



Bankettunterlagen

Menus und Weine im UTO KULM

Aperitifvorschläge

Der erste Eindruck entscheidet

Wir machen Ihnen nicht nur einen, sondern gleich vier Vorschläge. Finden Sie auf dieser Seite unsere Empfehlung für einen kleinen Aperitif, mit dem Sie Ihre Gäste bei uns empfangen und die herrliche Aussicht geniessen können. Alle Aperitive sind nur im Zusammenhang mit einem Bankettmenu buchbar und gelten ab 10 Personen.

Sie können natürlich auch ganz nach Ihrem Wunsch etwas Neues kombinieren. Die vollständige Liste unseres Fingerfood- und Aperitif-Angebots finden Sie auf den folgenden Seiten. Für einen Aperitif mit anschliessendem Menu empfehlen wir fünf Komponenten. Für einen Aperitif riche empfehlen wir mindestens acht Komponenten.

Aperitif Nr. 1

- Fendant de Sion (1.5dl)
- Orangensaft und Mineral
- Tortilla Chips
mit Salsa mexicana

CHF 19 p.P.

Aperitif Nr. 2

- Räuschling, Zweifel Weine (1.5dl)
- Orangensaft und Mineral
- Hobelkäse (25g), Bündnerfleisch (25g),
Rohschinken (25g)

CHF 31 p.P.

Aperitif "Berkel"

- 20g Parmaschinken
- 20g Parmesan
- Focciawürfel
- Gegrilltes Gemüse
- Getrocknete Tomaten, Oliven

CHF 25 p.P.

CHF 150 pauschal

obligatorisch für bediente Berkelmaschine

optional:

CHF 33 p.P. inkl 1.5dl Roero Arneis

CHF 10 pro 100g Parmaschinken extra

Individuelle Aperitife

Die Mindestbestellmenge pro Apero-Snack ist 10 Stück

Saisonale Schaumsuppe

Spargel, Tomate, Kürbis oder Karotten-Ingwer *M/G* CHF 4.50

Saisonale Kaltschale

Gurke, Melone oder Gazpacho *M/G* CHF 4.50

Mousse

Thunfisch *F/M* CHF 3.50

Gemüse *M* CHF 3.50

2 Datteln

mit Kräuterfrischkäse gefüllt *M* CHF 4.50

2 Wraps

Kräuterfrischkäse (vegetarisch) *M* CHF 4.50

Lachs CHF 4.50

Trutenbrust *M* CHF 4.50

Crostini

Rindfleischtatar *G/S4* CHF 4.00

Tomaten und Basilikum *G* CHF 3.50

2 Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch)

Sweet-Chili-Sauce *G/S1/S2/S3* CHF 3.50

2 Samosas

Mango-Chutney *G/S1/S2/S3* CHF 4.50

2 Meatballs

Tomatensalsa *G/E1* CHF 5.00

2 Crevetten

im Knuspermantel, Sweet-Chili-Sauce *G/W* CHF 7.00

1 Quiche Lorraine

Sour Cream *G/E1/M* CHF 6.00

| | |
|---|-----------|
| Tomaten-Mozzarella am Spiess <i>M</i> | CHF 4.00 |
| Mediterran marinierte Oliven, Parmesan (20g), getrocknete Tomaten, Focaccia <i>G/M</i> | CHF 12.50 |
| Bündner Spezialitäten "gronda fom" Rohschinken (50g), Bündner Fleisch (50g), Bergkäse (50g) <i>M</i> | CHF 34.00 |
| Flammkuchen (geschnitten) im Speck und Zwiebeln | CHF 28.00 |



Man soll dem Leib etwas Gutes
bieten, damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.

Winston Churchill (1874–1965)

Flying-Menus

Für den ungezwungenen Abend

Die Alternative zum «klassischen» Dinner ist eine willkommene Abwechslung.

Flying-Menu 1

- Safranroulade mit Frischkäse confierter Cherrytomate *G/M/E1*
- Saisonale Schaumsuppe *G/M*
(Spargel, Tomate, Kürbis, Karotten-Ingwer) *G/M/E1*
- Kreolischer Mango-Poulet-Salat im Glas *E1*
- Risotto, saisonale Pilze *M*
- Kalbsbraten, Kartoffelstock *SE/M*
- Pouletsatay-Spiessli, Wokgemüse *S1/S2/S3*
- Zweierlei Tobleronemousse *M/E1/N*
- Kokos-Panna Cotta *M*
- Orangen-Dattel-Salat

CHF 57 p.P.

Flying-Menu 2

- Saisonale Schaumsuppe im Shotgals *G/M*
(Spargel, Tomate, Kürbis, Karotten-Ingwer)
- Tartelette, Lachsforellenmousse *G/F/M*
- Frischer Papayasalat, Surimi, Limonenöl *F/W/S2/S3*
- Rinds-Carpaccio, Parmesanflocken *M*
- Champagner-Risotto, Crevetten *G/M/W*
- Lauwarmer Lachs, Fenchelpurée und Zitronengrassauce *M*
- Entenbrüstchen, Honig-Soya-Sauce und Gemüse *S1/S2/S3*
- Rindsfiletini, Wok-Gemüse *S1/S2S/S3/**
- Zweierlei Tobleronemousse *M/N/E1*
- Piña-Colada-Mousse *M/E1*
- Exotischer Fruchtsalat im Glas

CHF 84 p.P.

Die Flying-Menus sind ab 30 Personen buchbar.

Bankettmenüs ganzjährig

Von der Vorspeise über den Hauptgang bis zum Dessert

Die Bankettmenüs in unterschiedlichen Preisklassen und nach Jahreszeit hat unser Küchenchef für Ihren Anlass ab 10 Personen zusammengestellt. Gern passen wir diese Menüs für Sie an oder Sie stellen sich Ihr persönliches Wunschmenü selbst zusammen. Auf den nachfolgenden Seiten ist eine reiche Auswahl. Für einen Nachservice des Hauptgangs mit allen Komponenten verrechnet das UTO KULM einen Zuschlag von CHF 10 pro Person.

Menu 1

- Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing
- Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti *M/G*
- Apfelstrudel *M/G/E1/N* mit Vanillesauce

CHF 56 p.P.

Menu 2

- Blattsalat an Kräuter-Vinaigrette mit gerösteten Sonnenblumenkernen
- Glasiertes Schweinsnierstück an Calvados-Rahmsauce mit Bandnudeln und Karottengemüse *M/G/E1/N*
- Dessert-Trilogie

CHF 63 p.P.

Menu 3

- Rucola-Salat an Balsamico-Dressing Parmesanflocken, Cherry-Tomaten und Baumnüsse *SE/N/M*
- Glasierter Kalbsschulterbraten Madeira-Jus, Polentaschnitte Gemüsebouquet *S1/M/E1*
- Orangen-Kompott parfümiert mit Grand Marnier, Sauerrahmglace *E1/M*

CHF 65 p.P.

Menu 4

- Gemüseterrine mit Tomatensalsa und Salatbouquet
- Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Butterrösti *M/G*
- Gratinierte Waldbeeren mit saisonalem Eis *M/G/E1*

CHF 75 p.P.

Bankettmenüs ganzjährig

Menu 5

- Lachs-Variation:
Tatar verfeinert mit Pernod
und Schnittlauch, Roggenbrot
Lachs-Rose mit Avocadocrème *F/G/M*
- Rosa gebratenes Lammrack am Stück
serviert mit Bratkartoffeln
Jus, Grillgemüse-Türmchen *S1*
- Apfelstrudel mit Vanillesauce *G/M/N/E1*

CHF 85 p.P.

Menu 6

- Eisbergsalat
mit sautierten Speckwürfeln
und gehacktem Ei
- Kräutersüppchen mit einem
gebratenem Crevettenspiess *M/K*
- Maispoularde mit Bratkartoffeln
und geschmortem Gemüse *S1*
- Schokoladenterrine
mit Mango-Minze-Salat *M/N*

CHF 77 p.P.

Menu 7

- Blattsalat mit Trauben
und Rauchlachs *F*
- Apfel-Selleriesuppe
mit Speck-Croûtons *S1/M/G*
- Am Stück gegartes Roastbeef
mit Sauce Béarnaise Rosmarin
kartoffeln, Gemüsebouquet *M/E1/**
- Orangenmousse
mit Dattelpotpott *M/E1*

CHF 89 p.P.

Menu 8

- Kopfsalat mit gebratenen Pilzen
an Uetliberg-Vinaigrette
- Hausgemachte Cappelletti
mit saisonaler Garnitur
und gehobeltem Parmesan *M/G/E1*
- Geschmortes Kalbsbäggli
mit Bramata-Polenta
und Gemüsebeet *G/M/S1*
- Schokolade mal Anders *G/M/E1/N*

CHF 94 p.P.

Bankettmenüs ganzjährig

Menu 9

- Bresaola mit Olivenöl verfeinert
Belper Knolle und Pinienkerne *M/N*
- Schwarzwurzelsuppe
mit Baumnussöl *M/N/G*
- Kalbs-Rib-Eye mit Caponata
Kartoffelgnocchi, Marsala-Jus *G/E1/M/SE*
- Warmes Schokoladentörtchen
mit Beerenragout
und Vanille-Glace *M/E1*

CHF 98 p.P.

Menu 10

- Grillierte Jakobsmuscheln
auf Erbsen-Minze-Püree *K/M/S1*
- Tomatencrèmesuppe mit Pesto *M/N*
- Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Ofenkartoffeln und Grillgemüse *M/SE/**
- Käseplatte "Tour de Suisse"
mit Nüssen, Feigensenf
und Birnenbrot *G/M/N/S4*
- Champagner Sabayone
mit exotischen Früchten *M/E1/SE*

CHF 111 p.P.

Menu 11

- Bündner Spezialitäten-Variation
- Mandelschaumsuppe
parfümiert mit Amaretto *M/N*
- Gebratener Frischlachs
auf pikanter Gurken-Sauerrahm-Salsa
und Tomatenflakes *M/F*
- Kalbshohrücken
mit Pommes Dauphine
und Gemüsebeet *M/G/S1/SE*
- Limettensorbet mit Ananas-Chili-Ragout

CHF 119 p.P.

Menu 12

- Geräucherte Entenbrust und
Kirsch-Chutney
an Salatbouquet mit Vinaigrette *S1*
- Karotten-Orangensuppe
mit Ingwerschaum *M/S1*
- Gegrilltes Zanderfilet auf Ratatouille *F*
- "Surf & Turf"
Gebratenes Rindsfiletmedaillon
und Riesencrevette mit
Kartoffel-Zitronengras-Gratin *S1/M/SE/**
- Mille-Feuille gefüllt mit
weissem Schokoladenmousse *G/M/E1/N1*

CHF 130 p.P.

Bankettmenüs Frühling

Frühling 1

- Spargelcrèmesuppe mit Chili-Croûtons *G/M*
- Kalbsinvoltini mit Frühlingszwiebeln und Frischkäse serviert mit Safranrisotto und Kefen *M*
- Mascarpone-Crème mit Streuseln und frischen Beeren *M/G*

CHF 68 p.P.

Frühling 2

- Salat mit weissem Spargel Erdbeeren und Portulak verfeinert mit weissem Balsamico *SE*
- Filet vom Pata Negra Schwein im Rohschinkenmantel, mit gebratenen Spargeln Kartoffelmousseline *S/M*
- Lemon-Cheesecake *M/E1/G*

CHF 76 p.P.

Frühling 3

- Kopfsalatherzen mit Kaninchenfilet und Randensprossen
- Bärlauch-Risotto mit gezupftem Büffelmozzarella und Zitronenöl *M*
- Rindsfilet mit Eschalotten-Jus Kartoffel-Selleriepüree und junge Karotten *S1/SE/M/**
- Baileysparfait mit Kaffeeschaum *M/G*

CHF 104 p.P.

Frühling 4

- Spinatsalat mit karamelisiertem Apfel
- Bärlauchcrèmesuppe mit Crostini *M/G*
- Rhabarbersorbet mit Prosecco *SE*
- Lamm-Nierstück mit Marsala-Jus Kartoffel-Kräuter-Galetten Frühlingsgemüse *SE/G/M*
- Beeren mal Anders

CHF 99 p.P.

Frühling 5

- Spargelquiche mit Rauchlachs und Mascarpone-Honig-Crème *G/M/F/E1*
- Leicht geräucherte Entenkraftbrühe mit pochiertem Wachtelei *E1*
- Blätterteigkissen mit sautierten Pilzen und Weissweinsauce *G/M*
- Kalbsfiletmedaillons, Cognac-Rahmsauce Frühlingsgemüse und Butternudeln *G/M*
- Panna Cotta mit Rhabarberkompott *M*

CHF 125 p.P.

Bankettmenüs Sommer

Sommer 1

- Parmaschinken mit Honigmelone und mariniertem Rucolasalat
- Entrecôte mit Limetten-Hollandaise Kartoffel-Lauch-Gratin und Sommergemüse **/MSE/E1*
- Geschmorter Pfirsich mit Nougat-Glace *M/E1/N*

CHF 81 p.P.

Sommer 2

- Tafelspitz-Terrine mit Brunnenkresse und Apfel-Meerrettichschaum *SE/S1*
- Gebratenes Kalbssteak mit einer Oliven-Tomaten-Kruste auf Limoncello-Risotto *M/G*
- Erdbeer-Tiramisù mit Schokoladen-Glace *G/M/E1/N*

CHF 88 p.P.

Sommer 3

- Tomaten-Mousse mit Büffel-Mozzarella und Oliven-Crostini *M/G*
- Gazpacho "Andaluz" *G*
- Duett vom Kalb: Nierstück und geschmortes Bäggli mit sommerlichem Gemüsebouquet und sautierten neuen Kartoffeln *M/G*
- Dessert-Trilogie

CHF 99 p.P.

Sommer 4

- Rinds-Carpaccio mit gehobelter Belper Knolle Olivenöl extra vergine und Rucola *M/**
- Melonenkaltschale mit Prosecco *SE*
- Cassis-Sorbet mit seinem Likör
- Am Stück gebratenes Kalbsfilet mit Pilzen und Broccoli Kartoffel-Galetten *M/E1/G*
- Beeren-Parfait mit Mascarpone und Mandelschaum *M/E1/N*

CHF 122 p.P.

Sommer 5

- Tuna Sashimi auf Teriyaki-Sauce und Shiso Kresse *S2/S3*
- Kokos-Zitronengrassuppe mit Mango *S1/S2/S3*
- Seeteufelmedaillons mit Beurre blanc und jungem Blattspinat *M/F*
- Saftiges Kalbs-Rib-Eye an würzigem Limetten-Rosmarin-Schaum Tagliatelle und marktfrisches Gemüse *G/M*
- Amaretto-Parfait mit Mascarponeschaum und süssen Erdbeeren *M/G/E1*

CHF 127 p.P.

Bankettmenüs Herbst

Herbst 1

- Eisbergsalat mit gebratenen Pfifferlingen Trauben und Kürbiskernen
- Wildschwein-Kotelett am Stück gebraten Röteli-Jus, geschmortes Wurzelgemüse und Bratkartoffeln *M/G*
- Maroni-Parfait auf Schokoladenbiscuit mit Zwetschgenkompott *N/M/E1*

CHF 70 p.P.

Herbst 2

- Hirsch-Carpaccio mit Kürbiskernöl Parmesanflocken, geröstete Pekannüsse *N/M*
- Rosa gebratenes Rindsfilet am Stück Pfeffer-Rahmsauce , mit hausgemachten Spätzli und Wirsing **M/G/E1*
- Dunkles Schokoladenmousse verfeinert mit Orangenfilets *N/M/E1*

CHF 89 p.P.

Herbst 3

- Hausgemachte Wildterrine *NM/E1* mit Waldorfsalat, Preiselbeerschaum
- Kürbiscrèmesuppe mit eigenem Öl *M*
- Am Stück gebratenes Hirsch-Entrecôte mit hausgemachten Spätzli *N/G/E1* Rotweibirne und Cognac-Rahmsauce
- Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott *G/M/E1*

CHF 92 p.P.

Herbst 4

- Baby-Lattich mit geräucherter Forelle und Kürbis-Chips *M/E1*
- Hirsch-Tartar mit karamelierten Schalotten und Brioche Toast *M/G*
- Zwetschgen sorbet mit Vieile Prune
- Hirschfilet mit hausgemachten Spätzli Rotkraut, Rosenkohl und Rotweibirne *M/G/E1*
- Crema Catalana mit Kumquats und Thymian *M/E1*

CHF 119 p.P.

Herbst 5

- Gebratene Steinpilze verfeinert mit Parmesanflocken und Kräutersalat *M*
- Pochierter Lachs mit eigenem Kaviar Weisswein-Sauce auf Grillgemüse *F/M/G*
- Quittensorbet mit Champagner *SE*
- Bison-Entrecôte, Rotwein-Jus Kartoffel-Trüffel-Tarte, Rosenkohl und Mini-Patisson *M/G/E1*
- Pate a Choux mit Maroni-Mousse-Füllung verfeinert mit Orangenfilets *G/M/E1*

CHF 142 p.P.

Bankettmenüs Winter

Winter 1

- Nüsslisalat mit Curry-Nüssen und Uetliberg-Vinaigrette *N/SE/E1*
- Perlhuhnbrust mit Waldpilz-Risotto Ratatouille und Rosmarin-Jus *M*
- Zimt-Crème-Brûlée *M/E1*

CHF 65 p.P.

Winter 2

- Pastinakencrèmesuppe mit gehobelter schwarzer Baumnuss *G/M/N*
- Duett vom Kalbsfilet und Kalbshaxen-Ragout auf cremiger Polenta mit glasierten Schwarzwurzeln und gebackenem Kürbis *G/M*
- Glühwein-Parfait *M/E1*

CHF 85 p.P.

Winter 3

- Nüsslisalat mit Speck, Trauben und Feigen an Balsamico-Dressing *SE*
- Kürbis-Risotto verfeinert mit Chorizo *M*
- Rosa gebratene Entenbrust mit Apfel-Rotkraut und gebackenen Süsskartoffeln
- Lebkuchen-Panna Cotta mit orientalischen Feigen *N/M*

CHF 92 p.P.

Winter 4

- Randen-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse **/M*
- Kartoffel-Sauerrahmsuppe *SE/M* mit Trüffelöl
- Zanderfilet auf asiatischem Gemüse *S2/S3/F*
- Kalbsrücken am Stück gebraten mit Limonen-Kartoffelmousseline und glasiertem Rosenkohl *SE/M/G*
- Maroni-Mousse mit Zimt-Pflaumen *M*

CHF 123 p.P.

Winter 5

- Kürbis-Crème-Brûlée mit Salsiz *M/E1*
- Rindskraftbrühe mit Steinpilz-Ravioli *E1/G/M*
- Gebratener Wolfsbarsch auf Rahmwirsing *F/SE/M*
- Rindsfiletmedaillon "Rossini" mit gebratener Entenleber serviert mit Trüffel-Risotto und Gemüse garnitur **/M*
- Portweinbirne mit Honig-Frischkäse *M*

CHF 135 p.P.

Fisch-Vegetarisch-Vegan

alternative Hauptgerichte

FISCH

Seeteufelmedaillons

auf Blattspinat, mit Beurre Blanc

Weisswein-Risotto und confierte Kirschtomaten *F/M*

CHF 38.00

Gebratenes Zanderfilet

auf asiatischem Gemüse und Kokosreis *F/S1/S2/S3*

CHF 36.00

Pochierter Lachs

mit seinem Kaviar, Kartoffelmousseline

Weissweinsauce und Grillgemüse *F/M/G*

CHF 34.00

VEGETARISCH

Hausgemachte Cappelletti

mit Bergkäse-Füllung und saisonaler Garnitur *G/M/E1*

CHF 32.00

Kartoffel-Gnocchi

mit getrockneten Tomaten

saisonalen Pilzen und zweierlei Pesto *G/M/E1/N*

CHF 29.50

VEGAN

Asiatisches Gemüse-Curry

mit Basmatireis

Granatapfelkerne und Papadam *S1/S2/G*

CHF 32.00

Grillbuffet

Der Uetliberg ist nicht nur am 1. August ein beliebter Ort zum Grillieren. Für Ihren Anlass bringen wir gern die Holzkohle zum glühen und stellen Ihnen ein grosses Buffet vom Grill zusammen.

Grillbuffet «Uetliberg»

ab 30 Personen

Antipasti

Artischockenherzen, grillierte Auberginen, Zucchetti und Peperoni, Tomaten mit Mozzarella, getrocknete Tomaten, Oliven und Parmesan, Crevettencocktail, Focaccia

Salate

Griechischer Salat, Gemüse- und Blattsalate aus eigenem Anbau mit Zwiebeln, Croûtons, gehacktem Ei, Sonnenblumen- und Kürbiskernen, gebratenen Speckwürfeln
Hausdressing mit Knoblauch, French Dressing, italienische Salatsauce

Grilladen

Roastbeef (80g), Pouletschenkel (80g), Spare-Ribs (80g), Lammracks (60g), Wiediker Grillwurst (1 St.), Crevetten am Spiess (1 St.), Lachs (60g)

Saucen

Kräuterbutter, Schnittlauch-Sauerrahm, Barbecue, Sc.Hollandaise, Chimichurri-Sauce

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, gebratener Reis, Saisongemüse, Maiskolben

Desserts

Beerencrumble, Früchteplatte, Tiramisu, Früctemousse, Crème brûlée, Glaces, Sorbets, Schokoladenmousse, Profiteroles, Passionsfrucht-Panna Cotta, Schokoladenkuchen

CHF 99 p.P.

| | |
|---------------------------------|---|
| Buffet à discretion/Aufpreis: | CHF 25.00 pro Person |
| Parmaschinken & Berkelmaschine: | CHF 10.00 pro 100g Parmaschinken CHF 150.00 pauschal obligatorisch |
| Käseplatte | Preis auf Anfrage |

Buffets

zum kombinieren

Salatbuffet als Vorspeise (ab 20 Personen) CHF 23.00

Gemüse- und Blattsalate aus eigenem Anbau, mit Zwiebeln, Croûtons, gehacktem Ei, Sonnenblumen- und Kürbiskernen gebratenen Speckwürfeln, Focaccia Hausdressing mit Knoblauch, French Dressing, italienische Salatsauce

Antipastibuffet als Vorspeise (ab 20 Personen) CHF 31.00

Artischockenherzen, grillierte Auberginen, Zucchetti und Peperoni, Tomaten mit Mozzarella, getrocknete Tomaten, Oliven und Parmesan, Focaccia, Griechischer Salat, Crevettencocktail Gemüse- und Blattsalate aus eigenem Anbau mit Zwiebeln, Croûtons, gehacktem Ei, Sonnenblumen- und Kürbiskernen, gebratenen Speckwürfeln Hausdressing mit Knoblauch, French Dressing, italienische Salatsauce

Optional als Ergänzung:

Parmaschinken & Berkelmaschine:: CHF 10.00 pro 100g Parmaschinken
CHF 150.00 pauschal

Dessertbuffet (ab 20 Personen) CHF 31.00

Beerencrumble, Früchteplatte, Tiramisu, Früctemousse, Crème brûlée, Glaces, Sorbets, Schokoladenmousse, Profiteroles, Passionsfrucht-Panna Cotta, Schokoladenkuchen

Käseplatte Preis auf Anfrage

Winterzauber

von November bis Februar ab 10 Personen

Unsere 3 Winterzauberpackages beinhalten folgende Leistungen
ZVV-Bahnbillet, Aperitif am Lagerfeuer klassisch, ein 3-Gang-Menu "Val Fex", "Zermatt" oder "Albula", die Getränkepauschale mit Weiss-und Rotwein (5dl /P.), 1 Bier, alkohol-freien Getränken, Kaffee/Tee à discrétion.

"Val Fex" Fleischfondue UTO KULM

- Salatbowle Uetliberg
- In einer kräftigen Rindskraftbrühe garen Sie verschiedene zarte Fleischsorten (300 g), Gemüse und Champignons, dazu servieren wir Ihnen feine Saucen, Butterreis und Pommes Chips
- Dessert-Trilogie

CHF 159 p.P.

CHF 179 p.P. à discretion

"Zermatt" Grill-Racletteplausch

- Salatbowle Uetliberg
- Sie grillieren/braten selber am Tisch, eine Auswahl an zarten Fleischstücken (200 g) und Raclettekäse (200 g), feine Saucen und Gschwellti
- Dessert-Trilogie

CHF 149 p.P.

CHF 169 p.P. à discretion

"Albula" Käse-Fondue

- Salatbowle Uetliberg
- Käse-Fondue (300 g) mit knusprigem Hausbrot
- Dessert-Trilogie

CHF 135 p.P.

CHF 149 p.P. à discretion

Lagerfeuer-Apero

Klassisch

inklusive

- Steckenbrot mit und ohne Speck
- Glühwein, Orangenpunsch

bei Regenwetter: serviert am Tisch

- Blätterteigtaschen mit verschiedenen Füllungen
- Prosecco mit Weihnachtslikör
- Orangensaft

Apéros im Winter

von November bis Februar, ab 8 Personen

Lagerfeuer-Apéro

Klassisch

- Glühwein und alkoholfreier Punsch / 2dl
- Knoblibrot / 1 St.

Bei Regenwetter serviert am Tisch:

- Prosecco mit Weihnachtslikör
- Orangensaft
- Knoblibrot

CHF 19 p.P.

Deluxe

- Glühwein und alkoholfreier Punsch / 2dl
- Knoblibrot / 1 St.
- Marshmallows
- Wiediker Würstli am Spiess
- Crevetten mit Ananas

Bei Regenwetter serviert am Tisch:

- Prosecco mit Weihnachtslikör
- Orangensaft
- Knoblibrot / 1 St.
- Wiediker Würstli am Spiess
- Crevetten mit Ananas

CHF 29 p.P.

Feuerring-Apéro

findet im Freien statt, bei jeder Witterung
nur in Kombination mit einem Feuerring-Menü buchbar

Klassisch

- Glühwein und alkoholfreier Punsch / 2dl
- Knoblibrot 1 St.

CHF 19 p.P.

Deluxe

- Glühwein und alkoholfreier Punsch / 2dl
- Knoblibrot / 1 St.
- Marshmallows
- Wiediker Würstli am Spiess
- Crevetten mit Ananas

CHF 29 p.P.

Wintermenüs

von November bis Februar ab 10 Personen

"Wintermenü 1"

- Junger Blattsalat mit Feigen und Baumüssen
- Marronirisotto mit sautierten Endivien
- Kalbssteak an Steinpilzrahmsauce Kartoffelsoufflé, mediterranes Gemüsetürmchen
- Crème Brûlée mit Zwetschgensorbet

CHF 95 p.P.

"Wintermenü 3"

- Nüsslisalat mit Speck und Ei
- Kürbiscrèmesuppe mit karamellisierten Kernen
- Milchbraten vom Kalb mit Tagliatelle und Gemüsebouquet
- Tonkamousse mit pochierter Birne

CHF 84 p.P.

"Wintermenü 2"

- Dreierlei vom Lachs mit Rettich
- Hausgemachte Rindsbouillon mit Sherry und Kalbfleischravioli
- Rindsfilet im Kräutermantel mit Kartoffel-Trüffelpüree und gebratenem Spinat
- Zimtsabayon mit Zwetschgenragout

CHF 104 p.P.

"Wintermenü 4"

- Randenmousse mit süss-sauren Schwarzwurzeln
- Zitronengras-Ingwersuppe mit Crevetten
- Glasierte Entenbrust auf gebratenem Pak Choi und Süsskartoffelpüree
- Gebratener Apfel mit Zimtparfait

CHF 78 p.P.

Winterplausch im Freien

von November bis Februar, ab 8 Personen
findet bei jeder Witterung statt

Feuerring-Apéro

findet im Freien statt, bei jeder Witterung
nur in Kombination mit einem Feuerring-Menu buchbar

Klassisch

- Glühwein und alkoholfreier Punsch / 2dl
- Knoblibrot 1 St.

CHF 19 p.P.

Deluxe

- Glühwein und alkoholfreier Punsch / 2dl
- Knoblibrot / 1 St.
- Marshmallows
- Wiediker Würstli am Spiess
- Crevetten mit Ananas

CHF 29 p.P.

Raclette am Feuerring

- Gerstensuppe oder Kürbissuppe aus dem Topf
- Raclettekäse (300g) und Gschwellti, Essiggemüse
- Schokoladenfondue mit Früchten und Marshmallows

CHF 56 p.P.

Grill-Raclette am Feuerring

- Gerstensuppe oder Kürbissuppe aus dem Topf
- Grill-Raclette Kalb-, Rind- und Pouletfleisch (100g) Raclettekäse (200g) Saucen, Gschwellti, Essiggemüse
- Schokoladenfondue mit Früchten und Marshmallows

CHF 76 p.P.

Käsefondue am Feuerring

- Käsefondue (300g) knuspriges Hausbrot

CHF 30 p.P.

Getränkepauschale

- Hauswein weiss und rot / 4dl
- Mineralwasser
- Bier

CHF 35 p.P.

Deklaration

| | |
|-----------------|-------------------------------------|
| Rindfleisch | Schweiz / USA / Irland / Australien |
| Kalbfleisch | Schweiz |
| Schweinefleisch | Schweiz / Spanien |
| Pouletfleisch | Schweiz / Ungarn / Polen |
| Maispoularde | Frankreich |
| Wild | Österreich |
| Ente | Frankreich |

Deklaration aus dem Meer

| Bezeichnung | Zucht/Wild | Herkunft | Fangzone | Fangart |
|-------------|------------|------------|--------------------|--------------------------|
| Frischlachs | Zucht | Schottland | Aquakultur | Friends of the Sea |
| Kabeljau | Wild | Norwegen | Nordostatlantik | Haken u. Langleinen |
| Heilbutt | Wild | Norwegen | Nordostatlantik | Kiemennetze, vergl.Netze |
| Rotbarsch | Wild | Island | Nordostatlantik | Schleppnetze |
| Seeteufel | Wild | UK | Nordostatlantik | Schleppnetze |
| Kammuscheln | Wild | Japan | Nordwestatlantik | Dredgen |
| Crevetten | Wild | Chile | Nordostatlantik | Schleppnetze |
| Rauchlachs | Zucht | UK | Aquakultur | |
| Zander | Wild | Polen | Europa | Kiemennetze, vergl.Netze |
| Red Tuna | Wild | Vietnam | Mittl. Westpazifik | Haken u. Langleinen |
| Dorade | Zucht | Türkei | Aquakultur | |
| Wolfsbarsch | Zucht | Türkei | Aquakultur | |

Allergene Inhaltsstoffe

| | |
|--------------------------|---|
| M Milch / Lactose | E1 Eier |
| G Gluten | E2 Erdnüsse |
| F Fisch | N Nüsse |
| K Krustentiere | SE Schwefeldioxid |
| S1 Sellerie | L Lupinen |
| S2 Soja | W Weichtiere |
| S3 Sesam | * kann mit hormonellen Leistungs-förderern erzeugt worden sein |
| S4 Senf | |

Getränkepauschalen

Auch bei unseren Getränken wollen wir es Ihnen leicht machen. Finden Sie nachfolgend sieben Vorschläge für Getränke-Arrangements in unterschiedlichen Preisklassen und mit unterschiedlichen regionalen Bezügen.

Die Empfehlungen beinhalten: 5 dl Wein pro Person, 1 Bier pro Person, Mineral, Süssgetränke sowie Kaffee und Tee à discretion.

Die Getränkepauschalen sind zu jedem Menu oder Buffet frei wählbar.

UTO KULM CHF 47.00
Le due Giare, Chardonnay
Poggio ai Santi, Montepulciano d'Abruzzo

Italien CHF 57.00
Castello di Gabbiano, Pinot Grigio
Vino Nobile di Montepulciano

Spanien CHF 62.00
Basa, Sauvignon Blanc, Verdejo
Elias Mora, Tinta de Toro

Frankreich CHF 71.00
Chablis 1er Cru, Chardonnay
Chateau Ramafort, Cabernet Sauvignon, Merlot

Schweiz 1 CHF 54.00
Fendant de Sion, Chasselas
Maienfelder, von Salis, Pinot Noir

Schweiz 2 CHF 60.00
Terre Alte Bianco, Gialdi SA, Merlot
Roncaia, Luigi Zanini, Merlot

Schweiz 3 CHF 69.00
Malanser Pinot Blanc
Cornalin, Frédéric Varone

Upgrades für besondere Wünsche

Technische Hilfsmittel und Ergänzungen

Wenn Sie für Ihren Anlass zusätzliche Technik benötigen oder andere Wünsche haben, versuchen wir diese gern zu erfüllen. Für die Nutzung unseres Equipments erlauben wir uns jeweils einen kleinen Unkostenbeitrag zu verrechnen.

Technische Hilfsmittel

- Stereoanlage mit CD, iPod und Laptop-Anschluss
- Beamer inkl. Leinwand
- Techniker (pro Stunde)
- Soundsystem
- TV-Anlage für DVD
- Bühne (max. 20 Meter)
- Rednerpult
- Mikrofon / Headset
- Klavier / Flügel

Preise auf Anfrage

ZVV- Bahnbillet

- Das Ticket gilt am Veranstaltungstag im gesamten Zürcher Verkehrsverbund für Ihre Hin- und Rückreise.
- Auf Wunsch kann das Bahnbillet in den Menupreis inkludiert werden.

Preis auf Anfrage

Blumendekoration

Gerne realisieren wir Ihre ganz spezielle Idee. Lassen Sie es uns wissen oder wenden Sie sich direkt an unseren Floristen.

blumen fitze ag
Augustinergasse 20
8001 Zürich
Telefon 044 221 21 61
info@blumen-fitze.ch
www.blumen-fitze.ch

Preis auf Anfrage

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1 Reservation

Die Reservationsvereinbarung und allfällige Änderungen betreffend Leistungen des Hotel UTO KULM werden verbindlich, wenn sie durch das Hotel bestätigt und durch den Auftraggeber schriftlich rückbestätigt sind.

2 Teilnehmerzahl

Die Teilnehmerzahl wird in der Reservationsvereinbarung festgelegt. Abweichungen von mehr als 20 % müssen mind. 30 Tage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich gemeldet werden. Bei einer Meldung später als 30 Tage gelten die Bestimmungen von Ziff. 3.1.

Hinweis: 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 am Anlasstag werden nach Abzug von 5 % Toleranz die vollen Kosten verrechnet.

3 Annullation der Reservation

3.1 Bei Annullationen von definitiv gebuchten Anlässen, die weniger als 60 Tage vor dem Veranstaltungstermin erfolgen, werden folgende Annullationskosten verrechnet:

| Annullierungszeitpunkt/ Anzahl Tage vor dem Anlass | Anspruch Hotel UTO KULM |
|--|---|
| 60 bis 31 Tage vor Anlass | 25% der angenommenen Kosten, jedoch mind. CHF 20 p. P. |
| 30 bis 11 Tage vor Anlass | 50% der angenommenen Kosten, jedoch mind. CHF 35 p. P. |
| 10 bis 1 Tag vor Anlass | 75% der angenommenen Kosten, jedoch mind. CHF 50 p. P. |
| Absage am Anlasstag | 100% der angenommenen Kosten, jedoch mind. CHF 80 p. P. |

3.2 Bei definitiven Reservationen ab 40 Personen (Privat) bzw. 100 Personen (Firmen) verlangt das Hotel UTO KULM eine angemessene Anzahlung. Bei einer Annullation des definitiv bestätigten Anlasses gelten folgende Ansprüche:

| Annullationszeitpunkt | Anspruch Hotel UTO KULM |
|--------------------------------|---|
| Bis 2 Monate vor Anlass | Die Vorauszahlung wird vollumfänglich zurückerstattet |
| 2 Monate und später vor Anlass | Die Vorauszahlung wird nicht zurückerstattet |

3.3 Annullationen einzelner Hotelzimmer (bis 10% der gebuchten Hotelzimmer) sind bis 48 Stunden vor dem Anlass kostenlos. Bei später Annullation oder bei Nichtanreise eines Gastes werden die Kosten für eine Übernachtung verrechnet. Kurzfristige Absagen (2-29 Tagen vor dem Anlass) von mehr als 10% der gebuchten Hotelzimmer werden mit CHF 100 pro Zimmer verrechnet.

3.4 Zusätzliche Räume können bis 30 Tage vor dem Veranstaltungstag kostenfrei storniert werden. Bei späterer Annullation werden die Kosten vollumfänglich verrechnet.

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

4 Haftung

Das Hotel UTO KULM 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 vom Hotel UTO KULM.

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 das Hotel UTO KULM.

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 Hotel UTO KULM dem Gast ein Verschulden nachweisen muss. Betreffend den vom Gast, Veranstalter, Referenten oder Dritten eingebrachten Sachen, Kleider oder Materialien wird seitens des Hotel UTO KULM jede Haftung wegbedungen.

5.6 Der Veranstalter kann Material nach einer Veranstaltung in unserem Hause entsorgen. Das Hotel behält sich vor, bei grösseren Mengen eine Entsorgungspauschale zu verrechnen.

5.7 Bei Anlässen (mit oder ohne Übernachtung) ist der Veranstalter für sämtliche erforderlichen Versicherungen (insbesondere für eingebrachte Sachen) verantwortlich. Das Hotel UTO KULM kann den Nachweis dieser Versicherung verlangen.

5.8 Zahlungsmodalitäten: Das Hotel UTO KULM 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 das Hotel UTO KULM dem Kunden im Anschluss an die Veranstaltung Rechnung. Die Rechnungen sind zahlbar innert 15 Tagen ab Rechnungsdatum.

5.9 Anwendbares Recht/Gerichtsstand: Anwendbar ist ausschliesslich schweizerisches Recht. Gerichtsstand: Zürich.

5.10 Änderungen der Geschäftsbedingungen bedürfen der Schriftlichkeit.

Relaxed auf den Uetliberg

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

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Mit der SZU (S10), Gleis 22 ab Zürich Hauptbahnhof, können Sie jede halbe Stunde in nur 20 Minuten Bahnfahrt bis zur Endstation Uetliberg fahren (Samstag und Sonntag alle 20 Minuten). Die Fahrpläne finden Sie im Internet unter www.szu.ch. Auf Wunsch werden gehbehinderte Gäste sowie das Gepäck von Hotel- und Seminargästen bei der Endstation Uetliberg abgeholt.

Anreise vom Flughafen Zürich-Kloten

Pro Stunde fahren mehrere Züge zum Zürcher Hauptbahnhof. Im Hauptbahnhof steigen Sie um in die SZU (S10), Gleis 22. Die SZU fährt jede halbe Stunde in nur 20 Minuten Bahnfahrt bis zur Endstation Uetliberg (Samstag und Sonntag alle 20 Minuten). Die Fahrpläne ab Flughafen bis zur Endstation Uetliberg finden Sie im Internet unter www.sbb.ch.

Anreise zu Fuss

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

- ab Albisgütli 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 (Birmensdorferstrasse) 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)

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

Fussweg sieben Minuten / Naturweg
Überqueren Sie die Fussgängerbrücke, gehen Sie den Naturweg hoch bis zur Bahnstation Uitikon-Waldegg.

Fussweg zehn Minuten / asphaltierte Strasse
Vom Parkplatz aus rechts der Strasse entlang bis zur Kreuzung MIGROS / COOP. Benutzen Sie die Fussgängerunterführung und wechseln Sie die Strassen-seite. Anschliessend führt Sie ein asphaltierter Weg durch den Wald bis zur Bahnstation.

Ausführliche Wegbeschreibungen:
www.utokulm.ch