



# Ihr Hochzeitsessen

Alle Informationen zur Planung



**UTO KULM**  
Top of Zurich ★★★★★

## Unser Versprechen für Ihren grossen Tag

Eine Hochzeit ist einer der wichtigsten Tage im Leben eines Paares.  
Dass Sie diesen bei uns verbringen möchten, ist uns eine Ehre.

In diesen Unterlagen finden Sie sämtliche Informationen rund um Ihr Hochzeitsfest  
bei uns auf dem Uetliberg - Top of Zurich.

Wir würden uns riesig freuen, Sie als Brautpaar bei uns begrüßen zu dürfen  
und versprechen Ihnen, alles daran zu setzen, Ihren speziellen Tag  
für immer zu Ihrem Schönsten zu machen.

Herzlich  
Fabian Fry & die UTO KULM-Familie



## Trauung auf dem Uetliberg

Bei uns können Sie nicht nur das grosse Fest feiern, sie können sich auch gleich auf dem Uetliberg trauen. Falls Sie Interesse an einer freien Trauung haben, fragen Sie uns bezüglich der Rahmenbedingungen an.



## Für jede Liebe den perfekten Raum

Unsere Räume bieten Platz für 10 bis 270 Personen. Mit einer Kombination verschiedener (oder aller) Räumlichkeiten kann auch ein Hochzeitsfest für bis zu 600 Personen durchgeführt werden. Und auf Wunsch schmücken und dekorieren wir jeden Raum individuell für Ihren besonderen Tag.


	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>	92 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>	38 m <sup>2</sup>	-	30	30
<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>PARTERRE</b> (Mirasol-Rondo, Panorama & Piazza)	370 m <sup>2</sup>	150	190	270
<b>PANORAMA-TERRASSE</b>	144 m <sup>2</sup>	auf Anfrage		
<b>RONDO-TERRASSE</b>	auf Anfrage	Auf Anfrage		

## Zusatzangebote

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

<b>STUHLHUSSEN</b>	Für weisse Stuhlhusen verrechnen wir CHF 15 pro Husse.
<b>*RUNDE TISCHE</b>	Für runde Tische (à 8 Personen) verrechnen wir CHF 50 Bereitstellungskosten pro Tisch.
<b>MENÜKARTEN</b>	Für klassische Menükarten im UTO KUM-Layout verrechnen wir CHF 1 pro Karte.
<b>NAMENSKÄRTCHEN</b>	Für Namenskärtchen 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>	Jede Hochzeit 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 150 pro Zimmer und Nacht, inkl. Frühstück Doppelzimmer für CHF 250 pro Zimmer und Nacht, inkl. Frühstück  CityTax: CHF 2.50 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>ANREISE</b>	Reisen Sie mit einer gemütlichen Fahrt mit der Uetlibergbahn durch den Wald an. Das Brautpaar, gehbehinderte Menschen und Gepäck holen wir gerne mit dem Elektroauto von der Station Uetliberg ab.

## Snacks für den Apérotisch

<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>28</b>
<b>FLAMMKUCHEN MIT GEMÜSE</b> 	<b>26</b>
<b>MEDITERRAN</b>	<b>PRO PERS. 8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Parmesanstücke</li> <li>• Oliven</li> <li>• Focaccia</li> <li>• Olivenöl zum Dippen</li> </ul>	

## 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. 29\***

- 20 g Bündnerfleisch
- 20 g Bergkäse
- Focaccia
- Grillgemüse-Spiess
- Getrocknete Tomaten und Oliven

### **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.



## Fingerfood

**i** 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	5
Tomaten-Basilikum-Crostini	4.5
Tramezzini mit Lachs	5
Tramezzini mit Bündnerfleisch	5
Tramezzini mit Kräuterfrischkäse	4.5
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen	4.5
Melonen-Rohschinken-Spiesschen (Juli bis September)	4.5
Crevettencocktail im Glas	5.5
Saisonale Mini-Kaltschale	6

### WARME HÄPPCHEN

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



Tramezzini – das Original aus Italien.

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 unsere Hochzeitsplanerin, damit Sie gemeinsam mit dem Küchenchef ein passendes Menü zusammenstellen kann.



### MENÜ I

#### TOMATENCRÈMESUPPE

mit Basilikum und Rahm

\*\*\*

#### GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST

auf Safranrisotto und jungen Karotten

\*\*\*

#### PANNA COTTA

mit exotischen Früchten

69

### MENÜ II

#### GEBRATENE WACHTELBRUST

mit Kopfsalatherzen und Randensprossen

\*\*\*

#### RINDSFILET AM STÜCK GEBRATEN

mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse

\*\*\*

#### BAILEYS-PARFAIT

mit Weissm Kaffeeschaum

96

### MENÜ III

#### JUNGE BLATTSALATE

mit Bündnerfleischstreifen und Trauben

\*\*\*

#### KOKOS-ZITRONENGRAS-SUPPE

mit Ananas

\*\*\*

#### KALBSHOHRÜCKEN AM STÜCK GEBRATEN

mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgaletten  
und Mandelbrokkoli

\*\*\*

#### DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

mit Tonkabohne und frischen Beeren

108

### MENÜ IV

#### HAUSGEBEIZTER LACHS

mit Sauerrahm und jungen Salaten

\*\*\*

#### WEISSWEINSCHAUMSUPPE

mit Trauben

\*\*\*

#### RIBEYE VOM KALB AM STÜCK GEBRATEN

mit Limetten-Hollandaise,  
Tagliatelle und Gemüse

\*\*\*

#### DESSERT-TRILOGIE

mit Beeren und Früchten

108



**MENÜ V**

**KOPFSALATHERZEN**

mit Kräutervinaigrette und Croûtons

\*\*\*

**KOKOS-ZITRONENGRAS-SUPPE**

mit Ananas

\*\*\*

**PINK-GRAPEFRUIT-SORBET**

\*\*\*

**RINDSFILET IN ROTWEIN GEGART**

mit glasierten Baby-Rüebli  
und Kräuterpolenta

\*\*\*

**DESSERTRAUM „TOP OF ZURICH“**

mit 6 verschiedenen Komponenten

126



**MENÜ VI**

**RAUHLACHS-TATAR**

mit Sauerrahm und Dill

\*\*\*

**KAROTTEN-INGWER-SUPPE**

mit Zitrusöl

\*\*\*

**BÜNDNER BERGKÄSE-CAPPELLETTI**

hausgemachte Eierteigwaren mit Salbei,  
Butter und Pinienkernen

\*\*\*

**ZITRONENSORBET**

\*\*\*

**SURF & TURF**

Rindsfiletmedaillon mit Riesencrevette,  
Maisgaletten und Gemüse

\*\*\*

**KEY-LIME-PIE**

140




Alle Angebote gelten jeweils ab 10 Personen.

Preise in CHF inkl. MwSt.

## Kalte Vorspeisen

<b>GEMISCHTER SALAT</b> mit unserem Hausdressing	14
<b>KOPFSALATHERZEN</b> mit Kräutervinaigrette und Croûtons	14
<b>GEBRATENE WACHTELBRUST</b> mit Kopfsalatherzen und Randensprossen	21
<b>JUNGE BLATTSALATE</b> mit Bündnerfleischstreifen und Trauben	16
<b>APFEL-RANDEN-SALAT</b> mit Meerrettich	16
<b>NÜSSLISALAT</b> mit Speck und Ei in der Knusperschale	16
<b>BABY LATTICH „CAESAR“</b> mit Parmesan, Speck und Croûtons	16
<b>TOMATEN-MOZZARELLA-TÜRMCHE</b> mit Balsamico und Oliven	16
<b>HAUSGEBEIZTER LACHS</b> mit Sauerrahm und jungen Salaten	21
<b>RAUHLACHS-TATAR</b> mit Sauerrahm und Dill	21

## Warme Vorspeisen

<b>JAKOBSMUSCHELN (2 STK.)</b> auf Erbsenpüree	25
<b>RIESENCREVETTEN (2 STK.)</b> auf Zitrusrisotto	21
<b>SAFRANRISOTTO</b>  <b>VEGAN</b> mit Grillgemüse und Tomaten	16
<b>BÜNDNER BERGKÄSE-CAPPELLETTI</b> hausgemachte Eierteigwaren mit Salbei, Butter und Pinienkernen	18
<b>BASILIKUM-RISOTTO</b> mit gezupftem Büffelmozzarella und Zitronenöl	16
<b>HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLE</b> mit Sprossen und Salatbouquet	18

## Suppen

<b>TOMATENCRÈMESUPPE</b> mit Basilikum und Rahm	12
<b>KAROTTEN-INGWER-SUPPE</b> mit Zitrusöl	12
<b>GEMÜSEBOUILLON</b> mit Kräuterflädli	12
<b>KOKOS-ZITRONENGRAS-SUPPE</b> mit Ananas	12
<b>GAZPACHO ANDALUZ (KALT)</b> mit Croûtons	12
<b>WEISSWEINSCHAUMSUPPE</b> mit Trauben	12
<b>RINDSBOUILLON</b> mit Brasato-Ravioli	14

## Sorbets

<b>BASILIKUMSORBET</b> mit Prosecco + 5	8
<b>ZITRONENSORBET</b> mit Limoncello + 5	8
<b>PINK-GRAPEFRUIT-SORBET</b>  mit Campari + 5	8





## Hauptgänge mit Fleisch

<b>GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST</b> mit Safranrisotto und jungen Karotten		<b>41</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>
<b>RINDSFILET AM STÜCK GEBRATEN</b> mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse	150 g	<b>59</b>
<b>RINDSFILET IN ROTWEIN GEGART</b> mit glasierten Baby-Rüebli und Kräuterpolenta	150 g	<b>59</b>
<b>KALBSHOHRÜCKEN AM STÜCK GEBRATEN</b> mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgaletten und Mandelbrokkoli	150 g	<b>65</b>
<b>GESCHMORTE KALBSBACKE</b> mit Morcheln, Tagliatelle und Wurzelgemüse	170 g	<b>54</b>
<b>RIBEYE VOM KALB AM STÜCK GEBRATEN</b> mit Limetten-Hollandaise, Tagliatelle und Gemüse		<b>58</b>
<b>SURF &amp; TURF</b> Rindsfiletmedaillon (140 g) mit Riesencrevette, Maisgaletten und Gemüse		<b>65</b>
<b>HAUSGEMACHTER HACKBRATEN</b> mit Kartoffelstock und glasierten Baby-Rüebli		<b>45</b>

## Hauptgänge mit Fisch

<b>POCHIERTER LACHS</b> mit Kartoffel-Mousseline und Gemüse		<b>46</b>
<b>GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET</b> mit Kräuterkartoffeln und Blattspinat (auch bei weniger als 10 Personen möglich)		<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-CAPPELLETTI</b> hausgemachte Eierteigwaren mit Salbei, Butter und Pinienkernen		<b>39</b>
<b>NACHSERVICE BEI DEN HAUPTGÄNGEN</b> mit allen Komponenten		<b>12</b>

## Desserts

<b>HAUSGEMACHTES CARAMELKÖPFLI</b> mit Schlagrahm	14
<b>DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE</b> mit Tonkabohne und frischen Beeren	15
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> mit Joghurtglace	16
<b>LAUWARMES SCHOKOKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN</b> mit Sauerrahmglacé	16
<b>BAILEYS-PARFAIT</b> mit weissem Kaffeeschaum	16
<b>PANNA COTTA</b> mit exotischen Früchten	16
<b>KEY-LIME-PIE</b> Süss-cremige Torte aus der US-Südstaatenküche	15
<b>DESSERT-TRILOGIE</b> mit Beeren und Früchten	17
<b>DESSERTRAUM „TOP OF ZÜRICH“</b> mit 6 verschiedenen Komponenten	29



### DESSERTBUFFET

PRO PERS. 35

**i** Ab 30 Personen

Beerencrumble • Schokoladenkuchen • Tiramisu  
Crème brûlée • Panna Cotta • Schokoladenmousse  
Glacés und Sorbets • Profiteroles • Früchteplatte

### KÄSEPLATTE

PRO PERS. 18

Hartkäse • Halbhartkäse • Weichkäse • Birnenbrot  
Feigensenf

## Mitternachtssnack-Angebot

**BÜNDNER TELLER** 29

**WIENERLI (SCHWEIN ODER POULET)** 8  
mit Kartoffelsalat

**GULASCHSUPPE** 11  
mit Bürli

**SCHINKENGIPFELI** 3.5

**NACHOS** 8  
mit Käsesauce und Guacamole

### HOCHZEITSTORTE

Gerne können Sie eine Hochzeitstorte mitbringen oder von extern zu uns liefern lassen. In diesem Fall berechnen wir ein Tellergeld à CHF 6 pro Person. Wenn Sie zur Hochzeitstorte ein Dessertbuffet wünschen, entfällt dieses Tellergeld.

Alle Angebote gelten jeweils ab 10 Personen.

Preise in CHF inkl. MwSt.

## Unsere Empfehlungen

Partner mit jahrelanger Erfahrung

<b>DEKORATIONEN &amp; BLUMEN</b>	Alfons' Blumenmarkt +41 44 450 28 83 info@alfonsblumenmarkt.ch alfonsblumenmarkt.ch	
<b>PARTYBAND &amp; MUSIKALISCHES DUO</b>	Pianobeat +41 78 626 07 98 info@pianobeat.ch pianobeat.ch	
<b>HOCHZEITSFOTOGRAFIE</b>	Patrik Gerber   catchthemoment +41 78 717 18 68 patrik.gerber@catchthemoment.ch catchthemoment.ch	
<b>FOTOBOX</b>	<p>Möchten Sie Ihre Hochzeit mit einer Fotobox aufpeppen?</p> <p>Wir haben eine in unserem Haus und stellen sie für Hochzeitsgesellschaften zu einem Spezialpreis von CHF 600 zur Verfügung.</p>	

