

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

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
- Michbraten 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.

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		