

Hotel UTO KULM AG

Top of Zürich
8143 Uetliberg ZH
Tel. +41 (0)44 457 66 66
Fax +41 (0)44 457 66 99
info@utokulm.ch
www.utokulm.ch



Aperitifvorschläge Hotel UTO KULM

Empfangen Sie Ihre Gäste mit einem Aperitif und geniessen Sie dabei die herrliche Aussicht über Zürich sowie die wunderbare Panoramansicht vom Säntis bis in die Innerschweizer Alpen.

Die Aperitifs Nr. 1 bis Weinkeller Aperitif sind nur im Zusammenhang mit einem Bankettmenu buchbar.

Aperitif Nr. 1

- Féchy, Cave Riegger
- Orangensaft und Mineral
- Tortilla Chips mit Salsa Mexicana

CHF 19 pro Person

CHF 10 pro Person exklusive Féchy

Aperitif Nr. 2

- Johannisberg, Maitre de Chais
- Orangensaft und Mineral
- 2 Wraps mit Kräuterfrischkäse
- 2 Wraps mit geräucherter Trutenbrust

CHF 26 pro Person

CHF 16 pro Person exklusive Johannisberg

Aperitif Nr. 3

- Räuschling, Höcklistein
- Orangensaft und Mineral
- Hobelkäse, Bündnerfleisch, Rohschinken
- Bündner Trockenwurst und Laugenbrezel

CHF 31 pro Person

CHF 21 pro Person exklusive Räuschling

Lagerfeuer Aperitif:

Von November bis Februar begrüßen wir Sie und Ihre Gäste bei einem Aperitif am Lagerfeuer.

- Glühwein
- Orangensaft und Mineral
- Steckenbrot natur und mit Speck

Bei Regenwetter serviert am Tisch:

- Weihnachtsessence mit Prosecco
- Orangensaft und Mineral
- Blätterteiggebäck mit 3 verschiedenen Füllungen

CHF 18 pro Person

CHF 15 pro Person exklusive Glühwein

CHF 23 pro Person mit Uetliberg Glühweintasse zum Mitnehmen

Weinkeller Aperitif:

Für Gruppen bis maximal 15 Personen servieren wir einen Aperitif in unserem exklusiven **Mouton Weinkeller**. Bei einer Personenzahl von 15 bis 30 servieren wir den Aperitif auch in unserem **Gewölbekeller Caveau**.

- Chablis, Louis Latour
- Rosado, Finca Altofer
- Orangensaft und Mineral

CHF 42 pro Person

Dazu wählen Sie bitte 5 Komponenten aus unseren nachfolgenden Vorschlägen aus.

Hotel UTO KULM AG

Top of Zürich
8143 Uetliberg ZH
Tel. +41 (0)44 457 66 66
Fax +41 (0)44 457 66 99
info@utokulm.ch
www.utokulm.ch



Für Ihren **individuell zusammengestellten Aperitif** mit anschliessendem Bankettmenu empfehlen wir Ihnen 4 bis 6 verschiedene Komponenten aus unseren Vorschlägen auszuwählen.

Die Verrechnung erfolgt nach Auswahl und pro Person.

Aus dem Shotglas:

- Tomaten-Brotsalat mit Pesto CHF 4.50
- Espuma je nach Saison CHF 4.50
(z.B.: Kräuter, Randen, Tomate)
- Kaltschale je nach Saison CHF 4.50
(Gurke, Melone, Kirschen, Gazpacho)

Auf dem China Löffel:

- Apfel-Gelee mit geräuchertem Heilbutt CHF 6.50
- 2 gefüllte Datteln mit Kräuterfrischkäse CHF 4.50

Blätterteiggebäck:

- Gefülltes Blätterteiggebäck
verschiedene Sorten CHF 5.00

Für einen **Aperitif Riche, Stehlunch oder Stehdinner** empfehlen wir Ihnen mindestens 9 bis 11 verschiedene Teile aus unseren Vorschlägen auszuwählen.

Die Verrechnung erfolgt nach Auswahl und pro Person.

Fingerfood:

- Crostini mit Beef Tatar CHF 4.00
- Crostini mit Oliventapenade CHF 3.50
- Crostini mit Tomaten und Basilikum CHF 3.50
- 2 Mini Frühlingsrollen CHF 3.50
- 2 Samosas mit Mangochutney CHF 4.50
- 2 Wraps mit Kräuterfrischkäse CHF 4.50
- 2 Wraps mit Trutenbrust CHF 4.50
- 2 Meatballs mit Tomatensalsa CHF 5.00

Auf dem Spiess:

- Melonen mit Rohschinken CHF 6.50
- Tomaten Mozzarella CHF 5.50