

riverside

Seminar- und Eventhotel

# Weihnachtsapéro



# Winterzauber Apéro

Rauchlachstatar im Mini-Pastetchen, Schinkenmousse-Gebäck mit kandierter Feige, gefüllte Champignons mit Orangenfrischkäse, höhlengereifter Gruyère mit Feigensenf, Marroni im Speckmantel, Sbrinzmöckli

Glühwein, Winterzaubertee (ohne Alkohol), Orangensaft

Dieses Apéro Package ist geeignet für ca. 45 Minuten.

CHF 35.00 pro Person

# Weihnachtsmenüs



#### Menü "Adventszeit"

Prosecco-Schaumsuppe mit Rauchlachs-Crostini

Schweinsfilet an einer kräftigen Portweinsauce Kartoffelpüree und Edamame

Helles Toblerone Panna Cotta mit Kirschenkompott

CHF 79.00 pro Person

### Menü "Samichlaus"

Vitello Tonnato - fein aufgeschnittenes Kalbfleisch an einer Thunfischsauce, garniert mit Zwiebeln und Kapern dazu ein kleines Salatbouqet

"Samichlaus & Schmutzli" – Duo vom Rindsfilet und der Maispoulardenbrust an Barolojus begleitet von einem Safran-Mascarpone-Risotto und Wintergemüse

Limonen-Parfait mit Meringue und Mandarinensalat

CHF 86.00 pro Person

## Menü "Zimtstern"

Gemischter Blattsalat mit geräuchter Entenbrust und Orangen-Vinaigrette \*\*\*

Rindsfilet an Trüffel-Buttersauce mit Kartoffelgratin und Wintergemüse
\*\*\*

Schwarzwälderschnitte aus unserer Hausbäckerei

CHF 89.00 pro Person

### Zwischengang wahlweise als 4-Gangmenü

Cassissorbet mit Prosecco

CHF 8.00 pro Person



riverside

Seminar- und Eventhotel

seminare@riverside.ch www.riverside.ch