Heiraten im Grünen...



riverside

Seminar- und Eventhotel


...mit Stil und
Ambiente.

riverside
Spinnerei-Lettenstrasse 2
8192 Zweidlen-Glattfelden

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



Suchen Sie für Ihre Hochzeit etwas Aussergewöhnliches? Mit Ambiente und Stil? Dann sind Sie bei uns richtig!

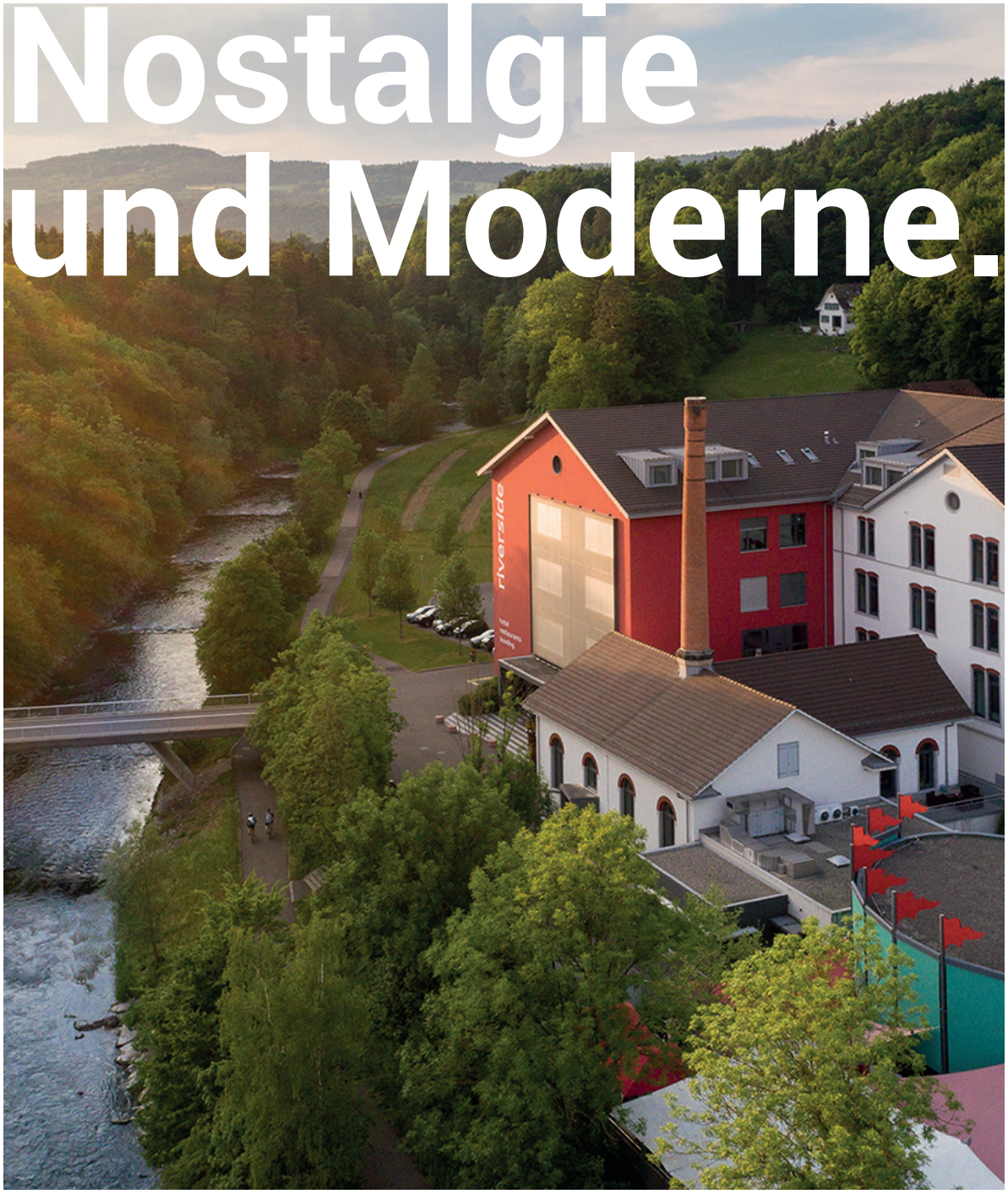
In der ehemaligen Garn-Spinnerei, wo sich Nostalgie und Moderne perfekt vereinen, finden Sie eine einmalige Atmosphäre, um feucht-fröhliche Feste zu feiern, miteinander zu essen, trinken und tanzen.
Das Riverside ist das Seminar- und Eventhotel im Zürcher Unterland. Das Hotel bietet diverse Möglichkeiten für Hochzeiten, diverse Feierlichkeiten wie Geburtstage, Jubiläen und geschäftliche Events.

Facts & Figures

- ☑ 450 Gäste Kapazität
- ☑ 96 Hotelzimmer
- ☑ 10 Bowlingbahnen
- ☑ 300 Gratis Parkplätze
- ☑ 3 Restaurants / Bankettsäle
- ☑ 1 Automuseum

Das Event-Team unterstützt Sie gerne bei der Organisation Ihrer Hochzeit von der Idee bis hin zur erfolgreichen Durchführung.

Event-Team
seminare@riverside.ch
T +41 43 500 92 92



Raumangebot



Kämmereisaal



Thaigarden



Feiern Sie Ihre Hochzeit in den Räumlichkeiten der ehemaligen Garnspinnerei Letten und erleben Sie moderne Architektur gepaart mit dem Charme des alten Industriegebäudes.

Kämmereisaal
der Kämmereisaal der ehemaligen Spinnerei mit einer Fläche von 506m² bietet den grössten Platz für Hochzeiten. Bis zu 250 Personen können das einzigartige Ambiente erleben. Der Kämmereisaal empfiehlt sich für alle Feierlichkeiten ab 60 Personen. Darin sind alle Ihre Wünsche umsetzbar.
Ob serviertes Menü oder Buffet, ob Band oder DJ mit Tanzfläche, der Kämmereisaal bietet genügend Platz, Ihre Hochzeit zu zelebrieren.

Thaigarden
Der Pavillon mit eigener Galerie bietet einen wunderschönen Blick in die grüne Umgebung und den Aussenbereich des Riverside. Es ist genügend Platz für bis zu 90 Personen. Buffetvarianten sind möglich bis 60 Personen. Die Galerie bietet sich perfekt als Tanzfläche, für eine Photobooth oder andere Spielereien an.



Turbinenstube
Mit ihren 40 Sitzplätzen befindet sich die Turbinenstube direkt über der ehemaligen Turbine der alten Garnspinnerei, wo einst durch das Glattwasser Energie erzeugt wurde. Hier wird die Geschichte des Hauses deutlich spürbar. Die Turbinenstube eignet sich für kleinere Hochzeiten oder Feiern nach der standesamtlichen Trauung bis maximal 40 Personen.



Autoatelier
Das Autoatelier bietet eine eindrucksvolle Kulisse an Auto-Klassikern aller Epochen. Die Chance für alle Fahrzeugliebhaber einen Blick auf Ihr Lieblingsautomobil zu erhaschen. Das Autoatelier ist für Trauungen und Apéros in einem einmaligen Ambiente prädestiniert.

Besuchen Sie uns vor Ort!
Wir zeigen Ihnen
unsere Locations.
Termin Vereinbarung unter:

T: 043 500 92 92
seminare@riverside.ch

Draussen feiern

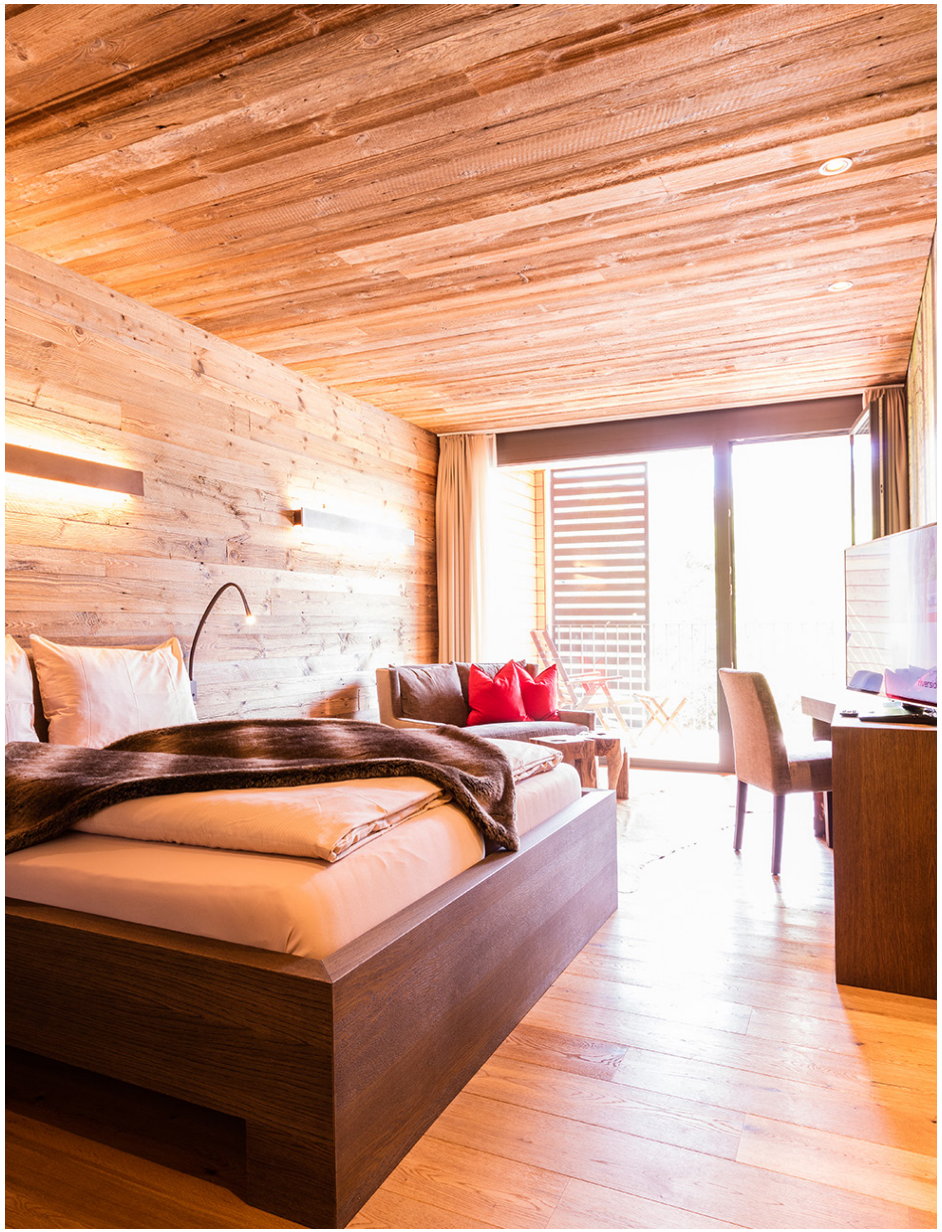






Rund ums Riverside bietet sich genügend Platz für Trauungen, Apéros und Foto-shootings im Grünen an.

Entspannt ausschlafen







Das Riverside verfügt über 96 Hotelzimmer, davon 44 im Hauptgebäude. In der neuen Riverlodge befinden sich 52 grosszügige Zimmer, in denen natürliche Materialien, warme Holzelemente und stilvolle Details dafür sorgen, dass Sie sich wohl fühlen.

Die neuen Lodge-Zimmer (38 m^2) verfügen über grosse Fensterfronten mit eigenem Balkon und direktem Blick auf die Glatt und die grüne Umgebung.

96 Hotelzimmer

52 Lodge Zimmer, 38 m^2
38 Comfort Zimmer, 36 m^2
4 Deluxe Zimmer, 45m^2
2 Junior Suiten, 55m^2

Hochzeitspauschale



Mit unserer Hochzeitspauschale bieten wir Ihnen ein „Rundum-Sorglos-Paket“ an. Alles dabei für ein einzigartiges Hochzeitsfest.

Das dürfen Sie erwarten:

» 4 – Gang Hochzeitsmenü

» Getränke zum Dinner bis 01.00 Uhr (Rot- und Weisswein nach Vorschlag unseres Chef de Service, Mineral wasser, Kaffee und Tee nach dem Essen). Ab 01.00 Uhr Verrechnung nach Verbrauch.

» Hochzeitstorte - von unserer Hausbäckerei nach Ihren Ideen kreiert

» Ein Glas Prosecco zur Torte, damit Sie mit Ihren Gästen nochmals anstossen können

» Stuhlhussen

» Raummiete des Hochzeitssaales

» Ein Mikrofon und ein Beamer mit Leinwand

CHF 219.– / Person

Die Pauschale ist wie folgt buchbar:

bis 40 Personen in Verbindung
mit der Turbinenstube
bis 90 Personen in Verbindung
mit dem Thaigarden
ab 60 Personen in Verbindung
mit dem Kämmereisaal

Die Pauschale ist gültig ab 30 Personen

Wir schenken Ihnen Ihre Hochzeitsnacht in unserer Juniorsuite, sollten Sie Ihr Fest mit 50 Gästen oder mehr im Riverside feiern.

Wünsche Sie eine Individuallösung? Gerne erstellen wir Ihnen ein persönliches Hochzeitsangebot.

T: 043 500 92 92
seminare@riverside.ch

Hochzeitskomponenten 4-Gang Menü



Vorspeisen

Salatteller der Saison
Gartenkresse, Sonnenblumenkerne, an Hausdressing
(vegan möglich)

Gemischter Rohkostsalat
mit Blattsalat, an Hausdressing

Tomatensalat mit Burratina
marinierter Rucola und geröstete Foccaciawürfel

Ziegenfrischkäsemousse mit Feigen
karamellisierte Nüsse
serviert mit Wildkräutersalat an Sherry-Honigdressing

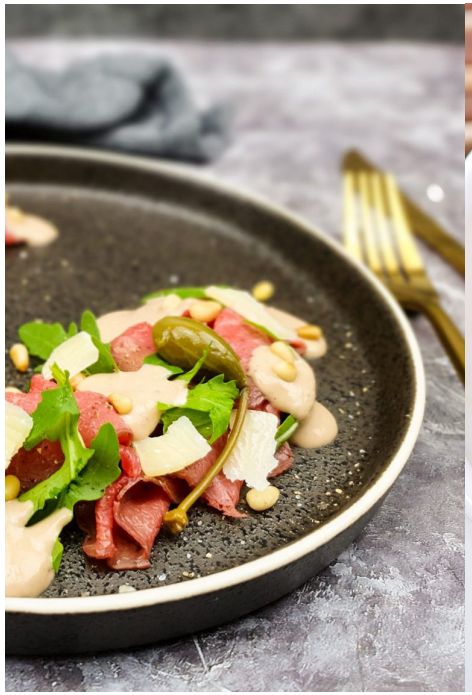
Sanft gegarter Lachs
Blattsalate an Orangen-Koriander Vinaigrette
garniert mit Papadam
(Vegane Variante: geräucherter Tofu)

Steinpilzcappuccino
mit Parmesan-Rosmarin Flûte

Kalte Gurkensuppe mit Dill und Joghurt
garniert mit Spitzpaprika und Feta

Duett vom Randen Tatar und Hummus
Salatbouquet und Süsskartoffelchip

Hochzeitskomponenten 4-Gang Menü







Zwischengang

Carpaccio vom Rind
an Parmesan Sauce
mit Wildkräutersalat und Brotchip

Kräuterrisotto
mit gebratenen Kräuterseitlingen und Babyspinat

Rucola Ravioli
an leichter Zitronen-Olivenöl Emulsion
und Parmesan

Pochierte Lachstranche
auf Zitronen-Rosmarin Risotto mit Dillschaum

Hochzeitskomponenten 4-Gang Menü



Hauptgang

Knusprige Pouletbrust in Mandelhülle
an Schnittlauchsauce mit einem Beet aus Gemüsestreifen
und Kartoffelstock

Unter der Haut gefüllte Pouletbrust mit Kräutern
an Paprikarahm, Bramata-Polenta und Ratatouille

Gebratenes Schweinsfilet an Kräuter-Nussbutter
serviert mit hausgemachten Kartoffelspalten
und mediterranem Gemüse

Gebratenes Schweinsfilet an Morchel Sauce
serviert mit Serviettenknödel und buntem Marktgemüse

Tranchen vom Rindshuftdeckel
mit grünem Gemüse
serviert mit Mascarpone-Risotto und knusprigem Parmesan

Tagliata vom Kalbsspitz
mit Trüffelsenf
Riverside Bratkartoffeln und wildem Broccoli

Niedergegarte Rindsfilettranche
wahlweise an Rotweinsauce oder Sauce Hollandaise
serviert mit Kartoffelgratin, wildem Broccoli und Ur-Rüben

Niedergegarte Rindsfilettranche
serviert mit Rösti-Kroketten
und saisonalem Marktgemüse

Hochzeitskomponenten 4-Gang Menü







Vegetarischer und veganer Hauptgang

Quinoa-Linsen Falafel
mit zweierlei Süsskartoffeln
serviert mit jungem Blattspinat und Tomatenrosinen (vegan)

Knuspriger Taleggio
an Schnittlauchsauce
auf einem Beet aus Streifengemüse und Kartoffelstock

Erbsen-Kräuter Taler
auf Süsskartoffelstock
mit Bimi-Gemüse an Minzjoghurt (vegan)

Serviettenknödel
auf Pilzragout mit mariniertem Rucola

Hochzeitskomponenten 4-Gang Menü



Dessert

Tiramisu
im Weckglas mit weissem Nougat Glacé

Weisses Toblerone-Mousse
auf Lebkuchenbisquit, serviert mit Feigen

Süssmostcrème

Hausgemachter Schokoladenkuchen
mit Vanille Glacé und Schlagrahm

Passionsfruchtcrème
mit Heidelbeeren und Schoggi-Crumble
serviert mit Kokosnuss Glacé

Crème brûlée
die klassische Vanillecrème
mit Rohrzucker überbrannt
(max. für 40 Personen)

Hausgemachter Cheese-Cake
mit Blaubeer-Topping

Weissweine

Schweiz

- **Riesling-Sylvaner**, Weingut Saxer, Neftenbach, Zürich
  Müller-Thurgau
  exotische Frucht, sowie dezente Muskatnote
  spritziger Apérowein, passt zu Fondue oder heimischen Gerichten

- **Nobler Weisser**, Weingut Saxer, Neftenbach, Zürich
  Riesling-Silvaner
  viel Frucht in der Nase und Gaumen
  ideal zum Aperitif, leichten Vorspeisen mit Fruchnoten und Käsegerichten

Italien

- **Pinot Grigio delle Venezie IGT,** Cantina Riff, Veneto
  Pinot Grigio
  blumig-mineralische Nase mit Noten von Aprikosen, Limetten und Passionsfrucht.
  Im Gaumen geschmeidig und belebend, frischfruchtiger Geschmack
  mit mittelkräftigem Körper.

Spanien

- **Verdejo Rueda do**, Bodegas Val de Vid, Castilla-Léon
  Verdejo
  angenehmer spritziger Wein mit dezenter Säure, hervorragender Allrounder,
  idealer Sommerwein

Übersee

- **Chenin Blanc wo**, Simonsig, Stellenbosch, Südafrika
  Chenin Blanc
  schöne Aromatik nach Wiesenblumen, weissem Pfirsich und Zitrus
  feine Säurestruktur, viel Rasse und Eleganz.

- **Sauvignon Blanc** Collectables, Walnut Block, Marlborough, Neuseeland
  Sauvignon Blanc
  vielschichtig fruchtbetontes Bouquet nach Stachelbeere und Grapefruit mit
  leicht mineralischer Note. Perfekte Säurestruktur

- **Chardonnay Catena**, Catena Zapata, Mendoza, Argentinien
  Chardonnay
  reife Williams-Birne, Golden Delicious und einige Brotkrustentöne.
  fruchtiger Antrunk, abgelöst von einer ausgewogenen Chardonnay Frucht
  und Röstaromen.

Schaumweine

- **Impero Prosecco, DOC Brut** Glera (Alt Prosecco)
  Helles Strohgelb, dichte Mousse, wunderbare Aromen von Äpfeln- und Akazien-
  blüten. Frischer, perlender Gaumen. Im Abgang mit anhaltender Lebendigkeit.

- **Champagner POL Roger Brut Rêserve,** Frankreich
  Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
  Feine Honig Nuancen, intensives Essen. Die Kunst besteht lediglich darin
  heruaszufinden, wozu er am besten passt.

Rotweine

Schweiz

- **Pinot Noir Classic**, Weingut Saxer, Neftenbach, Zürich
  Pinot Noir
  Fruchtig, elegant und weiche Tannine.
  Er passt zu jeder Gelegenheit und besonders zur heimischen Küche

- **Der Besondere**, Weingut Saxer, Neftenbach, Zürich
  Dornfelder, regent und Pinot Noir
  Das besondere Cuvée ist das Resultat einer einheimischen Kreation, welche geprägt ist durch eine Dichte, tiefrote Farbe sowie von beerigen Aromen

Italien

- **Chianti Classico Doca Riserva**, Villa Antinori, Toskana
  Sangiovese, Cabernet Sauvignon
  Reife, rote Kirschen, Brombeeren, Leder, Schokolade begleitet von eleganten Holznoten, gehaltvoll und ausgewogen. Finessenreiche-saftige Struktur, herrlich komplex

- **Primitivo Salento IGT**, Selezione Speciale, Apulien
  Primitivo
  Granatrot, dezentes Bouquet von Zwetschgen, Himbeere und Rosinen.
  Leicht lieblich, harmonisch, füllig gut und strukturiert

Spanien

- **Baigorri Mendi**, Bodegas Baigorri, Rioja
  Tempranillo, Alavesa und Sonsierra
  Kirsche, Pflaume, Eiche und Rauch, der Allrounder schlechthin.

Übersee

- **Cabernet Sauvignon Catena**, Catena Zapata, Mendoza, Argentinien
  Cabernet Sauvignon
  Eine frischfruchtige Nase nach Brombeeren, schwarzem Pfeffer und Grafit
  Schwarzbeerige Frucht, angenehme Mokkanoten und etwas Tabak

- **Haven Cabernet Sauvignon co**, Glen Carlou, Paarl, Südafrika
  Cabernet Sauvignon
  Kirschen- und Himbeeren-Aromen, Eichentöne
  Im Geschmack süsse Beeren mit mittlerem Körper, geschmeidig und abgerundet



Unser Hochzeits ABC



An- und Abreise
In 25 Minuten sind Sie mit dem Auto vom Zentrum Zürich oder Schaffhausen, in 15 Minuten vom Flughafen Zürich, Winterthur oder Bad Zurzach bei uns! Bitte geben Sie uns im Vorfeld Bescheid, ob Ihre Gäste alle einzeln mit dem Auto, zusammen mit dem Car oder mit der Bahn anreisen, damit wir die Parkplatzsituation dementsprechend vorplanen können.

Apéro / Welcome Drink
Starten Sie Ihre Hochzeit mit einem Apéritif und empfangen Sie Ihre Gäste bei einem Glas Champagner.

Barbetrieb im Kämmereisaal
Ein Barbetrieb wird bei Veranstaltungen nur durch das Riverside organisiert.
Für den Auf- und Abbau sowie die Barbenutzung während der Veranstaltung verrechnen wir CHF 500.-. Unsere Barmitarbeiter sind mit CHF 80.- pro Stunde angesetzt und kommen zum obengenannten Preis hinzu.

Beschilderung / Dekoration
Wir unterstützen Sie gerne bei den letzten Arbeiten, wie Namenstafeln, Dekorationen und weitere Detailarbeiten, diese verrechnen wir mit CHF 100.- pro Stunde.

Blumendekoration
Gerne lassen wir Ihnen die entsprechenden Kontakte zu kommen.

Bestuhlung
Wir empfehlen runde 8er Tische oder eine festliche Tafel. Bei speziellen Setups erlauben wir uns den Aufwand des Auf- und Abbaus zu verrechnen.

Bowling und Riverbar
Für die sportliche Abwechslung vor, während oder nach der Feier. Neben 10 Bowlingbahnen bietet unsere Bowlinghalle noch eine Bar mit schöner Lounge zum verweilen.

Bühne
Eine Bühne, 6m x 2m, ist fix im Kämmereisaal für Sie aufgebaut und kann als Plattform für Bands oder DJs genutzt werden. Die Bühne ist in der Raummiete inkludiert.

Feuerwerk
Ist je nach Umfang nur mit Bewilligung auf dem Gelände des Riverside möglich.

Fotograf
Gerne lassen wir Ihnen die entsprechenden Kontakte zukommen.

Fumoir
In der Lobby direkt neben dem Kämmereisaal haben wir ein schönes Fumoir eingerichtet, dass den «Rauchern» während Ihrer Feierlichkeit zur Verfügung steht. Das Fumoir ist jedoch nicht exklusiv für Ihre Gäste reserviert, sondern kann von jedem Gast im Riverside genutzt werden.

Hochzeitssuite
Wenn Sie Ihr Hochzeitsfest mit mehr als 50 Gästen bei uns im Riverside feiern, schenken wir Ihnen die Übernachtung in einer unserer Junior Suiten im Wert von CHF 345.-

Hochzeitstorte
Unser Küchenchef wird Ihnen gerne die gewünschte Überraschung aus der hauseigenen Pâtisserie kreieren. Die Hochzeitstorte ist in der Hochzeitspauschale inkludiert.

Hotelzimmer
Das Riverside hat 96 Hotelzimmer für Ihre Gäste.

Hussen - Stehtische
Wenn Sie die Stehtische beispielsweise beim Apéro weiss einkleiden möchten, verrechen wir Ihnen CHF 5.- pro Stehtisch.

Unser Hochzeits ABC



Hussen - Stühle
Sind in der Pauschale ab 30 Personen inbegriffen. Farbige Hussenschleifen + CHF 5.–/Stuhl

Menükarten
Gerne drucken wir Ihr Menü mit dem von Ihnen gewünschten Titel oder Sujet. Spezielle Vorlagen und Logos können Sie uns gerne per E-Mail zustellen.

Nachservice
Auf Anfrage servieren wir Ihnen einen Nachservice vom Hauptgang. Preis je nach Umfang

Parkplätze
Es stehen Ihnen ausreichend Gratisparkplätze vor und hinter dem Hotel zur Verfügung.

Planung
Menüplanung, Aufbau und Ausstattung der Räume sowie weitere wichtige Details müssen bis 14 Tage vor Ihrer Veranstaltung festgelegt und kommuniziert werden.

Probeessen
Wir bitten Sie, die gewünschten Speisen spätestens zwei Wochen im voraus beim Verantwortlichen des Eventteams zu bestellen. Bitte beachten Sie, dass sich nicht alle Gerichte für ein Probeessen eignen, da sie nicht in kleinen Mengen hergestellt werden können.
Die Kosten für ein Probeessen werden dem Brautpaar offeriert (wenn die Pauschale gebucht wird). Getränke werden separat verrechnet. Max. zwei zusätzliche Personen CHF 85.–/Person.

Rechnungsstellung
Sie erhalten eine Depotrechnung über die vertraglich vereinbarte Personenanzahl mit der Pauschale hochgerechnet. Diese erhalten Sie einen Monat vor Ihrer Hochzeit zugesendet und ist innerhalb von 10 Tagen zu bezahlen.

Reservationen - Auftragsbestätigung
Die Reservation von Banketträumen, die Vereinbarungen von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden mit schriftlicher Bestätigung durch das Riverside auch für Sie bindend. Vereinbarte Sonderleistungen, die infolge einer Absage nutzlos werden, sind gemäss AGB's zu bezahlen.

Shuttleservice
Gerne organisieren wir Ihnen einen Shuttleservice. Preise auf Anfrage.

Technischer Support
Pro Stunde verrechnen wir CHF 150.- für unsere technischen Mitarbeiter.

Tischplan
Gerne erstellen wir Ihnen einen Tischplan in A3 zur Orienteriung für Ihre Gäste (sinnvoll ab 100 Gästen). Bitte lassen Sie uns Ihre Tischplanvorlage rechtzeitig zukommen.

Tischwäsche
Im Kämmereisaal und der Turbinenstube sind die Tische immer weiss gedeckt.

Verlängerung
Falls Ihre Feier länger dauern sollte, gibt es ab 01:00 Uhr einen Nachtzuschlag in Höhe von CHF 250.- pro angebrochene Stunde für unser Personal.

Zapfengeld

Wein 75 cl	CHF 39.- pro Flasche
150cl	CHF 50.- pro Flasche
Spirituosen	CHF 110.- pro Flasche

Essen und geniessen





Alle Speisen werden von unseren Köchen nach Ihren Wünschen zubereitet.



Tanzen und feiern









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