



# 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 begrüessen 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>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>	45 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 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.

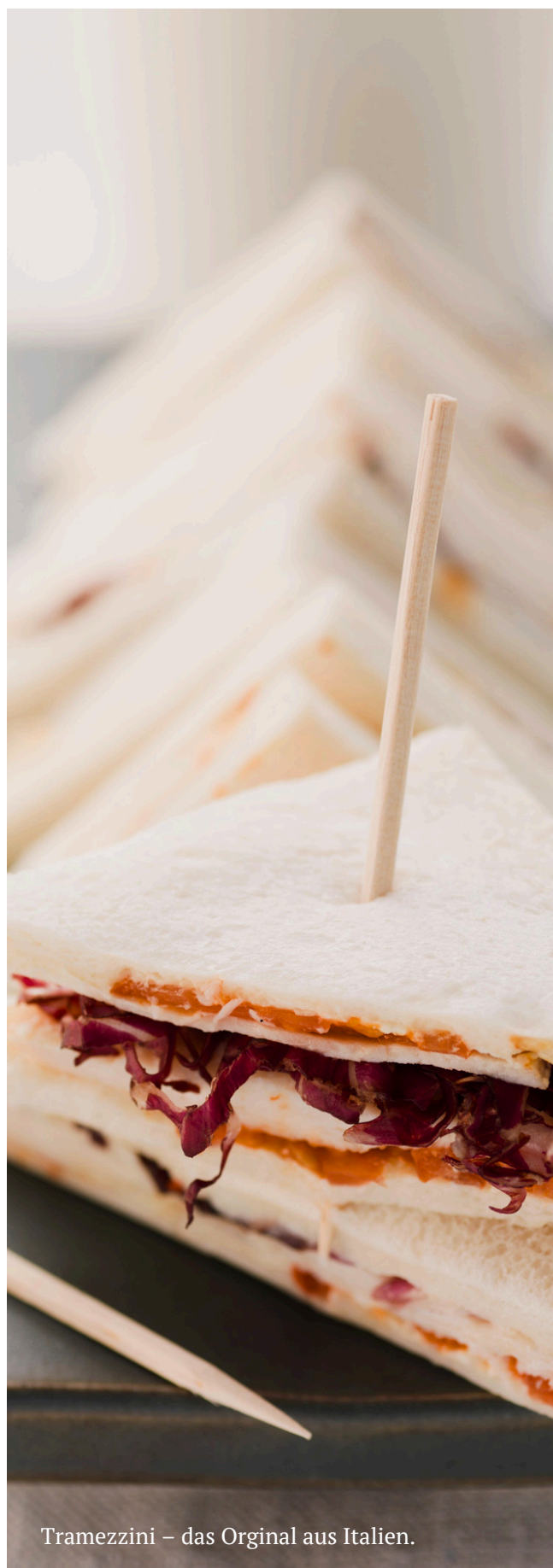
Apérodauer 90–120 min. 6–8 Häppchen pro Pers.

### 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
Crevettencocktail im Glas	5.5

### 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
Saisonale Suppe	6
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

#### NÜSSLISALAT IN DER KNUSPERSCHALE

mit Speck und Ei

\*\*\*

#### KÜRBISCRÈMESUPPE

mit Kürbiskernöl

\*\*\*

#### PERLHUHNBRUST

auf Rahmwirsing  
mit Pizokel

\*\*\*

#### TONKABOHNEN-MOUSSE

mit Portweinbirne

87



### 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

Alle Angebote gelten jeweils ab 10 Personen.

Preise in CHF inkl. MwSt.



**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 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**

## 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



### KÄSEFONDUE

#### BUNTE SALATBOWLE

zum Selberschöpfen

\*\*\*

#### REZENTES BÜNDNER HAUSFONDUE 300 G

mit frischem Hausbrot

\*\*\*

#### DESSERT-TRILOGIE

mit Beeren und Früchten

69

### RACLETTE

#### BUNTE SALATBOWLE

zum Selberschöpfen

\*\*\*

#### RACLETTEKÄSE 400 G

dazu Gschwellti und Essiggemüse

\*\*\*

#### DESSERT-TRILOGIE

mit Beeren und Früchten

69






## Kalte Vorspeisen

<b>GEMISCHTER SALAT</b> mit Hausdressing	14
<b>JUNGER BLATTSALAT</b> mit Feigen und Baumnüssen	14
<b>RAUHLACHS-TATAR</b> mit Sauerrahm und Dill	21
<b>NÜSSLISALAT</b> mit Speck und Ei in der Knusperschale	16
<b>RANDENCARPACCIO</b> mit Meerrettich-Panna-Cotta	15

## Warme Vorspeisen

<b>MARRONI-RISOTTO</b>  mit geschmortem Kürbis	16
<b>GEBRATENE WACHTELBRUST</b> auf Rahmwirsing	21
<b>JAKOBSMUSCHEL (2 STK.)</b> auf Erbsenpüree	25
<b>BÜNDNER BERGKÄSE-CAPPELLETTI</b> hausgemachte Eierteigwaren mit Salbei, Butter und Pinienkernen	18

## Suppen

<b>RINDSBOUILLON</b> mit Brasato-Ravioli	14
<b>KÜRBISCRÈMESUPPE</b> mit Kürbiskernöl	12
<b>KOKOS-ZITRONENGRAS-SUPPE</b> mit Ananas	12
<b>MANDELSCHAUMSUPPE</b> mit Amaretto	12

## Sorbets

<b>BASILIKUMSORBET</b> mit Prosecco + 5	8
<b>PINK-GRAPEFRUIT-SORBET</b>  mit Campari + 5	8
<b>ZWETSCHGENSORBET</b> mit Vieille Prune + 5	8

## Hauptgänge mit Fleisch

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

## Vegetarische und vegane Hauptgänge

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

## Hauptgänge mit Fisch

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



## Desserts

<b>BAILEYS-PARFAIT</b> mit Weissm 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 Beeren und Früchten	17
<b>DESSERTRAUM „TOP OF ZÜRICH“</b> mit 6 verschiedenen Komponenten	29
<b>LEBKUCHEN-CRÈME-BRÛLÉE</b> mit Zwetschgensorbet	16



### 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.

## 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>	

