Willkommen Winterzauber

riverside
Seminar- und Eventhotel

Weihnachtsapéro

Winterzauber Apéros

Winterzauber Apéro «Classico»

- «Cornetto Parade» Rindstatar im Cornet mit Wasabi und eingelegtem Rettich
- Tarte von Kartoffeln, Rucola und Brie de meaux (vegetarisch)
- Knäckebrot mit Randen-Humus und gebeiztem Schweizer Lachs
- 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

dieses Apéro Package servieren wir gerne draussen auf dem Deck

Winterzauber Apéro «Rustico»

- hausgebackene Parmesan Sablée (vegetarisch)
- selbstgepickelte Nostrano Gurken (vegan)
- Schlossberger Alt, Käse aus dem «Jumiversum» (vegetarisch)
- Fenchelwurst vom Omoso Jungrind
- grüne Jumbo Oliven (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

dieses Apéro Package servieren wir gerne draussen auf dem Deck

Weihnachtsmenüs

Menü «Weihnachtstraum»

Gemischter Salat mit fünf angemachten Rohkostsalaten und jungen Blattsalaten
serviert mit unserem Hausdressing
***
Unter der Haut gefüllte Pouletbrust mit Kräutern und Paprikarahm
Fettuccine al Limone
Gebratener Winterspinat
***
Maroni Tiramisu mit Amarena Gelati

CHF 68.00 pro Person

Menü «Adventszeit»

Zürcher Burratina mit heisser Mandelbutter und dreierlei geschmorten Randen,
Feigenschnitzen und jungem Winterspinat
***
Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce
Kartoffelstrudel, buntes Marktgemüse und Sauce Hollandaise
***
Piemonteser Nusskuchen mit Raffaello Gelati
Pistazien und Rahmhaube

CHF 79.00 pro Person

Weihnachtsmenüs

Menü «Weisse Weihnachten»

Cappuccino vom Nüsslisalat
feine Weissweinsuppe mit blanchiertem Nüsslisalat und Landbrotcroûtons
***
Rindsfilet Tenderloin mit Rotweinsauce und Butterschaum
Kartoffelgratin, wilder Broccoli und Ur-Rüben
***
Topfen Palatschinken mit Weinschaum und winterlichen Aromen

CHF 89.00 pro Person

Menü «Zimtstern»

Buntes Randenrisotto mit gebratenen Spinatwurzeln, Belper Knolle und Mascarpone
***
Kalbs Picanha Stück mit Teriyaki-Jus
Süsskartoffeln
Edamame und Kräuterseitlinge
***
Kleiner hausgemachter Schoggikuchen mit Mandeln und Pistazienglacé

CHF 89.00 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
www.riverside.ch