

Apéro im Grünen.



riverside

Seminar- und Eventhotel

«Manchmal muss es einfach sein»



Chips und Nüsse

Ein Apéro muss nicht immer gross und nahrhaft sein, denn manchmal geht es nur darum etwas Gutes zum Glas Wein oder zu einem Bier zu naschen. Gerne darf es bei dieser Apéro Variante auch gesund sein. «No, you are not nuts» dabei», finden wir...

Erdnüsse und Kartoffelchips CHF 5.00 / pro Schale

Klassische Hausmischung gesalzen CHF 8.00 / pro Schale
Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamia, Pekannüsse, Mandeln und Erdnüsse

Klassischer Mediterraner Mix CHF 9.00 / pro Schale
Tomaten-Rosmarin Mandeln, Erdnüsse, Humus-Kräuter-Chips und getrocknete Feigen

Gebäck zum Naschen CHF 11.00 / pro Schale
Flûtes mit Käse und Oliven sowie Grissini

Trockenfrüchte CHF 11.00 / pro Schale
Aprikosen, Bananen- und Kokos-Chips, Feigen

«Die beste Tischdekoration»



Apéro «Couvert» am Tisch platzierter Fingerfood

Die schönste Dekoration auf einem Tisch, ist die Dekoration, die man auch gleichzeitig essen kann. Ob an der Bar auf einem Stehtisch oder im Restaurant beim Tisch serviert, ob vor dem Lunch oder vor dem Dinner, die feinen Köstlichkeiten präsentieren sich auf kleinen Olivenholzbrättli und warten schon darauf, verzehrt zu werden. Die feinen Häppchen schmecken nicht nur nach einem langen Tag, aber vor allem zusammen mit einem guten Glas Wein und helfen ausserdem dabei, die Kommunikation anzuregen.

Gemischtes Apéro Plättli

CHF 15.00 / pro Plättli

- würziger Salami frisch aufgeschnitten
- selbst gepickelte Gurken
- Schlossberger Alt-Käse aus dem «Jumiversum»
- grüne Jumbo Oliven
- Laugenbrot

Die Plättli reichen für 2 bis 3 Personen

Hummus mit geröstetem Pita-Brot

CHF 13.00 / pro Plättli

der Klassiker mit Kreuzkümmel und Sesam
dazu servieren wir feines Pita-Brot

Die Plättli reichen für 2 bis 3 Personen

«Fliegende Häppli – zu jeder Zeit an jedem Ort»



Apéro Fingerfood Häppchen am Ort des Geschehens präsentiert. Egal wo Sie sich in unserem Haus befinden, unsere kleinen Häppchen finden immer den Weg zu Ihnen. Ob ein Kellner sie serviert oder man die kleinen Dinger auf dem Buffet vorfindet, sie schmecken nach einem Seminartag, beim «Get Together» oder vor einem ereignisreichen Fest.

Riverside Classico Apéro Piccolo

CHF 12.00 / pro Person

- Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich-Frischkäse auf einem Pumpernickel
- Brioche mit pikantem Rindstatar, Wasabi-Mayonnaise und Pickel
- Gemüse-Tortilla mit Kartoffeln, Peperoni und Mais (vegetarisch)
- Mini-Tartelette gefüllt mit Ratatouille und frittiertem Knoblauch-Chips (vegan)

Empfohlen für einen Apéro vor einem Familien- oder Geschäftsessen von 30-45 Minuten Länge. Regt den Appetit an, ohne zu sättigen und passt gut zu Wein und Bier. Wir servieren 3 Teile pro Person und ab mindestens 15 Personen.

Riverside Classico Apéro Medio

CHF 17.50 / pro Person

- Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich-Frischkäse auf einem Pumpernickel
- Brioche mit pikantem Rindstatar, Wasabi-Mayonnaise und Pickel
- Crostini mit Parmaschinken, Tomaten-Ricotta und kandierten Oliven
- Gemüse-Tortilla mit Kartoffeln, Peperoni und Mais (vegetarisch)
- Mini-Tartelette gefüllt mit Ratatouille und frittiertem Knoblauch-Chips (vegan)

Empfohlen für einen Apéro vor einem Familien- oder Geschäftsessen für bis zu 60 Minuten Länge. Er regt den Appetit an und verkürzt die Zeit bis zum Festessen. Wir servieren 5 Teile pro Person und ab mindestens 15 Personen.



Riverside Classico Apéro Grande

CHF 22.50 / pro Person

- Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich-Frischkäse auf einem Pumpernickel
- Knäckebrot mit marinierten Feigen und Ziegenfrischkäse (vegetarisch)
- Brioche mit pikantem Rindstatar, Wasabi-Mayonnaise und Pickel
- Crostini mit Parmaschinken, Tomaten-Ricotta und kandierten Oliven
- Gemüse-Tortilla mit Kartoffeln, Peperoni und Mais (vegetarisch)
- Mini-Tartelette gefüllt mit Ratatouille und frittiertem Knoblauch-Chips (vegan)
- Reiskörbchen gefüllt mit pikantem Thunfischsalat aus unserer Thai-Küche

Empfohlen für einen Apéro vor einem Familien- oder Geschäftsessen von 60 bis 90 Minuten Länge und sollten Sie und Ihre Gäste, zum Beispiel nach einem langen Tag, etwas hungriger sein. Wir servieren 7 Teile pro Person und ab mindestens 15 Personen

Der asiatische Apéro

CHF 17.50 / pro Person

- Brioche mit Rindstatar und Wasabi-Mayonnaise sowie geriebenem Rettich
- Gebackene Reisbällchen im Kokosmantel mit Sweet & Sour Sauce
- Pouletspiesse an einer Teryiaki-Marinade und Limetten-Joghurth-Dip
- Papayasalat mit Cashewkernen
- Wakame mit Lachs und Sesam

Empfohlen vor einem Besuch in unserem Thagarden oder wenn Sie einfach so asiatisch mögen. Leicht pikante und saure Apéro Häppchen machen Lust auf ein schönes Menü von unseren Thailändischen Köchen. Wir servieren 5 Teile pro Person und ab mindestens 15 Personen.

«Handfeste Snacks – für eine vollwertige Mahlzeit»



Sättigende Snacks

CHF 27.50 / pro Person

- halbe belegte Brötchen mit Käse, Räucherlachs und italienischem Rohschinken
- hausgebackene Gemüse Quiche mit Schlossberger Käse
- Meatballs vom Rind mit Rosmarin, Honig und Senf

Empfohlen für einen Zusammenkunft ohne weiteres Menü für eine Dauer von 60 Minuten. Die Snacks sind gut sättigend und eine gute Zwischenmahlzeit. Wir servieren 5 Teile pro Person und ab mindestens 15 Personen.

Aufschnittplättli Alpina

CHF 28.50 / pro Platte

auf dem Holzbrett servierte Schinken, Salami, Bauernspeck, Schlossberger Käse, Emmentaler und Weichkäse, mit dabei gepickelte Gurken, Birnenbrot sowie reichlich Butter und Brot.

Das Plättli reicht für ca. 2 Personen.

Mini Sandwich

CHF 4.50 / pro Stück

belegt mit Bauernschinken, Salami, Schlossberger Käse und Räucherlachs

Riesen Laugenbrezel

CHF 75.00 / pro Stück

gefüllt mit Räucherlachs, Bauernschinken, Schlossberger Käse und Salami

Die Riesenbrezel ergibt ca. 40 kleine Sandwiches

«Der Könige unter den Apéros»



Apéro Riche - Frühling & Sommer

Der ausgiebige Apéro mit kalten und warmen Köstlichkeiten. Er kann einen ganzen Abend füllen und man sollte sich Zeit dafür nehmen. Die Speisen sind sättigend und sehr abwechslungsreich.

Vorspeisen

- Kalte Gurkensuppe mit geröstetem Krustenbrot (vegetarisch)
- Salat von weissem und grünen Spargel mit Pinienkernen und Orange (vegetarisch)
- Rindstatar mit hausgepickeltem Gurken und Brioche

Hauptgänge

- Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti Galetten
- Orecchiette mit grünen Erbsen, Broccoli und Belper Knolle (vegetarisch)
- Egli Filet mit Dijon-Senf-Sauce, Mais-Kartoffelstock und jungem Spinat

Dessert

- Vanille Gelati mit Erdbeeren, Pistazie und Schlagrahm
- Joghurt Panna-Cotta mit Waldbeeren-Kompott
- Leichtes Tobleronemousse

CHF 89.00 / pro Person

wir kalkulieren mit 2 Vorspeisen, 2 Hauptgängen, 2 Desserts pro Person und servieren diesen Apéro bei mind. 20 Pers.



Apéro Riche - Herbst & Winter

Der ausgiebige Apéro mit kalten und warmen Köstlichkeiten. Er kann einen ganzen Abend füllen und man sollte sich Zeit dafür nehmen. Die Speisen sind sättigend und sehr abwechslungsreich.

Vorspeisen

- Pastinaken-Suppe mit Kräuterschaum (vegetarisch)
- Geschmorter Kürbissalat mit mariniertem Hüttenkäse und kandierten Nüssen (vegetarisch)
- Rindstatar mit Olivenöl, Zitrone und Kapern

Hauptgänge

- Reh Geschnetzeltes mit Eierschwämmli (oder Rindstroganoff) und Pizokel
(Wild servieren wir von September bis Dezember)
- Randen Risotto mit grünem Gemüse und Belper Knolle (vegetarisch)
- Lachs mit Reisschaum und wildem Broccoli

Dessert

- Schoggikuchen ohne Mehl, mit Rahmhaube und Vanille Gelati
- Crème Brûlée mit Vanille und Rohrzuckerspiegel
- Passionsfrucht Mousse

CHF 89.00 / pro Person

wir kalkulieren mit 2 Vorspeisen, 2 Hauptgängen, 2 Desserts pro Person und servieren diesen Apéro bei mind. 20 Pers.



Spinnerei-Lettenstrasse
CH-8192 Zweidlen-Glattfelden

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



riverside

Seminar- und Eventhotel

event@riverside.ch
www.riverside.ch