



UTO KULM
Top of Zürich ★★★★★

Bankette im UTO KULM



Ein spezieller Ort für Ihren festlichen Anlass

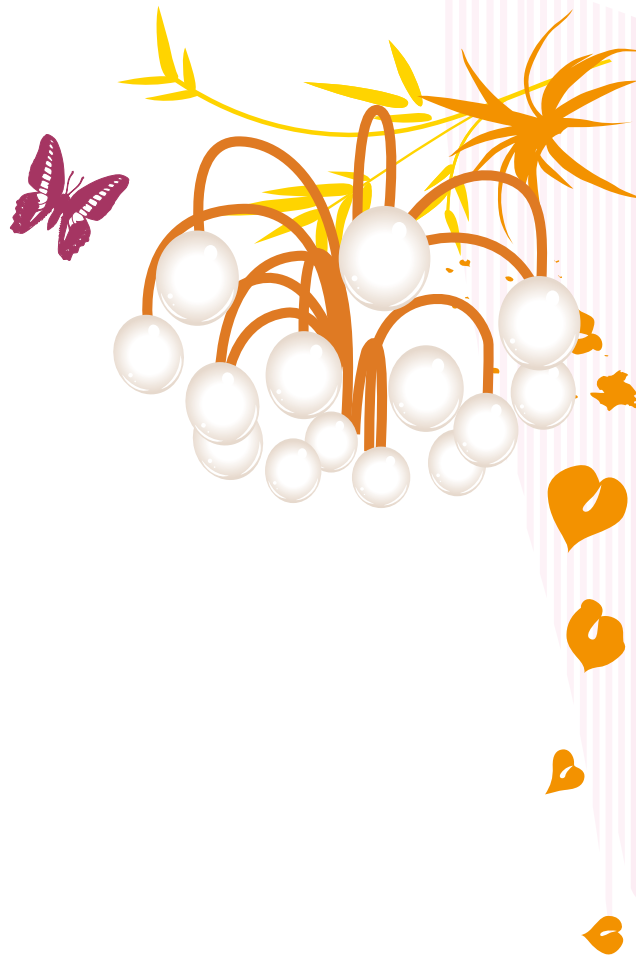
Hoch über den Dächern von Zürich und doch nur wenige Minuten von der Stadt entfernt – das ist das Hotel UTO KULM, Top of Zürich. Kommen auch Sie ins Schlemmer-Paradies und lassen Sie sich verwöhnen: Unsere traditionellen und doch unkonventionellen kulinarischen Kreationen werden nicht nur mit Liebe zubereitet, sondern auch mit Leidenschaft serviert.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere attraktiven Menus und Buffets vor.

Zusätzlich zu den Menuvorschlügen enthält diese Broschüre auch einen Auszug aus unserer exquisiten Weinkarte. Rund 450 weitere Weine liegen in unserem Weinkeller bereit. Auf Wunsch stellen wir Ihnen unsere vollständige Weinkarte zu.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Banketträume	2–3
Aperitifs	5
Menuvorschlüge Top of Zürich	6–8
Buffets Top of Zürich	8–9
Vorspeisen- und Dessertbuffets	11
Winterzaubermenüs	12
Buffets Allegra	13
Menuvorschlüge Allegra	14–15
Weine	16–21
Getränkepauschalen	21
Dienstleistungen und Tipps	22
Anreise	23
Allgemeine Geschäftsbedingungen	24



Banketträume



Raum	m ²	mind. Personen	1 Blocktisch	8er-Blöcke	runde Tische	lange Tische
1 Mirasol II	138 m ²	60	-	88	88	112
Mirasol II + Rondo	200 m ²		-	128	128	152
Mirasol I, II + Rondo	260 m ²		-	192	192	246
Mirasol + La Bellezza	620 m ²		-	570	570	700
2 Piazza	71 m ²	40	34	48	48	60
3 Allegra	92 m ²	40	-	-	96	130
4 Prisma	75 m ²	20	28	48	48	-
5 La Bellezza	420 m ²	150	-	300	300	400



3



4



7



8



9



10



11



12

Raum	m ²	mind. Personen	1 Blocktisch	8er-Blöcke	runde Tische	lange Tische
6 Rondo	62 m ²	20	24	40	40	40
7 Château Cave	50 m ²	20	24	32	32	-
8 Passio	67 m ²	20	32	48	48	-
9 Rondo-Terrasse	110 m ²	50	-	64	64	80
10 Turicum	33 m ²	15	24	-	-	30
11 Vista	102 m ²	50	-	86	86	100
Vista und Turicum	135 m ²	80	-	110	110	130
12 Caveau	45 m ²	15	28	32	-	-



Highlights

- Kompetente, individuelle und persönliche Beratung für jeden Anlass. Ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenfest oder Jubiläum – im UTO KULM, Top of Zürich, verwöhnen wir Sie von A bis Z: vom gluschtigen Plauschmenu bis zum exklusiven Wine & Dine.
- Mehrere Banketträume unterschiedlicher Grösse. In der Saalkombination Mirasol und La Bellezza finden bis zu 700 Personen Platz. Der kleinste Saal, Turicum, bietet Raum für bis zu 30 Personen.
- Allegra ist der exklusive Festsaal für 50 bis 130 Gäste – mit Ambiance Méditerranée, umgeben von Grünpflanzen aus aller Welt. Die Menu- und Buffetvorschläge für den Glaspavillon Allegra finden Sie auf den Seiten 13–15.
- Gepflegte Aperitifs und spezielle Degustationserlebnisse für bis zu 30 Personen im Mouton-Rothschild-Weinkeller.
- Grosse Auswahl an Menus und Buffets.
- Weinkarte mit rund 450 Positionen – vom Wein-Wisser mit 18 von 20 Punkten prämiert.
- Bei allen Bankettmenüs und Buffets ist im Preis der Fahrschein für die Hin- und Rückreise in allen Zonen des Zürcher Verkehrsverbundes (Kanton Zürich, 2. Klasse) am Veranstaltungstag inklusive.
- 55 Hotelzimmer, davon 9 Romantik-Suiten in edlem Lifestyle-Design, mit Direktwahltelefon, ADSL-Anschluss, TV, Pay-TV, Radio, Public Wireless LAN, Minibar, Safe und Nespresso-Maschine.

Bei uns finden Sie eine breite Auswahl an feinen, traditionellen und neuzeitlichen Menüs für Ihren Anlass. Alle Menüs stehen für Gruppen ab 10 Personen zur Verfügung.

Finden Sie Ihr Wunschmenu nicht in unseren Unterlagen? Dann zögern Sie nicht, sich Ihr eigenes Menu oder Buffet zusammenzustellen. Jedes Menu können wir für Vegetarier oder Allergiker entsprechend anpassen.

Bei den Buffets ist die minimale Teilnehmerzahl jeweils angegeben.

Aperitifs

Empfangen Sie Ihre Gäste mit einem Aperitif und geniessen Sie dabei die herrliche Aussicht über Zürich sowie das wunderschöne Gebirgspanorama bis hin zum Säntis und zu den Alpen. Folgende Aperitifs 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

Prosecco
Orangensaft und Mineral
3 toskanische Kräuter-Riesencrevetten
3 Mini-Gipfeli mit Lachsmousse
CHF 28 pro Person
CHF 16 pro Person, exklusive Prosecco

Aperitif Nr. 3

Chardonnay Maître de Chais, Provins
Orangensaft und Mineral
2 Wraps mit Kräuterfrischkäse
2 Wraps mit gräucherter Truthahnbrust
CHF 26 pro Person
CHF 11 pro Person, exklusive Chardonnay

Aperitif Nr. 4

Chardonnay, Hess Select
Orangensaft und Mineral
5 knusprige asiatische Aperitif-Häppchen mit Sweet Chili-Dip
CHF 27 pro Person
CHF 16 pro Person, exklusive Chardonnay

Aperitif Nr. 5

Dézaley, Ville de Lausanne
Orangensaft und Mineral
Gemischtes warmes Blätterteiggebäck mit Spinat, Lauch und Tomaten
CHF 27 pro Person
CHF 13 pro Person, exklusive Dézaley

Aperitif Nr. 6

Räuschling, Burghalde Riesbach, Landolt
Orangensaft und Mineral
50g Hobelkäse, Bündnerfleisch, Rohschinken und Bündner Trockenwurst, dazu Kernen-Brezel
CHF 31 pro Person
CHF 21 pro Person, exklusive Burhalde Riesbach

Aperitif Nr. 7

Sauvignon Blanc, Jürg Saxer
Orangensaft und Mineral
2 Frühlingsrollen im Chinalöffel mit Sweet & Sour-Sauce
2 Riesencrevetten im Kartoffelknuspermantel
CHF 31 pro Person
CHF 18 pro Person, exklusive Sauvignon blanc

Aperitif Nr. 8

Champagner-Bowle
Orangen-, Tomatensaft und Mineral
2 Blätterteigfischli mit Rauchlachsmousse,
2 Mozzarellini-Cherrytomaten-Sticks,
2 Mini-Pastetli gefüllt mit Gemüsetatar
CHF 30 pro Person
CHF 16 pro Person, exklusive
Champagner-Bowle

Bar-Lounge-Aperitif

Bis 50 Personen servieren wir Ihnen diesen Aperitif an unserer Hotelbar.
Blangè Arneis, Ceretto, Piemont
Orangen-, Tomatensaft und Mineral
Rauchlachs-Cantadou-Roulade, Guacamole-Dip im Wonton-Körbchen, feine Crevetten im Chicorée-Schiffli, gefüllte toskanische Oliven, Salzmandeln, Bündnerfleischtatar, Parmesan mit Balsamico, Crostini
CHF 37 pro Person
CHF 18 pro Person, exklusive Blangè Arneis

Lagerfeuer-Aperitif

Von November bis Februar begrüßen wir Sie und Ihre Gäste bei einem Aperitif am Lagerfeuer.
Glühwein, Orangensaft und Mineral
Steckenbrot nature oder mit Speck
CHF 18 pro Person
CHF 15 pro Person, exklusive Glühwein

Turm-Aperitif

Ab 20 Personen servieren wir Ihnen einen Aperitif in luftiger Höhe: auf unserem Aussichtsturm, 900 Meter über dem Meer. UTO KULM-Champagner (2 dl pro Person)
Orangensaft und Mineral
50g Mostbröckli und Hobelkäse
dazu Kernen-Brezel
CHF 35 pro Person

Weinkeller-Aperitif

Für Gruppen bis maximal 15 Personen servieren wir einen Aperitif in unserem exklusiven Weinkeller. Bei einer Personenzahl von 15 bis 30, servieren wir den Aperitif auch in unserem Caveau.
Chablis, Louis Latour
Terra Alta, Gialdi
Orangensaft und Mineral
Antipasti-Leckereien
CHF 42 pro Person

Gourmet-Aperitif

Haus-Champagner, Orangen-, Tomatensaft und Mineral, Mini-Pastetli gefüllt mit Kräuterknoblauch-Frischkäse, Bündnerfleisch und marinierte Riesencrevetten, Rauchlachstatar, knackiges Gemüse mit Dip, Parmesan mit Balsamico
CHF 39 pro Person
CHF 18 pro Person, exklusive Champagner

Menuvorschläge

Plauschmenu 1 «Gornergrat»

Salatbowle «Uetliberg»

Grill-Raclette-Plausch mit Tischöfeli:

Sie grillieren/braten selbst zarte Fleischstückchen und Raclettekäse.

Dazu servieren wir feine Saucen und Gschwelkti.

Süsse Dessert-Trilogie

CHF 79 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Plauschmenu 2 «Uto Kulm»

Salatbowle «Uetliberg»

Fleischfondue «UTO KULM»

In einer kräftigen Rindskraftbrühe garen Sie verschiedene zarte Fleischsorten sowie Gemüse und Champignons.

Dazu servieren wir feine Saucen und gebratenen Reis.

Süsse Dessert-Trilogie

CHF 84 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Plauschmenu 3 «Schatzalp»

Das Käsefondue servieren wir nur von November bis Februar (nicht im Wintergarten La Bellezza). Während der Vorweihnachtszeit servieren wir donnerstags und freitags kein Käsefondue.

Salatbowle «Uetliberg»

Gluschtiges Käsefondue à discrétion mit knusprigem Hausbrot

Süsse Dessert-Trilogie

CHF 65 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Menu 5 «Franz Joseph»

Kräftige Sherrybouillon mit Gemüsestreifen

Knackige Salatkomposition an rassiger Sauce

Saftiger Schweinsbraten gefüllt mit gedörrten Aprikosen und Pflaumen mit Rahmkartoffelstock und farbenfrohem Saison Gemüse

Hausgemachte Caramelterrine begleitet von süssen Früchten und Schlagrahmrosette mit Schokospänen

CHF 67 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Menu 6 «Schiwago»

Tatar von sonnengetrockneten Tomaten und Frischkäse auf einem knackigen Salatbouquet

Kraftbrühe mit Safran-Geflügelklösschen

Zartes Rindsgeschnetztes «Stroganoff» an rassiger Peperoni-Paprikasauce mit Sauerrahm, serviert im Butterreisring

Zartschmelzendes Amarettoparfait begleitet von süssen Früchten

CHF 75 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Menu 7 «Medici»

Geräuchertes Forellenfilet begleitet von Kerbel- Meerrettich-Schaum

Lauchcremesuppe mit Croûtons

Glasierter Kalbsbraten an Barolosauce serviert mit Steinpilz-Kräuter-Risotto und herzhaftem Gemüse

Tiramisù mit knusprigem Hüppencornet und süssem Aprikosenchutney

CHF 78 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Menu 8 «Waldmann»

Delikate Hausterrine mit knackigem Salatbouquet

Kraftbrühe mit Kräuterflädli

Geschnetztes Kalbfleisch nach Zürcher Art an Champignonrahmsauce mit hausgemachten Eierspätzli, Nachservice mit Butterrösti

Gratinierte süsse Waldbeeren mit zartschmelzendem Vanilleeis

CHF 81 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Menu 9 Wildmenu «Grischa»

Gartensalat mit marinierten Pilzen, süssen Trauben und gehackten Baumnüssen

Kürbis-Rahmsuppe mit Preiselbeeren

Zartes Hirschfilet, am Stück gebraten, an köstlicher Wildrahmsauce mit Bündner Pizokel und feinem Rahmwirsing

Vermicelles serviert im Meringues-Nestchen
CHF 89 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Menu 10 Fischmenu «Fjord»

Knackige Salatherzen mit Cherrytomaten und Mozzarella-perlen an würzigem Balsamico-Dressing

Saisonales Suppen-Duett im Shotglas

Grillierter Frischlachs und Riesencrevetten serviert auf einem Rahmlauchbeet begleitet von Schnittlauchkartoffeln

Zweifarbige Schokoladenterrine mit Orangen-Kiwi-Salat

CHF 85 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Menu 11 «Lady Chatterley»

Bunter Blattsalatstrauss im Knusperkorbchen auf Sprossennest an feinem Soja-Balsamico-Dressing

Mandelschaumsuppe mit gerösteten Pinienkernen

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

Verführerische Dessert-Sinfonie
CHF 87 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Menu 12 «Pulcinella»

Gemüsetatar mit Mascarpone, Parmesanseigel und knackigem Salatbouquet

Kraftbrühe mit sonnengetrockneten Tomatenstreifen

Frischlachs und Seezunge im Spinat-Blätterteig-Mantel begleitet von einer köstlichen Safranschaumsauce

Saftiger Kalbsrücken, sanft im Ofen gebraten, mit würziger Rosmarin-Kräuterkruste, Griess-Basilikum-Gnocchi und farbenfrohem Gemüsestrauss

Fruchtige Sorbets im Waffelkorbchen serviert mit süssen Saisonfrüchten

CHF 105 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Menu 13 «Madame Bovary»

(für maximal 100 Personen)

Rauchlachs-Törtchen mit Apfel-Honig-Creme und gartenfrischen Blattsalaten

Kräftige Bouillon mit einem «Schuss» Cognac

Erfrischendes Blutorangensorbet mit Pfefferminz-sauce

Zartes Kalbsfilet umhüllt mit einer edlen Kalbfleisch-Pistazienfarce, gebacken im Blätterteigmantel an luftiger Champagnerrahmsauce, dazu servieren wir Camargue-Reis und farbenfrohes Gemüse

Joghurt-Fruchtterrine mit marinierten Kumquats
CHF 105 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Menu 14 «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

Menu 15 «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

Menu 16 «Mrs. Dalloway»

Ziegenkäse-Crostini mit sonnengetrockneten Tomaten begleitet von gartenfrischen Salatherzen

Steinpilzkraftbrühe mit Portwein

Seezungen-Lachs-Zopf auf Lauchgemüse

Gefülltes Kalbsteak an edler Cognacrahmsauce mit Haselnusskartoffeln und saisonalem Gemüse

Ananas-Kiwi-Carpaccio mit Mango und Blutorangensorbet

CHF 109 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Menu 17 «Sherlock Holmes»

Buntes Salatbouquet mit lauwarmen Kaninchenfiletstreifen und Pilzen

Suppen-Trilogie im Shotglas

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

Erfrischendes Baileys-Parfait mit marinierten Waldbeeren

CHF 98 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Menu 18 «Dante»

Bresaola-Carpaccio mit Rucola und Parmesan-splittern

Safranschaumsuppe mit Doppelrahm

Steinpilz-Gruyère-Krapfen auf Zucchini-Salsa

Kalbs-Involtini mit delikater Rohschinken-Spinat-Füllung an Balsamico-Jus, begleitet von Polenta-Triangel und gartenfrischem Gemüsebouquet

Luftiges Amarettomousse mit Mandelgebäck
CHF 105 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Menu 19 «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

Gourmetmenu «Vivaldi»

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

Doppelte Kraftbrühe mit Basilikumklösschen

Gebratene Bärenkrebse an Hummer-Cognac-Sauce mit Wildreis mix

Birnensorbet parfümiert mit Williams

Im Ofen sanft gegartes Rindsfilet an kräftiger Barolosauce mit goldbraunen Röstigalotten, 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

Buffets

Grillbuffet «Ponderosa» im Piazza

Ab 30 Personen

Salat- und Antipastibuffet

Marinierte Artischockenherzen, gebratene Auberginen, Peperoni tre colori, Kräuter-Zucchetti, getrocknete Tomaten, grillierte Champignons, Fetakäse, Tomaten-Mozzarellini-Salat

Gartenfrische Gemüse- und Blattsalate mit Champignonscheibchen, knusprigen Knoblauchcroûtons, gehacktem Ei, Petersilie, feinen Oliven, Sonnenblumen- und Kürbiskernen sowie gerösteten Speckwürfeln

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

Grilladen

Roastbeef rosa gebraten, mariniertes Lammrückenfilet, zartes Hirschfilet, feine Pouletbrustspiesschen, würzige Grillwurst, schmackhafte Crevettenspiesse

Saucen

Rosmarinrotweinsauce, Schnittlauch-Sauerrahm, rassige Barbecuesauce, Knoblauchkräuterbutter

Beilagen

Folienkartoffeln, Kartoffelgratin, feines Gartengemüse

Desserts

Köstlicher Waldbeerengratin, frischer Fruchtsalat mit Rahm, luftiger Schokoladenschäum, gluchtiges Tiramisù, warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce, erfrischende Glace- und Sorbetauswahl, Kemmeriboden-Meringues, gebrannte Creme, Grosis Caramelköpfl, hausgemachter Bienenstich, Früchtekorb

Käseauswahl «Tour de Suisse» begleitet von saftigen Trauben und Birnen, knackigen Baumüssen und Hausbrot

CHF 87 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Buffet «Cactus-Jack»

Ab 50 Personen

Vorspeisenbuffet

Geräucherte Trutenbrust mit Preiselbeersauce, saftiger Schinken und würziger Rohschinken, Hüttenkäse mit Früchten, knackiges Gemüse mit Dip, gartenfrische Gemüse- und Blattsalate begleitet von Champignonscheibchen, knusprigen Brotcroûtons, gehacktem Ei, Petersilie, feinen Oliven, Sonnenblumen- und Kürbiskernen sowie gerösteten Speckwürfeln

Thousand-Island-, French-, Haus- und Italian-Dressing

Warme Gerichte

Barbecue Spare-Ribs, Lammrücken an Rosmarinkräutersauce, Roastbeef rosa gebraten, Béarnaisesauce, Huli-Huli-Chicken an Honig-Soja-Marinade, Riesencrevetten «Louisiana»

Beilagen

Kräuter-Wildreismix, Folienkartoffeln mit Schnittlauch-Sauerrahm und farbenfrohe Gemüseauswahl

Dessertauswahl

Saftiger Apple Pie, Erdbeer-Cheesecake, luftige Beerencreme, Brownies, frischer Fruchtsalat, Grosis Caramelköpfl, Schokoladenterrine, erfrischende Glace- und Sorbetauswahl, Früchtekorb, Käsekarussell mit feinen Spezialitäten begleitet von saftigen Trauben und Birnen, knackigen Baumüssen und Knusperbrot
CHF 91 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett



Buffet «UTO KULM»

Ab 50 Personen

Vorspeisenzauber vom Buffet

Gemüsetatar im Chinalöffel, Rauchfisch-Auswahl, exquisite Terrine mit Preiselbeersauce, Landrauchschinken, geräucherte Trutenbrust, luftgetrocknetes Bündnerfleisch, 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-Dressing und rassiges Italian-Dressing

Klare Tomatensuppe mit Basilikum

Edle Filet-Trilogie vom Kalb, Rind und Schwein, im Ofen sanft gebraten, serviert mit einer sämigen Morchelrahmsauce mit Kartoffel-Lauch-Gratin und saisonaler Gemüsevariation

Dessertbuffet «Top of Zürich»

Meringues mit Rahm, Grosis Caramelköpfl, hausgemachter Bienenstich, erfrischende Glace- und Sorbetauswahl, Apfelstrudel mit Vanillesauce, frischer Fruchtsalat, Schokoladenmousse, gebrannte Creme, Tiramisù, Beerengratin, Windbeutel mit Vanillefüllung und Schokoladensauce, Kokos-Panna-cotta im Töpfchen, Früchtemousse im Shotglas, Zwetschgenrumtopf, Früchtekorb

Käseauswahl «Tour de Suisse» begleitet von saftigen Trauben und Birnen, knackigen Baumüssen und Hausbrot

CHF 123 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Brunch-Buffet «King George»

Ab 40 Personen

Kaffee oder Tee, Ovo oder Schokolade, auf Wunsch heiss oder kalt, Orangen-, Multivitamin-, Trauben- und Apfelsaft

Brotbuffet mit feinen Brotsorten und Zopf, Honig, Konfitüre und Butter

Grosse Auswahl an Cerealien, feines Birchermüesli, frischer Fruchtsalat und süsse Kompottbirnen, fruchtige Joghurtauswahl, Dörraprikosen, Dörrzwetschgen und Dörräpfel, Mandeln und Baumnüsse

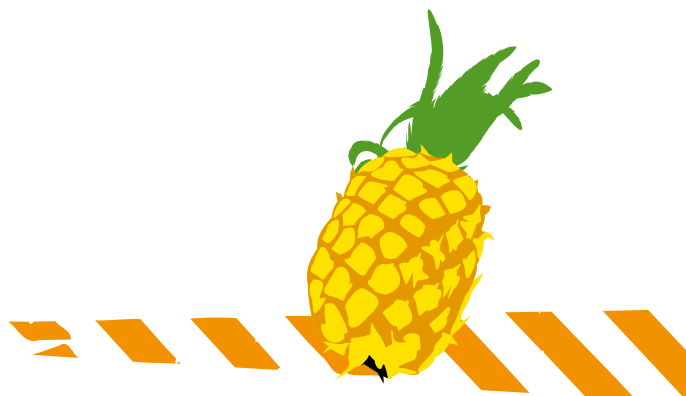
Hausterrine mit Preiselbeersauce, Rauchlachs mit würzigem Meerrettichschaum, marinierte Riesencrevetten, kalte Fleisch- und Schinkenplatte, gut gereifter Halbhart- und Hartkäse sowie feiner Weichkäse, Antipasti

Rühreier, gebratener Knusperspeck, Cipollata-Würstli, goldbraune Butterrösti

Glasierter Kalbsbraten an Barolosauce, zartes Roastbeef mit Béarnaisesauce, würziger Lammgigot, saftige Pouletschenkel, buntes Saison Gemüse, Kartoffelgratin, Schlemmerpasta

Schokoladencreme, Grosis Caramelköpfl, Fruchtwähe, assortierte Glace- und Sorbetauswahl, luftige Mousse im Shotglas, Tiramisù im Meringues-Nestchen, Brownies, Roulade und Kokos-Panna-cotta, Schokoladen-Profiteroles

CHF 85 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett



Einfache Vorspeisen- und Dessertbuffets

Ab 30 Personen, zum Selbstkombinieren als Vorspeise oder Dessert in unseren Menüs.

Salatbuffet «Primavera» als Vorspeise

Reichhaltige Auswahl von gartenfrischem Gemüse und Blattsalaten, Champignonscheibchen, knusprigen Knoblauchcroûtons, gehacktem Ei, Petersilie, feinen Oliven, Sonnenblumen- und Kürbiskernen, gerösteten Speckwürfeln, Peperoniwürfeln, Hausdressing mit Knoblauch, sämigem French- und rassicem Italian-Dressing

CHF 21 pro Person

Anstelle der Vorspeise im Menü:
Zuschlag CHF 12 pro Person

Vorspeisenzauber «Papillon»

Gemüsetatar im Chinalöffel, Rauchfisch-Auswahl, exquisite Terrine mit Preiselbeersauce, Landrauchschinken, geräucherte Trutenbrust, luftgetrocknetes Bündnerfleisch, Rauchlachs mit würzigem Meerrettichschaum, Riesencrevetten an Dill-Sauce

Gartenfrische Gemüse- und Blattsalate, Champignonscheibchen, knusprigen Knoblauchcroûtons, gehacktem Ei, Petersilie, feinen Oliven, Sonnenblumen- und Kürbiskernen sowie gerösteten Speckwürfeln

Hausdressing mit Knoblauch, sämiges French- und rassicem Italian-Dressing
CHF 35 pro Person

Anstelle der Vorspeise im Menü:
Zuschlag CHF 26 pro Person

Antipastibuffet «San Gimignano»

Marinierte Artischockenherzen, gebratene Auberginen, Peperoni tre colori, Kräuter-Zucchetti, getrocknete Tomaten, grillierte Champignons, Fetakäse, Tomaten-Mozzarellini-Salat, Salade Niçoise

Gartenfrische Gemüse- und Blattsalate, Champignonscheibchen, knusprigen Knoblauchcroûtons, gehacktem Ei, Petersilie, feinen Oliven, Sonnenblumen- und Kürbiskernen sowie gerösteten Speckwürfeln, Hausdressing mit Knoblauch, sämiges French- und rassicem Italian-Dressing
CHF 31 pro Person

Anstelle der Vorspeise im Menü:
Zuschlag CHF 22 pro Person

Dessertbuffet «Top of Zürich»

Meringues mit Rahm, Grosis Caramelköpfl, hausgemachter Bienenstich, erfrischende Glace- und Sorbetauswahl, Apfelstrudel mit Vanillesauce, frischer Fruchtsalat, Schokoladenmousse, gebrannte Creme, Tiramisù, Beerengratin, Windbeutel mit Vanillefüllung und Schokoladensauce, Orangen-Bisquit-Roulade, Mango-Panna-cotta mit marinierten Waldbeeren, Früchtemousse im Shotglas, Zwetschgenrumtopf, Früchtekorb

Käseauswahl «Tour de Suisse» begleitet von saftigen Trauben und Birnen, knackigen Baumüssen und Knusperbrot
CHF 31 pro Person

Anstelle des Desserts im Menü:
Zuschlag CHF 22 pro Person

Winterzauber im einzigartigen Weihnachtshotel von Zürich

Von November bis Februar

Hoch über der Skyline von Zürich bietet Ihnen das UTO KULM-Team einen Winterzauber der besonderen Art.

Nutzen Sie die Gelegenheit und überraschen Sie Ihre Mitarbeiter, Arbeitskollegen, Freunde und Bekannten mit einem märchenhaften Abend im Top of Zürich.

Der Winterzauber beinhaltet:

- ZVV-Bahnbillett für die Hin- und Rückfahrt
- Aperitif am Lagerfeuer mit Glühwein und zweierlei Steckenbrot **oder** bei Regenwetter servieren wir Ihnen den Aperitif am Tisch: Pinot grigio, Orangensaft und dazu Samosa mit Thai-Chili, Sweet & Sour Sauce
- Winterzaubermenu nach Wahl
- Féchy / Cabernet Sauvignon (5 dl pro Person), Süssgetränke, Bier, Kaffee / Tee à discrétion
- Winterliche Tischdekoration

Winterzaubermenus zum Schlemmen ...

«Val Fex»

Salatbowle Uetliberg

Fleischfondue UTO KULM:

In einer kräftigen Rindskraftbrühe garen Sie verschiedene zarte Fleischsorten, Gemüse und Champignons. Dazu servieren wir feine Saucen und gebratenen Reis

Dessert-Trilogie mit süssen Köstlichkeiten
CHF 149 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

«Zermatt»

Salatbowle Uetliberg

Grill-Raclette-Plausch: Sie grillieren/braten selber am Tisch mit einer Auswahl an zarten Fleischstücken und Raclettekäse. Dazu servieren wir feine Saucen und Gschwellti

Dessert-Trilogie mit süssen Köstlichkeiten
CHF 139 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

«Albula»

Das Käsefondue servieren wir nur von November bis Februar (nicht im Wintergarten La Bellezza). Während der Vorweihnachtszeit servieren wir donnerstags und freitags kein Käsefondue.

Salatbowle «Uetliberg»

Gluschtiges Käsefondue mit knusprigem Hausbrot

Dessert-Trilogie mit süssen Köstlichkeiten
CHF 127 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

«Sils-Maria»

Salatbowle Uetliberg

Duett vom Roastbeef und Kalbsrücken, im Ofen sanft gebraten, serviert mit kraftvoller Barolo-Balsamico-Sauce, begleitet von einer farbenfrohen Gemüseauswahl und dem beliebten Kartoffelgratin

Dessert-Trilogie mit süssen Köstlichkeiten
CHF 147 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Wünschen Sie ein anderes Menu aus unseren Bankettunterlagen in Kombination mit dem Winterzauber? Für einen Zuschlag von CHF 68 pro Person zum Menupreis sind der Aperitif am Lagerfeuer, die Getränkepauschale und die winterliche Tischdekoration inbegriffen.

Menuvorschläge Allegra

Allegra-Bufferet «UTO KULM»

Ab 50 Personen

Vorspeisenbuffet

Gemüsetatar im Chinalöffel, Rauchfisch-Auswahl, 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-Bufferet

Knusprig gebackener Frischlachs-Spinatstrudel auf luftigem Safranschaum, auserlesenes, zartes Roastbeef, rosa gebraten, serviert mit Béarnaisesauce, 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-Panna-cotta im Töpfchen, Fruchttörtchen, hausgemachte Mini-Caramelköpfler, Zwetschgenrumtopf, Knusperschiffchen mit Pralinenmousse, gratinierte Waldbeeren, Meringues-Nestchen mit Tiramisù, Schokoladen-Profiteroles, leichte Quarkfruchtschnitte, Orangen-Biskuit-Roulade

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

CHF 129 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Allegra-Bufferet «Top of Zürich»

Ab 50 Personen

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, Bündnerfleisch-tatar 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 Pernod-schaumsauce (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-Panna-cotta 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 Baumüssen und knusprigem Hausbrot

CHF 135 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Allegra-Bufferet «Fleischfondue»

Ab 50 Personen

Vorspeisenbufferet

Würziger Parmesan am Stück, mit edlem Balsamico, feinem Parmaschinken und marinierter Avocado, Spiessli mit sonnengetrockneten Tomaten und feinen Crevetten

Gartenfrische Gemüse- und Blattsalate begleitet von Champignonscheibchen, knusprigen Brotcroûtons, gehacktem Ei, Petersilie, feinen Oliven, gerösteten Speckwürfeln, Sonnenblumen- und Kürbiskernen

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

Der altbewährte Klassiker einmal anders: Sie garen selber am Tisch in einer Rotweinkraftbrühe von Hand geschnittenes, zartes Kalbfleisch, Lammfilets, Rindfleisch und Trutenbrust

Chili-, Curry-, Honig-Senf-, Knoblauch-Basilikum-, Meerrettich-, Kräuterquarksauce und gebratener Reis sind die Begleiter

Dessertbufferet

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, Knusper-schiffchen mit Pralinenmousse, gratinierte Waldbeeren, Meringues-Nestchen mit Tiramisù, Schokoladen-Profiteroles, leichte Quarkfruchtschnitte, Orangen-Biskuit-Roulade

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

CHF 135 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 Lauch-beet 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 Amarettoparfait mit süssen Früchten und knuspriger Schokoladenhüppe

CHF 125 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Gourmetmenu «Puccini»

Vielversprechende Auswahl von würzigem Parmaschinken, marinierten Artischockenherzen, sonnengetrockneten Tomaten, toskanischen Oliven und beliebten Mozzarellaperlen – vereint zu einer Sinfonie, die Sie zu jeder Jahreszeit vom Sommer träumen lässt.

Suppen-Duett:

Kräftige Steinpilzkraftbrühe und exquisite Spinatschaumsuppe

Hausgemachte Fettuccine mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen an Gorgonzolaschaumsauce

Butterzartes Kalbsfilet, umhüllt mit einer edlen Kalbfleisch-Pistazien-Farce, gebacken im Blätterteigmantel, serviert mit einem kräftigen Barolo-Jus und einer farbenfrohen Komposition von feinen Gemüsen

Erfrischende Sorbetvariation im Waffelkörnchen arrangiert mit einer Auswahl exotischer Früchte
CHF 129 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 «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



Weinempfehlungen

Liebe Weinfreunde,

die Weinlandschaft ist heute kaum mehr zu überblicken. Täglich schiessen weltweit neue Weingüter aus dem Boden. Daher hatte ich die Möglichkeit, Hunderte von Weinen zu degustieren und das Beste für Sie auszuwählen. Natürlich kann man immer noch bessere Tropfen finden – gleichzeitig sollte man aber auch auf das Preis-Leistungs-Verhältnis und die Produktionsmengen achten.

Auf unserer Bankettkarte finden Sie Weine, die in der Regel das ganze Jahr hindurch verfügbar sind. Sollte Ihr persönlicher Lieblingswein nicht dabei sein, finden Sie ihn vielleicht auf unserer grossen Restaurant-Weinkarte, die wöchentlich optimiert wird und 450 verschiedene Weine aus aller Welt enthält – darunter viele Klassiker, interessante Neuentdeckungen und aktuelle Trendweine. Wenn Sie Fragen oder Anregungen haben, rufen Sie uns einfach an oder kommen Sie persönlich vorbei – wir beraten Sie gerne.

Viel Vergnügen beim Lesen und natürlich beim Trinken!

Ihr Sommelier

Selection UTO KULM «Astoria Weine»

Schaumwein

Prosecco di Valdobbiadene
Prosecco
CHF 49

Weissweine

Pinot Grigio
Pinot Grigio
CHF 44

Chardonnay
Chardonnay
CHF 42

Rotweine

Merlot Il Puro
Merlot
CHF 42

Cabernet Sauvignon
Cabernet Sauvignon
CHF 45

No Excuse
Cabernet Franc
CHF 49

Schweizer Weissweine

Féchy

Cave Riegger, Waadt

Chasselas

Lassen Sie sich von der Süffigkeit und Frische dieses Féchys aus der La Côte bezaubern. In der Nase Zitrus und grüne Äpfel, im Gaumen spritzig und frisch.

CHF 44

Dézaley Clos des Abbayes

Ville de Lausanne, Waadt

Chasselas

Subtilität, Feinheit und Fülle sind die Eigenschaften dieses reintönigen, blumigen Weissweins.

CHF 64

Amigne de Vétroz

J. René Germanier, Wallis

Amigne

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Im Aroma intensiv und rund. Feiner Duft nach reifen Trauben, Aprikose und Mandarine. Im Gaumen vollmundig, sehr konzentriert.

CHF 62

Terre alte

Gialdi SA, Tessin

Merlot Bianco

Ein frisches, fruchtig-elegantes Bouquet mit Aromen von Williamsbirnen und Noten von Lindenblüten erwartet Sie. Harmonie umspielt Ihren Gaumen.

CHF 49

Österreichische Weissweine

Sauvignon Blanc

Umathum, Burgenland

Sauvignon Blanc

Sehr reines Bouquet mit sortentypischer Aromatik wie Stachelbeeren, Paprika, grüne Äpfel, Kräuter und leichter Rauchgeschmack. Langes Finale.

CHF 52

Grüner Veltliner

Zantho, Burgenland

Grüner Veltliner

Diese österreichische Rebsorte zeichnet sich durch ihre frische Frucht und mineralische Struktur aus, deren faszinierende Leichtigkeit unbeschwertem Trinkgenuss bietet.

CHF 48

Französische Weissweine

Gavaisson

Domaine de Gavaisson, Côte de Provence

Rolle, Sémillon

Am Gaumen lebhaft, mit einer angenehmen Säure, gefolgt von einer kräftigen Vollmundigkeit. Ein generöser, charmanter Wein!

CHF 59

Chablis

Louis Latour, Chablis AC

Chardonnay

Ein frischer, lebendiger Chablis für jeden Tag. Delikates Chardonnay-Bouquet mit mineralischen Komponenten. Frisch, gute Säure, mittlerer Abgang.

CHF 65

Italienischer Weisswein

Pinot Grigio Collio DOC

Tenuta Villanova, Veneto, Friaul

Pinot Grigio

Ein schöner Allrounder! Sehr feingliedriges Bouquet, das nach exotischen Früchten und Blüten duftet. Im Gaumen saftiges, zartes Extrakt und schön süffig.

CHF 51

Spanischer Weisswein

Albariño

Castro Martin, Rías Baixas

Albariño

Weisser Pfirsich, Jasmin und grüner Apfel in der Nase. Frisch und dicht im Mund mit knackiger Säure, Zitrone sowie Honigmelone.

CHF 56

Neue Welt Weissweine

Hess Select

Hess Winery, Kalifornien

Chardonnay

Tropische Fruchtaromen, Ananas, grüne Äpfel, Zitronen sowie eine dezente Vanillenote treffen auf ihre Nase. Am Gaumen vervollständigen reife Birnen und Pfirsiche das erfrischende Trinkerlebnis.

CHF 54

Creation

W.O. Walker Bay, Südafrika

Sauvignon Blanc

Helles Gelb mit Aromen von tropischen Früchten, zarten Holunderblüten und dezenter mineralischer Note verführen die Nase. Der Gaumen ist voll, körperreich mit perfekt integrierter Säure und langem Abgang. Unser Favorit!

CHF 59

Schweizer Rotweine

Nobler Blauer

Jürg Saxer, Zürich Neftenbach

Pinot Noir

Die schöne Fruchtigkeit des Pinot noirs verschmelzt in Harmonie mit den Barrique-Tönen sowie mit einem Hauch von Karamell und Kaffee.

CHF 54

Malanser

Plantahof, Graubünden

Blauburgunder

Dieser Pinot Noir aus der Bündner Herrschaft hat eine schöne Fruchtaromatik von Waldbeeren, Süssholz und Pfeffer. Im Gaumen ist der Wein saftig und gut ausbalanciert.

CHF 56

Dôle de Sion Maître de Chais

Provins, Wallis

Pinot Noir

Rubinrote Farbe, Bouquet mit komplexen Aromen von sehr reifen roten Beeren. Schöne Struktur umspielt den Gaumen und endet mit einem generösen Finale.

CHF 59

San Zeno Riserva

Claudio Tamborini, Tessin

Merlot

Kräftiges Rubinrot. In der Nase ist er intensiv und vielschichtig, zeigt Noten von Pflaumen und Vanille neben einer gewissen Mineralität. Im Gaumen gradlinig und harmonisch, mit vollem Geschmack und fester Tanninstruktur.

CHF 56

Österreichische Rotweine

Zweigelt

Weingut Trapl, Carnatum

Zweigelt

Reife Weichselkirsche, rauchig und würzig in der Nase, äusserst stoffig am Gaumen, viel Frucht mit schönem Biss. Ein kerniger Wein mit zarter Säure, der jedoch den Anlass gekonnt begleitet.

CHF 56

Primissimo

Josef Ehmoser, Wagram-Donauland

Zweigelt, St.Laurent

Tiefdunkles Rotviolett mit schwarzem Rand. Saftig, viel Frucht, elegant und vielschichtig. In der Nase mächtige Duftfülle nach Zwetschgen, Kirschen, Vanille und fast süsslichen Dörrfrüchten.

CHF 61

Französische Rotweine

Santenay

Louis Latour, Burgund

Pinot Noir

Die Aromatik des Bouquets erinnert an Kirschen und Himbeeren, an geröstete Mandeln und etwas Vanille. Im Gaumen ist der Wein von mittlerer Fülle, die Aromen des Bouquets finden sich auch im Geschmack, gepaart mit einer herb-erdigen Note.

CHF 65

Château de Launay

Bordeaux AC

Merlot, Cabernet Sauvignon

In die Nase strömen Aromen von Kirschen, Pflaumen und eine feine Pfeffrigkeit. Im Gaumen zeigen sich reife feine Gerbstoffe mit guter Balance von Frucht und Frische.

CHF 78

Château Ramafort

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AC

Cabernet Sauvignon, Merlot

In der Nase dominieren rote Früchte und Tabak. Der Wein ist erstaunlich konzentriert und hat eine tolle Länge.

CHF 82

Italienische Rotweine

Campaccio

Terrabianca, Toskana

Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Im Gaumen zeigt sich die elegante und kraftvolle Struktur, mit reifem Tannin und einem besonders harmonischen Abgang. Sie werden uns nickend zustimmen, wenn dieser edle Tropfen Ihren Gaumen verzaubert.

CHF 84

Amarone

C.S. Valpantena, Veneto

Corvina, Rondinella, Molinara

Im Bouquet Aromen von reifen und getrockneten Beeren und Tabak. Saftig und samtig, voll und rund mit langem Abgang. Ein Amarone, der Sie dahin schmelzen lässt!

CHF 82

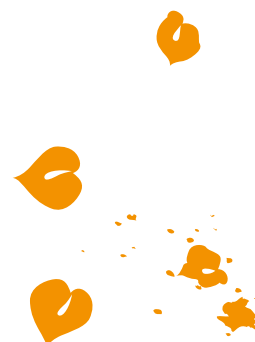
Primitivo di Manduria

Lirica, Apulien

Primitivo

Der dichte Wein ist von mittlerem Rubinrot. Er zeigt ein tiefes, komplexes Bouquet mit Noten von Gebäck, Marmelade und Rosinen. Im Gaumen ist er konzentriert und kräftig mit viel Kirschfrucht, einer schönen Säure, füllig mit runden, weichen Tanninen.

CHF 53



Spanische Rotweine

Elias Mora

Semi Crianza, Doro

Tempranillo

Undurchdringliche, fast schwarze Farbe und dichtes einladendes Bouquet mit Aromen von Pflaumen und Brombeeren. Im Gaumen kräftig, harmonisch, einfach zum geniessen.

CHF 61

Carmelo Rodero

Bodegas Roero, Ribera del Duero

Tempranillo

Intensiv pfeffrig würziges Bouquet, im Gaumen reife Blumen- und Holzaromen. Feine Tannine im langen Nachgeschmack runden diesen Wein perfekt ab. Viel Eleganz, vielschichtig strukturiert und fruchtig.

CHF 83

Neue Welt Rotweine

Redhill Pinotage

Simonsig, Südafrika

Pinotage

Wunderbar komplexe Aromatik von Pflaumen, schwarzen Beeren und Bananen. Am Gaumen cremig mit mittlerer Dichte und runden Tanninen.

CHF 59

Los Boldos

Château Los Boldos, Chile

Cabernet Sauvignon

Mit seinem Bouquet von Kirschen, Brombeeren und Cassis wirkt er komplex und bleibt trotzdem sinnlich und geschmeidig. Ein fruchtiger, freundlicher Speisebegleiter mit weichen Tanninen.

CHF 49

Decero Petit Verdot

Finca Decero, Argentinien

Petit Verdot

Sortenreiner Petit Verdot, 16 Monate in französischer Eiche ausgebaut. Im Glas fast schwarz. Elegante Nase. Aromen von schwarzen und Weichselkirschen, ein Hauch Trüffel sowie dezente Rösttöne. Im Gaumen tolle Fülle, seidige Gerbstoffe mit nobler Bitterkeit.

CHF 84

Champagner und Schaumweine

Prosecco di Valdobbiadene

CHF 49

Nicolas Feuillatte

Unser Haus-Champagner

CHF 94

Moët & Chandon

CHF 90

Deutz

CHF 110

Dessertwein

Muscat de Beaume de Venise

Domaine de Durban, Frankreich

Muscat Blanc, Petit grains

Der Geschmack ist likörähnlich und seine Aromen von Aprikosen, Birnen, Zitronen und Honig werden deutlich intensiver.

CHF 84

Getränkepauschalen

Die Getränkelpauschalen beinhalten 5 dl Weiss- oder Rotwein pro Person. Bier, Mineral, Süssgetränke, Kaffee/Tee à discrétion. Die Getränkelpauschalen sind zu jedem Menu oder Buffet frei wählbar. Die Weine der Pauschalen Suisse, Italia, España und New World sind untereinander beliebig austauschbar. Bei einem Wechsel des Weines wird der Preis der Pauschale neu berechnet.

Economic

Féchy, Cave Riegger
Cabernet Sauvignon
5 dl pro Person
Bier, Mineral, Süssgetränke, Kaffee/Tee
à discrétion
CHF 43 pro Person

Suisse

Räuschling, Burghalde Riesbach, Landolt
Malanser, Plantahof
5 dl pro Person
Bier, Mineral, Süssgetränke, Kaffee/Tee
à discrétion
CHF 48 pro Person

Italia

Pinot Grigio, Tenuta Villanova
Primitivo di Manduria, Lirica
5 dl pro Person
Bier, Mineral, Süssgetränke, Kaffee/Tee
à discrétion
CHF 48 pro Person

España

Basa, Telmo Rodriguez
Conde de Valdemar, Martinez Bujanda
5 dl pro Person
Bier, Mineral, Süssgetränke, Kaffee/Tee
à discrétion
CHF 48 pro Person

New World

Creation, W.O. Walker Bay (Südafrika)
Los Boldos, Château Los Boldos (Chile)
5 dl pro Person
Bier, Mineral, Süssgetränke, Kaffee/Tee
à discrétion
CHF 49

Grossflaschen

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer Grossflasche (Magnum) aus unserem vielfältigen Sortiment. Der «Ah!»-Effekt ist garantiert.

Champagner

Moët & Chandon
CHF 185 150 cl

Rotweine

Château Ramafort
Cru Bourgeois, Haut-Médoc AC
Cabernet Sauvignon, Merlot
CHF 166 150 cl

Elias Mora
Crianza, Doro
Tempranillo
CHF 118 150 cl

Sassoalloro
J. Bondi Santi
Sangiovese Grosso
CHF 110 150 cl

Campaccio
Terrabianca
Italien
CHF 150 150 cl

Dienstleistungen und Tipps

Dekorationsmaterial

Blumendekoration

Haben Sie besondere Wünsche? Lassen Sie es uns frühzeitig wissen: Die passende Blumen-dekoration bestellen wir für Sie bei unserem Haus-floristen.

Arrangements rund, ab	CHF	50
Arrangements lang, ab	CHF	55

Kerzendekoration

Kerzenlicht schafft eine ganz besondere Atmo-sphäre. Am Abend werden alle Tische mit pas-senden Kerzen dekoriert.

Tischkärtchen

Möchten Sie Ihre Gäste gern mit Tischkärtchen platzieren? Bitte sortieren Sie die von Ihnen kreierten Kärtchen nach Tischen, erstellen Sie einen Tischplan und schicken Sie uns beides bis am Vortag des Anlasses zu.

Zum Mitnehmen

Möchten Sie Ihren Gästen eine nachhaltige Freude bereiten? Auf Vorbestellung können wir folgende Give aways anbieten.

L'Anima dell'UTO		
Bügelflasche (Hausmischung) 2 dl	CHF	15.00
L'Anima dell'UTO schmales		
Fläschli (Hausmischung) 1 dl	CHF	9.50
Himbeeressig Bügelflasche 2 dl	CHF	10.00
Himbeeressig Fläschli 1 dl	CHF	7.50
Uetliberg Bienenhonig 250 g	CHF	9.00
Uetliberg Bienenhonig 500 g	CHF	13.00
Schokobox UTO KULM	CHF	7.50

Verlängerungen/Tanzbewilligungen

Ab einer Gruppe von 30 Personen können Sie auch spät nach Mitternacht noch feiern. Die ent-sprechende Bewilligung für die Verlängerung holen wir gerne für Sie ein. Ab 24.00 Uhr verrechnen wir pro angebrochene Stunde:

bis 100 Personen	CHF	250
bis 200 Personen	CHF	500
bis 300 Personen	CHF	750
bis 1000 Personen	CHF	1000
bis 1500 Personen	CHF	2000

Houssen

Geben Sie dem festlich gedeckten Tisch den per-fekten Schliff mit passenden Stuhl-Houssen. Im Al-legra sind die Houssen im Menüpreis inklusive. Auf La Bellezza und in allen anderen Räumen können Sie weisse Stuhl-Houssen ab 10 CHF dazu-mieten.

Runde Tische

Das Allegra ist immer mit runden 8er-Tischen be-stückt. In den übrigen Räumen verrechnen wir für die Bereitstellung einen Zuschlag von CHF 50 pro runden Tisch. Eine tolle Alternative wären unsere 8er-Blocktische oder längliche Tafeln, die ebenfalls sehr festlich wirken.

Technische Hilfsmittel

Klavier gestimmt nach Ihrem Wunsch	CHF 100 nach Aufwand
--	----------------------------

Flügel Marke Boston, 178 cm, gestimmt nach Ihrem Wunsch	CHF 300 nach Aufwand
--	----------------------------

Stereoanlage mit Mini-Disk/CD-Wechsler	CHF 100
--	---------

B&O-Stereoanlage mit CD-Wechsler und Tape (nur im Giardino)	CHF 150
--	---------

Beamer inkl. Leinwand	CHF 100
------------------------------	---------

Modernste Beamer-Audio-Anlage (La Bellezza) (Filmtechnik) Beamer-Präsentation auf 4 elektronischen Leinwänden (400x300), Soundsystem, Mikrofon	CHF 800
--	---------

zuzüglich Techniker (obligatorisch) pro Stunde	CHF 100
---	---------

Technische Unterstützung pro Stunde	CHF 100
--	---------

TV-Videoanlage Super-VHS	CHF 60
---------------------------------	--------

DVD mit TV	CHF 60
-------------------	--------

Bühne maximal 20 m², pro m²	CHF 30
--	--------

Rednerpult inkl. Mikrofon	CHF 150
----------------------------------	---------

Mikrofonanlage, Headset mit Kabel	CHF 250 CHF 150
---	--------------------

Mini-Boxen für Notebook	CHF 30
--------------------------------	--------

Musiker, Künstler, Komiker

Gute Unterhaltung wirkt sich positiv auf Ihren Anlass aus. Lassen Sie sich deshalb von Spezia-listen beraten: Links zu Künstleragenturen finden Sie auf unserer Website – oder verlangen Sie un-sere aktuelle Agenturliste.

Extrazüge

Empfangen Sie Ihre Gäste am Hauptbahnhof und geniessen Sie eine Fahrt im eigenen Extrazug auf den Uetliberg. Das Extrafahrten-Team der SZU berät Sie gerne bei der Anreise oder der Rückfahrt nach 24.00 Uhr. Verlangen Sie eine Offerte unter 044 206 45 07 oder senden Sie eine E-Mail an: szuextra@szu.ch

Relaxed auf den Uetliberg

Das Hotel UTO KULM befindet sich in einem autofreien Naherholungsgebiet – dem Uetliberg. Es gibt verschiedene Park-Möglichkeiten in Zürich und der Umgebung – doch zu guter Letzt gelangen Sie nur mit der SZU oder zu Fuss in unser Hotel. Ab der Endstation Uetliberg führt ein 7-minütiger Spaziergang zum Hotel.

Anreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln

Ihre Anreise ab Hauptbahnhof Zürich

Mit der SZU (S10), Gleis 2, können Sie jede halbe Stunde in nur 20 Minuten Bahnfahrt bis zur Endstation Uetliberg fahren. (Samstag und Sonntag alle 20 Minuten) Die aktuellen Fahrplanzeiten finden Sie im Internet unter www.szu.ch.

Auf Wunsch werden gehbehinderte Gäste sowie Gepäck von Hotel- und Seminargästen bei der Endstation Uetliberg abgeholt. Bitte teilen Sie uns einen Tag im Voraus Ihre Ankunftszeit mit.

Ihre Anreise vom Flughafen Zürich-Kloten

Pro Stunde fahren mehrere Züge nach Zürich-Hauptbahnhof. Im Hauptbahnhof steigen Sie um in die SZU (S10), Gleis 2. Die SZU fährt jede halbe Stunde in nur 20 Minuten Bahnfahrt bis zur Endstation Uetliberg. (Samstag und Sonntag alle 20 Minuten) Die aktuellen Fahrplanzeiten ab Flughafen bis zur Endstation Uetliberg finden Sie im Internet unter www.sbb.ch.

Ausführliche Wegbeschreibungen: www.utokulm.ch.

Anreise zu Fuss

Die gut gepflegten Wanderwege laden zu einem gemütlichen Spaziergang auf den Uetliberg ein. Folgende Ausgangspunkte sind empfehlenswert:

- ab Albisgüetli ca. 45 Minuten
- ab Triemli ca. 60. Minuten
- ab Uitikon-Waldegg ca. 45 Minuten

Anreise mit dem Auto

Sie kommen vom Bündnerland auf der A3

Ihre Anreise mit dem Auto bis Parkplatz Feldermoos in 8142 Uitikon-Waldegg

- Autobahnausfahrt Westring
- Ausfahrt Uitikon
- Richtung Uitikon
- Richtung Zürich
- 200 m nach der Lichtsignalanlage in Uitikon-Waldegg befindet sich der Parkplatz Feldermoos auf der linken Seite. (links einspuren)

Sie kommen von St. Gallen auf der A1

Ihre Anreise mit dem Auto bis Parkplatz Feldermoos (Birmensdorferstrasse) in 8142 Uitikon-Waldegg

- Durch den Gubristtunnel (Nordumfahrung Zürich)
- Westring Richtung Chur A3/A4
- Ausfahrt Uitikon
- Richtung Uitikon
- Richtung Zürich
- 200 m nach der Lichtsignalanlage in Uitikon-Waldegg befindet sich der Parkplatz Feldermoos auf der linken Seite. (links einspuren)

Sie kommen von Bern auf der A1

Ihre Anreise mit dem Auto bis Parkplatz Feldermoos (Birmensdorferstrasse) in 8142 Uitikon-Waldegg

- Kreuz Limmattal
- Westring Richtung Chur A3/A4
- Ausfahrt Uitikon
- Richtung Uitikon
- Richtung Zürich
- 200 m nach der Lichtsignalanlage in Uitikon-Waldegg befindet sich der Parkplatz Feldermoos auf der linken Seite. (links einspuren)

Sie kommen von Luzern auf der A4

Ihre Anreise mit dem Auto bis Parkplatz Feldermoos (Birmensdorferstrasse) in 8142 Uitikon-Waldegg

- Bei der Verzweigung Zug in Richtung Zürich fahren
- Ausfahrt Uitikon
- Richtung Uitikon
- Richtung Zürich
- 200 m nach der Lichtsignalanlage in Uitikon-Waldegg befindet sich der Parkplatz Feldermoos auf der linken Seite. (links einspuren)

Ihre Anreise ab Parkplatz Feldermoos (Birmensdorferstrasse) in 8142 Uitikon-Waldegg (SZU)

Fussweg sieben Minuten/Naturstrasse

Überqueren Sie die Fussgängerbrücke, gehen Sie die Naturstufen hoch bis zum Bahngleis und dann nach rechts ca. 300 Meter bis zur Bahnstation Uitikon-Waldegg.

Fussweg zehn Minuten/asphaltierte Strasse

Vom Parkplatz aus rechts der Strasse entlang bis zur zweiten Tankstelle. Benutzen Sie die Fussgängerunterführung und wechseln Sie die Strassenseite. Anschliessend führt Sie ein asphaltierter Weg durch den Wald bis zur Bahnstation.

Ausführliche Wegbeschreibungen: www.utokulm.ch.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1 Reservation

Die Reservationsvereinbarungen und deren Änderungen betreffend Leistungen von der Hotel UTO KULM AG werden für das Hotel erst verbindlich, wenn sie durch das Hotel bestätigt und durch den Auftraggeber schriftlich rückbestätigt sind.

2 Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber verpflichtet sich, die Teilnehmerzahl möglichst frühzeitig zu melden. Abweichungen von mehr als 20% müssen mind. vier Wochen vor dem Veranstaltungstermin schriftlich gemeldet werden. Die definitive Teilnehmerzahl muss spätestens 48 Stunden vor dem Anlass schriftlich mitgeteilt werden. Diese Personenzahl dient als Basis für die Abrechnung. Für nicht erscheinende Gäste werden nach Abzug von 5% Toleranz die vollen Menukosten verrechnet.

3 Annullation der Reservation

3.1 Bei Annullationen von definitiv gebuchten Anlässen werden folgende Annullationskosten verrechnet:

Private Gruppen bis 39 Personen (ohne Übernachtung)
Firmengruppen bis 99 Personen (ohne Übernachtung)

Annullierungszeitpunkt/Anzahl Tage vor dem Anlass	Anspruch der Hotel UTO KULM AG
60 bis 31 Tage	25% der Menukosten jedoch mindestens CHF 20 pro Person
30 bis 11 Tage	50% der Menukosten, jedoch mindestens CHF 35 pro Person
10 Tage bis 1 Tag	75% der Menukosten, jedoch mindestens CHF 50 pro Person
Absage am Anlasstag	100% der Menukosten, jedoch mindestens CHF 80 pro Person

Private Gruppen ab 40 Personen (ohne Übernachtung)
Firmengruppen ab 100 Personen (ohne Übernachtung)
Die Hotel UTO KULM AG verlangt bei der definitiven Bestätigung eine angemessene Anzahlung.

Annullierungszeitpunkt/Anzahl Tage vor dem Anlass	Anspruch der Hotel UTO KULM AG
bis 6 Monate	Die Vorauszahlung wird vollumfänglich zurückerstattet
6 Monate und später	Die Vorauszahlung wird nicht zurückerstattet.

3.2 Kurzfristige Absagen (0-30 Tage vor dem Anlass) von mehr als 20% der angemeldeten Gäste werden gemäss Ziff. 3.1 verrechnet.

3.3 Annullierungen einzelner Hotelzimmer (bis 10%) sind bis 48 Stunden vor dem Anlass kostenlos. Bei späterer Annullierung oder bei Nichtanreise eines Gastes werden

die Kosten für eine Übernachtung verrechnet. Kurzfristige Absagen (2-30 Tage vor dem Anlass) von mehr als 10% der Hotelzimmer, werden mit CHF 100 pro Zimmer verrechnet.

3.4 Hat die Hotel UTO KULM AG begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses gefährdet, ist dieses berechtigt, die Reservationsvereinbarung jederzeit entschädigungslos aufzulösen.

4 Haftung

Die Hotel UTO KULM AG haftet nur bei absichtlicher oder grobfahrlässiger vertraglicher oder ausservertraglicher Schädigung. Der Verschuldensnachweis obliegt dem Gast. Jede weitere Haftung (leichte, mittlere Fahrlässigkeit; Kausalhaftung) wird wegbedungen.

5 Weitere Bestimmungen

5.1 Der Kunde bezieht sämtliche gastgewerbliche Leistungen von der Hotel UTO KULM AG.

5.2. Raumänderungen bleiben dem Hotel vorbehalten, soweit dies unter Berücksichtigung der Interessen des Hotels für den Veranstalter zumutbar ist.

5.3 Anzeigen in den Medien (wie Zeitungen, Radio, Fernsehen, Internet) mit dem Hinweis, dass die Veranstaltung im UTO KULM stattfindet, bedürfen grundsätzlich der vorherigen schriftlichen Zustimmung durch die Hotel UTO KULM AG.

5.4 Verlängerungen von Veranstaltungen über Mitternacht hinaus sind nur bei vorgängiger Absprache möglich. Allenfalls erforderliche Bewilligungen bleiben vorbehalten.

5.5 Der Gast haftet für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn bzw. seine Gäste verursacht werden, ohne dass das UTO KULM dem Gast ein Verschulden nachweisen muss. Betreffend den vom Gast, Veranstalter, Referenten oder Dritten eingebrachten Sachen, Kleidern oder Materialien wird seitens der Hotel UTO KULM AG jede Haftung wegbedungen. Der Veranstalter kann Material nach einer Veranstaltung in unserem Hause entsorgen. Das Hotel behält sich vor, bei grösseren Mengen eine Entsorgungspauschale zu verrechnen.

5.6 Bei Seminaren und Banketten, ist der Veranstalter für sämtliche erforderlichen Versicherungen (insbesondere für eingebrachte Sachen) verantwortlich. Die Hotel UTO KULM AG kann den Nachweis dieser Versicherung verlangen.

5.7 Zahlungsmodalitäten: Die Hotel UTO KULM AG ist berechtigt, im Umfang der Reservation ganz oder teilweise Vorauszahlung zu verlangen; insbesondere bei grossen Anlässen oder wenn der Kunde mit dem Veranstalter nicht identisch ist. Ohne andere Absprache stellt die Hotel UTO KULM AG dem Kunden die Rechnung im Anschluss an die Veranstaltung. Diese ist innert 15 Tagen ab Rechnungsdatum zahlbar.

5.8 Anwendbares Recht/Gerichtsstand
Anwendbar ist ausschliesslich schweizerisches Recht. Gerichtsstand: Hotel UTO KULM AG, Stallikon

5.9 Änderungen der Geschäftsbedingungen bedürfen der Schriftlichkeit.