



**Bankettunterlagen**  
Alle Informationen zur Planung

  
**UTO KULM**  
Top of Zurich ★ ★ ★ ★



## Über 40 Jahre Bankett-Tradition

Mehr als vier Jahrzehnte ist es her, seit die Familie Fry das Hotel UTO KULM übernommen hat. Mit viel Leidenschaft und Innovationskraft hat sie das traditionsreiche Haus in die Zukunft geführt. In all diesen Jahren lag der Gastgeberfamilie die Durchführung von Familienfesten, Geschäftsessen und Feiern aller Art besonders am Herzen.

Bei all diesen Anlässen, die unter dem etwas sperrigen Begriff „Bankett“ zusammengefasst sind, begegnen sich Menschen, um ein paar Stunden in ungestörter Gemeinsamkeit zu verbringen.

Es ist auch heute noch der Anspruch aller Mitarbeitenden im Hotel & Restaurant UTO KULM, solche Begegnungen zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und stehen Ihnen jederzeit gerne beratend und unterstützend zur Seite.




Herzlich  
Fabian Fry & die UTO KULM-Familie





## Für jeden Anlass den perfekten Raum

Vom Weihnachtsessen über das Taufessen bis zum Hochzeitsfest : Wir haben für jeden Anlass den passenden Raum. Unsere Räume bieten Platz für 10 bis 270 Personen. Mit einer Kombination verschiedener (oder aller) Räumlichkeiten kann ein Grossanlass für bis zu 600 Personen durchgeführt werden. Und auf Wunsch schmücken und dekorieren wir jeden Raum individuell für Ihren Anlass.

	m <sup>2</sup>			
<b>MIRASOL-RONDO</b>	200 m <sup>2</sup>	112	120	152
<b>RONDO</b>	62 m <sup>2</sup>	24	32	24
<b>WINTERGARTEN</b>	192 m <sup>2</sup>	80	100	-
<b>VISTA</b>	102 m <sup>2</sup>	56	70	80
<b>TURICUM</b>	33 m <sup>2</sup>	-	-	22
<b>VISTA-TURICUM</b>	135 m <sup>2</sup>	56	70	102
<b>PRISMA</b>	75 m <sup>2</sup>	40	40	50
<b>PANORAMA</b>	53 m <sup>2</sup>	-	30	30
<b>CHÂTEAU CAVE</b>	50 m <sup>2</sup>	-	32	-
<b>PIAZZA</b>	71 m <sup>2</sup>	-	48	60
<b>MAIENSÄSS</b>	38 m <sup>2</sup>	-	35	24
<b>PASSIO</b>	67 m <sup>2</sup>	40	48	60
<b>CAVEAU</b>	50 m <sup>2</sup>	-	-	30
<b>MOUTON KELLER</b> nur für Degustationen und Apéros	25 m <sup>2</sup>	nur stehend möglich		
<b>PARTERRE</b> (Mirasol-Rondo, Panorama & Piazza)	370 m <sup>2</sup>	150	190	270



## Zusatzangebote

Gerne begleiten wir Sie im ganzen Planungsprozess. Gerne erfüllen wir Ihnen auch Spezialwünsche. Antworten auf oft genannte Fragen haben wir unten für Sie zusammengefasst.

<b>MENÜKARTEN</b>	Für klassische Menükarten im UTO KUM-Layout verrechnen wir CHF 1 pro Karte.
<b>NAMENSKÄRTCHEN</b>	Für Namenskartchen auf dem Tisch im UTO KUM-Layout verrechnen wir CHF 2 pro Stück.
<b>TECHNISCHE HILFSMITTEL</b>	Vieles haben wir bereits im Haus. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung.
<b>VERLÄNGERUNG 00.00–02.00 UHR</b>	Möchten Sie mit Ihren Gästen bis in die Nacht feiern?  bis 100 Personen CHF 350/Std. ab 101 Personen CHF 600/Std.
<b>EXTRAZUG</b>	Sollten Sie nach Mitternacht noch abreisen, besteht die Möglichkeit, preiswert (abhängig von der Abfahrtszeit) Extrazüge der Uetlibergbahn zu buchen. Preise auf Anfrage.
<b>HOTELZIMMER-SPEZIALTARIF</b>	Jeder Anlass wird schöner, wenn man nicht irgendwann die Heimreise antreten muss. Bleiben Sie und Ihre Gäste über Nacht und runden Sie den Anlass mit einem gemeinsamen Frühstück ab. Spezialkonditionen für Bankett- und Seminargäste:  Einzelzimmer für CHF 170 pro Zimmer und Nacht, inkl. Frühstück Doppelzimmer für CHF 250 pro Zimmer und Nacht, inkl. Frühstück  CityTax: CHF 3.50 pro Person und Nacht Check-in: ab 15.00 Uhr am Anreisetag Check-out: bis 11.00 Uhr am Abreisetag Frühstück: 07.00–11.00 Uhr im Restaurant
<b>GUTSCHEIN</b>	Brauchen Sie noch das passende Geschenk für Ihre Party-Gäste, Kunden oder Mitarbeiter?  <div style="text-align: right;">   </div>

Scannen &  
schenken





## Apéro-Packages

### LAGERFEUER-APÉRO

PRO PERS. 24

- Glühwein und alkoholfreier Punsch (2 dl)
- Knoblibrot

Der Apéro findet bei Regen am Tisch statt.

### DELUXE-LAGERFEUER-APÉRO PRO PERS. 34

- Glühwein und alkoholfreier Punsch (2 dl)
- Knoblibrot
- Uetlibergerli am Spiess
- Crevetten mit Ananas

Der Apéro findet bei Regen am Tisch statt.



## Berkel

Die Aufschnittmaschine von Berkel ist Kult: Sie sieht nicht nur schön aus, sie ahmt auch mechanisch die Bewegungen der Hand nach und schneidet die luftgetrockneten Fleischspezialitäten hauchdünn.

### BERKEL „SCHWEIZERISCH“

PRO PERS. 35\*

- 20 g Bündnerfleisch
- 20 g Bergkäse
- 10 g Andutgel-Salsiz
- Knuspriges Hausbrot
- Nüsse, Trauben, Essiggemüse, Radieschen, gepickelte Zwiebeln, gesalzene Butter



### BERKEL „ITALIENISCH“

PRO PERS. 25\*


- 20 g Parmaschinken
- 20 g Parmesan
- Focaccia
- Grillgemüse-Spiess
- Getrocknete Tomaten und Oliven



\*Bei den Berkel-Apéros fallen zusätzlich pauschal **CHF 150** Bereitstellungs- und Servicekosten an.



## Auf dem Tisch

<b>CHIPS &amp; NÜSSLI</b>	<b>PRO PERS. 4</b>
<b>TORTILLA-CHIPS MIT SALSA MEXICANA</b>	<b>PRO PERS. 7</b>
<b>TORTILLA-CHIPS MIT GUACAMOLE</b>	<b>PRO PERS. 9</b>
<b>FLAMMKUCHEN MIT SPECK UND ZWIEBELN</b>	<b>20</b>
<b>FLAMMKUCHEN MIT GEMÜSE</b> 	<b>22</b>
<b>MEDITERRAN</b>	<b>PRO PERS. 8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Parmesanstücke</li> <li>• Oliven</li> <li>• Foccacia</li> <li>• Olivenöl zum Dippen</li> </ul>	

## Fingerfood



Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Häppchen

### UNSER TIPP


Apérodauer bis 45 min.	3–4 Häppchen pro Pers.
Apérodauer 45–90 min.	5–6 Häppchen pro Pers.
Apérodauer 90–120 min.	6–8 Häppchen pro Pers.

### KALTE HÄPPCHEN

Tatar-Crostini	<b>5</b>
Tomaten-Basilikum-Crostini	<b>4.5</b>
Tramezzini mit Lachs	<b>5</b>
Tramezzini mit Bündnerfleisch	<b>5</b>
Tramezzini mit Kräuterfrischkäse	<b>4.5</b>
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen	<b>4.5</b>
Crevettencocktail im Glas	<b>5.5</b>



### WARME HÄPPCHEN

Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce (2 Stk.)	<b>5</b>
Samosas mit Sweet-Chili-Sauce (3 Stk.)	<b>6</b>
Wacker Käskiechli original (halbiert)	<b>8</b>
Schinkengipfeli	<b>3.5</b>
Fischknusperli mit Tartarsauce	<b>9</b>
Poulet-Satay-Spiesschen an Erdnussbuttersauce	<b>5</b>
Saisonale Suppe	<b>6</b>
Tofu-Ananas-Spiesschen 	<b>5</b>

**Alle Angebote gelten jeweils ab 10 Personen.**  
Preise in CHF inkl. MwSt.



## Menü-Vorschläge

Um unseren Qualitätsansprüchen gerecht zu werden und die verschiedenen Gänge allen Gästen servieren zu können, sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft auswählen, selbstverständlich mit vegetarischer oder veganer Alternative und speziellen Kindermenüs.

Sie können auf unsere Menüvorschläge zugreifen oder sich nach Belieben ein individuelles Menü zusammenstellen.

Bei Allergien oder Intoleranzen informieren Sie bitte frühzeitig unser Bankett-Team, damit wir gemeinsam mit dem Küchenchef ein passendes Menü zusammenstellen können.



### MENÜ I

#### NÜSSLISALAT IN DER KNUSPERSCHALE

mit Speck und Ei

\*\*\*

#### KÜRBISCRÈMESUPPE

mit Kürbiskernöl

\*\*\*

#### PERLHUHNBRUST

auf Rahmwirsing  
mit Pizokel

\*\*\*

#### TONKABOHNEN-MOUSSE

mit Portweinbirne

87

### MENÜ III

#### JUNGER BLATTSALAT

mit Feigen und Baumnüssen

\*\*\*

#### MARRONI-RISOTTO

mit geschmortem Kürbis

\*\*\*

#### KALBS-RIBEYE AM STÜCK GEBRATEN

an Steinpilzrahmsauce, mit Pak Choi  
und Süsskartoffelpüree

\*\*\*

#### BAILEYS-PARFAIT

mit Weissm Kaffeeschaum

104

### MENÜ II

#### RANDENCARPACCIO

mit Meerrettich-Panna-Cotta

\*\*\*

#### KOKOS-ZITRONENGRAS-SUPPE

mit Ananas

\*\*\*

#### ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

auf Rotkraut mit Marroni  
und Serviettenknödeln

\*\*\*

#### BRATAPFEL

mit Vanillesauce

87

### MENÜ IV

#### RAUHLACHS-TATAR

mit Sauerrahm und Dill

\*\*\*

#### MANDELSCHAUMSUPPE

mit Amaretto

\*\*\*

#### RINDSFILET IN ROTWEIN GEGART

mit glasierten Baby-Rüebli  
und Kräuterpolenta

\*\*\*

#### ZIMTMOUSSE AUF NUSSBISKUIT

mit Zwetschgenragout

109

Alle Angebote gelten jeweils ab 10 Personen.

Preise in CHF inkl. MwSt.



## Fondue- & Raclette-Menüs

### FLEISCHFONDUE

#### BUNTE SALATBOWLE

zum Selberschöpfen

\*\*\*

#### RINDSKRAFTBRÜHE

#### MIT RIND, KALB UND POULET 300 G

dazu verschiedene Saucen, Gemüse, Champignons, Reis und Pommes Frites

\*\*\*

#### DESSERT-TRILOGIE

mit Beeren und Früchten

89

### GRILL-RACLETTE

#### BUNTE SALATBOWLE

zum Selberschöpfen

\*\*\*

#### RIND, LAMM UND POULET 200 G

#### RACLETTEKÄSE 200 G

dazu verschiedene Saucen, Gschwellti und Essiggemüse

\*\*\*

#### DESSERT-TRILOGIE

mit Beeren und Früchten

89

### RACLETTE

#### BUNTE SALATBOWLE

zum Selberschöpfen

\*\*\*

#### RACLETTEKÄSE 400 G

dazu Gschwellti und Essiggemüse

\*\*\*

#### DESSERT-TRILOGIE

mit Beeren und Früchten

69

### KÄSEFONDUE

#### BUNTE SALATBOWLE

zum Selberschöpfen

\*\*\*

#### REZENTES BÜNDNER HAUSFONDUE 300 G

mit frischem Hausbrot

\*\*\*

#### DESSERT-TRILOGIE

mit Beeren und Früchten

69





## Kalte Vorspeisen

**GEMISCHTER SALAT**  
mit Hausdressing

14

**JUNGER BLATTSALAT**  
mit Feigen und Baumnüssen

14

**RAUHLACHS-TATAR**  
mit Sauerrahm und Dill

21

**NÜSSLISALAT**  
mit Speck und Ei in der Knusperschale

16

**RANDENCARPACCIO**  
mit Meerrettich-Panna-Cotta

15



## Warme Vorspeisen

**MARRONI-RISOTTO**   
mit geschmortem Kürbis

16

**GEBRATENE WACHTELBRUST**  
auf Rahmwirsing

21

**JAKOBSMUSCHEL (2 STK.)**  
auf Erbsenpüree

25

**BÜNDNER BERGKÄSE-CAPPELLETTI**  
hausgemachte Eierteigwaren mit Salbei, Butter und Pinienkernen

18

## Suppen

**RINDSBOUILLON**  
mit Brasato-Ravioli

14

**KÜRBISCRÈMESUPPE**  
mit Kürbiskernöl

12

**KOKOS-ZITRONENGRAS-SUPPE**  
mit Ananas

12

**MANDELSCHAUMSUPPE**  
mit Amaretto

12



## Sorbets

**BASILIKUMSORBET**  
mit Prosecco + 5

8

**PINK-GRAPEFRUIT-SORBET**   
mit Campari + 5

8

**ZWETSCHGENSORBET**  
mit Vieille Prune + 5

8



## Hauptgänge mit Fleisch

<b>KALBS-RIBEYE AN STEINPILZRAHMSAUCE</b> mit Pak Choi und Süsskartoffelpüree		<b>58</b>
<b>RINDSFILET IN ROTWEIN GEGART</b> mit glasierten Baby-Rüebli und Kräuterpolenta	150 g	<b>60</b>
<b>KALBSSCHULTERBRATEN</b> an Champignonrahmsauce mit buntem Gemüse und Tagliatelle		<b>42</b>
<b>ROSA GEBRATENE ENTENBRUST</b> auf Rotkraut mit Marroni und Serviettenknödeln		<b>46</b>
<b>PERLHUHNBRUST</b> auf Rahmwirsing mit Pizokel		<b>44</b>
<b>HAUSGEMACHTER HACKBRATEN</b> mit Kartoffelstock und glasierten Baby-Rüebli		<b>45</b>
<b>ROASTBEEF</b> mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse	150 g	<b>54</b>
<b>ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES</b> mit Champignons und Butterrösti	120 g	<b>48</b>

## Vegetarische und vegane Hauptgänge

<b>AUBERGINEN-KICHERERBSEN-MASALA</b>  mit Tomaten, Minzpesto und Safranreis		<b>36</b>
<b>GEBACKENER SESAM-TOFU</b>  mit Kefen und pikanten Glasnudeln		<b>36</b>
<b>BÜNDNER BERGKÄSE-CAPPELETTI</b> hausgemachte Eierteigwaren mit Salbei, Butter und Pinienkernen		<b>39</b>



## Hauptgänge mit Fisch

<b>POCHIERTER LACHS</b> mit Kartoffel-Mousseline, Gemüse		<b>46</b>
<b>GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET</b> mit Kräuterkartoffeln und Blattspinat (auch bei weniger als 10 Personen möglich)		<b>48</b>
<b>NACHSERVICE BEI DEN HAUPTGÄNGEN</b> mit allen Komponenten		<b>12</b>



## Desserts

<b>BAILEYS-PARFAIT</b> mit weissem Kaffeeschaum	16
<b>ZIMTMOUSSE AUF NUSSBISKUIT</b> mit Zwetschgenragout	16
<b>TONKABOHNEN-MOUSSE</b> mit Portweinbirne	15
<b>BRATAPFEL</b> mit Vanillesauce	14
<b>DESSERT-TRILOGIE</b> mit Früchten	17
<b>DESSERTRAUM „TOP OF ZÜRICH“</b> mit 6 verschiedenen Komponenten	29
<b>LEBKUCHEN-CRÈME-BRÛLÉE</b> mit Zwetschgensorbet	16



## Buffets

### DESSERTBUFFET



Ab 30 Personen

**PRO PERS. 35**

Beerencrumble • Schokoladenkuchen • Tiramisu • Crème brûlée • Panna Cotta • Schokoladen-  
mousse • Profiteroles • Glacés • Sorbets • Früchteplatte

### KÄSEPLATTE

**PRO PERS. 18**

Hartkäse • Halbhartkäse • Weichkäse • Birnenbrot • Feigensenf

## Getränkepauschale

### AM TISCH

**PRO PERS. 49**

Hauswein weiss / rot (3 dl) • Mineralwasser • Kaffee • Tee • 1 Bier



**Alle Angebote gelten jeweils ab 10 Personen.**

Preise in CHF inkl. MwSt.