



Restaurant uniTurm
Anlassdokumentation

uniTurm
restaurant

«Herzlich Willkommen im Restaurant uniTurm!»

Entdecken & Erleben Imposant erhebt sich der Turm der Universität Zürich zwischen den Dächern der Stadt, eröffnet den Blick über den See und die Berge. Nur Eingeweihte kennen den Weg hinauf in den 7. Stock, wo Altehrwürdiges mit Zeitgenössischem, Kreatives mit Klassischem und Innovatives mit Bewährtem verschmilzt.

Freude & Genuss Die Liebe zum Handwerk, Unverfälschtheit und Originalität zeichnen unsere Küche aus. Wir kochen mit frischen, saisonalen Produkten und pflegen das Detail, ohne dabei das Wesentliche aus den Augen zu verlieren. Wir leben «Verwöhnkunst», lassen unseren Charme spielen und machen Ihren Besuch in luftiger Höhe so zu einem ganz besonderen Erlebnis.

Raum & Zeit Ob eine erholsame Kaffeepause, ein gediegenes Mittagessen, ein gepflegtes Stehdinner oder ein Fest in speziellem Ambiente; wir sind gerne ihr Gastgeber.

Ihr ZFV-Team vom Restaurant uniTurm

Kontakt

Betriebsleiter

Steffen Awe
D +41 44 634 21 41
uniturm@zfv.ch

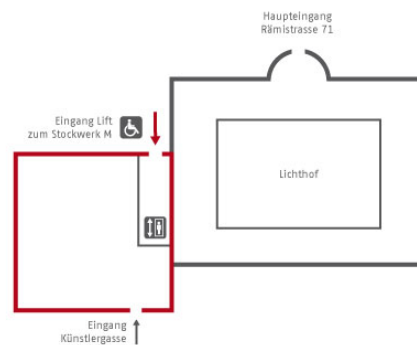
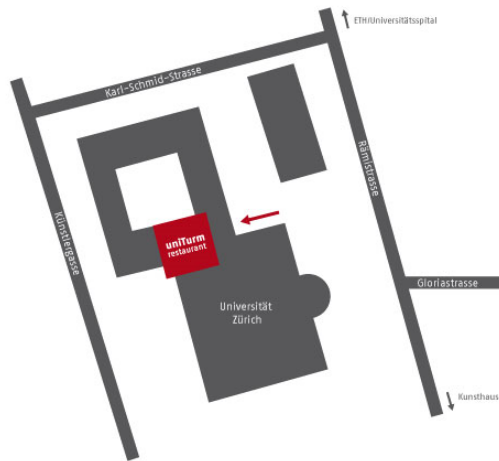
Küchenchef

Tommy Kieselbach
D +41 44 634 21 42
uniturm@zfv.ch

Adresse

Restaurant uniTurm
Rämistrasse 71
8006 Zürich

T +41 44 634 21 41
uniturm@zfv.ch
mensa.uzh.ch



Inhaltsverzeichnis

	Seite
Die Lokalitäten	4
Fingerfood / Snacks / Apéro	6
Menüs	7
Weinempfehlungen / Bankettauswahl	9
Organisatorische Hinweise	11
Allgemeine Geschäftsbedingungen	12

Die Lokalitäten

Aus sicherheitstechnischen Gründen dürfen wir im uniTurm maximal 80 Personen empfangen.

Restaurant

Fläche 90 m²

Reihe



80

Apéro



80

A la carte



58



Lounge

Fläche 40 m²

Reihe



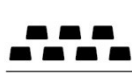
28

Apéro

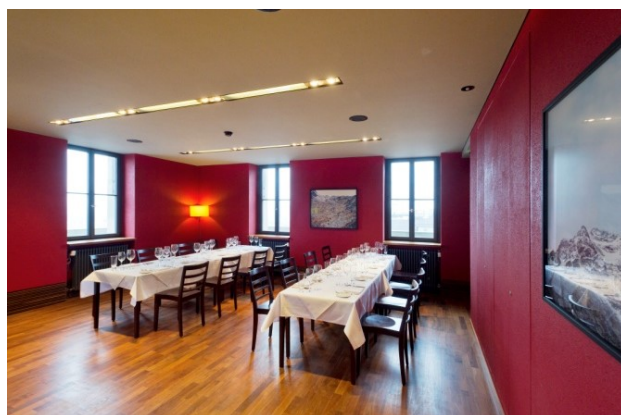


40

Konzert



30



Galerie

Fläche 60 m² (Zwischenwand geschlossen)

Reihe



34

U-Form



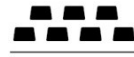
16 (nur Aussen)
27 (Innen und
Aussen)

Apéro



30

Konzert



30

Fläche 80 m² (Zwischenwand offen)

Reihe



42

U-Form



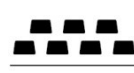
18 (nur Aussen)
29 (Innen und
Aussen)

Apéro



60

Konzert



60



Apérohäppchen / Snacks

Reibkuchen aus Kartoffel und Pastinake mit Apfelmus vegan Linsensüppchen vegan Broccoli-Tempura mit Mango-Tomaten-Salsa vegan Herbstliches Kürbis-Rucola-Bruschetta mit Petersiliencreme Zwiebel-Käseküchlein hausgemacht mit Kabissalat Datteln mit Brie gefüllt im Speckmantel auf Randen-Apfel-Salat Thymian-Brätler mit Raclettekäse überbacken dazu süss-saure Gurken Rüebli-Gulasch mit Kräuter-Kartoffel-Creme	pro Stück	7.00
Sautierte Pilze mit Speckstreifen und Trauben auf Kopfsalat Mini-Hacktätschli mit Feta gefüllt auf Gurken-Sauerrahm und Peperoni-Reis Rinds-Tartar hausgemacht mit Olivenwurzelbrot Sautierter Jungspinat «Asiatisch» mit Wachsei und Wasabischaum	pro Stück	10.00
Schoggiküchlein mit Himbeer-Ragout Frischer Zwetschgenkuchen mit Vanilleschlagrahm	pro Stück	6.00
Kalamata Oliven	pro Schale	9.00
Würzige, hausgeröstete Nussmischung	pro Schale	9.00

Menüs

Vegan

Randencarpaccio mit Apfelwürfeln und Zitrone mariniert
Red Chard und hausgemachten süss-scharfen Mandeln

Linsensüppchen

Hokkaido-Kürbis-Bruschetta mit hausgebackenem Tomatenwurzelbrot
auf Basilikumcreme und Rucolaspitzen

Schwarzwurzeln grilliert auf Erdnussbutter-Kartoffel-Mousseline
Coulis von gebackener Peperoni, Nelkenblüten und Shiitake-Pilz-Tempura

Apple Pie «Grossmutter Art» mit Vanillecreme
Birnen-Sorbet und karamellisierten Baumüssen

98.00

Vegetarisch

Pappardelle mit sautierten Steinpilzen
Rosmarin-Schaum-Sauce und Baumnuss-Crumble

Eierschwämmli-Spinat-Quiche mit Mandeln
auf Kräuter-Frischkäsecreme, Pastinakenchips und Senfschaum

Vegetarische Hacktätschli in Rosmarin-Butter gebraten
mit Sellerie-Kartoffel-Mousseline, Pommery-Senfsauce und süss-sauren Randensalat

Orangen-Waffeln hausgemacht
mit Zimt-Kirschen und Vanilleglace

89.00

Fleisch

Herbstlicher Nüsslisalat mit Speckstreifen
und sautierten frischen Pilzen

Schwarzwurzelcreme-Suppe
mit rustikalem hausgebackenem Pizzabrötli

Filet vom Schweizer Rind in Ingwer-Butter gebraten
mit grillierter Süsskartoffel, gebackene Pastinake
süss-scharfe-Peperoni-Jus, Nelkenblüten

Hokkaido-Kürbis-Kuchen mit Zitronencreme
Baumnuss-Glace, Orangenfilets und Coulis von der Schweizer Himbeeren

109.00

Bitte wählen Sie für sich und Ihre Gäste ein einheitliches Menü. Selbstverständlich bieten wir für Vegetarier Alternativen an und gehen bei Allergien auf individuelle Bedürfnisse ein. Für Kinder stellen wir ein separates, altersgerechtes Menü zusammen. Lassen Sie uns entsprechende Spezialwünsche frühzeitig wissen, damit wir uns vorbereiten können. Um rechtzeitige Lieferungen auszulösen und Ihren Abend bestens vorbereiten zu können benötigen wir exakte Angaben spätestens 5 Werktage vor Ihrem Anlass.

Für Auskünfte zu allergenen Inhaltsstoffen kontaktieren Sie uns gerne unter: uniturm@zfv.ch oder auch zu den Öffnungszeiten telefonisch unter: 044 634 21 41.

Weine

Weiss

Mythos Vin de Pays Suisse Landolt Weine, Zürich, Schweiz	2020	75 cl	49.00
Sauvignon Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet, Languedoc, Frankreich	2020	75 cl	39.00
Grüner Veltliner Löss DAC Weingut Jurtschitsch, Österreich	2019	75 cl	53.00
Pouilly Fuissé AOC Dufouleur Frères, Frankreich	2017	75 cl	66.00

Rot

Mythos rot Vin de Pays Suisse Landolt Weine, Zürich, Schweiz	2019	75 cl	49.00
Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet, Languedoc, Frankreich	2018	75 cl	39.00
Adèò Rosse Bolgheri DOC Campo alle Sughera, Italien	2018	75 cl	66.00
Zweigelt Ried Ungerberg Weingut Markus IRO, Österreich	2019	75 cl	63.00

Kein passender Wein im Angebot? Nennen Sie uns gerne Ihre Favoriten. Wir werden prüfen, ob wir bei unserem Lieferanten entsprechend bestellen können.

Getränke

Mineralwasser

Rhätünser mit Kohlensäure	100 cl	9.00
Arkina ohne Kohlensäure	100 cl	9.00
Orangensaft	100 cl	10.50

Kaffee / Tee

Kaffee	Tasse	4.50
Tee von L'Art du Thé	Tasse	4.50
Cappuccino, Schale, doppelter Espresso	Tasse	5.50

Bier

Hürlimann Sternbräu	33 cl	5.50
---------------------	-------	------

Spirituosen

Campari	22 Vol. %	4 cl	9.00
Cynar	17 Vol. %	4 cl	9.00
Martini bianco	15 Vol. %	4 cl	9.00
Grappa «Tre Soli Tre», Berta	44 Vol. %	2 cl	15.00
Grappa Elisi, Berta	42 Vol. %	2 cl	13.00
Vieille Prune, Morin	42 Vol. %	2 cl	12.00
Cognac Rémy Martin VSOP	40 Vol. %	2 cl	12.00

Organisatorische Hinweise

Ansprachen

Bestimmt ist Ihnen ein reibungsloser Ablauf Ihres Anlasses ein wichtiges Anliegen. Demzufolge bitten wir Sie, die geplanten Ansprachen, Reden und Showeinlagen rechtzeitig mit uns abzustimmen.

Apéro

Ein schöner Aperitif kann auch der ideale Auftakt für Ihren Anlass sein. Gerne servieren wir Ihnen diesen in der Lounge, an der Bar oder direkt im Restaurant.

Menükarten

Für Ihren Anlass drucken wir Menükarten. Gerne versehen wir diese mit einem persönlichen Text oder Logo. Wir berechnen Ihnen pro Karte CHF 1.00.

Musik / Unterhaltung

Bei der Vermittlung von Künstlern sind wir Ihnen gerne behilflich. Unsere interne Lautsprecheranlage kann zur Hintergrundbeschallung genutzt werden, für Musik zum Tanzen ist diese nicht ausgelegt.

Technik

Anmietung von Beamer, Leinwand möglich.

Reservierungen

Gerne beraten wir Sie bei einem Gespräch persönlich. Bankettreservierungen sind verbindlich. Bei Annullierung von definitiven Reservierungen gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Allergene

Gerne gibt Ihnen unser Team Auskunft über mögliche Allergene und unterstützt Sie bei der Auswahl des passenden Angebots. Für Informationen gerne per Mail an: uniturm@zfv.ch oder während unserer Öffnungszeiten telefonisch: 044 634 21 41

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine und Spirituosen, die durch Mitarbeitende des Restaurant uniTurm ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro Weinflasche verrechnet und CHF 65.00 bei Spirituosenflaschen.

Vegane Speisen

Auf Anfrage stellen wir für Sie individuell auch ein veganes Menü zusammen. Fragen Sie unser Team nach dem aktuellen Angebot.

Sicherheit

Aus Sicherheitspolizeilichen Gründen ist es uns gestattet maximal 80 Gäste in unseren Räumlichkeiten zu empfangen.

Spezielle Aufwände

Technik, soweit durch den uniTurm organisierbar, wie auch zusätzliches Mobiliar können zugemietet werden. Kosten je nach Aufwand.

- Restaurant in Kino-Theaterbestuhlung pauschal CHF 400.00
- Um- Auf- und Abbau von Galerie, Lounge und Restaurant je nach Aufwand für CHF 50.00 pro Mitarbeiter und Stunde
- Anwesenheit / Präsenz von Mitarbeitern ausserhalb der regulären Öffnungszeiten oder Mithilfe bei der Einrichtung und Vorbereitung für CHF 50.00 pro Mitarbeiter und Stunde
- Beamer und Leinwand pauschal CHF 50.00 für den gesamten Zeitraum
- Extra Tischdecken für CHF 5.00 pro Stück
- Barhocker / zusätzliche Tische (nicht eigenes Mobiliar) CHF 15.00 pro Stück
- Dekoration / Blumengestecke etc. ab CHF 30.00 und nur auf Vorbestellung

Mitarbeiterzuschläge und Verlängerungen

Für Bankette / Veranstaltungen, welche wir nicht mehr allein mit unserem uniTurm-Mitarbeiter Team bedienen können, berechnen wir Ihnen die zusätzlich im Einsatz stehenden Aushilfen mit CHF 45.00 pro Stunde und Person. Dieses gilt für die Vorbereitungszeit wie auch Durchführung der betreffenden Veranstaltung.

Ab 23.00 Uhr verrechnen wir Ihnen pro im Einsatz stehenden Mitarbeitenden einen Nachtzuschlag von CHF 50.00 pro angefangene Stunde. Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass die Verlängerung so lange dauert, bis die letzten Gäste (und Musiker) unsere Räumlichkeiten verlassen haben.

Verlängerungen ab 23.00 Uhr können direkt mit dem Restaurant uniTurm vereinbart werden und gelten von Montag bis Donnerstag max. bis 24.00 Uhr, Freitag und Samstag bis 2.00 Uhr.

Mindestkonsumation

Damit eine Veranstaltung im Restaurant uniTurm durchgeführt werden kann, muss der Anlass einen voraussichtlichen Minimalumsatz von CHF 2'000.00 für Universitäts-Interne und CHF 3'000.00 für Externe erzielen. Wird dieser Betrag nicht erreicht berechnen wir Ihnen die Differenz.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Unsere AGBs finden Sie unter zfv.ch/agb

Zürich, September 2021