



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 ²			
MIRASOL-RONDO	200 m ²	112	120	152
RONDO	62 m ²	24	32	24
WINTERGARTEN	92 m ²	80	100	-
VISTA	102 m ²	56	70	80
TURICUM	33 m ²	-	-	22
VISTA-TURICUM	135 m ²	56	70	102
PRISMA	75 m ²	40	40	50
PANORAMA	38 m ²	-	30	30
CHÂTEAU CAVE	50 m ²	-	32	-
PIAZZA	71 m ²	-	48	60
MAIENSÄSS	38 m ²	-	35	24
PASSIO	67 m ²	40	48	60
CAVEAU	45 m ²	-	-	30
MOUTON KELLER nur für Degustationen und Apéros	25 m ²	nur stehend möglich		
PARTERRE (Mirasol-Rondo, Panorama & Piazza)	370 m ²	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.

MENÜKARTEN	Für klassische Menükarten im UTO KUM-Layout verrechnen wir CHF 1 pro Karte.
NAMENSKÄRTCHEN	Für Namenskärtchen auf dem Tisch im UTO KUM-Layout verrechnen wir CHF 2 pro Stück.
TECHNISCHE HILFSMITTEL	Vieles haben wir bereits im Haus. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung.
VERLÄNGERUNG 00.00–02.00 UHR	Möchten Sie mit Ihren Gästen bis in die Nacht feiern? bis 100 Personen CHF 350/Std. ab 101 Personen CHF 600/Std.
EXTRAZUG	Sollten Sie nach Mitternacht noch abreisen, besteht die Möglichkeit, preiswert (abhängig von der Abfahrtszeit) Extrazüge der Uetlibergbahn zu buchen. Preise auf Anfrage.
HOTELZIMMER-SPEZIALTARIF	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 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
GUTSCHEIN	Brauchen Sie noch das passende Geschenk für Ihre Party-Gäste, Kunden oder Mitarbeiter?

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. 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.

Auf dem Tisch

CHIPS & NÜSSLI	PRO PERS. 4
TORTILLA-CHIPS MIT SALSA MEXICANA	PRO PERS. 7
TORTILLA-CHIPS MIT GUACAMOLE	PRO PERS. 9
FLAMMKUCHEN MIT SPECK UND ZWIEBELN	28
FLAMMKUCHEN MIT GEMÜSE 	26
MEDITERRAN	PRO PERS. 8

- Parmesanstücke
- Oliven
- Foccacia
- Olivenöl zum Dippen

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	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

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

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

Vegetarische und vegane Hauptgänge

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



Hauptgänge mit Fisch


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

Desserts

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



Buffets

DESSERTBUFFET	 Ab 30 Personen	PRO PERS. 35
----------------------	---	---------------------

Beerencrumble • Schokoladenkuchen • Tiramisu • Crème brûlée • Panna Cotta • Schokoladenmousse • 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

