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 Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamia, Pekannüsse, Mandeln und Erdnüsse	CHF 8.00 / pro Schale
Klassischer Mediterraner Mix Tomaten-Rosmarin Mandeln, Erdnüsse, Humus-Kräuter-Chips und getrocknete Feigen	CHF 9.00 / pro Schale
Gebäck zum Naschen Flûtes mit Käse und Oliven sowie Grissini	CHF 11.00 / pro Schale

«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 Olivenholz-brättli 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 15.00 / pro Plättli
- würziger Salami frisch aufgeschnitten
- selbst gepickelte Gurken
- Wildberger Käse aus dem Züri Oberland
- grüne Jumbo Oliven
- Laugenbrot

Die Plättli reichen für 2 bis 3 Personen

Hummus mit geröstetem Pita-Brot CHF 13.00 / pro Plättli
der Klassiker mit Kreuzkümmel und Sesam
dazu servieren wir feines Pita-Brot

Die Plättli reichen für 2 bis 3 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

- Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich-Frischkäse auf einem Pumpernickel
- Pikantes Rindstatar auf Brioche mit Wasabi-Mayonnaise und Pickel
- Quiche mit Zwiebeln, Lauch und Käse (vegetarisch)
- Mini-Tartelette gefüllt mit Ratatouille und frittiertem Knoblauch-Chips (vegan)

Empfohlen für einen Apéro vor einem Familien- oder Geschäftsessen von 30-45 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

- Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich-Frischkäse auf einem Pumpernickel
- Pikantes Rindstatar auf Brioche mit Wasabi-Mayonnaise und Picke
- Crostini mit getrocknetem Rindfleisch, Tomaten-Ricotta und kandierten Oliven
- Quiche mit Zwiebeln, Lauch und Käse (vegetarisch)
- Mini-Tartelette gefüllt mit Ratatouille und frittiertem Knoblauch-Chips (vegan)

Empfohlen für einen Apéro vor einem Familien- oder Geschäftsessen für bis zu 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

- Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich-Frischkäse auf einem Pumpernickel
- Knäckebrot mit marinierten Feigen und Ziegenfrischkäse (vegetarisch)
- Pikantes Rindstatar auf Brioche mit Wasabi-Mayonnaise und Picke
- Crostini mit getrocknetem Rindfleisch, Tomaten-Ricotta und kandierten Oliven
- Quiche mit Zwiebeln, Lauch und Käse (vegetarisch)
- Mini-Tartelette gefüllt mit Ratatouille und frittiertem Knoblauch-Chips (vegan)
- Reiskörbchen gefüllt mit pikantem Thunfischsalat aus unserer Thai-Küche

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

«Handfeste Snacks – für eine vollwertige Mahlzeit»



Sättigende Snacks CHF 27.50 / pro Person

- Halbe belegte Brötchen mit Käse, Räucherlachs und italienischem Rohschinken
- Hausgebackene Gemüse Quiche mit Wildberger Käse aus dem Züri Oberland
- 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 und ab mindestens 15 Personen.

Aufschnittplättli Alpina CHF 28.50 / pro Platte

auf dem Holzbrett angerichteter Schinken, Salami, Bauernspeck, Wildberger Käse aus dem Züri Oberland, Emmentaler und Weichkäse, dazu servieren wir gepickelte Gurken, Birnenbrot sowie reichlich Butter und Brot.

Das Plättli reicht für ca. 4 Personen.

Mini Sandwich CHF 4.50 / pro Stück

belegt mit Bauernschinken, Salami,
Wildberger Käse aus dem Züri Oberland und Räucherlachs

Riesen Laugenbrezel CHF 95.00 / pro Stück

gefüllt mit Räucherlachs, Bauernschinken,
Wildberger Käse aus dem Züri Oberland 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 geröstetem Krustenbrot (vegetarisch)
- Salat von weissem und grünen Spargel mit Pinienkernen und Orange (vegetarisch)
- Rindstatar mit hausgepickeltem Gurken und Brioche

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

Dessert
- Vanille Glacé mit Erdbeeren, Pistazie und Schlagrahm
- Joghurt Panna-Cotta mit Waldbeeren-Kompott
- Heidelbeercrème mit Schoko-Crumble

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
- Knoblauchcrème-Suppe mit SchwarzbrotcroÛtons (vegetarisch)
- Geschmorter Kürbissalat mit mariniertem Hüttenkäse und kandierten Nüssen (vegetarisch)
- Rindstatar mit Olivenöl, Zitrone und Kapern

Hauptgänge
- Rindsstroganoff mit mit Trofie Liguri

(Wild servieren wir von September bis Dezember)
- Randen Risotto mit grünem Gemüse und Belper Knolle (vegetarisch)
- Lachs mit Reisschaum und wildem Broccoli

Dessert
- Saftiger Schoggibrownie mit Rahmhaube
- Crème Brûlée mit Vanille und Rohrzuckerspiegel
- Feigencrème mit karamelisierten Nüssen

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

seminare@riverside.ch
www.riverside.ch