Willkommen auf der riveralp



riverside

Seminar- und Eventhotel

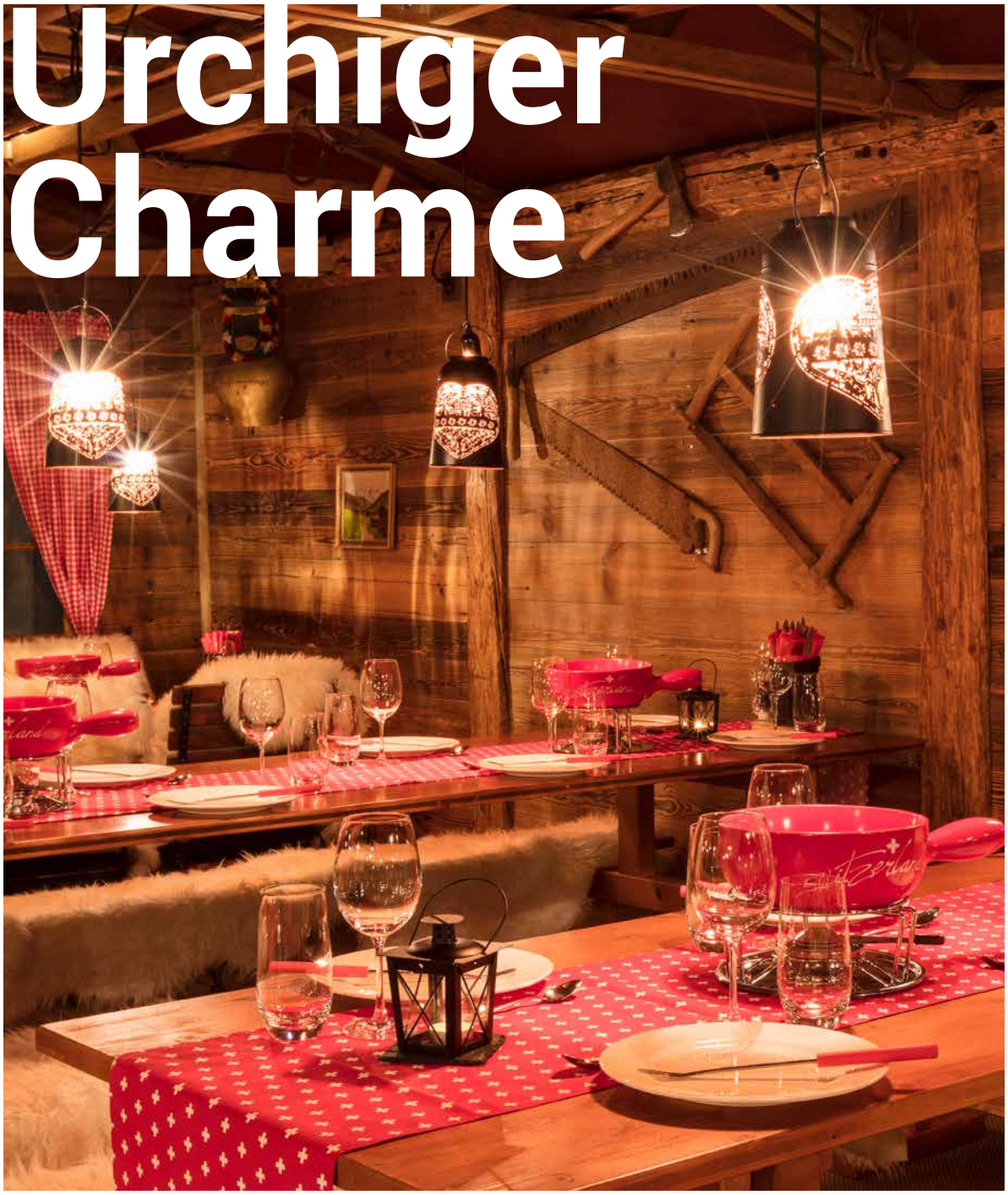
riverside

Spinnerei-Lettenstrasse
8192 Zweidlen-Glattfelden

T +41 43 500 92 92
www.riverside.ch



Urchiger Charme



In der ehemaligen Garn-Spinnerei-Letten, wo sich Nostalgie und Moderne perfekt vereinen, finden Sie eine einmalige Atmosphäre um andere Menschen zu treffen, miteinander zu kommunizieren und Ideen zu spinnen.

Direkt am Ufer der Glatt setzen wir kulinarische Akzente, verblüffen Sie mit kreativen Events und unterstützen Sie in der Planung und Umsetzung von inspirierenden und produktiven Momenten für Ihre Mitarbeiter und Kunden.

Fondue Chalet







In unserer «riveralp» bieten wir traditionelle Schweizer Käsespezialitäten wie Raclette oder Fondue an, zubereitet von unserem Walliser Küchenchef. Das urchige und gemütliche Chalet «riveralp» mit Platz für 90 Personen ist jeweils von Donnerstag bis Samstag ab 18 Uhr für Sie geöffnet.

Für Ihr Weihnachtsessen besteht zudem die Möglichkeit, unsere «riveralp» auch ausserhalb der Öffnungszeiten zu buchen! Hierzu wird eine Mindestkonsumation von CHF 7000.- vorausgesetzt.

Rahmenprogramm









Winterzauber Apéro auf der Terrasse
und mit Glühwein, Marroni und dem Knistern des Feuers. Starten Sie Ihre Weih- nachtsfeier mit einem Apéro unter freiem Himmel und empfangen Sie Ihre Gäste bei einem wärmenden Glas Glühwein und einem feinen weihnachtlichen Apéro auf unserer grossen Terrasse.

Unsere Terrasse unter der Pergola bietet Platz für bis zu 300 Personen.

Bowling
Für die sportliche Abwechslung vor, während oder nach Ihrer Weihnachtsfeier empfehlen wir Ihnen eine runde Bowling. In unserer Bowlinganlage stehen Ihnen auf mehr als 800 m^2 10 Bowlingbahnen zur Verfügung. Unsere Bar mit schöner Lounge lädt zum Verweilen ein. Bowling ist unkompliziert und die Alternative für einen geselligen, sportlichen Abend in der Gruppe.

Gerne bereiten wir Ihnen hier einen schönen Apéro direkt an den Bahnen vor.

Samichlaus-Olympiade
Helfen Sie dem Samichlaus, bevor ihm ein Burnout droht. In dieser spassigen Olympiade finden die Chläuse die perfekte Ferienablösung im Team. Und versprochen: die erfolgreichsten 3 Teams werden auch nicht in den Sack gesteckt, sondern erhalten ein Präsent.

Unser Event Team hilft Ihnen gerne bei der Planung weiter.

Winterzauber



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.

Gruppenmenü Käse



3-Gang Käse Fondue Menü

Grüner Blattsalat mit karamellisierten Nüssen und Trauben
mit unserem Haus-Dressing

Klassisches Käse Fondue à discrétion
Unser klassisches Käsefondue wird in Nussbaumen Bülach hergestellt, also direkt vor unserer Haustüre. Das würzige Fondue mit Käse von innovativen Käsern und mit Toggenburger Hart-und Halbhartbergkäse steht für heimatlichen Genuss pur.

Verfeinert mit Weisswein und serviert mit Gschwellti, Silberzwiebeln, Maiskolben und Essiggurken sowie frischem Brot aus unserer Backstube

Süssmostcrème

CHF 51.00 pro Person
(Preise für Gruppen ab 10 Personen)

Gruppenmenü Käse



3-Gang Käse Raclette Menü

Grüner Blattsalat mit karamellisierten Nüssen und Trauben
mit unserem Haus-Dressing

Klassisches Raclette am Tischofen à discrétion
4 verschiedene Raclette Sorten - Nature, grüner Pfeffer, Rauch, Knoblauch
serviert mit Gschwellti, Zwiebelsalat, Silberzwiebeln, Maiskolben und Essiggurken

Süssmostcrème

CHF 55.00 pro Person
(Preise für Gruppen ab 10 Personen bis max. 30 Personen)

Gruppenmenü Fondue Chinoise



3-Gang Chinoise Menü

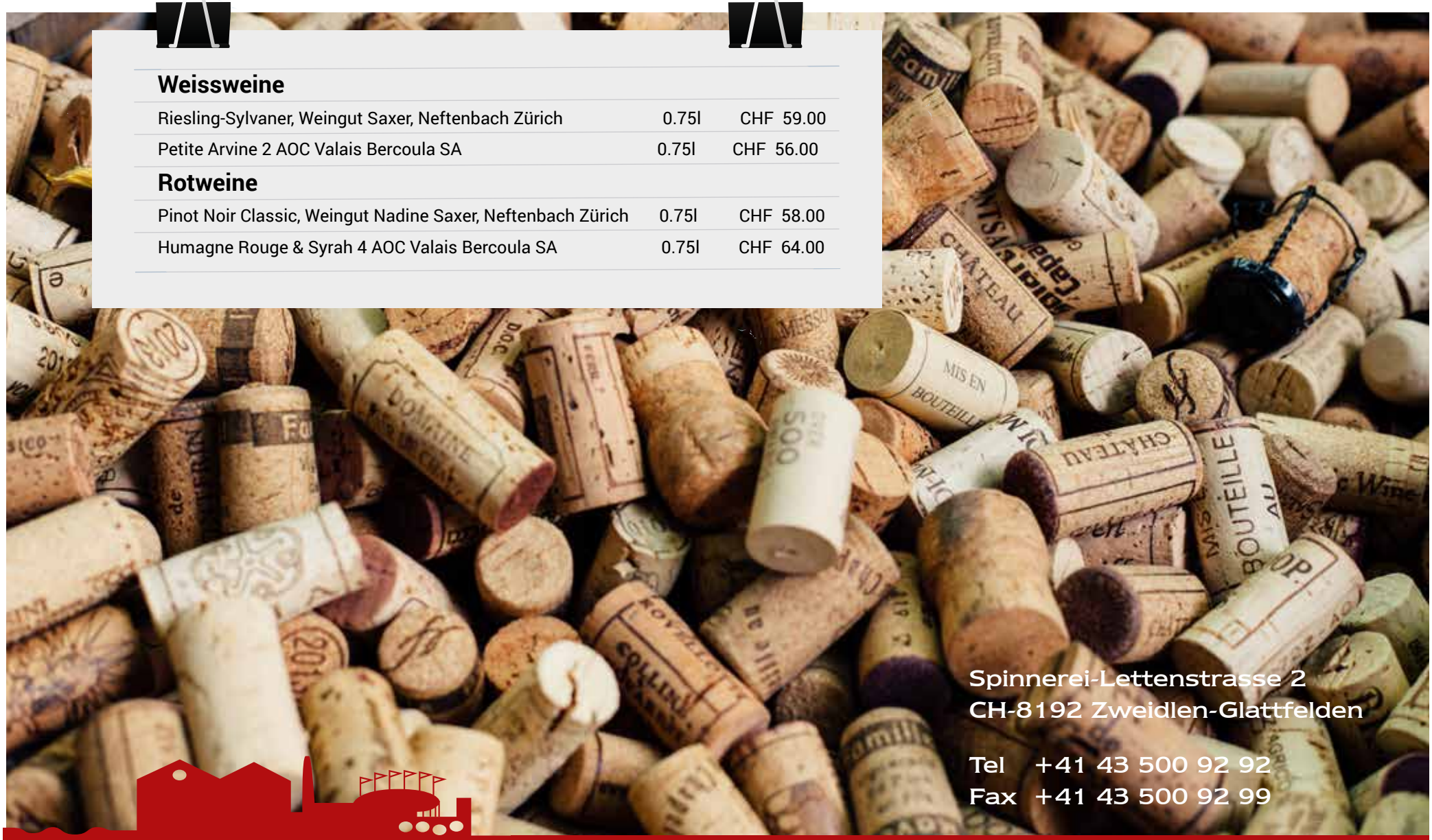
Grüner Blattsalat mit karamellisierten Nüssen und Trauben
mit unserem Haus-Dressing

Fondue chinoise à discrétion
Rindfleisch, Kalbfleisch und Pouletfleisch, vier verschiedene Saucen,
Silberzwiebeln, Maiskölbchen und Cornichons,
als Beilage servieren wir Pommes-Frites und Reis

Süssmostcrème

CHF 88.50 pro Person (Fleischfondue)
CHF 54.50 pro Person (Gemüsefondue)
(Preise für Gruppen ab 10 Personen)

Für Vegetarier bieten wir unser feines Gemüse Fondue an (bei mindestens 2 Personen).
Geben Sie uns gerne die Anzahl vegetarischer Gäste vorab bekannt.



Weissweine

Riesling-Sylvaner, Weingut Saxer, Neftenbach Zürich	0.75l	CHF 59.00
Petite Arvine 2 AOC Valais Bercoula SA	0.75l	CHF 56.00

Rotweine

Pinot Noir Classic, Weingut Nadine Saxer, Neftenbach Zürich	0.75l	CHF 58.00
Humagne Rouge & Syrah 4 AOC Valais Bercoula SA	0.75l	CHF 64.00

Spinnerei-Lettenstrasse 2
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