



CAVEAU





DER WEINKELLER MIT CHARME ★★★★★

Feiern Sie Ihren Anlass im neuen Caveau mit rustikalem Stil. Der richtige Ort, ein Fest in kleinem Rahmen zu zelebrieren. Geniessen Sie das einzigartige Ambiente und lassen Sie sich von den köstlichen Speisen verzücken. Unser Küchen-Team hat speziell für Sie eine genussreiche Karte zusammengestellt.

Im Caveau haben Sie die Möglichkeit, exklusive Weindegustationen durchzuführen. Erfahren Sie mehr über die edlen Tropfen und deren Geheimnisse.

Das Caveau bietet auch für Aperitifs den perfekten Rahmen und einen gemütlichen Einstieg für einen schönen Abend.

Das Caveau

-  Bankette von 15 bis 32 Personen
-  ZVV- Bahnбилlet für die Hin- und Rückfahrt (nur in Kombination mit einem Menu)
-  Ausgewählte Speisen speziell für das Caveau
-  Für eine Aperitif- und Weinempfehlung steht Ihnen unser Sommelier gerne für eine individuelle Beratung zur Verfügung

Unser Küchenchef empfiehlt:

Vorspeisen-Variation Italien

(präsentiert auf einem Turm)


Parmaschinken, Bresola, Parmesan, marinierte junge Artischockenherzen, gefüllte Auberginen-Röllchen, Gemüse-Käse-Spiesschen, gefüllte Peppadews, Involtini Caprese, Oliven, Foccacia Brötchen

Grilliertes Bison-Filet

serviert auf würzigem Bohnen-Ragout
begleitet von knusprig gebratenen Sesamkartoffeln

Gefüllte Crêpes mit Trauben-Sorbet

CHF 119.50 pro Person inklusive ZVV-Bahnбилlet

-  Sie haben auch die Möglichkeit, Ihr eigenes Menu aus den nachfolgenden Köstlichkeiten zusammenzustellen. Bitte beachten Sie, dass nur jeweils eine einheitliche Vorspeise, ein einheitlicher Hauptgang und ein einheitliches Dessert möglich sind



www.utokulm.ch

Hotel **UTO KULM AG** Top of Zürich 8143 Uetliberg/Zürich
Tel. +41 (0)44 457 66 66 Fax +41 (0)44 457 66 99
info@utokulm.



Vorspeisen

Gourmet Variation

Terrine, Hirsch Carpaccio, Trüffel Brie
und Saisonsüppchen im Shot Glas
CHF 28 pro Person

Junge Blattsalate an asiatischer Sesam Sauce
mit gebratenen Krabbenküchlein
CHF 20 pro Person

Tessiner Risotto
mit Steinpilzen, Thymian
und gebratenem Kaninchenfilet
CHF 18 pro Person

Edler Heilbutt-Lachsstrudel
mit leichter Orangen-Mascarpone Sauce
und Wildreismix
CHF 18 pro Person

Hauptspeisen

Zartes Hirschfilet
an Feigen-Portweinsauce
begleitet von zweifarbigen Polentaküchlein
und buntem Gemüsebouquet
CHF 55 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Grilliertes Bison-Filet
serviert auf würzigem Bohnen-Ragout begleitet von
knusprig gebratenen Sesamkartoffeln
CHF 66 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Duett vom Lamm
Lamm Rack kombiniert mit einem saftigen Lammfilet
auf Rosmarin-Schalotten-Jus
Kartoffel-Lauch-Gratin
und frisches Marktgemüse
CHF 59 pro Person inklusive ZVV-Bahnbillett

Aus unseren Bankettunterlagen können zusätzlich die
Menus 12 «Pulcinella» bis Gourmetmenu «Vivaldi»
ausgewählt werden.

Vorspeisen Variationen (präsentiert auf einem Turm)

Italien

Parmaschinken, Bresola, Parmesan, marinierte junge
Artischockenherzen, gefüllte Auberginen-Röllchen,
gefüllte Peppadews, Gemüse-Käse-Spiesschen, Involtni
Caprese, Oliven, Focaccia Brötchen
CHF 31 pro Person

Frankreich

Rauchlachs-Roulade, marinierte Riesencrevetten,
Entenleber-Terrine, geräuchertes Forellenfilet an Kerbel-
Meerrettichschaum, Roastbeef-Röllchen, Marroni
Pastete, Entenbrüstchen an Honigsauce
CHF 31 pro Person

Spanien

Jamón Serrano, Chorizzo Mousse, Ziegenkäse, Oliven
Tapenade, Meeresfrüchtesalat im Schälchen, Avocado
mit Olivenöl, Oliven und getrocknete Tomaten, Baquette
CHF 31 pro Person

Süssspeisen

Gefüllte Crêpes mit Trauben-Sorbet
CHF 12 pro Person

Sabayon mit Marsala
CHF 12 pro Person

Beeren-Türmchen mit Knusperhüppe
CHF 12 pro Person

Dessertbuffet mit erweitertem Käsebrett
CHF 12 pro Person

