



Restaurant uniTurm
Anlass Dokumentation

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

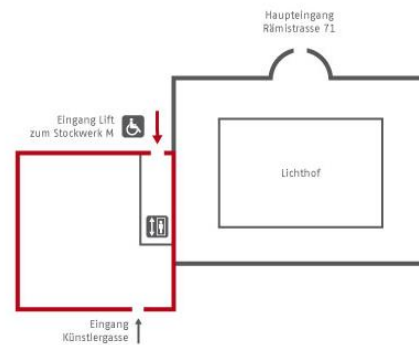
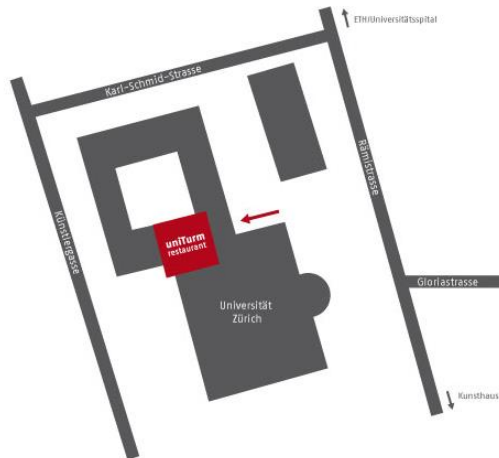
Küchenchef

Tommy 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	10
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

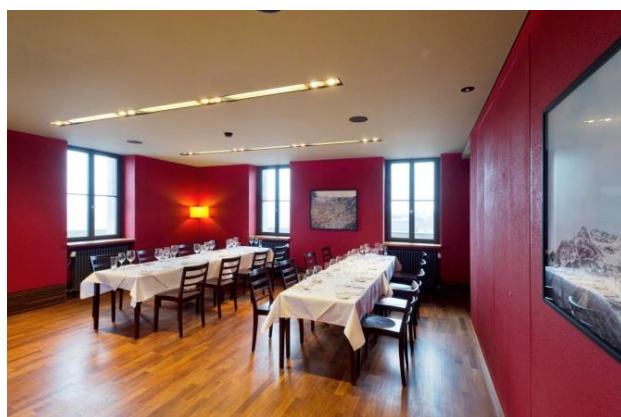


40

Konzert



30



Galerie

Fläche 60 m² (Zwischenwand geschlossen)

Reihe



34

U-Form



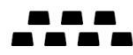
16 (nur aussen) 30
27 (innen und aussen)

Apéro



30

Konzert



30

Fläche 80 m² (Zwischenwand offen)

Reihe



42

U-Form



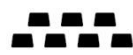
18 (nur aussen) 60
29 (innen und aussen)

Apéro

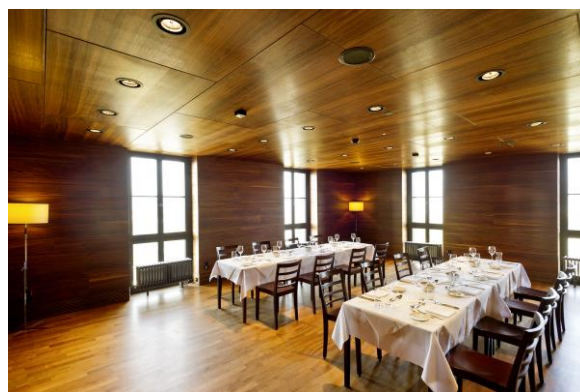


60

Konzert



60



Apérohäppchen / Snacks

Apfel-Rüebli-Salat mit hausgemachtem Chorizobrötchen	pro Stück	10.00
Jolly-Melonenrisotto mit Rucolaspitzen		
Wiediker Rostbratwurst auf Peperoni-Kartoffel-Salat		
Zucchini-Antipasti mit Erdbeeren und Rucola		
Kartoffel-Gnocchi in Salbei-Butter gebraten		
Süsskartoffelfries mit pikanter Cocktailsauce		
Asiatischer Spinat mit Pouletstreifen im Panko-Mantel		
Vegane Zitronen-Thymian Triangoli mit Pak-Choi		
Schweizer Fischfilet auf gebackener Süsskartoffel und Chili-Joghurt		
Tortellini mit Spinat und Ricotta mit gelber Tomatensauce und Rucolaspitzen		
	pro Brett	27.00
Hausgemachtes Focaccia mit Schnittlauch-Frischkäse, grillierten Zucchini und Trevisano, garniert mit Empanadas und Chili-Cheese-Ecken		
	pro Stück	10.00
Hausgemachtes Schoggiküchlein mit Joghurtglace und Beeren Quarkcreme mit Himbeer-Ragout und Meringue-Crumble		
Pommes Chips	pro Schale	3.00
Würzige, hausgeröstete Nussmischung	pro Schale	9.00

Menu Vorschläge

Vorspeisen & Suppen

Salat von gelben Ananas-Tomaten mit Basilikumdressing
Bufala-Mozzarella und gebackenen Datterini
19.00

Hausgemachte Vollkornpasta mit gelber Tomatensauce
Kalamata-Oliven und Rucolaspitzen
21.00

Gurkenkaltschale mit Joghurt und Dill
12.00

Hausgemachte Vegetarische Hack-Tätschli auf Apfel-Rüebli-Salat
mit einer Weiswein-Schnittlauchsauce und Rucolaspitzen
19.00

Vegetarisch & Vegan

Vegane Zitronen-Thymian-Triangole in einer veganen Spinat-Rahmsauce mit
gebackenen Datterini und Rucolaspitzen
32.00

Sommerliches Brombeer-Risotto mit Zucchini-Schnitzel im Panko-Mantel
und Trevisano
36.00

Grillierte Miso-Aubergine mit gebackenen Süsskartoffeln,
Granatapfel, Orangenfilets, und Wasabischaum
41.00

Fleisch & Fisch

Schweizer Bio-Kalbsteak mit Kräuterbutter
Süsskartoffelfries mit Zitronenmayonnaise, Peperoni-Tomatensalat

50.00

Cordon Bleu vom Schwein mit Chorizo und Bergkäse gefüllt
Country Cuts und hausgemachte BBQ-Sauce

42.00

Schweizer Kalbsfilet mit Balsamicojus,
pikante Peperonistreifen, hausgemachte Ricotta-Zitronengnocchi

58.00

Schweizer Zander auf Kartoffel-Mousseline
Gebackenes Wurzelgemüse und Brombeer-Jus

48.00

Dessert

Hausgemachtes Quark-Mousse mit Schoggi-Crumble und
frischen saisonalen Beeren

15.00

Frisch gemachtes Himbeer-Tiramisu mit Baileys-Ice-Cream
und Meringue-Crumble

18.00

Hinweise

Das Restaurant uniTurm behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot (z.B. fehlende Waren, massiv erhöhte Preise) die Dienstleistung in Absprache mit dem Auftraggeber geringfügig zu ändern, und verpflichtet sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

Menüzusammenstellung

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 spätestens 7 Werktage vor Ihrem Anlass die exakten Angaben.

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

Änderung der Personenanzahl

Die 48 Stunden vor dem Anlass vereinbarte Personenanzahl ist verbindlich. Diese Personenanzahl dient als Basis für die Verrechnung. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten berechnet.

Annulierung von Anlässen & Reservationen

Definitive Bestellungen können bis zum 3. Tag vor dem Anlass kostenfrei storniert werden. Davon ausgenommen sind allfällige bis zu diesem Zeitpunkt bereits entstandene Aufwendungen gegenüber Dritten, die die ZFV-Unternehmungen im Auftrag des Auftraggebers getätigt haben. Ab dem 3. Tag vor dem Anlass werden die effektiv entstandenen Kosten verrechnet.

Weine

Weiss

Mythos Vin de Pays Suisse Landolt Weine, Zürich, Schweiz	2021	75 cl	52.00
Stadt Zürich Räuschling AOC Weingut Landolt, Zürich, Schweiz	2021	75 cl	62.00
tobias Federweiss AOC St.Gallen, tobias Weingut	2021	75 cl	63.00
Sauvignon Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet, Languedoc, Frankreich	2021	75 cl	42.00
Grüner Veltliner Löss DAC Weingut Jurtschitsch, Österreich	2021	75 cl	56.00
Pouilly Fuissé AOC Doude-Naudin, Frankreich	2019	75 cl	69.00

Rot

Mythos rot Vin de Pays Suisse Landolt Weine, Zürich, Schweiz	2020	75 cl	52.00
Stadt Zürich Pinot Noir Barrique AOC Weingut Landolt, Zürich, Schweiz	2020	75 cl	69.00
Mauro Tinto Cosecha Bodegas Mauro, Castilla y Leon, Spanien	2019	75 cl	79.00
Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc Luc Pirlet, Languedoc, Frankreich	2021	75 cl	42.00
Adèo Rosso Bolgheri DOC Campo alle Sughera, Italien	2019	75 cl	69.00
Zweigelt Ried Ungerberg Weingut Markus IRO, Österreich	2020	75 cl	66.00

Getränke

Mineralwasser

Valsler mit Kohlensäure	100 cl	9.50
Valsler 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

Hürlimann Sternbräu	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 1.00.

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 die durch Mitarbeitende des Restaurant uniTurm ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro 0.75l Wein-Flasche verrechnet.

Nennen Sie uns Ihre Favoriten und wir überprüfen die Möglichkeiten bei unseren Lieferanten.

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
- Personalkosten für Um-, Auf- und Abbau von Galerie, Lounge und Restaurant je nach Aufwand CHF 50.00 pro Person und Stunde
- Anwesenheit / Präsenz von Mitarbeitenden ausserhalb der regulären Öffnungszeiten oder Mithilfe
- Personalkosten für Einrichtung und Vorbereitung CHF 50.00 pro Person 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 35.00 und nur auf Vorbestellung

Zuschläge für Mitarbeitende und Verlängerungen

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

Ab 23.00 Uhr verrechnen wir Ihnen Personalkosten für den Nachzuschlag in der Höhe von CHF 50.00 pro Person und pro angefangene Stunde. Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass die Verlängerung so lange dauert, bis die letzten Gäste (und Band) 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, Juli 2022