

Auswahl aus unseren vielseitigen Menuvorschlägen

In unserer Bankettdokumentation oder auf www.utokulm.ch finden Sie weitere Kreationen.

«Irma la Douce»

Knackige Salatherzen und Cherrytomaten an würziger Kräutervinaigrette

Kresseschaumsuppe

Grillierter Lachs und Riesencrevetten auf Safranschaumsauce

Zartes Rindsfilet, am Stück gebraten, begleitet von einer kräftigen Kräuter-Balsamico-Sauce mit Kartoffelstrudel mit Sesamkruste und bunter Gemüseauswahl

Sanft pochierter Williamsbirne auf Brombeersauce mit Mascarpone-Schaum

CHF 107 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

«Napoleon»

Komposition von allerlei Antipasti

Leicht geräucherte Entenkraftbrühe

Ravioli mit delikater Gemüsefüllung auf feingeschnittenem Ratatouille

Duett von Rinds- und Kalbsfilet, am Stück gebraten, an sämiger Cognacrahmsauce mit Kartoffel-Lauch-Gratin und einer Auswahl von feinem Gartengemüse

Mandarinenmousse serviert in einer hauchdünnen Schokoladentulpe begleitet von süssen Saisonfrüchten

CHF 111 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

«Lady Chatterley»

Bunter Blattsalatstrauss im Knusperkörnchen garniert mit lauwarmen Milken

Mandelschaumsuppe mit gerösteten Pinienkernen

Butterzartes Roastbeef, rosa gebraten, an sämiger Béarnaisesauce mit goldbraunem Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse

Verführerische Dessert-Sinfonie

CHF 92 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

«Sherlock Holmes»

Buntes Salatbouquet mit lauwarmen Kaninchenfiletstreifen und Pilzen

Suppen-Trilogie im Shotglas

Grillierte Riesencrevetten am Zitronengras-Spiess, serviert mit Camarque-Reis

Roulade vom Emmentaler Kalbs- und Lammfilet, begleitet von Gerstenrisotto mit würzigem Parmesan und buntem Gemüsestrauss

Erfrischendes Baileys-Parfait mit marinierten Waldbeeren

CHF 115 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

«Lawrence of Arabia»

Glasnudelsalat mit Shiitake-Pilzen und goldbraun gebackenen Knuspertriangel

Meeres-Sinfonie mit grilliertem Frischlachs, Hummer-Bisque und feinem Safranrisotto, garniert mit Riesencrevetten

Saftig zartes Lamm-Rack auf würzigem Gemüse-Couscous, beträufelt mit Minz-Zinfandel-Jus

Zweifarbige Williamsbirne pochiert in Portwein, mit Mascarpone-Schaum und gerösteten Mandeln

CHF 99 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

«Beethoven»

Avocado-Tomatentartar garniert mit einem Parmesanseigel

Kraftbrühe mit Trüffel-Fagottini

Zarter Kalbsrücken mit Orangen-Mascarpone-sauce, Schupfnudeln mit Basilikum und gartenfrisches Gemüsebouquet

Ananas-Kiwi-Carpaccio mit leichtem Mango-Panna-Cotta

CHF 89 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Gourmetmenüs

Gourmetmenu «Vivaldi»

Gefüllte Morcheln begleitet von exklusivem Balsamico, komponiert mit einem knackigen Salatbouquet

Doppelte Kraftbrühe mit Basilikumklösschen

Gebratene Bärenkrebse an Hummer-Cognac-Sauce mit Wildreismix

Birnensorbet parfümiert mit Williams

Im Ofen sanft gegartes Rindsfilet an kräftiger Barolosauce mit goldbraunen Kartoffelgaletten, Broccoli mit Pinienkernen und Honigkarotten

Zartes Kalbsfilet, am Stück gebraten, an leichter Champagnerrahmsauce mit bunter Pasta, Blattspinat und gefüllten Cherry-Tomaten

Desserttraum «Top of Zürich»

Ausgewählte, gut gereifte Käsespezialitäten mit Früchtebrot, Trauben und Bündner Nussbrot

Leckere Friandises

CHF 133 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett



Gourmetmenu «Tschaikowsky»

Variation «Neptun» mit geräuchertem Lachs, Forellenfilet und Riesencrevetten an delikater Dillschaumsauce, begleitet von einem knackigen Salatbouquet

Doppelte Kraftbrühe mit Geflügel-Basilikum-Klösschen

Sautierte Waldpilze mit gartenfrischen Kräutern, serviert mit knusprigem Blätterteigherz

Gut gelagertes, zartes Roastbeef, mit würziger Estragonbuttersauce, geschmackvollem Kartoffel-Lauch-Gratin und buntem Gemüsebouquet

Luftige Mangomousse auf süßem Erdbeersaucenspiegel, parfümiert mit Grand Marnier

CHF 119 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Gourmetmenu «Sibelius»

Feines Tomatentatar mit Frischkäse und würzigen Sprossen begleitet von einem Strauss knackiger Blattsalate

Kresseschaumsuppe mit gerösteten Pinienkernen

Pochierte Frischlachstranche auf einem Lauchbeet nappiert mit Chardonnay-Kräutersauce, begleitet von Mosaikreis

Duett von Kalbs- und Rindsfilet, am Stück gebraten, serviert mit einer sämigen Waldpilzrahmsauce, knusprigem Kartoffelstrudel mit Sesamsamen, farbenfroher Gemüse-Trilogie

Erfrischendes Amaretto-Parfait mit süßen Früchten und knuspriger Schokoladenhüppe

CHF 125 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Gourmetmenu «Berlioz»

Leichte, dreifarbige Gemüseterrine mit Tomaten-Basilikum-Salsa und knackigem Blattsalatbouquet

Doppelte Kraftbrühe mit Morchelstreifen

Frischlachs und Heilbutt mit Spinat zu einem knusprigen Strudel komponiert, serviert mit exquisiter Champagnersauce und Safranfäden

Zartes Kalbs- und Rindsfilet, am Stück gebraten, abgerundet mit einer edlen Cognacrahmsauce, Kartoffelgratin mit Gruyère surchoix und einer farbenfrohen Komposition von feinem Gemüse

Verführerische Dessertsinfonie

CHF 125 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Gourmetmenu «Mozart»

Festliche Vorspeisensinfonie mit geräuchertem Lachs, Bresaola, Bündnerfleischtatar und feinem Basilikum-Panna-Cotta

Kokosschaumsuppe mit Curry und Mangowürfel

Chardonnay-Risotto mit grilliertem Kaninchenfilet und würzigem Parmesan-Segel

Saftiges Kalbs-Rib Eye am Stück gebraten serviert mit einer Mascarpone-Kräuterrahmsauce, zweifarbige Griess-Gnocchi und frisches Marktgemüse

Luftige Schokoladenterrine „Black & White“ begleitet von einem fruchtigem Beerenragout

CHF 125 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Gourmetmenu «Chopin»

Terrinenvariation mit luftigem Preiselbeerschaum arrangiert mit einem farbenfrohen knackigen Blattsalatstrauss

Suppen-Duett:

Doppelte Kraftbrühe mit geräucherten Entenbruststreifen und Maisrahmsuppe mit sonnengetrockneten Tomaten

Grillierte Bärenkrebse auf edlem Champagner-Risotto verfeinert mit Aceto Balsamico

Eisgekühltes Limettensorbet mit Campari

Zarter Kalbsrücken, im Ofen sanft gebraten, mit einer feinen Steinpilzkräuterkruste, knusprigem Kartoffelstrudel mit Sesam und einem farbenfrohen Gemüsestrauss

Zartschmelzendes Cognacparfait mit marinierten Brombeeren

Käsebrett mit einer Vielzahl von exklusiven Weichkäsen sowie beliebten Halbhart- und Hartkäsen, begleitet von saftigen Trauben und Birnen, knackigen Baumüssen und Knusperbrot

CHF 132 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett



Buffets

Buffet «UTO KULM»

Vorspeisenbuffet

Gemüsetatar im Chinalöffel, Rauchforellenmousse im Gurkenboot, exquisite Terrine mit Preiselbeersauce, Landrauchschinken, geräucherte Trutenbrust, luftgetrocknetes Bündnerfleisch, Hobelkäse, Rauchlachs mit würzigem Meerrettichschaum, Riesencrevetten an Dill-Sauce, gartenfrische Gemüse- und Blattsalate begleitet von Champignonscheibchen, marinierten Artischockenherzen, knusprigen Brotcroûtons, gehacktem Ei, Petersilie, feinen Oliven, Sonnenblumen und Kürbiskernen sowie gerösteten Speckwürfeln

Hausdressing mit Knoblauch, sämiges French- und rassiges Italian-Dressing

Kraftbrühe mit Entenbruststreifen und einem «Schuss» Cognac (am Tisch serviert)

Hauptgerichte-Buffer

Knusprig gebackener Frischlachs-Spinatstrudel auf luftigem Safranschaum, auserlesenes, zartes Roastbeef, rosa gebraten, serviert mit Bearnaisesauce, saftiger Kalbsrücken mit Kräuterkruste, an Steinpilz-Marsala-Sauce, grillierte Lammracks mit Knoblauch-Rosmarin-Jus, Gratin «Dauphinois» und Wildreismix, bunter Gemüsestrauß

Dessertbuffet

Luftige Früchtemousse, erfrischende Glace- und Sorbetauswahl, Apfelstrudel mit Vanillesauce, frischer Fruchtsalat, weisses und dunkles Schokoladenmousse im Shotglas, Kokos-Pannacotta im Töpfchen, Fruchttörtchen, hausgemachte Mini-Caramelköpfler, Zwetschgenrumtopf, Knusperschiffchen mit Pralinenmousse, gratinierte Waldbeeren, Meringues-Nestchen mit Tiramisù, Schokoladen-Profiteroles, leichte Quarkfruchtschnitte, Orangen-Bisquit-Roulade

Käsebrett mit exklusiven Weichkäsen sowie beliebten Halbhart- und Hartkäsen, begleitet von saftigen Trauben und Birnen, knackigen Baumnüssen und knusprigem Hausbrot

CHF 129 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Buffet «Top of Zürich»

Vorspeisenbuffet

Mediterranes Vorspeisen- und Antipastibuffet mit einer grosszügigen Auswahl an kalten Köstlichkeiten wie Parmaschinken, Parmesan, Salami, Coppa, mariniertes Gemüse, Oliven, Pilze, Mozzarella-Perlen, Gemüsetatar mit Mascarpone, Bündnerfleischtatar mit Kräuterfrischkäse

Gartenfrische Gemüse- und Blattsalate begleitet von Champignonscheibchen, marinierten Artischockenherzen, knusprigen Brotcroûtons, gehacktem Ei, Petersilie, feinen Oliven, Sonnenblumen und Kürbiskernen sowie gerösteten Speckwürfeln, Hausdressing mit Knoblauch, sämiges French- und rassiges Italian-Dressing

Morchelschaumsuppe (am Tisch serviert)

Pochierte Rotzungen-Röllchen mit Rauchlachs-füllung auf Lauchgemüse, begleitet von Pernodschaumsauce (am Tisch serviert)

Duett von Kalbs- und Rindsfilet, am Stück gebraten, serviert mit sämiger Champagnerrahmsauce, Kartoffel-Mohnstrudel mit getrockneten Tomaten, farbenfroher Gemüsevariation (am Tisch serviert)

Dessertbuffet

Luftige Früchtemousse, erfrischende Glace- und Sorbetauswahl, Apfelstrudel mit Vanillesauce, frischer Fruchtsalat, weisses und dunkles Schokoladenmousse im Shotglas, Kokos-Pannacotta im Töpfchen, Fruchttörtchen, hausgemachte Mini-Caramelköpfler, Zwetschgenrumtopf, Knusperschiffchen mit Pralinenmousse, gratinierte Waldbeeren, Meringues-Nestchen mit Tiramisù, Schokoladen-Profiteroles, leichte Quarkfruchtschnitte, Orangen-Bisquit-Roulade

Käsebrett mit exklusiven Weichkäsen sowie beliebten Halbhart- und Hartkäsen, begleitet von saftigen Trauben und Birnen, knackigen Baumnüssen und knusprigem Hausbrot

CHF 135 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett