

Apéro im Grünen.



riverside

Seminar- und Eventhotel

«Manchmal muss es einfach sein»



Chips und Nüsse

Ein Apéro muss nicht immer gross und nahrhaft sein, denn manchmal geht es nur darum etwas Gutes zum Glas Wein oder zu einem Bier zu naschen. Gerne darf es bei dieser Apéro Variante auch gesund sein. «No, you are not nuts» dabei», finden wir...

Erdnüsse und Kartoffelchips CHF 5.00 / pro Schale

Klassische Hausmischung gesalzen CHF 8.00 / pro Schale
Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamia, Pekannüsse, Mandeln und Erdnüsse

Klassischer Mediterraner Mix mit Kräutern CHF 8.00 / pro Schale
Cashewnüsse, Erdnüsse, Rice-Crackers und diverse Kräuter

Nussmischung «Sauer und Salzig» CHF 8.00 / pro Schale
Cashewnüsse, Haselnüsse, Kürbiskerne und Kapstachelbeeren und Cranberries

Gemüsechips CHF 11.00 / pro Schale
Randen, Süsskartoffeln und Pastinaken

Exotische Trockenfrüchte gemischt CHF 11.00 pro Schale

Heimische Trockenfrüchte CHF 11.00 pro Schale
Apfelstücke mit Zimt, Aprikosen, Feigen & Erdbeeren

«Die beste Tischdekoration»



Apéro «Couvert» am Tisch platzierter Fingerfood

Die schönste Dekoration auf einem Tisch, ist die Dekoration, die man auch gleichzeitig essen kann. Ob an der Bar auf einem Stehtisch oder im Restaurant beim Tisch serviert, ob vor dem Lunch oder vor dem Dinner, die feinen Köstlichkeiten präsentieren sich auf kleinen Olivenholzbrättli und warten schon darauf, verzehrt zu werden. Die feinen Häppchen schmecken nicht nur nach einem langen Tag, aber vor allem zusammen mit einem guten Glas Wein und helfen ausserdem dabei, die Kommunikation anzuregen.

Gemischtes Apéro Plättli

CHF 14.50 / pro Plättli

- hausgebackene Parmesan Sablée
- selbst gepickelte Nostrano Gurken
- Schlossberger Alt-Käse aus dem «Jumiversum»
- Fenchelwurst vom Omoso Jungrind
- grüne Jumbo Oliven

Die Plättli reichen für 2 bis 4 Personen

Dreierlei Humus

CHF 13.50 / pro Plättli

- der Klassische mit Kreuzkümmel und Sesam
 - der Bodenständige mit Randen verfeinert
 - der Exotische mit Jaipur Curry
- dazu servieren wir feines Pita-Brot

Die Plättli reichen für 2 bis 4 Personen

«Fliegende Häppli – zu jeder Zeit an jedem Ort»



Apéro Fingerfood Häppchen am Ort des Geschehens präsentiert. Egal wo Sie sich in unserem Haus befinden, unsere kleinen Häppchen finden immer den Weg zu Ihnen. Ob ein Kellner sie serviert oder man die kleinen Dinger auf dem Buffet vorfindet, sie schmecken nach einem Seminartag, beim «Get Together» oder vor einem ereignisreichen Fest.

Riverside Classico Apéro Piccolo

CHF 12.00 / pro Person

- Knäckebrot mit Randen-Humus und gebeiztem Schweizer Lachs
- runder Toast «en miniature» mit pikantem Rindstatar, Wasabi-Mayonnaise und Pickel
- Tarte von Kartoffeln, Rucola und Brie de meaux (vegetarisch)
- gepickelte Radieschen mit grüner Erbse, Schnittlauch und Sesam (vegan)

Empfohlen für einen Apéro vor einem Familien- oder Geschäftsessen von 30-60 Minuten Länge. Regt den Appetit an, ohne zu sättigen und passt gut zu Wein und Bier. Wir servieren 3 Teile pro Person und ab mindestens 15 Personen.

Riverside Classico Apéro Medio

CHF 17.50 / pro Person

- Knäckebrot mit Randen-Humus und gebeiztem Schweizer Lachs
- runder Toast «en miniature» mit pikantem Rindstatar, Wasabi-Mayonnaise und Pickel
- Crostini mit Parmaschinken, Tomaten-Ricotta und kandierten Oliven
- Tarte von Kartoffeln, Rucola und Brie de meaux (vegetarisch)
- gepickelte Radieschen mit grüner Erbse, Schnittlauch und Sesam (vegan)

Empfohlen für einen Apéro vor einem Familien- oder Geschäftsessen von 60 Minuten Länge. Er regt den Appetit an und verkürzt die Zeit bis zum Festessen. Wir servieren 5 Teile pro Person und ab mindestens 15 Personen.



Riverside Classico Apéro Grande

CHF 22.50 / pro Person

- Knäckebrötchen mit Randen-Humus und gebeiztem Schweizer Lachs
- Pumpernickel mit Apfel, Forelle und Merrettichschaum
- runder Toast «en miniature» mit pikantem Rindstatar, Wasabi-Mayonnaise und Pickel
- Crostini mit Parmaschinken, Tomaten-Ricotta und kandierten Oliven
- Tarte von Kartoffeln, Rucola und Brie de meaux (vegetarisch)
- gepickelte Radieschen mit grüner Erbse, Schnittlauch und Sesam (vegan)
- Cornets mit Crevettencocktail

Empfohlen für einen Apéro vor einem Familien- oder Geschäftsessen von 60 bis 90 Minuten Länge und sollten Sie und Ihre Gäste, zum Beispiel nach einem langen Tag, etwas hungriger sein. Wir servieren 7 Teile pro Person und ab mindestens 15 Personen

Der asiatische Apéro

CHF 17.50 / pro Person

- Cornetto Parade: Rindstatar im Cornet mit Wasabi und eingelegtem Rettich
- Hausgemachte Frühlingsrollen von Jenni und Ampapan mit Sweet & Sour Sauce
- Poulet Satay Spieß mit Erdnusssauce
- Papayasalat mit Cashewkernen
- Wakame mit Lachs und Sesam

Empfohlen vor einem Besuch in unserem Thagarten oder wenn Sie einfach so asiatisch mögen. Leicht pikante und saure Apéro Häppchen machen Lust auf ein schönes Menü von unseren Thailändischen Köchen. Wir servieren 5 Teile pro Person und ab mindestens 15 Personen.

«Handfeste Snacks – für eine vollwertige Mahlzeit»



Sättigende Snacks

CHF 27.50 / pro Person

- halbe belegte Brötchen mit Liptauer Käse, Räucherlachs und italienischem Rohschinken
- hausgebackene Gemüse Quiche mit Schlossberger Käse
- Meatballs vom Rind mit Rosmarin, Honig und Senf

Empfohlen für einen Zusammenkunft ohne weiteres Menü für eine Dauer von 60 Minuten. Die Snacks sind gut sättigend und eine gute Zwischenmahlzeit. Wir servieren 5 Teile pro Person.

Aufschnittplättli Alpina

CHF 28.50 / pro Platte

auf dem Holzbrett servierte Schinken, Salami, Bauernspeck, Schlossberger Käse, Hanfkäse, Emmentaler und Weichkäse, mit dabei allerhand gepickeltes Gemüse, Ligu Lehm Früchtebrot sowie reichlich Butter und Brot. Das Plättli reicht für ca. 2 Personen.

Mini Sandwich

CHF 4.50 / pro Stück

belegt mit Bauernschinken, Salami, Schlossberger Käse und Räucherlachs

Riesen Laugenbrezel

CHF 65.00 / pro Stück

gefüllt mit Räucherlachs, Bauernschinken, Schlossberger Käse und Salami

Die Riesenbrezel ergibt ca. 40 kleine Sandwiches

«Der Könige unter den Apéros»



Apéro Riche - Frühling & Sommer

Der ausgiebige Apéro mit kalten und warmen Köstlichkeiten. Er kann einen ganzen Abend füllen und man sollte sich Zeit dafür nehmen. Die Speisen sind sättigend und sehr abwechslungsreich.

Vorspeisen

- Kalte Gurkensuppe mit Leinöl und gerösteten Krustenbrot (vegetarisch)
- Salat von weissem und grünen Spargel mit Pinienkernen und Orange (vegetarisch)
- Rindstatar mit hausgepickeltem Gemüse und Brioche

Hauptgänge

- Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti Galetten
- Orecchiette mit grünen Erbsen, Broccoli und Bepler Knolle (vegetarisch)
- Egli Filet mit Dijon-Senf-Sauce, Mais-Kartoffelstock und jungem Spinat

Dessert

- Vanille Gelati mit Rafzer Erdbeeren, Pistazie und Schlagrahm
- Creolische Ananas mit rotem Pfeffer und Raffaello Gelati
- Leichtes Tobleronemousse

CHF 89.00 / pro Person

wir kalkulieren mit 2 Vorspeisen, 2 Hauptgängen, 2 Desserts pro Person und servieren diesen Apéro bei mind. 20 Pers.



Apéro Riche - Herbst & Winter

Der ausgiebige Apéro mit kalten und warmen Köstlichkeiten. Er kann einen ganzen Abend füllen und man sollte sich Zeit dafür nehmen. Die Speisen sind sättigend und sehr abwechslungsreich.

Vorspeisen

- Kürbissuppe mit Curry und Ingwer, steirischem Kernöl und Kernen (vegetarisch)
- Bunte Randen mit kleinem Burratina, heisser Mandelbutter und Feigen (vegetarisch)
- Kalbstatar mit Olivenöl, Zitrone und Kapern

Hauptgänge

- Reh Geschnetzeltes mit Eierschwämmli (oder Rindstroganoff) und Pizokel
(Wild servieren wir von September bis Dezember)
- Randen Risotto mit grünem Gemüse und Belper Knolle (vegetarisch)
- Sous vide gegarter Swiss Lachs mit mildem Sauerkraut und Proseccoschaum

Dessert

- Schoggikuchen ohne Mehl, mit Rahmhaube und Vanille Gelati
- Crème Brûlée mit Vanille und Rohrzuckerspiegel
- Passionsfrucht Mousse

CHF 89.00 / pro Person

wir kalkulieren mit 2 Vorspeisen, 2 Hauptgängen, 2 Desserts pro Person und servieren diesen Apéro bei mind. 20 Pers.



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