

# Willkommen Winterzauber



**riverside**

Seminar- und Eventhotel

# Weihnachtsapéro



## Winterzauber Apéro

Rauchlachstatar im Mini-Pastetchen, hausgemachtes Gebäck mit Frischkäse-Briefüllung, Bündnerfleisch Roulade mit Käse-Nussfüllung, höhlengereifter Gruyère mit Feigensenf und heisse Marroni

Glühwein, Winterzaubertee (ohne Alkohol), Orangensaft

**Dieses Apéro Package ist geeignet für ca. 45 Minuten.**

**CHF 29.00 pro Person**

# Weihnachtsmenüs



## Menü „Adventszeit“

Pastinakensuppe mit Walnussöl und Kräutern

\*\*\*

Schweinsfilet an einer Morchel-Cognacsauce mit Kartoffelgratin und Wintergemüse

\*\*\*

Toblerone Panna Cotta mit Waldbeerkompott und Minze

**CHF 69.00 pro Person**

## Menü „Samichlaus“

Nüsslisalat mit geräucherten Forellenwürfeln und Granatapfelkernen

an einer Balsamico Vinaigrette

\*\*\*

„Samichlaus & Schmutzli“ – Duo vom Rindsfilet und der Maispouardenbrust an Barolojus  
begleitet von einem Crêpe-Säcklein mit Röstifüllung und Wintergemüse

\*\*\*

Haselnuss-Nougat Parfait auf einem Spiegel aus Himbeersauce und Schlagrahm

**CHF 79.00 pro Person**

## Menü „Zimtstern“

Gemischter Blattsalat mit Wildschweinrohschinken und Preiselbeer-Vinaigrette

\*\*\*

Rindsfilet mit Café de Paris Kruste auf Rotweinjus  
mit Pommes Duchesse und Wintergemüse

\*\*\*

Schwarzwälderschnitte aus unserer Hausbäckerei

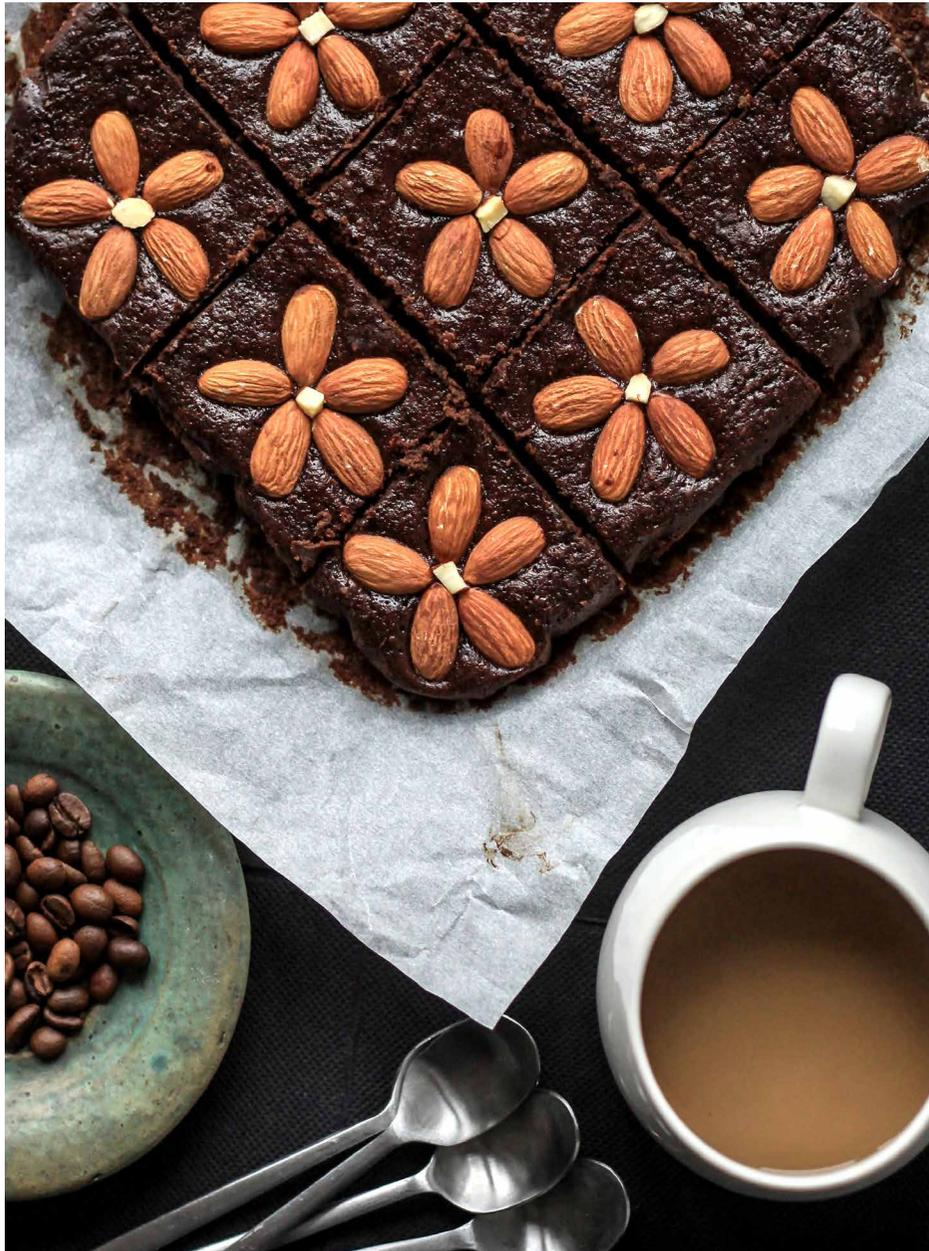
**CHF 86.00 pro Person**

## Zwischengang wahlweise als 4-Gangmenü

Zwetschgensorbet mit einem Schuss Orangenlikör

**CHF 8.00 pro Person**

# Weihnachtsbuffet



## Weihnachtsbuffet

### Vorspeisenbuffet

Gemischte Blattsalate mit French- und Balsamico-Dressing mit einer Auswahl an Nüssen  
Wirsingcremesuppe mit gerösteten Speckwürfel  
Fischplatte aus verschiedenen geräucherten Fischen und einem ganzen pochierten Lachs  
Rindstatar im Brioche mit Wasabi-Mayonnaise  
Nüsslissalat mit Speck, Croutons und Ei  
Trockenfleischröllchen mit Frischkäsefüllung

### Hauptgangbuffet

Tessinerbraten an einer Rosmarinsauce  
Gebratene Lachstranchen an Limonensauce  
Am Buffet geschnittenes Roastbeef mit Bearnaise Sauce  
Kürbisravioli mit einer leichten Nusssauce und gebackenem Rucola  
Camargue Reis  
Kartoffelgratin  
Gemüse riverside

### Dessert Buffet (Auswahl von 6 Komponenten)

Mövenpick Glacestation mit verschiedenen Toppings  
Exotische Fruchtplatte  
Caramelköpfl  
Toblerone Panna Cotta  
Passionsfruchtmousse  
Hausgemachtes Waldbeer-Tiramisu  
Diverse Mini Cup Cakes  
Kaffeeschnitte  
Kaffeemousse  
Mini Berliner  
Quark-Kiwischnitte  
Schokoladen-Brownie  
Schwarzwälder-Schnitte  
Kokosmousse

**CHF 98.00 pro Person**



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