



Restaurant uniTurm
Anlass Dokumentation 2020

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

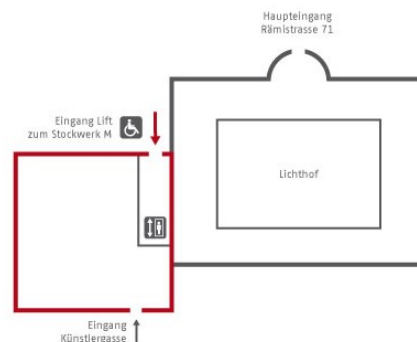
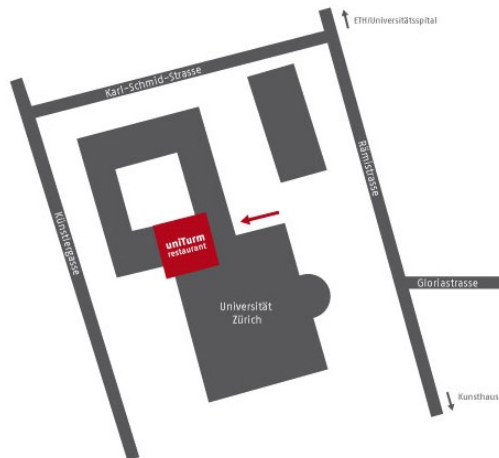
Küchenchef

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 100 Personen empfangen.

Restaurant

Fläche 90 m²

Reihe



80

Apéro



90

A la carte



58



Lounge

Fläche 40 m²

Reihe



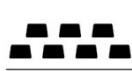
28

Apéro

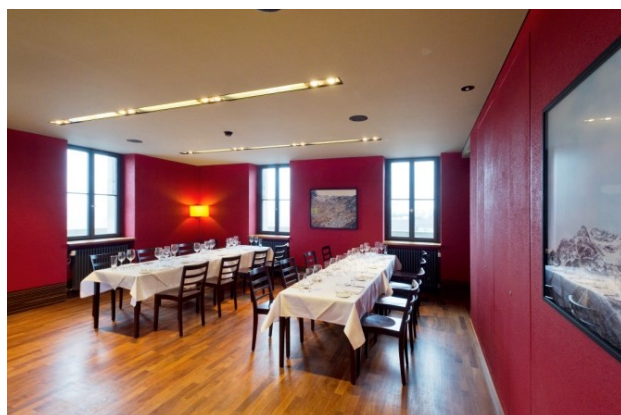


40

Konzert



30



Galerie

Fläche 60 m² (Zwischenwand geschlossen)

Reihe



34

U-Form



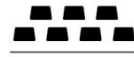
16 (nur Aussen)
27 (Innen und
Aussen)

Apéro



30

Konzert



30

Fläche 80 m² (Zwischenwand offen)

Reihe



42

U-Form



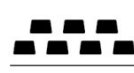
18 (nur Aussen)
29 (Innen und
Aussen)

Apéro



60

Konzert



60



Fingerfood / Snacks / Apéro

	pro Stück	ab 5.00
Kleine Spinatlasagne mit Oregano- und Friséespitzen		
Saisonales Süppchen im Glas		
Kalbfleischbällchen mit pikantem Tomatendip		
Kabis-Sesam-Salat mit Schwarzwurzel-Tempura und Zitronen-Mayonnaise		
Cremige Polenta mit Federkohl und Wachsei, garniert mit Pinienkerncrumble		
Asiatischer Pak Choi mit Orange und Peperoni Streifen		
Thunfisch-Carpaccio mit Schwarzem Sesam und Wasabicreme		
Winterlicher Eiersalat mit Olivenbrot und Datterini		
Gemüse-Sticks mit Knoblauch-Oliven-Dip		
Datteln gefüllt mit Blue Jersey im Speckmantel		
	pro Stück	ab 10.00
Niedergegartes vom Schwein auf Meerrettichcreme mit erfrischendem Gurkensalat und Balsamico-Jus		
Pastinaken-Risotto mit Tranchen vom Rindsflanksteak und Blaubeer-Coulis		
Pochierter Schweizer Lachs aus Graubünden mit Zitronen-Rosmarin-Sauce auf grillierten Zucchini und hausgemachten Pommes Dauphine		
Mediterrane Spaghetti mit Venusmuscheln und Thymian-Aglio-Butter, garniert mit frittierten Rucola Spitzen		
Hausgemachte Ricotta-Gnocchi mit Rucola-Tomaten-Pesto und Parmesan		
Gebackener Blumenkohl überzogen mit einer Kräutersauce und hausgemachte Pommes Risolées		
	pro Stück	ab 6.00
Bananen Tarte Tatin mit Schlagrahm und Pistazien		
Schoggiküchlein mit Himbeer-Kompott und Vanilleschnee		
Saisonaler Obstsalat		
Ofenfrischer Butter Mandelkuchen mit Vanille-Ice-Cream		
Kalamata Oliven in der Schale serviert	pro Schale	9.00
Würzige, hausgeröstete Nussmischung	pro Schale	9.00

Menüs

Aus den folgen aufgeführten Komponenten können Sie Ihr eigenes Menü kreieren. Gerne nehmen wir Ihre Wünsche auf, stellen Ihre Favoriten zusammen und kalkulieren Ihren Menüpreis.

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat mit sautierten Pilzen an Trauben und gerösteten Sonnenblumenkernen

Cremige Polenta mit Federkohl, Wachsei und Pinienkerncrumble

Hausgemachte Ricotta-Gnocchi mit Rucola-Tomaten-Pesto und Parmesan

Saftiger Blumenkohl mit Wasabi-Schaum-Sauce und Tuna-Tartar

Auberginencreme mit gebackener Süsskartoffel und Curry-Mandel-Sesam-Crumble

In Rotwein geschmorter Pulpo mit Wurzelgemüse und Kartoffeln

Suppen

Schwarzwurzel-Creme-Suppe mit Croûtons und Salbei

Rüebli-Mango-Creme-Suppe mit Chiliöl

Hokkaido-Kürbis-Creme mit gerösteten Kürbiskernen

Peperoni-Creme-Suppe mit Thymian-Gnocchi

Hauptgänge Fleisch

Niedergegartes Filet vom Schwein auf Risotto mit getrockneten Tomaten, Rucola Spitzen und Gebackene Rosmarin-Datterini

Am Stück gegartes Rindsfilet auf Pastinaken Creme mit sautiertem Mangold, hausgemachte Pommes Dauphine und Cassis-Jus

Rinds-Filetspitzen Stroganoff «UniTurm» in einer Pommery-Senfsauce mit Erbsen-Pilaw-Reis und Rucola Spitzen

Kalbs-Saltimbocca auf Rosmarin-Bramata mit gebackener Tomate und Parmesan-Sauce

Teriyaki vom Schweizer Poulet mit Peperoni, Koriander, Cashew-Nuss, Peperoncini auf Kartoffel-Mais-Stampf und Pak Choi-Salat

Hauptgänge Fisch

Sautierter Wolfsbarsch auf Parmesan-Polenta mit Datterini-Peperoncini-Salsa und Rucolaspitzen

Hausgemachte Ricotta Gnocchi in einer Weisswein-Schaum-Sauce mit jungem Spinat und Würfeln vom Graubündner Lachs

Gebratenes Doradenfilet auf Creme von der gebackenen Sellerie mit Calvados-Schaum-Sauce, Baumnüssen und asiatisch sautierten Spinat

Schweizer Zanderfilet mit Steinpilz-Risotto, sautierten Austernpilzen, garniert mit frittierten Rucolaspitzen

Dessert

Ofen frischer Vanille-Muffin mit Creme von weisser Schokolade, Passionsfruchtglace und Ragout von der Sharonfrucht

Hausgebackener Gâteau Basque gefüllt mit Orangen-Vanille Creme auf Kaffee-Sauce mit Mandel-Vanille Glace und Orangenfilets

Alle Menügänge sind kombinier- und austauschbar. Gerne stellen wir Ihnen ein Menü zusammen, welches Ihren Vorstellungen, Wünschen und Budget entspricht. Nach Ihrer Auswahl werden wir Ihren Menü Preis kalkulieren. 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.

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	2018	75 cl	49.00
Sauvignon Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet, Languedoc, Frankreich	2018	75 cl	40.00
The Cicada Blanc IGP Mediterranee Domaine Chante Cigale, Frankreich	2018	75 cl	52.00
Grüner Veltliner Löss DAC Weingut Jurtschitsch, Österreich	2017	75 cl	53.00
Castelo de Medina Verdejo DOC Castelo de Medina, Rueda, Spanien	2017	75 cl	55.00
Chardonnay DOC Kellerei Kurtatsch, Südtirol	2016	75 cl	54.00

Rot

Mythos rot Vin de Pays Suisse Landolt Weine, Zürich, Schweiz	2018	75 cl	49.00
Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet, Languedoc, Frankreich	2018	75 cl	40.00
The Cicada Rouge IGP Mediterranee Domaine Chante Cigale, Frankreich	2017	75 cl	52.00
Lagrein « Frauenrigl » Riserva DOC Kellerei Kurtatsch, Südtirol	2016	75 cl	63.00
Paco Garcia Rioja DOC Crianza Paco Garcia, Rioja, Spanien	2017	75 cl	56.00
Los Arràez Parcelo Cero D.O. Valencia Bodegas Arràez, Spanien	2016	75 cl	58.00
Pecoranera Rosso Puglia IGT Cantine Risveglio, Italien	2016	75 cl	54.00

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 für Sie vorbereiteten 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 100 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
- Nutzung schnurloses Mikrofon vom uniTurm pauschal CHF 30.00 für den gesamten Zeitraum
- 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 Nachzuschlag 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, Februar 2020