

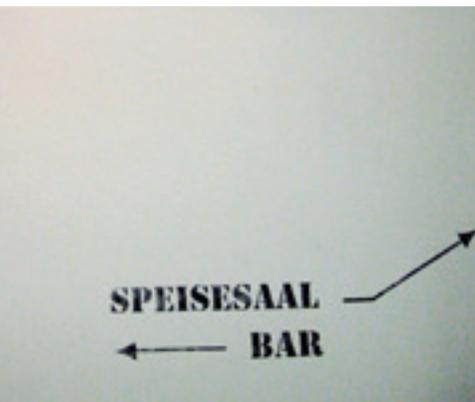
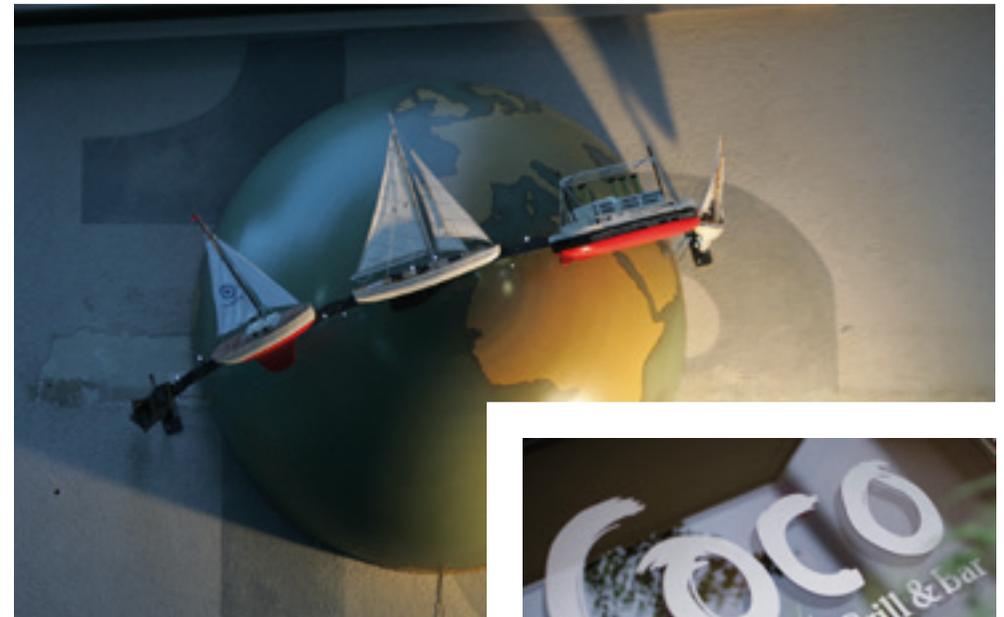
Bankett- unterlagen



Feiern im Herzen von Zürich

Gleich bei einem der Berühmtesten Plätze der Welt, dem Paradeplatz in Zürich, befindet sich unser stimmungsvolles «Coco Grill & Bar», in einem Innenhof, mit pittoreskem Kräutergarten. 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 ein Firmenfest, die Geburtstagsfeier oder den Jubiläums-Apéro.

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



Räumlichkeiten

GRILL-RESTAURANT

In einem wunderbaren Ambiente, das an die Zeiten der legendären Passagierschiffe der 20er-jahre erinnert, verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste. Ob sie als kleine Gruppe bei uns speisen oder für ihren Event gleich das ganze Restaurant mieten, es erwarten Sie kreative Gerichte unseres crazy Küchenchefs, direkt aus der offenen Küche mit Holzkohlegrill.

30 Sitzplätze
40 Stehplätze
Mindestkonsumation CHF 5'600.–

WEINKELLER

Direkt unter dem Paradeplatz zu feiern, ist ein ganz besonderes Erlebnis! In unserem Weinkeller finden 8 bis 18 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.

18 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 einem Apéro-riche 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.–

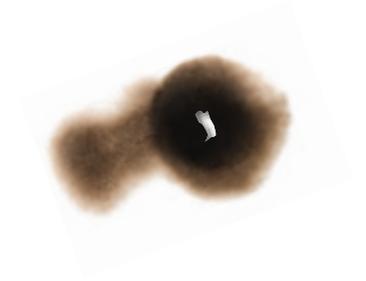
SALON ROUGE

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.

50 Sitzplätze
Mindestkonsumation CHF 7'500.–

Apéro- vorschläge

10-60 Personen



KLEINE HÄPPCHEN

Bruschetta Rindstartar	7.50
Bruschetta Trockenfleisch	7.-
Bruschetta Hummus, Chilli	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 Suppeshot	4.50

HÄPPCHEN ZUM TEILEN

1 Portion für 5 Personen	
Parmesan, Oliven, Nüssli	16.-
Coco Gemüsekorb, Sardellen-Mayonnaise	29.50
Aufschnitt-, Käseplatte	39.50
Coco Fried Chicken, verkohlte Aubergine, Chilimayonnaise	30.-
Grilliertes Rindsentrecôte, mit Chimichurri	250g 52.-
Grilliertes Rinds Rib Eye, mit Chimichurri	250g 54.-
Früchteplatte	pro Person 9.-



Restaurant



Restaurant



Bar (Fumoir)



Weinkeller



Restaurant



Restaurant



Restaurant

Menüvorschläge

ab 10 Personen

VORSPEISEN

Saisonaler gemischter Blattsalat	14.-
Saisonale Suppe, warm oder kalt	13.-
Frühlingsgemüsesalat, Fladenbrotchips, Granatapfel, Feta, Tahini Dressing	16.-
Lauwarmer Spargelsalat, Erdbeeren, Bärlauch, Basilikum, Tomaten, Graved Lachs	24.-
Rindscarpaccio wie in Venedig, Parmesan	26.-
Handgeschnittenes Rindstartar, Grilliertes Brot, Butter	24.-
Cocos Sashimi, Tuna und Lachs, Kapern, Rote Zwiebeln, Olivenöl	24.-
Parmaschinken mit Burrata, 24 Monate gereift, grilliertes Brot	21.-

HAUPTGÄNGE

Rindsentrecôte	250g	54.-
Rinds Rib Eye	300g	58.-
Rinds Filet	220g	58.-
Rinds Tomahawk für zwei Personen	1000g	180.-
Côtes de Bœuf für zwei Personen	800g	110.-
Pouletschenkelsteak	220g	29.-
Kalbspaillard		48.-
Kalbskotlette		59.-
Ganzer Wolfsbarsch	450g	46.-
Tuna	200g	46.-
Riesen Crevetten	400g	54.-
Papardelle al Ragout di Vitello, Tomaten, Basilikum, Parmesan, Cedri Zitrone		29.-
Trüffel Papardelle, Trüffelrahmsauce, frischer Trüffel		36.-
Papardelle Vodka, Chilli, Parmesan		25.-

Zu Allen Grillgerichten servieren wir
inklusive eine Sauce: Chimichurri,
Bèrnaise, Pfefferjus

BEILAGEN

Grünes Gemüse	8.-
Weissweinrisotto mit Trüffel	14.-
Trüffel Pommes	16.-

DESSERTS

Flüssiges Schokoladenküchlein, Vanilleglace	14.-
Tarte Tatin, Crumble, Vanilleglace	18.-
Frisch gebackener Choclate Chip Cookie, Salziges Caramelglace	14.-
Marinierte Erdbeeren mit Schokoladensauce	11.-
Früchteplatte	16.-

Menüs

ab 10 Personen

TAVOLATA BÜRKLIPLATZ

Coco's Gemüsekorb, Sardellenmayonaise
Aufschnitt-, Käseplatte, Pickles

Lauwarmer Spargelsalat,
Erdbeeren, Bärlauch, Basilikum,
Tomaten, Graved Lachs

Salatschüssel, Vinaigrette

Handgeschnittenes Rindstartar,
Röstzwiebeln, Cornichons, Kapern

Tagliata vom Entrecôte, Chimichurri

Grillierte Pouletschenkelsteak,
Honig-Sesammarinade

Grilliertes Tuna Steak, Zitrusöl

Papardelle Vodka, Chili, Parmesan,
Grünes Gemüse, Weissweinsrisotto

Marinierte Erdbeeren
mit Schokoladensauce

Flüssiges Schokoladenkuchlein,
Vanilleglace

Preis pro Person CHF 90.-

MENÜ PARADEPLATZ

Grillierte Coco Würste, Hopfensenf
Spicy Erbsen «Edamame Style»,
Hausgemachtes Aromat
Coco's Gemüsekorb, Sardellenmayonaise

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

oder

Rindscarpaccio wie in Venedig,
Parmesan

Grilliertes Rinds Rib Eye, Chimichurri
und Sauce Bènaise

oder

Grillierte Seezunge, Nussbutter
Weissweinsrisotto, Grünes Gemüse

oder

Trüffel Papardelle, Trüffelrahmsauce,
Bergkäse, Frischer Trüffel

Frisch gebackener Chocolate Chip Cookie,
Salziges Caramelglace

oder

Tarte Tatin, Vanilleglace, Crumble

Preis pro Person CHF 110.-

MENÜ BAHNHOFSTRASSE

Parmaschinken mit Burrata,
24 Monate gereift, grilliertes Brot
Spicy Erbsen «Edamame Style»,
Hausgemachtes Aromat

Grillierte Coco Wurst,
Fenchelsamen, Rotwein Hopfensenf

Marinierter Tuna und Lachs,
Olivenöl, Kapern, Rote Zwiebeln

oder

Rindscarpaccio wie in Venedig,
Parmesan

Papardelle al Ragout di Vitello,
Tomaten, Basilikum, Parmesan,
Cedri Zitrone

oder

Papardelle mit frischem Spargel
und Morchel, Beurre Blanc,
Bärlauch, Pinienkerne

Grilliertes Rindsfilet, Chimichurri und
Sauce Bènaise

oder

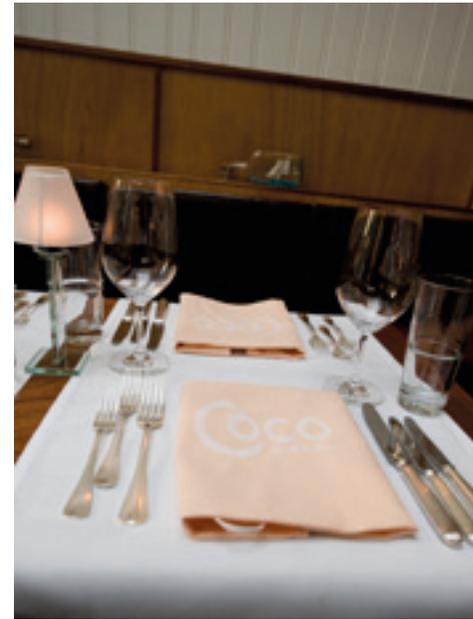
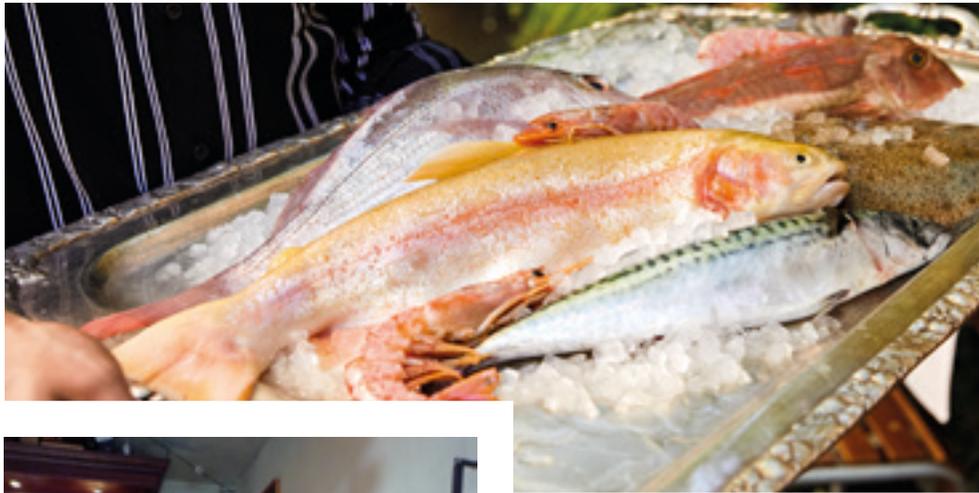
Grillierte Seezunge, Nussbutter
Weissweinsrisotto, Grünes Gemüse

oder

Fussili Trapanesi Norma, Auberginen,
Tomaten, Basilikum, gereifter Ricotta

Cocos Dessert Tischbuffet, Saisonale
Überraschungen

Preis pro Person CHF 135.-



Flying Dinner

ab 15 Personen

FLYING BÜRKLIPLATZ

Oliven Grand
Coco's Gemüsekorb,
Sardellenmayonaise
Aufschnitt-, Käseplatte
Bruschetta Rindstartar
Bruschetta Baba Ganoush
Lauwarmer Spargelsalat,
Erdbeeren, Bärlauch, Basilikum
Tomaten, Graved Lachs
Saisonaler Suppeshot
Tagliata vom Entrecote, Chimichurri

Preis pro Person CHF 45.-

FLYING PARADEPLATZ

Oliven Grande
Coco's Gemüsekorb,
Sardellenmayonaise
Bruschetta Rindstartar
Bruschetta Baba Ganoush
Aufschnitt-, Käseplatte
Grillierte Coco Würste, Hopfensef
Lauwarmer Spargelsalat,
Erdbeeren, Bärlauch, Basilikum
Tomaten, Graved Lachs
Coco fried Chicken, Verkohlte Aubergine,
Chilimayonnaise
Grillierter Tuna, Grünes Gemüse, Zitrone
Tagliata vom Entrecote, Chimichurri,
Kartoffelgnochis
Cheesecake, Passionsfrucht

Preis pro Person CHF 90.-

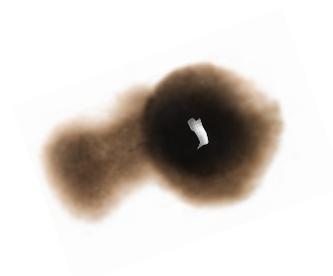
FLYING BAHNHOFSTRASSE

Oliven Grande
Coco's Gemüsekorb,
Sardellenmayonaise
Aufschnitt-, Käseplatte
Bruschetta Rindstartar
Bruschetta Baba Ganoush
Grillierte Coco Würste, Hopfensef
Saisonaler Suppeshot
Frühlings Gemüsesalat,
Fladenbrot chips, Granatapfel,
Feta, Tahini
Sashimi, vom Tuna und Lachs,
Kapern, Rote Zwiebeln, Olivenöl
Coco fried Chicken,
Verkohlte Aubergine, Chilimayo
Grillierte Black Tiger Crevetten,
Ofengemüse, Kräuteröl
Grilliertes Rindsentrecote,
Weissweinsotto, Chimichurri
Grillierter Tuna, Grünes Gemüse, Zitrone
Getrüffeltes Risotto
Cheesecake, Passionsfrucht
Tarte Tatin, Vanilleglace, Crumble

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/ohne Kohlensäure	1l	9.50
Hausgemachter Ice Tea	1l	17.-
Kombucha	1l	19.-
Diverse Softgetränke	3dl	5.50

BIERE

Peroni	33cl	6.50
Einsiedler (Alkoholfrei)	33cl	6.50

APÉROGETRÄNKE

Aperol Spitz	13.50
Aperol, Prosecco, Soda	
Heino	18.-
Champagne, Green Apple, Yuzu, 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		
Hendrick's Gin, Monkey 47 Gin,	70cl	220.-
Elyx Vodka, Havana Club 7 años		
Rum, Monkey Shoulder Whisky		
inkl. Fillers		

WARME GETRÄNKE

Espresso	5.-
Kaffee	5.50
Tee	5.-

Weine

PERLEN

Klassik

Franciacorta Brut 2019 Villa Franciacorta, Lombardei, IT	0.75l	86.–
Prosecco Millesimato N.V. Furlan, Valdobbiadene, IT	0.75l	66.–
Cuvée Alexandre N.V Soutiran, 1er Cru, Champagne, FR	0.75l	94.–
Blanc de Blancs N.V. Ruinart, Champagne, FR	0.75l	175.–

WEISS

Schweiz

Restaurant Coco, Heida 2022 St. Jodern Kellerei, Wallis	0.75l	69.–
Restaurant Pumpstation, Riesling-Sylvaner 2023 Turmgut Erlenbach, Zürich	0.75l	59.–
Blanc du Village Seminar 2023 Weingut Diederik, Zürichsee	0.75l	65.–
Millevolti Bianco di Merlot Riserva 2021 Fumagalli, Tessin	0.75l	80.–

Österreich

Grüner Veltliner Caractere 2023 Weingut Weszeli, Kamptal	0.75l	58.–
Sauvignon Blanc Vulkan 2023 Weingut Neumeister, Steiermark	0.75l	75.–
Grüner Veltliner Dürnsteiner 2023 F.X Pichler, Wachau	0.75l	85.–

Deutschland

Riesling Feinherb 2022 Weingut Wegeler, Mosel	0.75l	66.–
--	-------	------

Frankreich

Petit Chablis 2023 Domaine Durup, Chablis	0.75l	64.–
Bourgogne Chardonnay 2021 Mémoire du Terroir, Joseph Burrier, Côte de Beaune	0.75l	75.–
Pouilly Fumé Blanc 2022 J. de Villebois, Loire	0.75l	70.–

Italien

Pinot Grigio 2022 Vini de Lorenzi, Friaul	0.75l	55.–
Sauvignon Blanc 2022 Vini de Lorenzi, Friaul	0.75l	55.–
Perlato del Bosco 2022 Tua Rita, Toskana	0.75l	60.–

ROSÉ

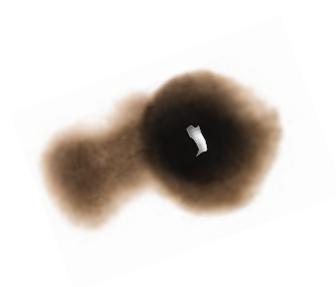
Schweiz

Fischer's Fritz, Federweisser 2023 Turmgut Erlenbach, Zürich	0.75l	58.–
--	-------	------

Frankreich

Miraval 2023 Brad Pitt & Marc Perrin, Provence	0.75l	69.–
Whispering Angel 2023 Chateau d'Esclans, Provence	0.75l	77.–

Weine



ROT

Schweiz

Schiffstation, Pinot Noir 2022 Turmgut Erlenbach, Zürich	0.75l	58.–
Bordeaux Blend 2021 Klosterkellerei Einsiedeln, Zürich	0.75l	66.–
Millevolti Rosso Riserva 2019 Fumagalli, Tessin	0.75l	95.–

Österreich

Zweigelt Edles Tal 2020 Weingut Netzl, Carnuntum	0.75l	75.–
Kollwenz Eichkogel 2020 Kollwenz, Burgenland	0.75l	85.–
Comodor 2017 Anita & Hans Nittnaus, Burgenland	0.75l	125.–

Frankreich

Hautes Côtes de Beaune sous la Roche 2022 Domaine Jean Chartron, Côtes de Beaune	0.75l	70.–
G' d'Estournel 2019 Château Cos d'Estournel, Saint Estèphe	0.75l	75.–
Château Phélan Ségur 2016 Château Phélan Ségur, Saint Estèphe	0.75l	110.–

Spanien

Remelluri Reserva 2016 Remelluri, Rioja	0.75l	80.–
Laurel 2021 Clos I Terrasses, Priorat	0.75l	105.–
Trus Reserva 2017 Bodega Trus, Ribera del Duero	0.75l	90.–

Italien

Treggiaia 2019 Villa Bibbiani, Chianti Montalbano	0.75l	64.–
Pulignano 2019 Villa Bibbiani, Chianti Montalbano	0.75l	85.–
Ilatraia 2019 Brancaia, Maremma	0.75l	105.–

SÜSSE VERSUCHUNG

Einen Süsswein zu Dessert, Käse oder einfach so? Salomon begleiten Sie sehr gerne in den Raritätenkeller. Sie wählen einen Wein, wir klären den Preis und ob er vielleicht sogar offen im Glas zu haben ist.

Gross- gedrucktes

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

GRUNDLAGE

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

PERSONENZAHL

Der Kunde verpflichtet sich, uns die verbindliche Personenzahl möglichst frühzeitig, spätestens aber 48 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 / Cuisine	CHF 50.00 pro Stunde
Servicemitarbeiter / Koch	CHF 40.00 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.

Gross- gedrucktes

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.

DEKORATIONEN

Dekorationen sind in den Bankett- und/oder Raumkosten nicht inbegriffen. Gerne stehen wir Ihnen für innovative Ideen zur Verfügung. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial muss 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 Umschwung entstehen. Für mitgebrachte Sachen übernimmt das Coco bei Verlust oder Schaden keine Haftung.

REINIGUNG / ABFALL

Müssen infolge außerordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen sowie zusätzliche Kehrlichtabfuhrungen 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

