

Willkommen auf der riveralp



riverside

Seminar- und Eventhotel



riverside

Spinnerei-Lettenstrasse
8192 Zweidlen-Grattfelden

T +41 43 500 92 92
www.riverside.ch



Urchiger Charme

In der ehemaligen Garn-Spinnerei-Letten, wo sich Nostalgie und Moderne perfekt vereinen, finden Sie eine einmalige Atmosphäre um andere Menschen zu treffen, miteinander zu kommunizieren und Ideen zu spinnen.

Direkt am Ufer der Glatt setzen wir kulinarische Akzente, verblüffen Sie mit kreativen Events und unterstützen Sie in der Planung und Umsetzung von inspirierenden und produktiven Momenten für Ihre Mitarbeiter und Kunden.



Raumangebote



In unserer «riveralp» bieten wir traditionelle Schweizer Käsespezialitäten wie Raclette oder Fondue an, zubereitet von unserem Walliser Küchenchef. Das urchige und gemütliche Chalet «riveralp» mit Platz für 100 Personen ist jeweils von Donnerstag bis Samstag ab 18 Uhr für Sie geöffnet.

Für Ihr Weihnachtsessen besteht zudem die Möglichkeit, unsere «riveralp» auch ausserhalb der Öffnungszeiten zu buchen! Hierzu wird eine Mindestkonsumation von CHF 7000.- vorausgesetzt.

Raumangebote



Bowling, riverbar & Lounge

Für die sportliche Abwechslung vor, während oder nach Ihrer Weihnachtsfeier empfehlen wir Ihnen eine runde Bowling. In der modernsten Bowlingbahn in der Region Zürich stehen Ihnen auf mehr als 800 m² 10 Bowlingbahnen der neusten Generation zur Verfügung. Zudem bietet unsere Bowlinganlage noch eine Bar mit schöner Lounge zum Verweilen. Bowling ist unkompliziert und die Alternative für einen geselligen, sportlichen Abend in der Gruppe.

Gerne bereiten wir Ihnen hier einen schönen Apéro direkt an den Bahnen vor.



Terrasse

Terrasse - Glühwein und Marroni und das Knistern des Feuers. Starten Sie Ihre Weihnachtsfeier mit einem Apéro und empfangen Sie Ihre Gäste bei einem wärmenden Glas Glühwein und einem feinen weihnachtlichen Apéro auf unserer grossen Terrasse.

Unsere Terrasse unter der Pergola bietet Platz für bis zu 300 Personen.

Winterzauber

Winterzauber Apéro «Classico»

- «Cornetto Parade» Rindstatar im Cornet mit Wasabi und eingelegtem Rettich
 - Tarte von Kartoffeln, Rucola und Brie de meaux (vegetarisch)
 - Knäckebrot mit Randen-Humus und gebeiztem Schweizer Lachs
 - heisse Marroni aus dem Marroni-Ofen (vegan)
-
- Glühwein mit Orangen, Zimt, Nelken und Sternanis gewürzt
 - Punch aus Früchtetee, Apfel und Orange, gewürzt mit Zimt und Sternanis (ohne Alkohol)

CHF 35.00 pro Person

dieses Apéro Package servieren wir gerne draussen auf dem Deck und bei mindestens 15 Personen.

Winterzauber Apéro «Rustico»

- selbstgepickelte Nostrano Gurken(vegetarisch)
- Schlossberger Alt-Käse aus dem «Jumiversum» (vegetarisch)
- würziger Pfeffersalami aus dem «Jumiversum»
- grüne Jumbo Oliven (vegan)
- Laugenbrot

- Glühwein mit Orangen, Zimt, Nelken und Sternanis gewürzt
- Punch aus Früchtetee, Apfel und Orange, gewürzt mit Zimt und Sternanis (ohne Alkohol)

CHF 35.00 pro Person

dieses Apéro Package servieren wir gerne draussen auf dem Deck und bei mindestens 15 Personen.



Gruppenmenü Käse



3-Gang Käse Fondue Menü

Grüner Blattsalat mit karamellisierten Nüssen und Trauben
mit unserem Haus-Dressing

Klassisches Käse Fondue à discrétion

der Klassiker unter den Fondues bestehend aus Appenberger Alt und Schlossberger Alt aus dem Emmentaler Jumiversum, verfeinert mit Weisswein dazu servieren wir Gschwelkti, hausgepickeltes Gemüse, Silberzwiebeln und Essiggurken sowie frisches Brot aus unserer Hausbäckerei

Vanille-Glacé

mit warmen Zwetschgen-Zimtkompott serviert mit Schlagrahm

CHF 51.00 pro Person

(Preise für Gruppen ab 10 Personen)

Gruppenmenü Käse



3-Gang Käse Raclette Menü

Grüner Blattsalat mit karamellisierten Nüssen und Trauben
mit unserem Haus-Dressing

Klassisches Raclette am Tischofen à discrétion

6 verschiedene Raclette Sorten - Nature, Trüffel, grüner Pfeffer, Safran, Hanf, Chili
serviert mit Gschwellti, hausgepickelten Gemüse, Silberzwiebeln und Essiggurken

Vanille-Glacé

mit warmen Zwetschgen-Zimtkompott serviert mit Schlagrahm

CHF 55.00 pro Person

(Preise für Gruppen ab 10 Personen bis max. 30 Personen)

Gruppenmenü Fondue Chinoise



3-Gang Chinoise Menü

Grüner Blattsalat mit karamellisierten Nüssen und Trauben
mit unserem Haus-Dressing

Fondue chinoise à discrétion

Rindfleisch, Schweinefleisch und Pouletfleisch, sechs verschiedene Saucen, hausgepickeltes Gemüse, Silberzwiebeln, Maiskölbchen und Cornichons, als Beilage servieren wir Pommes-Frites und Reis

Vanille-Glacé

mit warmen Zwetschgen-Zimtkompott serviert mit Schlagrahm

CHF 84.50 pro Person (Fleischfondue)

CHF 54.50 pro Person (Gemüsefondue)

(Preise für Gruppen ab 10 Personen)

**Für Vegetarier bieten wir unser feines Gemüse Fondue an (bei mindestens 2 Personen).
Geben Sie uns gerne die Anzahl vegetarischer Gäste vorab bekannt.**



Weissweine

Fendant les Grenouilles, Mövenpick, Valais AOC	0.75l	CHF 49.00
Petite Arvine, Cordonier & Lamon, AOC Valais Puria	0.75l	CHF 58.00

Rotweine

Dôle la Mouette, Cave St-Pierre, Mövenpick, Valais AOC	0.75l	CHF 53.00
Gamaret Prestige Barrique AOC, Staatskellerei, Zürich	0.75l	CHF 64.00

Spinnerei-Lettenstrasse 2
CH-8192 Zweidlen-Glattfelden

Tel +41 43 500 92 92
Fax +41 43 500 92 99



riverside

Seminar- und Eventhotel

seminare@riverside.ch
www.riverside.ch