Catering-Angebot

UBS Forum

MÜNZHOF

Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft und Ihr Wohlergehen hat für uns höchste Priorität.

Im UBS Restaurant Münzhof bietet Ihnen Melanie Dannenfeld und Ihr Team einen erstklassigen Service. Dabei legen wir viel Wert auf saisonale, marktfrische und regionale Produkte. Kay Schultz und sein Küchen-Team zaubern aus hochwertigen Zutaten von auserwählten Partnern einzigartige Variationen. Unsere Küche ist «Frisch, gesund, nachhaltig und kreativ».

Wir machen aus Ihrer Veranstaltung im UBS-Forum einen Anlass, der in bester Erinnerung bleiben wird.

Ihr Münzhof-Team

Melanie Dannenfeld
Betriebsleiterin
T +41 44 234 99 32
mdannenfeld@zfv.ch

UBS RESTAURANT MÜNZHOF
Bahnhofstrasse 45
8001 Zürich

muenzhof@zfv.ch

Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen

BRUTAL REGIONAL

FRÜHLING 2024

SMALL PACKAGE — 27 CHF

KLEINES GET TOGHETER DAVOR ODER DANACH

Rollgerstensalat | Spargel | Bärlauch | Affilakresse

Mit Zitrusfrüchten mariniertes Zürich Zanderfilet | Radieschen | Saiblingskaviar

Kleiner Wurst- und Bergkäsesalat «Münzhof Style»

Rauchlachsröllchen | Meerrettich

Gefüllte Gougères | Waldpilzcrème

MEDIUM PACKAGE — 66 CHF

APERO RICHE FÜR JEDE GELEGENHEIT

Rollgerstensalat | Spargel | Bärlauch | Affilakresse

Mit Zitrusfrüchten mariniertes Zürich Zanderfilet | Radieschen | Saiblingskaviar

Kleiner Wurst- und Bergkäsesalat «Münzhof Style»

Rauchlachsröllchen | Meerrettich

Schaumsuppe von der Gartenerbse | Minze

Mini Capuns | Frühlingskräuter-Béchamel | Randenknusper

Knusperli von Eglifilet | Trüffelmayonnaise | junger Babyspinat

Zarte Rindsbäckchen (Sous Vide 36h) | Morchel-Spargelragout

Erdbeermousse | marinierte Erdbeeren | Schokolade

Auswahl an hausgemachten Sorbets und Glace im Glas

BRUTAL REGIONAL

FRÜHLING 2024

X-TRA LARGE PACKAGE — 91 CHF

WENN ES ETWAS REICHHALTIGER SEIN DARF

Rollgerstensalat | Spargel | Bärlauch | Affilakresse

Mit Zitrusfrüchten mariniertes Zürich Zanderfilet | Radieschen | Saiblingskaviar

Kleiner Wurst- und Bergkäsesalat «Münzhof Style»

Rauchlachsröllchen | Meerrettich

Schaumsuppe von der Gartenerbse | Minze

Mini Capuns | Frühlingskräuter-Béchamel | Randenknusper

Knusperli von Eglifilet | Trüffelmayonnaise | junger Babyspinat

Bremgartner Lachsforellenfilet | Orangenfenchel | Verjus

Kleines Zürcher Geschnetzeltes | Wiesenchampignons | Butterrösti

Zarte Rindsbäckchen (Sous Vide 36h) | Morchel-Spargelragout

Erdbeermousse | marinierte Erdbeeren | Schokolade

Auswahl an hausgemachten Sorbets und Glace im Glas

Knuspriger Ricotta | Schwarze Baumnuss-Birnen-Chutney

DER ORIENT VEGAN

FRÜHLING 2024

SMALL PACKAGE — 24 CHF

KLEINES GET TOGHETER DAVOR ODER DANACH

Bulgursalat | Tomate | Gurke | Granatapfel | Cashew

«No Salmon» Karotte | Purkornbrot | Tamarinde

Papadam | Mango-Chili-Chutney

Orientalischer Gurkensalat | Minze | Sultaninen

Cashew-Joghurt | Datteln | Orangen

MEDIUM PACKAGE — 59 CHF

APERO RICHE FÜR JEDE GELEGENHEIT

Bulgursalat | Tomate | Gurke | Granatapfel | Cashew

Papadam | Mango-Chili-Chutney

Orientalischer Gurkensalat | Minze | Sultaninen

Cashew-Joghurt | Datteln | Orangen

Linsen-Kokossuppe | Limettenschaum

Aloo Tikki | Frühlingszwiebel-Ingwer-Sauce

Gefüllte Blätterteigkissen | Bohnen | Tomate | Zaalouk

Spinat-Kichererbsen-Dal | Süsskartoffel | Basilikum-Minz-Raita

Hausgemachtes Jackfruit Sorbet | Rosenwasser | Tandoori

Schokoladenkuchen | Safran-Kumquats

DER ORIENT VEGAN

FRÜHLING 2024

X-TRA LARGE PACKAGE — 74 CHF

WENN ES ETWAS REICHHALTIGER SEIN DARF

Bulgursalat | Tomate | Gurke | Granatapfel | Cashew

«No Salmon" Karotte | Purkornbrot | Tamarinde

Papadam | Mango-Chili-Chutney

Orientalischer Gurkensalat | Minze | Sultaninen

Cashew-Joghurt | Datteln | Orangen

Linsen-Kokossuppe | Limettenschaum

Aloo Tikki | Frühlingszwiebel-Ingwer-Sauce

Indisches Gemüsecurry | grüne Papaya | Erbsen | Bergkartoffel

Gefüllte Blätterteigkissen | Bohnen | Tomate | Zaalouk

Spinat-Kichererbsen-Dal | Süsskartoffel | Basilikum-Minz-Raita

Hausgemachtes Jackfruit Sorbet | Rosenwasser | Tandoori

Schokoladenkuchen | Safran - Kumquats

Gewürz-Mandelcrème | marinierte Erdbeeren

CHEF`S SEASON FAVOURITES

FRÜHLING 2024

SMALL PACKAGE — 30 CHF

KLEINES GET TOGHETER DAVOR ODER DANACH

Schüttelbrot | Frühlingskräuterquark | Grillgemüsecrème

Gefüllter Trüffel-Croustillant

Alpenlachswürfel | Avocado | Sesam

Ceviche von der Jakobsmuschel | Chili | Gurke | Koriander

Asiatischer Rindfleischsalat | Papaya | Melone | Erdnüsse

MEDIUM PACKAGE — 66 CHF

APERO RICHE FÜR JEDE GELEGENHEIT

Schüttelbrot | Frühlingskräuterquark | Grillgemüsecrème

Gefüllter Trüffel-Croustillant

Ceviche von der Jakobsmuschel | Chili | Gurke | Koriander

Asiatischer Rindfleischsalat | Papaya | Melone | Erdnüsse

Spargelcrèmesuppe | Orangenschaum

Quinoa-Macadamia-Bällchen | Karottenmousseline | Affila

Zürich Zanderfilet | junge Erbsen | Safran-Sudachi-Hollandaise

Honey-Teriyaki-Chicken | Panko-Crunch

Gefüllte Biskuitroulade | Erdbeere | Schokolade

Tahiti-Vanille Panna Cotta | Rhabarber

CHEF`S SEASON FAVOURITES

FRÜHLING 2024

X-TRA LARGE PACKAGE — 88 CHF

WENN ES ETWAS REICHHALTIGER SEIN DARF

Schüttelbrot | Frühlingskräuterquark | Grillgemüsecrème

Gefüllter Trüffel-Croustillant

Alpenlachswürfel | Avocado | Sesam

Ceviche von der Jakobsmuschel | Chili | Gurke | Koriander

Asiatischer Rindfleischsalat | Papaya | Melone | Erdnüsse

Spargelcrèmesuppe | Orangenschaum

Quinoa-Macadamia-Bällchen | Karottenmousseline | Affila

Eden Shrimp | grüner Reis | Miso

Zürich Zanderfilet | junge Erbsen | Safran-Sudachi-Hollandaise

Honey-Teriyaki-Chicken | Panko-Crunch

Tahiti-Vanille Panna Cotta | Rhabarber

Gefüllte Biskuitroulade | Erdbeere | Schokolade

Fleurette | Brotchip | Blütenstaub

APERO | FLYING DINNER

FRÜHLING 2024

ZUM KNABBERN

Nüsse | Hausmischung | ungesalzen	4.5
Rassig marinierte gefüllte Oliven von Ruocco | Grana Padano Parmesan	8.5
Knusprige Laugen Flûtes Portion	3.5
Einsiedler Bergkäse | Trauben | knusprige Laugen Flûtes	8.5
Tösstaler Landrauchschinken | knusprige Laugen Flûtes	7.5
Gefüllte Gougères | Bündnerfleisch	3.5
Gefüllte Gougères | Waldpilzcrème	3
Reiscracker	4.5
Wasabi Erdnüsse	5
Knusprige Krabbenchips | zweierlei Dip`s	4.5
Quiche au fromage Gruyère	4.5
Schinkengipfeli	4.5

FINGERFOOD – KLEIN UND FEIN

Cremiger Kräuterfrischkäse | Trüffelhonig | schwarze Baumnuss	4.0
Bulgur - Bergkartoffelbällchen | Tomaten-Relish | Basilikum	4.0
Geräuchertes Alpenlachsfilet | Granny Smith | Meerrettich	4.5
Kleiner Crevettencocktail | Kaiserschoten | Sesam	4.5
Asiatischer Rindfleischsalat | Edamame | Pekannüsse	4.5
Schweizer Kalbstatar | Sanddornperlen | Kartoffelknusper	4.5
Gefüllte Knuspercornets – Ribbelmais Perlhuhn | Ananas | Cashewkern | Curry	4.0
Gefüllte Knuspercornets - Spargel | Mascarpone | Tomate	4.0
Gefüllte Knuspercornets - Tatar vom Alpenlachs | Crème fraîche | Affila	4.5
Mini Tartelettes - Grillgemüsecrème | Rosmarin | Balsamico Perlen	3.0
Mini Tartelettes – Mariniertes Zandertatar | Radieschen | Safran	3.5
Mini Tartelettes – Spicy Rindstatar | Kapern | Eigelb	3.5

APERO | FLYING DINNER

FRÜHLING 2024

KALTE SPEISEN

Schüttelbrot | Frühlingskräuterquark | Grillgemüsecrème	5.5
Gefüllter Trüffel-Croustillant	5.5
Geröstetes Pitabrot | zweierlei Hummus	6.0
Rollgerstensalat | Spargel | Bärlauch | Affilakresse	6.5
Bulgursalat | Tomate | Gurke | Granatapfel | Cashew	6.0
«No Salmon" Karotte | Purkornbrot | Tamarinde	6.5
Orientalischer Gurkensalat | Minze | Sultaninen	5.5
Papadam | Mango-Chili-Chutney	5.0
Cashew-Joghurt | Datteln | Orangen	5.0
Mit Zitrusfrüchten mariniertes Zürich Zanderfilet | Radieschen | Saiblingskaviar	7.5
Alpenlachswürfel | Avocado | Sesam	7.5
Ceviche von der Jakobsmuschel | Chili | Gurke | Koriander	7.5
Rauchlachsröllchen | Meerrettich	6.5
Kleiner Wurst- und Bergkäsesalat «Münzhof Style»	6.5
Asiatischer Rindfleischsalat | Papaya | Melone | Erdnüsse	7.5

SÜPPCHEN

Schaumsuppe von der Gartenerbse | Minze	6
Spargelcrèmesuppe | Orangenschaum	6
Linsen-Kokossuppe | Limettenschaum	6
Vichyssoise von der Frühkartoffel | Kräuterrahm (warm oder kalt)	6
Rindsessenz | Sherry | Schnittlauch	6

APERO | FLYING DINNER

FRÜHLING 2024

WARME GERICHTE

Aloo Tikki | Frühlingszwiebel-Ingwer-Sauce	8
Indisches Gemüsecurry | grüne Papaya | Erbsen | Bergkartoffel	9.5
Gefüllte Blätterteigkissen | Bohnen | Tomate | Zaalouk	8
Spinat-Kichererbsen-Dal | Süsskartoffel | Basilikum-Minz-Raita	9.5
Quinoa-Macadamia-Bällchen | Karottenmousseline | Affila	8.5
Mini Capuns | Frühlingskräuter-Béchamel | Randenknusper	8
Eden Shrimp | grüner Reis | Miso	10
Zürich Zanderfilet | junge Erbsen | Safran-Sudachi-Hollandaise	11
Bremgartner Lachsforellenfilet | Orangenfenchel | Verjus	10
Knusperli von Eglifilet | Trüffelmayonnaise | junger Babyspinat	9.5
Honey-Teriyaki-Chicken | Panko-Crunch	8.5
Spicy Meatball | BBQ Relish | Röstzwiebeln	9.5
Kleines Zürcher Geschnetzeltes | Wiesenchampignons | Butterrösti	10
Zartes Rindsbäckchen (Sous Vide 36h) | Morchel-Spargelragout	10

SÜSSES | KÄSE

Erdbeermousse | marinierte Erdbeeren | Schokolade	5.5
Toblerone Mousse | Rhabarber | Nougat Montelimar	5
Schokoladenkuchen | Safran-Kumquats	5.5
Hausgemachtes Jackfruit Sorbet | Rosenwasser | Tandoori	4.5
Gewürz-Mandelcrème | zweierlei von der Erdbeere	5.5
Auswahl an hausgemachten Sorbets und Glace im Glas	4.5
Tahiti-Vanille Panna Cotta | Rhabarber	5.5
Gefüllte Biskuitroulade | Erdbeere | Schokolade	5
Fleurette | Sauerteigbrot Knusper | Trüffelhonig	6.5
Knuspriger Ricotta | Schwarze Baumnuss-Birnen-Chutney	5.5
Geflämmter Ziegenfrischkäse | Trüffelhonig | schwarze Baumnuss	5.5

WIR EMPFEHLEN JE NACH FORMAT UND DAUER IHRES ANLASSES 5 BIS 13 KOMPONENTEN ODER SIE ENTSCHEIDEN SICH FÜR EINES UNSERER PACKAGES. GERNE STELLEN WIR IHNEN AUCH EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT ZUSAMMEN.

SEATED DINNER

MENU 1 — 68 CHF

Bunter Frühlingssalat
Zweierlei Spargel | confierte Cherrytomaten
Pinienkerne | Bärlauch-Joghurt-Dressing

o

Ribbelmais Perlhuhnbrust
Bergkartoffelmousseline | Mini-Karotten
Weisse Portwein-Pfeffersauce

o

Tahiti Vanille Panna Cotta
Marinierte Erdbeeren | Nougat Montelimar

MENU 2 — 68 CHF

Vichyssoise von der Frühkartoffel
(auf Wunsch warm oder kalt serviert)
Eden Shrimp | Frühlingslauch-Crème fraiche

o

Bremgartener Lachsforelle
Erbsenpüree | Zupfsalat | Verjus

o

Leichtes Schokoladenmousse
«Grand Cru Schokolade 72»
Grand Marnier Orangen | knuspriger Blätterteig

MENU 3 — 68 CHF

Marinierte Frühlingssalate
Linsen Kokos Falafel
Mango-Chili-Chutney | Cashewkerne

o

Spinat Süsskartoffel Dal
Minz-Basilikum-Crème | Chili | Koriander | Limette

o

Cremiger Schokoladenkuchen
Rhabarberragout | Rhabarbersorbet

MENU 4 — 89 CHF

Marinierter Alpenlachs
Avocado | Sesam | Chili | Koriander | Miso

o

Schaumsuppe von der Gartenerbse
geflämmte Jakobsmuschel
Minze | marinierter Frisée

o

Geschmorte Rindsbäckchen (Sous Vide 36h)
Spargel | Sc.Foyot | geröstetes Selleriepüree

o

Gefüllte Biskuitroulade
Erdbeeren | Basilikum-Champagnersorbet

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot auf Ihre Wünsche abgestimmt.

WEINKARTE

SCHAUMWEIN

SCHWEIZ

Brivio Brut Spumante DOC Pinot blanc, Merlot, Guido Brivio; Tessin, Schweiz	75 cl	36.00

ITALIEN

Franciacorta Extra Brut Cuvee Prestige Ca del Bosco, Lombardei Italien	75 cl	59.00

FRANKREICH

Champagner Nicolas Feuillatte Brut, Réserve Exclusive Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir – Champagne, Frankreich	75 cl	69.00

SPANIEN

Balma Brut Classic Penedès D.O.Penedès BIO, Mas Bertran, Spanien	75 cl	39.00

WEISSWEINE

WEISSWEIN SCHWEIZ

Merlot Bianco Rovere DOC Merlot; Barrique – Guido Brivio, Tessin	75cl	59.00
Maienfelder AOC Weissburgunder Komminoth; Graubünden	75cl	44.00
Aagne AOC Schaffhausen Pinot Blanc Chardonnay Familie Gysel, Schaffhausen, Schweiz	75cl	42.00

WEISSWEIN DEUTSCHLAND

Hatzenporter Stolzenberg Riesling Grosses Gewächs QbA Mosel – Heymann-Löwenstein, Mosel	75cl	68.00

WEISSWEIN FRANKREICH

Sancerre Les Panseillots Sauvignon blanc – S. Fargette & G. Guillerault, Loire	75cl	51.00

WEISSWEIN ITALIEN

Weissburgunder Hofstatt DOC Weissburgunder; Barrique – Kellerei Kurtatsch; Südtirol	75 cl	47.00
Chardonnay Caliz DOC Chardonnay, Stahltankausbau – Kellerei Kurtatsch; Südtirol	75 cl	39.00
Sauvignon blanc, Collio DOC Carlo di Pradis, Friaul, Italien	75 cl	39.00

SPANIEN

Liberso Curioso Verdejo – Ignacio Hernandez, Rueda, Spanien	75 cl	47.00

ROTWEIN

SCHWEIZ

Cayas Syrah Réserve AOC Valais Jean-René Germanier, Wallis	75 cl	71.00
Merlot Riflessi D'Epoca DOC – Merlot; Barrique Guido Brivio; Tessin	75 cl	69.00
Le Cave de Genève Merlot Clèmence Satigny, Genf	75cl	44.00

FRANKREICH

Château Ferrière AC Margaux 3ème Cru classé Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Barrique Château Ferrière; Bordeaux	75 cl	82.00
Tête de Cuvée VdP Cabernet Sauvignon; Barrique Domaine de la Jasse, Languedoc	75 cl	42.00

SPANIEN

Habla del Silencio V.T. Syrah, Cabernet Sauvigon, Tempranillo Barrique Bodegas HABLA, Extremadura	75 cl	39.00
L`Espill Garnatxa, Syrah, Carinyena Celler Cecilio August Vincenz, DOQ Priorat, Spanien	75 cl	71.00
Billo Monastrell, Garnatxa, Syrah Blai Ferré i Just, Mas de Billo, DOQ Priorat, Spanien	75 cl	39.00
Essencials Monastrell, Garnatxa, Syrah Ontinyent, DOP Valencia	75 cl	39.00

ITALIEN

Liberta Toscana IGT Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Collazzi, Toskana, Italien	75 cl	42.00
Le Sorgenti Scirus Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Toskana, Italien	75 cl	75.00

Weine auf Anfrage. Angebot bei unserem Händler kann variieren.

DEKLARATION

VON HIER KOMMT UNSER FLEISCH

Wenn nicht anders angegeben, beziehen unsere Lieferanten das Fleisch aus den folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Wild:	Schweiz | Deutschland | Österreich
Fleisch- und Wurstwaren:	Schweiz

VON HIER KOMMT UNSER FISCH

Wir verwenden ausschliesslich Fisch und Krustentiere aus nachhaltigem Fischfang.
Thunfisch stammt aus artgerechter Angelrutenfischerei.
Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

EIER

Wir beziehen unsere Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

VEGANE SPEISEN

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

ALLERGENE

Gerne gibt Ihnen unser Team Auskunft über mögliche Allergene und stellt Ihnen ein passendes Angebot zusammen.

UNSER CREDO

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten und fair gehandelten Lebensmitteln den Vorzug.

ALLGEMEINE HINWEISE

MITARBEITERKOSTEN

Es gelten folgende Konditionen pro Mitarbeiter, pro angefangene Stunde:

Anlassleitung	Stunde	55.00
Service	Stunde	45.00
Leitung Küche	Stunde	55.00
Koch, Office	Stunde	45.00

Ab 24.00 Uhr verrechnen wir einen Nachtzusatz von CHF 20.00 pro angefangene Stunde je Mitarbeiter.

MATERIAL

Bei einer Bestellung von Speisen und Getränken im Forum sind Geschirr, Besteck und Servietten im Preis inbegriffen. Für alle weiteren Aufwände gelten folgende Konditionen:

Externe Geschirrmietung	Weiterverrechnung der Kosten
Tischwäsche	Weiterverrechnung der Kosten
Dekoration| Blumen	nach Aufwand

BESTELLFRIST

Bitte teilen Sie uns Ihre Bestellung für Forum Veranstaltungen mindestens 10 Arbeitstage im Voraus mit.

AGB'S / STORNIERUNGSBEDIGUNGEN

Allgemeine Geschäftsbedingungen | ZFV-Unternehmungen