan, Oliven, Nüssli	16.-
Coco Gemüsekorb, Sardellenmayonnaise	29.50
Aufschnitt- und Käseplatte	39.50
Coco Fried Chicken, verkohlte Aubergine, Chilimayonnaise	30.-
Grilliertes Rindsentrecôte, mit Chimichurri	250g 52.-
Grilliertes Rinds Rib Eye, mit Chimichurri	250g 54.-



Restaurant



Garten



Bar (Fumoir)



Weinkeller



Restaurant



Restaurant



Red Room

Menüvorschläge

ab 10 Personen

VORSPEISEN

Saisonal gemischter Blattsalat	14.–
Saisonale Suppe, warm oder kalt	13.–
Grillierter Spitzkabissalat mit Estragon, Haselnüssen, getrockneten Tomaten und Bagna Cauda	16.–
Grilliertes Rindscarpaccio mit Artischocken, Rucola, Pilzen und Parmesan	28.–
Handgeschnittenes Rindstartar, grilliertes Brot, Butter	24.–
Coco Sashimi, Tuna und Lachs, Kapern, rote Zwiebeln, Olivenöl	24.–
Grilliertes Empanada mit Pilzen, Kürbis und Kräuterjoghurt	14.–
Coco's Tacos mit Mole, Tomatensalsa, Röstzwiebeln und Koriander	
mit Rib Eye	16.–
mit schweizer Crevetten	16.–

HAUPTGÄNGE

Rindsentrecôte	250g	54.–
Rinds Rib Eye	300g	58.–
Rindsfilet	220g	58.–
Rinds Tomahawk für zwei Personen	1000g	180.–
Côte de Bœuf für zwei Personen	800g	110.–
Pouletschenkelsteak	220g	29.–
Kalbspaillard		48.–
Kalbskotlette		62.–
Ganzer Wolfsbarsch	450g	39.–
Tuna	200g	46.–
Riesencrevetten	400g	54.–
Saisonale Ravioli		32.–
Trüffel Macaroni mit Sake Dashi, schwarzem Trüffel und Parmesan		34.–
Macaroni all'arrabbiata, Cedri Zitronen und frischem Basilikum		26.–

Zu den Grillgerichten servieren wir eine
Sauce inklusive: Chimichurri oder
Béarnaise

BEILAGEN

Saisonales Gemüse	8.–
Weissweinsrisotto mit Trüffel	8.– 14.–
Trüffelpommes	16.–

DESSERTS

Flüssiges Schokoladenküchlein, Vanilleglacé	14.–
Tarte Tatin, Crumble, Vanilleglacé	18.–
Hausgemachtes Beerentartlette, Vanillecreme	14.–
Karamellisierte Feigen mit Pekannuss und Vanilleglace	14.–
Saisonale Früchte mit Schokoladensauce	14.–

Entrecôte, Rindsfilet und Rib Eye: ARG, Parmaschinken: IT, alle anderen Fleischstücke: CH, Seesunge: NLD,
Crevetten: VNM, Tuna: Philippinen, Lachs: Norwegen, Wolfsbarsch und Dorade: Griechenland, Steinbutt: Spanien
Straciatella und Burrata: CH, Alle Brot,- und Backwaren werden in der Schweiz produziert.
Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien und Unverträglichkeiten
fragen Sie unseren Service. Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Restaurant Coco Grill & Bar, Bleicherweg 1A, am Paradeplatz, 8001 Zürich, Tel. +41 (0)44 211 98 98, info@coco-grill.ch, www.restaurant-coco.ch

Menüs

ab 10 Personen

TAVOLATA BÜRKLIPLATZ

Coco Gemüsekorb, Sardellenmayonnaise
Aufschnitt- und Käseplatte, Pickles

Grillierter Spitzkabissalat mit Estragon,
Haselnüssen, getrockneten Tomaten und
Bagna Cauda

Salatschüssel, Vinaigrette

Handgeschnittenes Rindstartar,
Röstzwiebeln, Cornichons, Kapern

Tagliata vom Entrecôte, Chimichurri

Grilliertes Pouletschenkelsteak,
Honig-Sesammarinade

Grilliertes Tunasteak, Zitrusöl

Maccaroni all'arabbiata mit Straciatella

Saisonales Gemüse, Weissweinrisotto

Karamellisierte Feigen
mit Pekannuss und Vanilleglace

Flüssiges Schokoladenküchlein,
Vanilleglacé

Preis pro Person CHF 90.–

MENÜ PARADEPLATZ

Grillierte Coco Würstli, Hopfensenf
Geräucherte Blumenkohl nuggets,
Aioli, Chili, Zitrone

Coco Gemüsekorb, Sardellenmayonnaise

Marinierter Tuna und Lachs, Kapern,
rote Zwiebeln, Olivenöl, Zitrone

oder

Handgeschnittenes Rindstartar,
Röstzwiebeln, Cornichons, Kapern

Grilliertes Rinds Rib Eye, Chimichurri
und Sauce Béarnaise

oder

Gebratene Seezunge, Nussbutter

Weissweinrisotto, grünes Gemüse

oder

Trüffel Maccaroni mit Sake Dashi,
schwarzer Trüffel und Parmesan

Flüssiges Schokoladen Küchlein, Vanilleglace

oder

Karamellisierte Feigen
mit Pekannuss und Vanilleglace

Preis pro Person CHF 110.–

MENÜ BAHNHOFSTRASSE

Pata Negra Iberico
mit geröstetem Brot

Geräucherte Blumenkohl nuggets,
Aioli, Chili, Zitrone

Grillierte Coco Wurst,
Fenchelsamen, Hopfensenf

Marinierter Tuna und Lachs,
Olivenöl, Kapern, rote Zwiebeln

oder

Handgeschnittenes Rindstartar,
Röstzwiebeln, Cornichons, Kapern

Trüffel Maccaroni mit Sake Dashi,
schwarzer Trüffel und Parmesan

Grilliertes Rindsfilet, Chimichurri und
Sauce Béarnaise

oder

Grillierte Seezunge, Nussbutter

Weissweinrisotto, grünes Gemüse

oder

Weisswein Risotto

Coco Dessert Tischbuffet, Saisonale
Überraschungen

Preis pro Person CHF 135.–



Flying Dinner

ab 15 Personen

FLYING BÜRKLIPLATZ

Oliven Grand
Coco Gemüsekorb,
Sardellenmayonnaise
Aufschnitt- und Käseplatte
Bruschette Rindstartar
Bruschette Baba Ganoush
Grillierter Spitzkabissalat mit Estragon,
Haselnüssen, getrockneten Tomaten und
Bagna Cauda
Saisonaler Suppeshot
Tagliata vom Entrecôte, Chimichurri

Preis pro Person CHF 45.–

FLYING PARADEPLATZ

Oliven Grande
Coco Gemüsekorb,
Sardellenmayonnaise
Bruschette Rindstartar
Bruschette Baba Ganoush
Aufschnitt- und Käseplatte
Grillierte Coco Würstli, Hopfensenf
Grillierter Spitzkabissalat mit Estragon,
Haselnüssen, getrockneten Tomaten und
Bagna Cauda
Coco fried Chicken, verkohlte Aubergine,
Chilimayonnaise
Grillierter Tuna, saisonales Gemüse,
Zitrone
Tagliata vom Entrecôte, Chimichurri,
Weissweinrisotto
Flüssiges Schokoladenkuchlein
mit Vanilleglace

Preis pro Person CHF 90.–

FLYING BAHNHOFSTRASSE

Oliven Grande
Cocos Gemüsekorb, Sardellenmayonnaise
Aufschnitt- und Käseplatte
Bruschette Rindstartar
Bruschette Baba Ganoush
Grillierte Coco Würstli, Hopfensenf
Saisonaler Suppeshot
Grillierter Spitzkabissalat mit Estragon,
Haselnüssen, getrockneten Tomaten und
Bagna Cauda
Sashimi vom Tuna und Lachs,
Kapern, rote Zwiebeln, Olivenöl
Coco fried Chicken,
verkohlte Aubergine, Chilimayo
Grillierte Black Tiger Crevetten,
Gemüsesalat, Kräuteröl
Grilliertes Rindsentrecôte,
Weissweinrisotto, Chimichurri
Grillierter Tuna, saisonales Gemüse,
Zitrone
Trüffel Macaroni mit Sake Dashi,
schwarzer Trüffel und Parmesan
Flüssiges Schokoladenkuchlein
mit Vanilleglace
Karamellisierte Feigen
mit Pekannuss und Vanilleglace

Preis pro Person CHF 120.–

ALLES NACH IHREM WUNSCH

Gerne lassen wir Ihre Träume wahr werden.
Teilen Sie uns doch Ihren Wunsch mit,
wir setzen ihn mit Freude für Sie um und
machen so Ihren Anlass zu einem unver-
gesslichen Erlebnis.



Getränke

SOFTGETRÄNKE

Wasser mit und ohne Kohlensäure	1l	9.50
Hausgemachter Eistee	1l	17.–
Kombucha	1l	24.–
Diverse Softgetränke	3dl	6.50

BIERE

Maisgold	33cl	6.50
Einsiedler (Alkoholfrei)	33cl	6.50

APÉROGETRÄNKE

Aperol Spritz	14.–
Aperol, Prosecco, Soda	
Negroni	17.–
Hendricks Gin, Carpano Bitter, Antica	
Formula, Orange Bitters	

SPIRITUOSEN

Tanqueray Gin,	70cl	180.–
Koskenkorva Vodka,		
Brugal Anejo Rum,		
Jameson Whiskey		
inkl. Fillers		
The Gardener French Riviera	70cl	220.–
Gin by Brad Pitt, Monkey 47 Gin,		
Elyx Vodka, Havana Club 7 años		
Rum, Monkey Shoulder Whisky		
inkl. Fillers		

WARME GETRÄNKE

Espresso	5.–
Kaffee	5.50
Tee	6.50

Weine

PERLEN

Prosecco Millesimato N.V. Furlan, Valdobbiadene, IT	0.75l	69.–
Franciacorta Brut Villa Franciacorta, Lombardei, IT	0.75l	89.–
Cuvée Alexandre N.V. Soutiran, 1er Cru, Champagne, FR	0.75l	105.–
Blanc de Blancs N.V. Ruinart, Champagne, FR	0.75l	175.–

WEISS

Schweiz

Restaurant Pumpstation, Riesling-Sylvaner Turmgut Erlenbach, Zürich	0.75l	59.–
Restaurant Coco, Heida St. Jodern Kellerei, Wallis	0.75l	69.–
Millevolti Bianco di Merlot Riserva Fumagalli, Tessin	0.75l	80.–

Österreich

Grüner Veltliner Caractere Weingut Weszeli, Kamptal	0.75l	58.–
Sauvignon Blanc Vulkan Weingut Neumeister, Steiermark	0.75l	75.–

Deutschland

Riesling Feinherb Weingut Wegeler, Mosel	0.75l	75.–
---	-------	------

Frankreich

Bourgogne Aligoté Silvain Langoureaux, St. Aubin	0.75l	62.–
Petit Chablis Domaine Durup, Chablis	0.75l	64.–
Pouilly Fumé Blanc J. de Villebois, Loire	0.75l	70.–

Italien

Pinot Grigio Vini de Lorenzi, Friaul	0.75l	55.–
Perlato del Bosco Tua Rita, Toskana	0.75l	60.–
Roero Arneis Bruno Giacosa, Piemont	0.75l	75.–

Spanien

Nivarius Nivarius Blancos de Finca, Rioja	0.75l	60.–
--	-------	------

ROSÉ

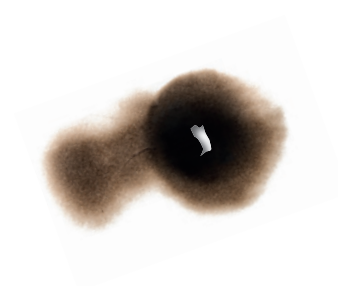
Schweiz

Fischer's Fritz, Federweisser Turmgut Erlenbach, Zürich	0.75l	58.–
---	-------	------

Frankreich

Miraval Brad Pitt & Marc Perrin, Provence	0.75l 1.50l	69.– 138.–
Whispering Angel Chateau d'Esclans, Provence	0.75l 1.5l	77.– 186.–

Weine



ROT

Schweiz

Schiffstation, Pinot Noir Turmgut Erlenbach, Zürich	0.75l	58.–
Millevolti Rosso Riserva Fumagalli, Tessin	0.75l	95.–

Österreich

Zweigelt Edles Tal Weingut Netzl, Carnuntum	0.75l	75.–
Comodor 2017 Anita & Hans Nittnaus, Burgenland	0.75l	125.–

Frankreich

G' d'Estournel Château Cos d'Estournel, Saint Estèphe	0.75l	75.–
Château Phélan Ségur Château Phélan Ségur, Saint Estèphe	0.75l	110.–

Spanien

Remelluri Reserva Remelluri, Rioja	0.75l	80.–
	1.5l	145.–
Trus Reserva Bodega Trus, Ribera del Duero	0.75l	90.–
	1.5l	180.–
Laurel Clos I Terrasses, Priorat	0.75l	105.–

Italien

Treggiaia Villa Bibbiani, Chianti Montalbano	0.75l	64.–
Aria di Caiarossa Caiarossa, Toskana	0.75l	85.–
	1.5l	140.–
Ilatraia Brancaia, Maremma	0.75l	105.–
	1.5l	210.–
	3l	430.–

Gross- gedrucktes

Wir sind keine Freunde von Kleingedrucktem auf der letzten Seite. Um einen reibungslosen Ablauf gewährleisten zu können, bitten wir Sie, nachfolgende Punkte zu beachten:

GRUNDLAGE

Als Grundlage gilt die Reservations- oder Auftragsbestätigung bzw. die vom Kunden unterzeichnete Offerte.

PERSONENZAHL

Der Kunde verpflichtet sich, uns die verbindliche Personenzahl möglichst frühzeitig, spätestens aber 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn, mitzuteilen. Diese Personenzahl ist die Grundlage für die Rechnungsstellung. Hiervon abweichende Regelungen bedürfen der Absprache und der schriftlichen Bestätigung unsererseits.

VERANSTALTUNGEN MIT VERLÄNGERUNG

Bei Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Öffnungszeiten dauern, verrechnen wir zusätzlich die Überzeitbewilligung in Form einer Grundgebühr von CHF 100.00 und zusätzlich je Verlängerungsstunde CHF 25.00. Verlängerungen sind nur im Restaurant (innen) möglich. Aus Rücksicht auf die Anwohner sind Veranstaltungen draussen nicht verlängerbar.

STUNDENSÄTZE / ÜBERZEIT

Für Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Schliessungszeiten dauern oder bei Wartezeiten verrechnen wir folgende Stundensätze:

Chef de Service, Chef de Cuisine	CHF 65.00 pro Stunde
Servicemitarbeiter, Koch	CHF 45.00 pro Stunde
Hilfskräfte	CHF 35.00 pro Stunde

ANNULLIERUNGEN

Absagen oder wesentliche Veränderungen müssen uns durch den Kunden möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden. Bei Absagen von weniger als 10 Tagen vor der Veranstaltung behalten wir uns das Recht vor, 50% der Offerte zu verrechnen. Bei Absagen innerhalb von 48 Stunden vor dem Anlass stellen wir 100% der in Aussicht stehenden Leistungen in Rechnung.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Rechnung muss 10 Tage nach Rechnungsdatum beglichen werden. Bei grösseren Veranstaltungen behalten wir uns das Recht vor, eine Anzahlung in der Höhe von 50% des Endbetrages als Anzahlung zu verlangen.

Gross- gedrucktes

DEKORATIONEN

Dekorationen sind in den Bankett- und / oder Raumkosten nicht inbegriffen. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial darf frühestens 1 Tag vor Anlass geliefert werden und muss innerhalb von 3 Tagen nach dem Anlass wieder mitgenommen werden. Nicht abgeholtes Dekorationsmaterial wird auf Kosten des Veranstalters entsorgt.

SCHÄDEN / HAFTUNG

Der Kunde haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschlag entstehen. Für mitgebrachte Sachen übernimmt das Coco bei Verlust oder Schaden keine Haftung.

MENÜAUSWAHL

Die Auswahl der Speisen und Getränke muss bis spätestens 14 Arbeitstage vor Anlass definiert werden. Die Getränke werden nach ektiver Konsumation, die Speisen mindestens wie vorbestellt in Rechnung gestellt.

MUSIK / DARBIETUNGEN

Zu einem beschwingten Fest gehört Musik. Das ist für uns sonnenklar. Leider sehen das Nachbarn, Behörden und Polizei etwas anders. Meist ist ab 22 Uhr die Nachtruhestörung einzuhalten oder die Location erlaubt nur unverstärkte Musik. Und oft ist Musik nur bei Exklusivmiete eines ganzen Lokals möglich. Darum bitten wir Sie, sich mit uns vorab kurzzuschliessen,

damit wir Ihre musikalischen Wünsche in die Planung eintunen können. Vielleicht wechseln Sie dazu dann einfach in eines unserer anderen Restaurants, wo Musik via Lautsprecher eher möglich ist.

MUSIK IM FREIEN STRIKT NUR BIS 21.55 UHR

Das Fest schwingt, der Bär steppt, die Gäste tanzen. Leider müssen wir die Musik im Freien ab 22.00 Uhr abgestellt haben. Darum müssen wir sie um 21.55 Uhr abbremsen und runterdrehen. In diesem Punkt sind wir unerbittlich. Da können Sie den grössten Tanz aufführen. Sorry, wir sind zu absoluter Zero-Tolerance gezwungen. Andernfalls werden wir umgehend reihum mit Schweizer Pünktlichkeit mit Lärmklagen eingedeckt. Und Ihnen müssen wir dann CHF 5'000.- Folgekosten berechnen. Mehr noch: die Behörden drohen, uns die Betriebsbewilligung für den Aussenbereich zu annullieren. Das können wir uns nicht leisten. Aber vielleicht beginnen Sie einfach eine Stunde früher mit Ihrem Anlass? Dann hat der Wunsch nach «One More Time» auch noch einmal Platz! Besten Dank für Ihr Verständnis.

REINIGUNG / ABFALL

Müssen infolge ausserordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen sowie zusätzliche Kehrichtabfahren vorgenommen werden, wird dem Kunden der Mehraufwand verrechnet.

GERICHTSSTAND

Der Vertrag unterliegt dem Schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Zürich.

Restaurant Coco Grill & Bar

Bleicherweg 1A
am Paradeplatz
8001 Zürich
Tel. +41 (0)44 211 98 98
Fax +41 (0)44 210 02 71
info@coco-grill.ch
www.restaurant-coco.ch

