Restaurant uniTurm
Anlass Dokumentation

uniTurm
restaurant

Gastronomie der Universität Zürich
Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch

«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

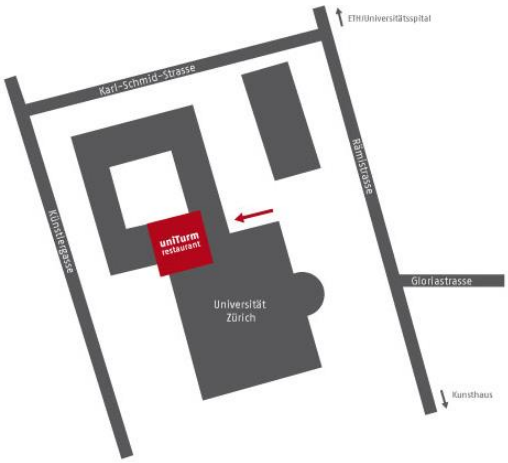
Kontakt

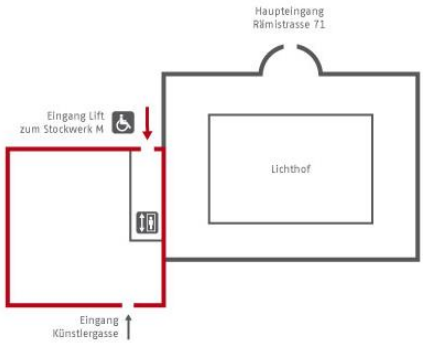
Betriebsleiter
Steffen Awe
D +41 44 634 21 41
uniturm@zfv.ch

Küchenchef
Tommy Wu
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

Sicherheitspolizeiliche Vorgaben erlauben maximal 80 Personen im gesamten Restaurant.

Restaurant

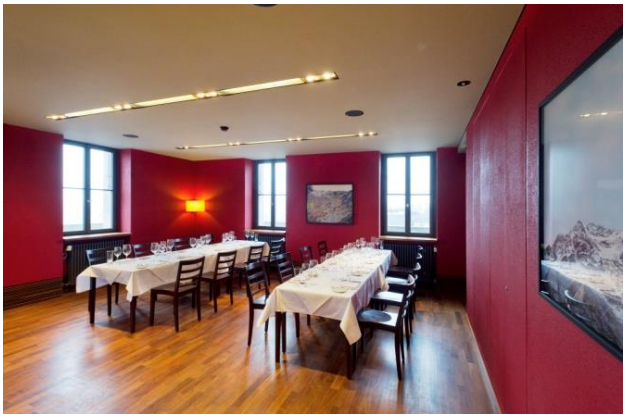
Fläche 90 m²

Reihe	Apéro	A la carte
80	80	58

Lounge

Fläche 40 m²

Reihe	Apéro	Konzert
28	40	30



Galerie

Fläche 60 m² (Zwischenwand geschlossen)

Reihe	U-Form	Apéro	Konzert
34	16 (nur Aussen) 27 (Innen und Aussen)	30	30

Fläche 80 m² (Zwischenwand offen)

Reihe	U-Form	Apéro	Konzert
42	18 (nur Aussen) 29 (Innen und Aussen)	60	60

Apéro Häppli / Snacks

Melonen Risotto mit Kohlrabi Tempura Zucchini Carpaccio mit Orange und Datterini Mais Pancake mit Peperoni und Avocado Dip Kichererbsen Kokos Ragout mit Porto Bello Tempura Lauwarmer Kartoffelsalat mit Wachsei Linsenbratlinge auf Mango Joghurt Dip Mini Wiediker im Brotteig mit Peperoni Relish Sauce	pro Stück	9
Blumenkohl Haselnuss Ravioli mit Frisée Spitzen Curry Schaumsauce und Tomaten Concassée Schupfnudeln hausgemacht an Bärlauchsauce Rucolaspitzen und Pinienkerne	pro Stück	11
Schoggiküchlein hausgebacken, Kokos Glace Zwetschgenkuchen mit Vanilleschlagrahm Tonkabohnen Panna Cotta mit Himbeeren Coulis	pro Stück	10
Holzbrett mit Serrano Schinken und ofenfrischen Salbei Tomatenbrötchen Cheddar Mohn Fladen hausgebacken mit Radieschenfrischkäse und Avocadocreme	pro Brett	35
Kalamata Oliven	pro Schale	9
Würzige, hausgeröstete Nussmischung	pro Schale	9

Menu Vorschläge

Vorspeisen & Suppen

Grillierte Zucchini mit Rosmarin parfümiert
Frisèe Spitzen und einer Tomaten Kapern Marinade
19
***
Hausgemachter orientalischer Spinat Strudel gefüllt mit Datteln und Pinienkernen
Auf Radieschen Kräutersalat mit Zitronendressing
21
***
Erbsencremesuppe mit Estragon und Käsebrötli
12
***
Grüner Spargel auf Parmesansauce
Mit Süsskartoffel Chip und gebackener Tomate
19

Vegetarisch & Vegan

Gebackener Blumenkohl mit Süsskartoffel Gnocchi
Getrockneten Datterini, Frisèesspitzen und Cashew Nuss Schaum
39
***
Haselnuss Blumenkohl Ravioli mit gebackenen Rüebli
Rucolaspitzen, Orangenfilet`s und Curry Sauce
41
***
Kohlrabi Haferflocken Bratlinge auf Spargel Salat
Gebackene Pfälzer und Kräuterschaumsauce
42

Fleisch & Fisch

Mediterran grilliertes Rindsfilet à la uniTurm auf Antipasti
Mit Rucola Spitzen, frischen Kräutern, Oliven Pommes Dauphine
Und kräftiger Rioja Rotwein Jus
60
***
Kalbs Cordon Bleu mit Serrano und Cheddar gefüllt
Melonen Peperoncini Risotto und Sauce Relish
49
***
Schweizer Kalbsfilet in Kardamom Vanille Butter gebraten
Avocado Birnen Salat, Pommes Noisette, Schaffhauser Burgunder Jus
62
***
Schweizer Zander auf Zitronen Polenta
Sautierter Mangold und Kirsch Cassis Sauce
54

Dessert

Weisses Schoggimousse mit Zitrone auf Orangencarpaccio
Frische Erdbeeren und Pistazien Crumble
19
***
Erdbeer Rhabarber Tiramisu im Glas
Mit Zitronen Melisse Sorbet
19

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	52.00
Sauvignon Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet, Languedoc, Frankreich	2020	75 cl	42.00
Grüner Veltliner Löss DAC Weingut Jurtschitsch, Österreich	2019	75 cl	56.00
Tobias Federweiss AOC Tobias Weingut, St.Gallen, Schweiz	2022	75 cl	63.00
Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC Weingut Wohlmuth, Österreich	2022	75 cl	56.00

Rot

Mythos rot Vin de Pays Suisse Landolt Weine, Zürich, Schweiz	2019	75 cl	53.00
Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet, Languedoc, Frankreich	2020	75 cl	42.00
Adèo Rosse Bolgheri DOC Campo alle Sughera, Italien	2019	75 cl	69.00
Zweigelt Ried Ungerberg Weingut Markus IRO, Österreich	2019	75 cl	66.00
Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC Monte del Frà, Italien	2020	75 cl	60.00

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

Getränke

Mineralwasser

Valser mit Kohlensäure	100 cl	9.50
Valser ohne Kohlensäure	100 cl	9.50
Orangensaft	100 cl	10.50

Kaffee / Tee

Kaffee	Tasse	4.60
Tee von L'Art du Thé	Tasse	4.60
Cappuccino, Schale, Doppelter Espresso	Tasse	5.60

Bier

Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	5.60

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,–.

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.

Reservationen
Gerne beraten wir Sie bei einem Gespräch persönlich. Bankettreservationen sind verbindlich. Bei Annullierung von definitiven Reservationen 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 35.00 pro Weinflasche verrechnet und CHF 65.00 bei Spirituosenflaschen.

Vegane Speisen
Auf Anfrage stellen wir für Sie individuell auch ein veganes Menü zusammen.

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

Spezielle Aufwände
- Einrichten, Umbau und Bereitstellung des Restaurants nach Aufwand ab CHF 150.00
- 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 40.00 für den gesamten Zeitraum
- 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 55.00 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, Freitag und Samstag bis max. 2.00 Uhr. Von Montag bis Donnerstag steht Ihnen unser Restaurant bis spätestens 23.00 Uhr zur Verfügung.

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, März 2023