

Apéro im Grünen.



riverside

Seminar- und Eventhotel

Stellen Sie Ihren Apéro in 3 Schritten individuell zusammen:

1.



Wählen Sie aus 3 verschiedenen Package-Grössen Ihren massgeschneiderten Apéro aus

Apéro Mini

Nüssli und Chips

CHF 5/Schale

Parmesan Würfel mit Balsamico-Dip und Oliven (grün/schwarz)

CHF 8/Schale

Nussmischung aus gesalzenen und geräucherten Mandeln, Cashewnüsse nature, Haselnüsse geräuchert und Erdnüsse mit Paprika gewürzt, Wasabinüsse und Chips

CHF 8/Schale

Apéro Piccolo

4 Häppchen nach Wahl geeignet für 30 Min. Apéro

CHF 19/Person

Apéro Medio

7 Häppchen nach Wahl geeignet für 45 Min. Apéro

CHF 29/Person

Apéro Grande

10 Häppchen nach Wahl geeignet für 60 Min. Apéro oder bei grossem Hunger

CHF 39/Person

2.



Kalte Häppchen

Rohschinken mit Pesto-Hüttenkäse auf Schwarzbrot

Rindstatar im Brioche mit Wasabi-Mayonnaise

Thunfisch Tatar auf einem Mürbeteigboden mit Avocado und Hibiskus-Salz

Pikanter Poulet-Salat

Crostini (Tomaten, Oliven, Frischkäse-Zucchetti)

Canapés vegetarisch mit Käse-Nuss, Ei

Canapés mit Lachs-Meerrettich, Entenbrust-Mango-Chutney

Crevetten-Cocktail

Papayasalat mit Cashew-Kernen

California Gemüse-Springrolls

Blätterteiggebäck (Sesam, Mohn, Paprika)

Wantan Goong mit Crevetten und Sweet Chili Sauce

Hausgemachtes Gebäck mit Kressefüllung

Trockenfleischroulade mit Käse-Nussfüllung

Räucherlachs auf Pumpenickelbrot mit Meerrettichfrischkäse

Brie-Cookies mit Baumnüssen

Warme Häppchen

Käseküchlein

Schinkenkissen

Spinatküchlein

Mini-Pizza Margherita

Poulet Satay-Spiess mit Erdnusssauce

Wienerli im Teig

Quiche Lorraine

Mini-Cheeseburger im Sesambun

Jalapeños mit Frischkäsefüllung

Frühlingsrolle mit Sweet and Sour Sauce

Thai-Gemüse im Reispapier mit Soja Sauce

3.



Und wenn Sie noch mehr Gelüste haben:

Aufschnittplatte Alpina

Auf dem Holzbrett serviert: Schinken, Salami, Speck, Kalbfleischwurst, Trockenfleisch, Salsiz, Käse, Essiggurken und Silberzwiebeln dazu servieren wir hausgemachtes Bauernbrot

CHF 26/Person

Mini Sandwich belegt mit Schinken, Salami, Käse, Frischkäse, Lachs

CHF 4.50/Stück

Hausgemachte Riesen-Laugenbretzel

Gefüllt mit Lachs, Schinken, Käse und Salami (40 kleine Stücke)

CHF 55.-

Stellen Sie sich Ihren „Flying Apéro Riche“ selber zusammen:

Wählen Sie aus den verschiedenen warmen und kalten Gerichten die Komponenten „ganz nach Ihrem Gusto“ aus. Der Apéro Riche gilt für zwei Stunden. Bei einer Dauer von mehr als zwei Stunden, Preise nach Absprache.

Preise/pro Person für jeweils 4 Komponenten CHF 75.–

Preise/pro Person für jeweils 5 Komponenten CHF 85.–



Kalte Vorspeise

Rindstatar im Brioche mit Wasabi-Mayonnaise

Rauchlachs auf Pumpernickel mit Frischkäse

Tomaten-Crostini

Gurken-Tomatensalat im Glas serviert

Crevetten-Cocktail im Glas serviert

Thunfischmousse im Blätterteig

Papayasalat mit Cashew-Kernen



Warme Vorspeisen

Erbsen-Minzsuppe

Zitronengrassuppe mit Chiliöl

Poulet-Satayspiesse mit Erdnussauce

Mini-Cheeseburger im Sesambun

Frühlingsrollen an Sweet-Chilisauce

Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum

Karotten-Ingwersuppe mit gehacktem

Koriander

Mini-Pizza Margherita



Warme Hauptgänge

Lammkotelette auf Mini-Ratatouille mit Pommes Noisettes

Lachswürfel auf Lauch-Ananasmüse

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff im Reising

Rotes Thai-Curry mit Poulet und Jasminreis

Kalbsgeschnetzeltes „Mediterran“ mit

Kartoffel-Gnocchi

Mini-Hacktätschli mit Kartoffelstock

Tomatenrisotto mit Parmesanhobel

Spinat-Lasagne

Kartoffelgratin

Orecchiette an Basilikum-Pesto

Grill-Spiessli mit Truthahn und Gemüse

Mini-Pastetli mit Brätkügeli

Rindsvoressen „Jägerart“ mit Rösti-Galetten



Dessert

Schoggi-Mousse hell und dunkel

Frischer Fruchtsalat

Kleiner Zitronencake

Mini-Cupcakes

Joghurt-Mousse mit Fruchtsauce

Toblerone-Mousse

Kleine Brownies

Panna-Cotta an Erdbeersauce

Saisonale Frucht-Crème



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