

Willkommen Winterzauber



riverside

Seminar- und Eventhotel

Weihnachtsapéro



Winterzauber Apéros

Winterzauber Apéro «Classico»

- Rindstatar im Brioche Bun mit Wasabi-Mayonnaise und geriebenem Rettich
- Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich-Frischkäse auf einem Pumpernickel
- Muffin mit einem Stück Brie-Käse und karamellisierter Baumnuss
- Knäckebrot mit marinierten Feigen und Ziegenfrischkäse (vegetarisch)
- 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

Wir servieren 6 Teile pro Person und bei mindestens 15 Personen. Dieses Apéro Package servieren wir gerne draussen auf dem Deck.

Winterzauber Apéro «Rustico»

- würziger Salami
- selbstgepickelte Gurken (vegan)
- Wildberger Käse aus dem Züri Oberland (vegetarisch)
- grüne Jumbo Oliven (vegan)
- dazu servieren wir hausgemachtes Laugenbrot

- 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

Diese Plättli reichen für 4 Personen und wir servieren dieses Package gerne draussen auf dem Deck und bei mindestens 15 Personen.

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

Bramata Polenta

Ur-Rüben-Spinat-Gemüse

Marroni Tiramisù mit Honig-Mandel-Glacé

CHF 68.00 pro Person

Menü «Adventszeit»

Grillierte Focaccia mit Tomaten-Chutney
an marinierten Burratina und Rucola

Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce

Serviettenknödel und buntes Marktgemüse

Weisses Toblerone-Mousse
auf Lebkuchen-Biskuit, serviert mit Feigen

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

Lauwarmes Zwetschgen-Kompott mit Fior di Latte Glacé und Orangenhüppe

CHF 89.00 pro Person

Menü «Zimtstern»

Buntes Randenrisotto mit jungem Spinat, Belper Knolle und Mascarpone

Kalbs Picanha Stück mit Teriyaki-Jus

Süsskartoffeln, Edamame und Kräuterseitlinge

Kleiner hausgemachter Schoggikuchen und Pistazien-Glacé

CHF 89.00 pro Person

Menü «Tannenbaum»

vegetarisch

Cappuccino vom Nüsslisalat

Feine Weissweinsuppe mit blanchiertem Nüsslisalat und Landbrotcroûtons

Serviettenknödel auf Blumenkohl-Püree

mit gebratenen Kräuterseitlingen und Spitzpaprika

Marroni Tiramisù mit Honig-Mandel-Glacé

CHF 72.00 pro Person



Aus Drei mach Vier

Zwischengänge, die Sie gerne zu den oben genannten Menüs ergänzen können:

Knoblauchsuppe
mit Landbrotdcroûtons

CHF 12.00 pro Person

Gebratene Crevetten
auf gelben Curry mit grünem Gemüse

CHF 16.00 pro Person

Gebackene Maisbällchen
auf lauwarmen Parmesan-Kartoffelschaum

CHF 12.00 pro Person

Kräuter-Risotto
mit gebratenen Kräuterseitlingen

CHF 14.00 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