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)
- Wildberger Käse aus dem Züri Oberland (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.

Festliche Vorspeisen



Vorspeisen

Salatteller der Saison CHF 12.00
Gartenkresse, Sonnenblumenkerne, an Hausdressing
(vegan möglich)

Gemischter Rohkostsalat CHF 14.00
mit Blattsalat, an Hausdressing

Tomatensalat mit Burratina CHF 15.00
marinierter Rucola und geröstete Foccaciawürfel

Ziegenfrischkäsemousse mit Feigen CHF 15.00
karamellisierte Nüsse
serviert mit Wildkräutersalat an Sherry-Honigdressing

Sanft gegarter Lachs CHF 18.00
Blattsalate an Orangen-Koriander Vinaigrette
garniert mit Papadam
(Vegane Variante: geräucherter Tofu)

Steinpilzcappuccino CHF 14.00
mit Parmesan-Rosmarin FlÛte

Kalte Gurkensuppe mit Dill und Joghurt CHF 12.00
garniert mit Spitzpaprika und Feta

Duett vom Randen Tatar und Hummus CHF 13.00
Salatbouquet und Süsskartoffelchip

Weihnachtsmenüs



Hauptgang

Knusprige Pouletbrust in Mandelhülle CHF 32.00
an Schnittlauchsauce mit einem Beet aus Gemüsestreifen
und Kartoffelstock

Unter der Haut gefüllte Pouletbrust mit Kräutern CHF 36.00
an Paprikarahm, Bramata-Polenta und Ratatouille

Gebratenes Schweinsfilet an Kräuter-Nussbutter CHF 40.00
serviert mit hausgemachten Kartoffelspalten
und mediterranem Gemüse

Gebratenes Schweinsfilet an Morchel Sauce CHF 44.00
serviert mit Serviettenknödel und buntem Marktgemüse

Tranchen vom Rindshuftdeckel CHF 42.00
mit grünem Gemüse
serviert mit Mascarpone-Risotto und knusprigem Parmesan

Tagliata vom Kalbsspitz CHF 49.00
mit Trüffelsenf
Riverside Bratkartoffeln und wildem Broccoli

Niedergegarte Rindsfilettranche CHF 58.00
an Rotweinsauce
serviert mit Kartoffelgratin, wildem Broccoli und Ur-Rüben

Niedergegarte Rindsfilettranche CHF 54.00
serviert mit Rösti-Kroketten
und saisonalem Marktgemüse

Weihnachtsmenüs

vegetarisch



Hauptgang

Quinoa-Linsen Falafel CHF 29.00
mit zweierlei Süsskartoffeln
serviert mit jungem Blattspinat und Tomatenrosinen (vegan)

Knuspriger Taleggio CHF 32.00
an Schnittlauchsauce
auf einem Beet aus Streifengemüse und Kartoffelstock

Erbsen-Kräuter Taler CHF 32.00
auf Süsskartoffelstock
mit Bimi-Gemüse an Minzjoghurt (vegan)

Serviettenknödel CHF 26.00
auf Pilzragout mit mariniertem Rucola

«Der süsse Höhepunkt!»



Dessert

Tiramisu CHF 12.00
im Weckglas mit weissem Nougat Glacé

Weisses Toblerone-Mousse CHF 16.00
auf Lebkuchenbisquit, serviert mit Feigen

Süssmostcrème CHF 10.00

Hausgemachter Schokoladenkuchen CHF 16.00
mit Vanille Glacé und Schlagrahm

Passionsfruchtcrème CHF 12.00
mit Heidelbeeren und Schoggi-Crumble
serviert mit Kokosnuss Glacé

St. Honoré CHF 14.00
Vanillecrème und karamellisierten Windbeuteln
auf Blätterteig

Hausgemachter Cheese-Cake CHF 8.00
mit Blaubeer-Topping

«Ein kleiner Gang, der Grosses ankündigt»



Zwischengang

Carpaccio vom Rind CHF 19.00
an Parmesan Sauce
mit Wildkräutersalat und Brotchip

Kräuterrisotto CHF 18.00
mit gebratenen Kräuterseitlingen und Babyspinat

Rucola Ravioli CHF 15.00
an leichter Zitronen-Olivenöl Emulsion
und Parmesan

Pochierte Lachstranche CHF 22.00
auf Zitronen-Rosmarin Risotto mit Dillschaum

«So schmeckt jede Jahreszeit»







Saisonales

Kürbiscrèmesuppe CHF 13.00
mit kandierten Kürbiskernen, Rahmhaube
und Kürbiskernöl

Nüsslisalat CHF 16.00
mit Ei und Croûtons, (Speck), an Hausdressing
(Vegane Variante: Balsamico Dressing)

Kürbisrisotto CHF 18.00
mit Mascarpone, gerösteten Kürbiskernen
und Parmesanchip

Gefüllte Pouletbrust «Suprême» CHF 36.00
mit Pilz-Kräuterfüllung auf Björns hausgemachten Trüffelsenf,
Kartoffelgratin und gebackener Rosenkohl



Spinnerei-Lettenstrasse
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