

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

Geräucherter Rohschinken

auf Oliven-Ciabatta mit Tomatenfrischkäse

Rindstatar im Brioche-Brötli mit pikanter Wasabicrème

Pikanter Thunfischsalat nach thailändischer Art auf Mürbeteigboden

Crostini mit Tomaten und hausgemachtem Basilikum-Pesto, mit Oliven-Tapenade und mit Avocado-Frischkäsemousse

Mini Laugenbrötli gefüllt mit schottischem Rauchlachs und Meerrettichschaum

Mini Laugenbrötli mit Hüttenkäse und Sprossen

Crevetten-Cocktail im Glas

Papayasalat mit Cashew-Kernen

Involtini mit zartem Rohschinken und Frischkäse

Rauchlachs auf Pumpernickelbrot und Meerrettichfrischkäse

Thai-Gemüse im Reispapier mit Sojasauce

Mediterraner Spiess mit Oliven, Tomaten, Mozzarella, Peperoni und Balsamico-Zwiebel

Warme Häppchen

Käseküchlein mit Appenzeller und Gruyère

Datteln im Speckmantel mit Balsamico-Dip

Schinkenkissen mit Bauernschinken

Spinatküchlein mit gerösteten Pinienkernen

Flammkuchenschnecke mit Speck, Zwiebel und Crème Fraîche

Flammkuchenschnecke mit Frühlingszwiebel und Crème Fraîche

Poulet Satay-Spiess mit Erdnuss-Sauce

Hot dog Rolls

Jalapeños mit Frischkäsefüllung

Frühlingsrolle mit Sweet and Sour Sauce

Meatballs vom Rind mit BBQ Sauce

Gebackene Crevette im Kokosmantel

3.



Und wenn Sie noch mehr Gelüste haben:

Aufschnittplatte Alpina

Auf dem Holzbrett serviert: Schinken, Salami, Bauernspeck, Bündnerfleisch, Salsiz, Appenzellerkäse, Tête de Moine, Camembert, Essiggurken und Silberzwiebeln dazu servieren wir hausgemachtes Bauernbrot

CHF 26/Person

Mini Sandwich belegt mit Bauernschinken, Salami Milano, Mozzarella mit Basilikumpesto und Rauchlachs

CHF 4.50/Stück

Hausgemachte Riesen-Laugenbretzel

Gefüllt mit Rauchlachs, Bauernschinken, Mozzarella mit Basilikum-Pesto und Salami Milano (40 kleine Stücke)

CHF 65/Stück

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 Vorspeisen

Rindstatar im Brioche-Brötli mit pikanter Wasabicrème

Rauchlachs auf Pumpernickelbrot und Meerrettichfrischkäse

Gurken-Tomatensalat im Glas serviert Papayasalat mit Cashew-Nüssen

Mini Laugenbrötli mit Hüttenkäse und Sprossen

Pikanter Thunfischsalat nach thailändischer Art auf Mürbeteigboden

Warme Vorspeisen

Tomatencremèsuppe mit Basilikumschaum

Zitronengrassuppe mit Chiliöl

Poulet-Satayspiess mit Erdnuss-Sauce

Mini-Cheeseburger im Sesambun

Frühlingsrollen an Sweet-Chilisauce

Flammkuchenschnecke mit Speck, Zwiebel und Crème Fraîche



Warme Hauptgänge

Lammkotelette mit Mini-Ratatouille und Pommes Noisettes

Lachswürfel auf Lauch-Ananasgemüse

Rindsgeschnetztes Stroganoff mit Pilawreis

Rotes Thai-Curry mit Poulet und Jasminreis

Kalbsgeschnetztes Zürcher Art

mit Butterspätzli

Mini-Hacktätschli mit Kartoffelstock

Tomatenrisotto mit Parmesanhobel

und gebackenem Rucola

Orecchiette an Basilikum-Pesto

Rindsvoressen „Jäger Art“ mit Rösti-Galetten

Gelbes Curry mit Tofu, Gemüse und Jasminreis



Dessert

Schoggi-Mousse hell

Schoggi-Mousse dunkel

Mini Tiramisu

Mini Zitronencake

Mini-Cupcakes assortiert

Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis

Quarkcremè mit Zitrone

Erdbeer-Cheesecake



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