

# Willkommen Winterzauber



riverside

Seminar- und Eventhotel

# Weihnachtsapéro



## Winterzauber Apéros

### Winterzauber Apéro «Classico»

- Rindstatar im Brioche Bun mit Wasabi-Mayonnaise und geriebenem Rettich
- Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich-Frischkäse auf einem Pumpernickel
- Muffin mit einem Stück Brie-Käse und karamellisierter Baumnuss
- Knäckebrot mit marinierten Feigen und Ziegenfrischkäse (vegetarisch)
- 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

Wir servieren 6 Teile pro Person und bei mindestens 15 Personen. Dieses Apéro Package servieren wir gerne draussen auf dem Deck.

### Winterzauber Apéro «Rustico»

- würziger Salami
- selbstgepickelte Gurken (vegan)
- Schlossberger Alt, Käse aus dem «Jumiversum» (vegetarisch)
- grüne Jumbo Oliven (vegan)
- dazu servieren wir hausgemachtes 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

Diese Plättli reichen für 4 Personen und wir servieren dieses Package gerne draussen auf dem Deck und bei mindestens 15 Personen.

# Weihnachtsmenüs



## Menü «Weihnachtstraum»

Gemischter Salat mit fünf angemachten Rohkostsalaten und jungen Blattsalaten  
serviert mit unserem Hausdressing

\*\*\*

Unter der Haut gefüllte Pouletbrust mit Kräutern und Paprikarahm

Bramata Polenta

Ur-Rüben-Spinat-Gemüse

\*\*\*

Marroni Tiramisù mit Honig-Mandel-Glacé

**CHF 68.00 pro Person**

## Menü «Adventszeit»

Grillierte Focaccia mit Tomaten-Chutney  
an marinierten Burratina und Rucola

\*\*\*

Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce

Serviettenknödel und buntes Marktgemüse

\*\*\*

Weisses Toblerone-Mousse

auf Lebkuchen-Biskuit, serviert mit Feigen

**CHF 79.00 pro Person**

# Weihnachtsmenüs



## Menü «Weisse Weihnachten»

Cappuccino vom Nüsslisalat

feine Weissweinsuppe mit blanchiertem Nüsslisalat und Landbrotcroûtons

\*\*\*

Rindsfilet Tenderloin mit Rotweinsauce und Butterschaum

Kartoffelgratin, wilder Broccoli und Ur-Rüben

\*\*\*

Lauwarmes Zwetschgen-Kompott mit Fior die Latte Glacé und Orangenhüppe

**CHF 89.00 pro Person**

## Menü «Zimtstern»

Buntes Randenrisotto mit jungem Spinat, Belper Knolle und Mascarpone

\*\*\*

Kalbs Picanha Stück mit Teriyaki-Jus

Süsskartoffeln, Edamame und Kräuterseitlinge

\*\*\*

Kleiner hausgemachter Schoggikuchen und Pistazien-Glacé

**CHF 89.00 pro Person**

## Menü «Tannenbaum»

vegetarisch

Cappuccino vom Nüsslisalat

Feine Weissweinsuppe mit blanchiertem Nüsslisalat und Landbrotcroûtons

\*\*\*

Serviettenknödel auf Blumenkohl-Püree  
mit gebratenen Kräuterseitlingen und Spitzpaprika

\*\*\*

Marroni Tiramisù mit Honig-Mandel-Glacé

**CHF 72.00 pro Person**



## Aus Drei mach Vier

Zwischengänge, die Sie gerne zu den oben genannten Menüs ergänzen können:

Knoblauchsuppe  
mit Landbrotcroûtons

**CHF 12.00 pro Person**

Gebratene Crevetten  
auf gelben Curry mit grünem Gemüse

**CHF 16.00 pro Person**

Gebackene Maisbällchen  
auf lauwarmen Parmesan-Kartoffelschaum

**CHF 12.00 pro Person**

Kräuter-Risotto  
mit gebratenen Kräuterseitlingen

**CHF 14.00 pro Person**



Spinnerei-Lettenstrasse  
CH-8192 Zweidlen-Grattfelden

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

**riverside**

Seminar- und Eventhotel

[seminare@riverside.ch](mailto:seminare@riverside.ch)  
[www.riverside.ch](http://www.riverside.ch)