



Bankettunterlagen

Alle Informationen zur Planung Ihres Events



Über 40 Jahre Bankett-Tradition

Mehr als vier Jahrzehnte ist es her, seit die Familie Fry das Hotel UTO KULM übernommen hat. Mit viel Leidenschaft und Innovationskraft hat sie das traditionsreiche Haus in die Zukunft geführt.

In all diesen Jahren lag der Gastgeberfamilie die Durchführung von Familienfesten, Geschäftsessen und Feiern aller Art besonders am Herzen.

Bei all diesen Anlässen, die unter dem etwas sperrigen Begriff „Bankett“ zusammengefasst sind, begegnen sich Menschen, um ein paar Stunden in ungestörter Gemeinsamkeit zu verbringen.

Es ist auch heute noch der Anspruch aller Mitarbeitenden im Hotel & Restaurant UTO KULM, solche Begegnungen zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.




Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und stehen Ihnen jederzeit gerne beratend und unterstützend zur Seite.

Herzlich
Fabian Fry & die UTO KULM-Familie




Für jeden Anlass den perfekten Raum

Vom Hochzeitsfest über das Taufessen bis zum Geschäftsdinner: Wir haben für jeden Anlass den passenden Raum. Unsere Räume bieten Platz für 10 bis 270 Personen. Mit einer Kombination verschiedener (oder aller) Räumlichkeiten kann ein Grossanlass für bis zu 600 Personen durchgeführt werden. Und auf Wunsch schmücken und dekorieren wir jeden Raum individuell für Ihren Anlass.


	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
PANORAMA-TERRASSE	144 m ²	auf Anfrage		
RONDO-TERRASSE	auf Anfrage	Auf Anfrage		

Zusatzangebote

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

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	Jeder Anlass 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	Das Fest beginnt schon mit der Anreise und einer gemütlichen Fahrt mit der Uetlibergbahn durch den Wald. Gehbehinderte Menschen und Gepäck holen wir gerne mit dem Elektroauto von der Station Uetliberg ab.
GUTSCHEIN	Brauchen Sie noch das passende Geschenk für Ihre Party-Gäste, Kunden oder Mitarbeiter? 

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
Melonen-Rohschinken-Spiesschen (Juli bis September)	4.5
Crevettencocktail im Glas	5.5
Saisonale Mini-Kaltschale	6

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
Tofu-Ananas-Spiesschen 	5

Getränkepauschale

AM TISCH

- Hauswein weiss und rot / 3 dl
- Mineralwasser / Kaffee / Tee
- 1 Bier

PRO PERS. 49



Tramezzini – das Original aus Italien.

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 unser Bankett-Team, damit wir gemeinsam mit dem Küchenchef ein passendes Menü zusammenstellen können.



MENÜ I

TOMATENCRÈMESUPPE

mit Basilikum und Rahm

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST

auf Safranrisotto und jungen Karotten

PANNA COTTA

mit exotischen Früchten

69

MENÜ II

GEBRATENE WACHTELBRUST

mit Kopfsalatherzen und Randensprossen

RINDSFILET AM STÜCK GEBRATEN

mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse

BAILEYS-PARFAIT

mit Weissm Kaffeeschaum

96

MENÜ III

JUNGE BLATTSALATE

mit Bündnerfleischstreifen und Trauben

KOKOS-ZITRONENGRAS-SUPPE

mit Ananas

KALBSHOHRÜCKEN AM STÜCK GEBRATEN

mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgaletten
und Mandelbrokkoli

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

mit Tonkabohne und frischen Beeren

108

MENÜ IV

HAUSGEBEIZTER LACHS

mit Sauerrahm und jungen Salaten

WEISSWEINSCHAUMSUPPE

mit Trauben

RIBEYE VOM KALB AM STÜCK GEBRATEN

mit Limetten-Hollandaise,
Tagliatelle und Gemüse

DESSERT-TRILOGIE

mit Beeren und Früchten

108

MENÜ V

KOPFSALATHERZEN

mit Kräutervinaigrette und Croûtons

KOKOS-ZITRONENGRAS-SUPPE

mit Ananas

PINK-GRAPEFRUIT-SORBET

RINDSFILET IN ROTWEIN GEGART

mit glasierten Baby-Rüebli
und Kräuterpolenta

DESSERTRAUM „TOP OF ZURICH“

mit 6 verschiedenen Komponenten

126



MENÜ VI

RAUHLACHS-TATAR

mit Sauerrahm und Dill

KAROTTEN-INGWER-SUPPE

mit Zitrusöl

BÜNDNER BERGKÄSE-CAPPELLETTI

hausgemachte Eierteigwaren mit Salbei,
Butter und Pinienkernen

ZITRONENSORBET

SURF & TURF

Rindsfiletmedaillon mit Riesencrevette,
Maisgaletten und Gemüse


KEY-LIME-PIE

140

Kalte Vorspeisen

GEMISCHTER SALAT mit unserem Hausdressing	14
KOPFSALATHERZEN mit Kräutervinaigrette und Croûtons	14
GEBRATENE WACHTELBRUST mit Kopfsalatherzen und Randensprossen	21
JUNGE BLATTSALATE mit Bündnerfleischstreifen und Trauben	16
APFEL-RANDEN-SALAT mit Meerrettich	16
NÜSSLISALAT mit Speck und Ei in der Knusperschale	16
BABY LATTICH „CAESAR“ mit Parmesan, Speck und Croûtons	16
TOMATEN-MOZZARELLA-TÜRMCHE mit Balsamico und Oliven	16
HAUSGEBEIZTER LACHS mit Sauerrahm und jungen Salaten	21
RAUHLACHS-TATAR mit Sauerrahm und Dill	21

Warme Vorspeisen

JAKOBSMUSCHELN (2 STK.) auf Erbsenpüree	25
RIESENCREVETTEN (2 STK.) auf Zitrusrisotto	21
SAFRANRISOTTO  VEGAN mit Grillgemüse und Tomaten	16
BÜNDNER BERGKÄSE-CAPPELLETTI hausgemachte Eierteigwaren mit Salbei, Butter und Pinienkernen	18
BASILIKUM-RISOTTO mit gezupftem Büffelmozzarella und Zitronenöl	16
HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLE mit Sprossen und Salatbouquet	18

Suppen

TOMATENCRÈMESUPPE mit Basilikum und Rahm	12
KAROTTEN-INGWER-SUPPE mit Zitrusöl	12
GEMÜSEBOUILLON mit Kräuterflädli	12
KOKOS-ZITRONENGRAS-SUPPE mit Ananas	12
GAZPACHO ANDALUZ (KALT) mit Croûtons	12
WEISSWEINSCHAUMSUPPE mit Trauben	12
RINDSBOUILLON mit Brasato-Ravioli	14

Sorbets

BASILIKUMSORBET mit Prosecco + 5	8
ZITRONENSORBET mit Limoncello + 5	8
PINK-GRAPEFRUIT-SORBET  VEGAN mit Campari + 5	8





Hauptgänge mit Fleisch

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST		41
mit Safranrisotto und jungen Karotten		
ROASTBEEF	150 g	54
mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse		
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES	120 g	48
mit Champignons und Butterrösti		
RINDSFILET AM STÜCK GEBRATEN	150 g	59
mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse		
RINDSFILET IN ROTWEIN GEGART	150 g	59
mit glasierten Baby-Rüebli und Kräuterpolenta		
KALBSHOHRÜCKEN AM STÜCK GEBRATEN	150 g	65
mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgaletten und Mandelbrokkoli		
GESCHMORTE KALBSBACKE	170 g	54
mit Morcheln, Tagliatelle und Wurzelgemüse		
RIBEYE VOM KALB AM STÜCK GEBRATEN		58
mit Limetten-Hollandaise, Tagliatelle und Gemüse		
SURF & TURF		65
Rindsfiletmedaillon (140 g) mit Riesencrevette, Maisgaletten und Gemüse		
HAUSGEMACHTER HACKBRATEN		45
mit Kartoffelstock und glasierten Baby-Rüebli		

Hauptgänge mit Fisch

POCHIERTER LACHS		46
mit Kartoffel-Mousseline und Gemüse		
GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET		48
mit Kräuterkartoffeln und Blattspinat (auch bei weniger als 10 Personen möglich)		

Vegetarische und vegane Hauptgänge

AUBERGINEN-KICHERERBSEN-MASALA 		36
mit Tomaten, Minzpesto und Safranreis		
GEBACKENER SESAM-TOFU 		36
mit Kefen und pikanten Glasnudeln		
BÜNDNER BERGKÄSE-CAPPELLETTI		39
hausgemachte Eierteigwaren mit Salbei, Butter und Pinienkernen		
NACHSERVICE BEI DEN HAUPTGÄNGEN		12
mit allen Komponenten		

Desserts

HAUSGEMACHTES CARAMELKÖPFLI mit Schlagrahm	14
DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE mit Tonkabohne und frischen Beeren	15
CRÈME BRÛLÉE mit Joghurtglace	16
LAUWARMES SCHOKOKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN mit Sauerrahmglacé	16
BAILEYS-PARFAIT mit weissem Kaffeeschaum	16
PANNA COTTA mit exotischen Früchten	16
KEY-LIME-PIE Süss-cremige Torte aus der US-Südstaatenküche	15
DESSERT-TRILOGIE mit Beeren und Früchten	17
DESSERTRAUM „TOP OF ZÜRICH“ mit 6 verschiedenen Komponenten	29

DESSERTBUFFET

PRO PERS. 35

i Ab 30 Personen

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

KÄSEPLATTE

PRO PERS. 18

- Hartkäse
- Halbhartkäse
- Weichkäse
- Birnenbrot
- Feigensenf



Dessertbuffet – für jede/n etwas dabei.

BBQ am Grillring (von April bis Oktober)

ab 15 bis 80 Personen | für grössere oder kleinere Gruppen erstellen wir gerne ein Angebot auf Anfrage

CLASSIC

SALATBOWLE MIT CROÛTONS

UETLIBERGERLI, HAUSGEMACHTE HACKTÄTSCHLI UND MARINIERTES RINDSSTEAK

mit Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Folienkartoffel mit Sauerrahm und Grillgemüse

ANANASSCHEIBEN

mit Chilisalz und Vanilleglace

94

GRILLRING-BETREUUNG + 10

VEGI

SALATBOWLE MIT CROÛTONS

HALLOUMIKÄSE, SCHAFSKÄSE MIT HONIG IN DER FOLIE UND TOFUSCHNITZEL

Folienkartoffel mit Sauerrahm und Riesenchampignon mit Frischkäse

ANANASSCHEIBEN

mit Chilisalz und Vanilleglace

94

GRILLRING-BETREUUNG + 10

DELUXE

SALATHERZEN GARNIERT

RINDSFILET, LAMMRÜCKEN MIT KNOCHEN UND KALBSHOHRÜCKEN

mit Kräuterbutter, Knoblauchsauce, Chilisauce, Chimichurri, neuen Kartoffeln und Grillgemüse

MANGO- UND ZITRONENSORBET

mit Vieille Pomme

129

INKL. GRILLRING-BETREUUNG

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	
EVENT- & HOCHZEITSFOTOGRAFIE	Patrik Gerber catchthemoment +41 78 717 18 68 patrik.gerber@catchthemoment.ch catchthemoment.ch	
FOTOBOX	Möchten Sie Ihren Event mit einer Fotobox aufpeppen? Wir haben eine bei uns im Haus. Preis auf Anfrage.	
RAHMENPROGRAMM	KREAKTIV EVENTS GMBH +41 44 457 64 80 info@kreativ-events.ch kreativ-events.ch	

Turm-Action – ein Nervenkitzel der besonderen Art.

