



Ihr Hochzeitsessen

Alle Informationen zur Planung



Unser Versprechen für Ihren grossen Tag

Eine Hochzeit ist einer der wichtigsten Tage im Leben eines Paares.
Dass Sie diesen bei uns verbringen möchten, ist uns eine Ehre.

In diesen Unterlagen finden Sie sämtliche Informationen rund um Ihr Hochzeitsfest
bei uns auf dem Uetliberg - Top of Zurich.

Wir würden uns riesig freuen, Sie als Brautpaar bei uns begrüessen zu dürfen
und versprechen Ihnen, alles daran zu setzen, Ihren speziellen Tag
für immer zu Ihrem Schönsten zu machen.

Herzlich
Fabian Fry & die UTO KULM-Familie



Trauung auf dem Uetliberg

Bei uns können Sie nicht nur das grosse Fest feiern, sie können sich auch gleich auf dem Uetliberg trauen. Falls Sie Interesse an einer freien Trauung haben, fragen Sie uns bezüglich der Rahmenbedingungen an.



Für jede Liebe den perfekten Raum

Unsere Räume bieten Platz für 10 bis 270 Personen. Mit einer Kombination verschiedener (oder aller) Räumlichkeiten kann auch ein Hochzeitsfest für bis zu 600 Personen durchgeführt werden. Und auf Wunsch schmücken und dekorieren wir jeden Raum individuell für Ihren besonderen Tag.

	m ²	 *		
MIRASOL-RONDO	200 m ²	112	120	152
RONDO	62 m ²	24	32	24
WINTERGARTEN	92 m ²	80	100	-
VISTA	102 m ²	56	70	80
TURICUM	33 m ²	-	-	22
VISTA-TURICUM	135 m ²	56	70	102
PRISMA	75 m ²	40	40	50
PANORAMA	38 m ²	-	30	30
CHÂTEAU CAVE	50 m ²	-	32	-
PIAZZA	71 m ²	-	48	60
MAIENSÄSS	38 m ²	-	35	24
PASSIO	67 m ²	40	48	60
CAVEAU	45 m ²	-	-	30
MOUTON KELLER nur für Degustationen und Apéros	25 m ²	nur stehend möglich		
PARTERRE (Mirasol-Rondo, Panorama & Piazza)	370 m ²	150	190	270

Zusatzangebote

Gerne begleiten wir Sie im ganzen Planungsprozess ihrer Hochzeit. Selbstverständlich erfüllen wir Ihnen auch Spezialwünsche. Antworten auf oft genannte Fragen haben wir unten für Sie zusammengefasst.

STUHLHUSSEN	Für weisse Stuhlhusen verrechnen wir CHF 15 pro Husse.
*RUNDE TISCHE	Für runde Tische (à 8 Personen) verrechnen wir CHF 50 Bereitstellungskosten pro Tisch.
MENÜKARTEN	Für klassische Menükarten im UTO KUM-Layout verrechnen wir CHF 1 pro Karte.
NAMENSKÄRTCHEN	Für Namenskärtchen auf dem Tisch im UTO KUM-Layout verrechnen wir CHF 2 pro Stück.
TECHNISCHE HILFSMITTEL	Vieles haben wir bereits im Haus. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung.
VERLÄNGERUNG 00.00–02.00 UHR	Möchten Sie mit Ihren Gästen bis in die Nacht feiern? bis 100 Personen CHF 350/Std. ab 101 Personen CHF 600/Std.
EXTRAZUG	Sollten Sie nach Mitternacht noch abreisen, besteht die Möglichkeit, preiswert (abhängig von der Abfahrtszeit) Extrazüge der Uetlibergbahn zu buchen. Preise auf Anfrage.
HOTELZIMMER- SPEZIALTARIF	Jede Hochzeit wird schöner, wenn man nicht irgendwann die Heimreise antreten muss. Bleiben Sie und Ihre Gäste über Nacht und runden Sie den Anlass mit einem gemeinsamen Frühstück ab. Spezialkonditionen für Bankett- und Seminargäste: Einzelzimmer für CHF 150 pro Zimmer und Nacht, inkl. Frühstück Doppelzimmer für CHF 250 pro Zimmer und Nacht, inkl. Frühstück CityTax: CHF 2.50 pro Person und Nacht Check-in: ab 15.00 Uhr am Anreisetag Check-out: bis 11.00 Uhr am Abreisetag Frühstück: 07.00–11.00 Uhr im Restaurant
ANREISE	Reisen Sie mit einer gemütlichen Fahrt mit der Uetlibergbahn durch den Wald an. Das Brautpaar, gehbehinderte Menschen und Gepäck holen wir gerne mit dem Elektroauto von der Station Uetliberg ab.

Snacks für den Apérotisch

CHIPS & NÜSSLI	PRO PERS. 4
TORTILLA-CHIPS MIT SALSA MEXICANA	PRO PERS. 7
TORTILLA-CHIPS MIT GUACAMOLE	PRO PERS. 9
FLAMMKUCHEN MIT SPECK UND ZWIEBELN	28
FLAMMKUCHEN MIT GEMÜSE 	26
MEDITERRAN	PRO PERS. 8
<ul style="list-style-type: none"> • Parmesanstücke • Oliven • Focaccia • Olivenöl zum Dippen 	

Berkel

Die Aufschnittmaschine von Berkel ist Kult: Sie sieht nicht nur schön aus, sie ahmt auch mechanisch die Bewegungen der Hand nach und schneidet die luftgetrockneten Fleischspezialitäten hauchdünn.

BERKEL „SCHWEIZERISCH“

PRO PERS. 35*

- 20 g Bündnerfleisch
- 20 g Bergkäse
- 10 g Andutgel-Salsiz
- Knuspriges Hausbrot
- Nüsse, Trauben, Essiggemüse, Radieschen, gepickelte Zwiebeln, gesalzene Butter

BERKEL „ITALIENISCH“

PRO PERS. 25*

- 20 g Parmaschinken
- 20 g Parmesan
- Focaccia
- Grillgemüse-Spiess
- Getrocknete Tomaten und Oliven

*Bei den Berkel-Apéros fallen zusätzlich pauschal **CHF 150** Bereitstellungs- und Servicekosten an.



Fingerfood

i Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Häppchen

UNSER TIPP

Apérodauer bis 45 min. 3–4 Häppchen pro Pers.

Apérodauer 45–90 min. 5–6 Häppchen pro Pers.

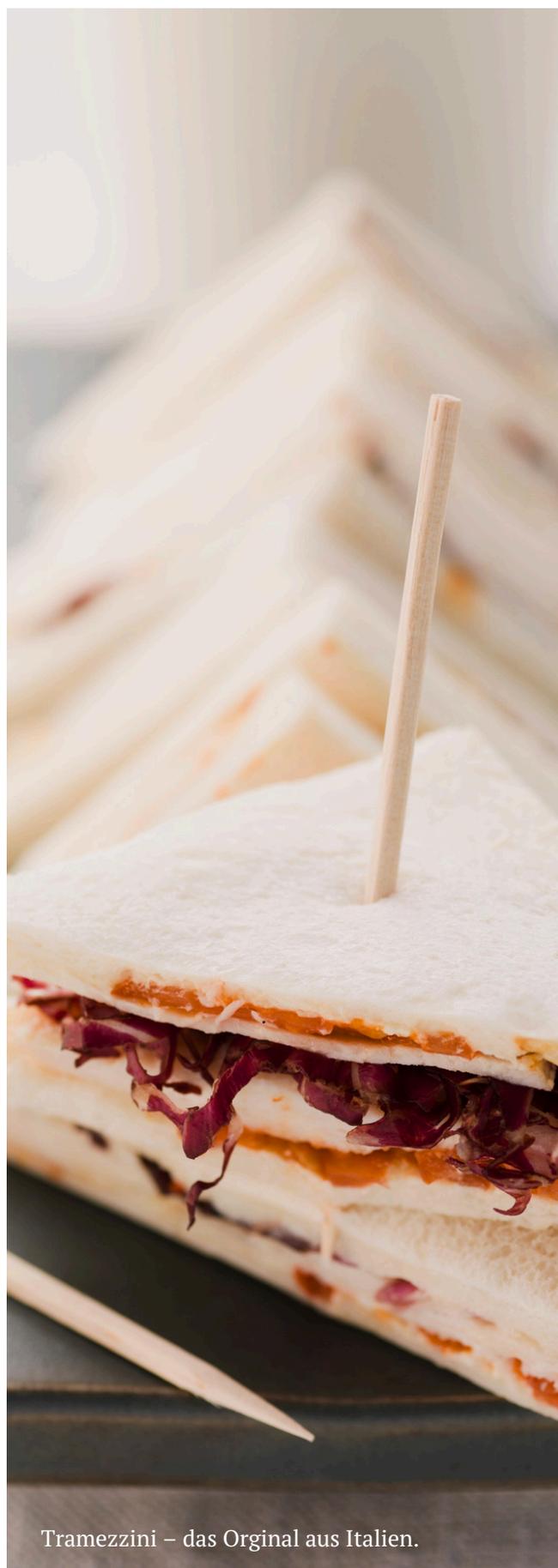
Apérodauer 90–120 min. 6–8 Häppchen pro Pers.

KALTE HÄPPCHEN

Tatar-Crostini	5
Tomaten-Basilikum-Crostini	4.5
Tramezzini mit Lachs	5
Tramezzini mit Bündnerfleisch	5
Tramezzini mit Kräuterfrischkäse	4.5
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen	4.5
Crevettencocktail im Glas	5.5

WARME HÄPPCHEN

Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce (2 Stk.)	5
Samosas mit Sweet-Chili-Sauce (3 Stk.)	6
Wacker Käskiechli original (halbiert)	8
Schinkengipfeli	3.5
Fischknusperli mit Tartarsauce	9
Poulet-Satay-Spiesschen an Erdnussbuttersauce	5
Saisonale Suppe	6
Tofu-Ananas-Spiesschen 	5



Tramezzini – das Original aus Italien.

Alle Angebote gelten jeweils ab 10 Personen.

Preise in CHF inkl. MwSt.

Menü-Vorschläge

Um unseren Qualitätsansprüchen gerecht zu werden und die verschiedenen Gänge allen Gästen servieren zu können, sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft auswählen, selbstverständlich mit vegetarischer oder veganer Alternative und speziellen Kindermenüs. Sie können auf unsere Menüvorschläge zugreifen oder sich nach Belieben ein individuelles Menü zusammenstellen.

Bei Allergien oder Intoleranzen informieren Sie bitte frühzeitig unsere Hochzeitsplanerin, damit Sie gemeinsam mit dem Küchenchef ein passendes Menü zusammenstellen kann.



MENÜ I

NÜSSLISALAT IN DER KNUSPERSCHALE

mit Speck und Ei

KÜRBISCRÈMESUPPE

mit Kürbiskernöl

PERLHUHNBRUST

auf Rahmwirsing
mit Pizokel

TONKABOHNEN-MOUSSE

mit Portweinbirne

87



MENÜ II

RANDENCARPACCIO

mit Meerrettich-Panna-Cotta

KOKOS-ZITRONENGRAS-SUPPE

mit Ananas

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

auf Rotkraut mit Marroni
und Serviettenknödeln

BRATAPFEL

mit Vanillesauce

87

Alle Angebote gelten jeweils ab 10 Personen.

Preise in CHF inkl. MwSt.

MENÜ III

JUNGER BLATTSALAT
mit Feigen und Baumnüssen

MARRONI-RISOTTO
mit geschmortem Kürbis

KALBS-RIBEYE AM STÜCK GEBRATEN
an Steinpilzrahmsauce, mit Pak Choi
und Süsskartoffelpüree

BAILEYS-PARFAIT
mit Weissm Kaffeeschaum

104



MENÜ IV

RAUHLACHS-TATAR
mit Sauerrahm und Dill

MANDELSCHAUMSUPPE
mit Amaretto

RINDSFILET IN ROTWEIN GEGART
mit glasierten Baby-Rüebli
und Kräuterpolenta

ZIMTMOUSSE AUF NUSSBISKUIT
mit Zwetschgenragout

109

Fondue- & Raclette-Menüs

FLEISCHFONDUE

BUNTE SALATBOWLE

zum Selberschöpfen

RINDSKRAFTBRÜHE

MIT RIND, KALB UND POULET 300 G

dazu verschiedene Saucen, Gemüse, Champignons, Reis und Pommes Frites

DESSERT-TRILOGIE

mit Beeren und Früchten

89

GRILL-RACLETTE

BUNTE SALATBOWLE

zum Selberschöpfen

RIND, LAMM UND POULET 200 G

RACLETTEKÄSE 200 G

dazu verschiedene Saucen, Gschwellti und Essiggemüse

DESSERT-TRILOGIE

mit Beeren und Früchten

89



KÄSEFONDUE

BUNTE SALATBOWLE

zum Selberschöpfen

REZENTES BÜNDNER HAUSFONDUE 300 G

mit frischem Hausbrot

DESSERT-TRILOGIE

mit Beeren und Früchten

69

RACLETTE

BUNTE SALATBOWLE

zum Selberschöpfen

RACLETTEKÄSE 400 G

dazu Gschwellti und Essiggemüse

DESSERT-TRILOGIE

mit Beeren und Früchten

69



Kalte Vorspeisen

GEMISCHTER SALAT mit Hausdressing	14
JUNGER BLATTSALAT mit Feigen und Baumnüssen	14
RAUHLACHS-TATAR mit Sauerrahm und Dill	21
NÜSSLISALAT mit Speck und Ei in der Knusperschale	16
RANDENCARPACCIO mit Meerrettich-Panna-Cotta	15

Warme Vorspeisen

MARRONI-RISOTTO  mit geschmortem Kürbis	16
GEBRATENE WACHTELBRUST auf Rahmwirsing	21
JAKOBSMUSCHEL (2 STK.) auf Erbsenpüree	25
BÜNDNER BERGKÄSE-CAPPELLETTI hausgemachte Eierteigwaren mit Salbei, Butter und Pinienkernen	18

Suppen

RINDSBOUILLON mit Brasato-Ravioli	14
KÜRBISCRÈMESUPPE mit Kürbiskernöl	12
KOKOS-ZITRONENGRAS-SUPPE mit Ananas	12
MANDELSCHAUMSUPPE mit Amaretto	12

Sorbets

BASILIKUMSORBET mit Prosecco + 5	8
PINK-GRAPEFRUIT-SORBET  mit Campari + 5	8
ZWETSCHGENSORBET mit Vieille Prune + 5	8

Hauptgänge mit Fleisch

KALBS-RIBEYE AN STEINPILZRAHMSAUCE mit Pak Choi und Süsskartoffelpüree	58
RINDSFILET IN ROTWEIN GEGART mit glasierten Baby-Rüebli und Kräuterpolenta	60
KALBSSCHULTERBRATEN an Champignonrahmsauce mit buntem Gemüse und Tagliatelle	42
ROSA GEBRATENE ENTENBRUST auf Rotkraut mit Marroni und Serviettenknödeln	46
PERLHUHNBRUST auf Rahmwirsing mit Pizokel	44
HAUSGEMACHTER HACKBRATEN mit Kartoffelstock und glasierten Baby-Rüebli	45
ROASTBEEF mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse	54
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES mit Champignons und Butterrösti	48

Vegetarische und vegane Hauptgänge

AUBERGINEN-KICHERERBSEN-MASALA mit Tomaten, Minzpesto und Safranreis	36
GEBACKENER SESAM-TOFU  VEGAN mit Kefen und pikanten Glasnudeln	36
BÜNDNER BERGKÄSE-CAPPELLETTI hausgemachte Eierteigwaren mit Salbei, Butter und Pinienkernen	39

Hauptgänge mit Fisch

POCHIERTER LACHS mit Kartoffel-Mousseline, Gemüse	46
GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET mit Kräuterkartoffeln und Blattspinat (auch bei weniger als 10 Personen möglich)	48
NACHSERVICE BEI DEN HAUPTGÄNGEN mit allen Komponenten	12

Desserts

BAILEYS-PARFAIT mit Weissm Kaffeeschaum	16
ZIMTMOUSSE AUF NUSSBISKUIT mit Zwetschgenragout	16
TONKABOHNEN-MOUSSE mit Portweinbirne	15
BRATAPFEL mit Vanillesauce	14
DESSERT-TRILOGIE mit Beeren und Früchten	17
DESSERTRAUM „TOP OF ZÜRICH“ mit 6 verschiedenen Komponenten	29
LEBKUCHEN-CRÈME-BRÛLÉE mit Zwetschgensorbet	16



DESSERTBUFFET

PRO PERS. 35

i Ab 30 Personen

Beerencrumble • Schokoladenkuchen • Tiramisu
Crème brûlée • Panna Cotta • Schokoladenmousse
Glacés und Sorbets • Profiteroles • Früchteplatte

KÄSEPLATTE

PRO PERS. 18

Hartkäse • Halbhartkäse • Weichkäse • Birnenbrot
Feigensenf

Mitternachtssnack-Angebot

BÜNDNER TELLER 29

WIENERLI (SCHWEIN ODER POULET) 8

mit Kartoffelsalat

GULASCHSUPPE 11

mit Bürli

SCHINKENGIPFELI 3.5

NACHOS 8

mit Käsesauce und Guacamole

HOCHZEITSTORTE

Gerne können Sie eine Hochzeitstorte mitbringen oder von extern zu uns liefern lassen. In diesem Fall berechnen wir ein Tellergeld à CHF 6 pro Person. Wenn Sie zur Hochzeitstorte ein Dessertbuffet wünschen, entfällt dieses Tellergeld.

Unsere Empfehlungen

Partner mit jahrelanger Erfahrung

DEKORATIONEN & BLUMEN	Alfons' Blumenmarkt +41 44 450 28 83 info@alfonsblumenmarkt.ch alfonsblumenmarkt.ch	
PARTYBAND & MUSIKALISCHES DUO	Pianobeat +41 78 626 07 98 info@pianobeat.ch pianobeat.ch	
HOCHZEITSFOTOGRAFIE	Patrik Gerber catchthemoment +41 78 717 18 68 patrik.gerber@catchthemoment.ch catchthemoment.ch	
FOTOBOX	<p>Möchten Sie Ihre Hochzeit mit einer Fotobox aufpeppen?</p> <p>Wir haben eine in unserem Haus und stellen sie für Hochzeitsgesellschaften zu einem Spezialpreis von CHF 600 zur Verfügung.</p>	

