

A festive winter night scene. In the foreground, a large bonfire burns brightly in a metal fire pit. To the left, a wooden barrel stands next to a small wooden hut with a snow-covered roof and a wreath. To the right, another wooden hut with a red tablecloth and white tablecloth is visible. In the background, there are snow-covered evergreen trees decorated with lights and ornaments, and a modern building with lit windows. The sky is dark blue with falling snow.

# Feiern Sie bei uns Ihr Weihnachtsessen

- Glühwein & Marroni
- Raclette oder Stehfondue am Feuer im Garten
- Restaurant mit 162 Sitzplätzen & Eventräumen
- 239 moderne Zimmer für Ihre Mitarbeitenden

**Dorint**

Airport-Hotel  
Zürich

# WINTERZAUBER

Entspannen Sie bei weihnachtlicher Atmosphäre und erleben ganz besondere Momente:

Wir laden Sie herzlich ein zu unserem Winterzauber-Angebot, das Ihre Vorfreude auf Weihnachten steigen lässt.

Ob als Ausklang eines erfolgreichen Tages oder zu einem speziellen Anlass – bei uns erwartet Sie ein festlicher und lichterfüllter Garten, der Sie in perfekte Stimmung für die Feiertage versetzt.

Kontaktieren Sie uns einfach unter Tel.: **+41 44 808 10 00** oder per E-Mail an **meeting.zuerich@dorint.com**

## Winterzauber-Apéro „Light“

- 2 Gläser heisser Glühwein und/oder Punsch
- Weihnachtliches Blätterteiggebäck
- Verschiedene Mini Gipfeli
- Mini Flammkuchen

**pro Person CHF 24\***

## Winterzauber-Apéro „Basic“

- 2 Gläser heisser Glühwein und/oder Punsch
- Weihnachtliches Blätterteiggebäck
- Raclette Station mit Brot und Kartoffeln
- Frisches Knoblauchbrot

**pro Person CHF 34\***

## Winterzauber-Apéro „Riche“

- 1 Glas Prosecco
- 2 Gläser heisser Glühwein und/oder Punsch
- Frischer Flammkuchen und Knoblauchbrot
- Raclette Station mit Brot und Kartoffeln
- Gebrannte Mandeln und Lebkuchen

**pro Person CHF 44\***

Unsere Preise gelten ab 15 und bis 35 Personen. Für grössere oder kleinere Anfragen beraten wir Sie gerne individuell. Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

**Dorint**

Airport-Hotel  
Zürich

# CHÄSFONDUE

Diesen Schweizer Klassiker lieben alle, besonders in der kalten Jahreszeit.

Geniessen Sie bei einem köstlichen Fondue „**Classic**“ oder „**Deluxe**“ einen fröhlichen Abend mit Kollegen oder Freunden in unserem Restaurant. Gerne bieten wir Ihnen ab vier Personen eine zweite Chässorte zur Auswahl an

## Fondue „Classic“

- Chäsfondue „moité moitié“
- Ruchbrot
- Gschwelti
- Essiggemüse

pro Person CHF 29\*

## Fondue „Deluxe“

- Chäsfondue nach Wahl mit Trüffel, Champagner oder Speck und Bier
- Ruchbrot
- Gschwelti
- Essiggemüse

pro Person CHF 36\*

**Dorint**

Airport-Hotel  
Zürich

Unsere Preise gelten ab 15 und bis 35 Personen. Für grössere oder kleinere Anfragen beraten wir Sie gerne individuell. Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

# WEIHNACHTSGAUDI

beim #DorintWinterzauber

Gerne bieten wir Ihnen unseren Hüttenzauber ab **40 bis maximal 70 Personen** an.

Der unten angegebene Preis beinhaltet das Speisenangebot, Personal, Marktstände und weihnachtliche Dekoration.

Bitte beachten Sie, dass weitere Getränke nach Verbrauch verrechnet werden. Für einen Anlass mit einer **höheren Gästezahl** erstellen wir Ihnen auf Wunsch eine individuelle Offerte. Die Optionen besprechen wir gerne mit Ihnen in einem persönlichem Gespräch.

## Apéro-Gaudi

- Auswahl Mini Apéro-Gipfeli (Oliven-Trüffel, Mediterran)
- Schinkengipfeli

## Getränke-Gaudi

- Heisser Glühwein mit Apfel und Orange
- Alkoholfreier Punsch

## Suppen-Gaudi

- Händöpfel-Eintopf wahlweise mit oder ohne Speck
- Steinofen-Zwirbelbrot, Schnittlauch und Sauerrahm

## Grill-Gaudi

- Stockbrot und Cervelat selbst braten über der Feuerschale
- St. Galler Olma-Bratwurst vom Grill mit Bürli, Senf und Ketchup
- Vegane Bratwurst

## Knusper-Gaudi

- Verschiedene Flammkuchen und Knoblauchbrot frisch aus dem Steinofen
- Elsässer Flammkuchen
- Veganer Gemüse-Flammkuchen
- Griechischer Flammkuchen mit Feta und Peperoni

## Käse-Gaudi

- Raclette Live Station mit Essiggemüse und frischen Kartoffeln
- Wildkräuter-Raclette-Käse
- Portwein-Pfeffer-Raclette-Käse
- Natur-Raclette-Käse

## Süsse-Gaudi

- Auswahl weihnachtlicher Mini-Desserts à la Küchenchef
- Guetzelis
- Lebkuchenherzen
- Candybar

**pro Person CHF 135\***



# Wir freuen uns auf Sie!

## Dorint · Airport-Hotel · Zürich

Riethofstrasse 40 · 8152 Glattbrugg · Schweiz · Tel.: +41 44 808 10 00 · [info.zuerich@dorint.com](mailto:info.zuerich@dorint.com) · [dorint.com/zuerich](http://dorint.com/zuerich)  
Unter Management der Dorint Hotels & Resorts Schweiz GmbH · Schönaustrasse 10 · 4058 Basel · Schweiz Im Namen und auf  
Rechnung der Dorint Hotel am Flughafen Zürich AG · Riethofstrasse 40 · 8152 Glattbrugg · Schwei

# Dorint

Airport-Hotel  
Zürich



*Weihnachts-Specials*  
CHRISTMAS SPECIALS



Dorint Hotels & Resorts Schweiz · Festliche Saison 2026/2027  
Dorint Hotels & Resorts Switzerland · Festive Season 2026/2027

## DIE SCHÖNSTEN MOMENTE DES JAHRES VERDIENEN DEN SCHÖNSTEN TISCH.

The most beautiful moments of the year deserve the most beautiful table.

Weihnachten bei Dorint – besinnliche Tage, festlich inszeniert. Freuen Sie sich auf kreative Menüs aus regionalen Zutaten, mit Leidenschaft verfeinert und herzlich serviert. Ob klassisch-schweizerisch, mediterran-italienisch oder schmackhaft im ruhigen Kurort: Feiern Sie Weihnachten in unseren Schweizer Dorint Hotels und schenken Sie sich Genuss für alle Sinne.

Christmas at Dorint – peaceful days, festively staged. Enjoy creative menus crafted from regional ingredients, refined with passion and served with genuine hospitality. Whether classic Swiss, Mediterranean-Italian or delightfully relaxing in a tranquil spa setting: celebrate Christmas in our Swiss Dorint Hotels and treat yourself to a feast for all the senses.

### Was Sie erwartet/What to expect

- **Festliche Atmosphäre** – stilvolle Dekoration & persönlicher Service  
A festive atmosphere – stylish décor & personalised service
- **Regionale Küche** – saisonal, frisch, von Jakobsmuschel bis Rehrücken  
Regional cuisine – seasonal, fresh, from scallops to saddle of venison
- **Für jeden Geschmack** – Fleisch, Fisch, vegetarisch & vegan  
Something for every taste – meat, fish, vegetarian & vegan
- **5 einzigartige Standorte** – Zürich, Basel, Locarno, Bad Zurzach & Beatenberg/Interlaken  
5 unique locations – Zurich, Basel, Locarno, Bad Zurzach & Interlaken

**Tischreservierungen** unter/**Table reservations** at **+41 44 808 10 21**  
oder direkt an/or directly at:

Dorint Airport-Hotel Zürich · [meeting.zuerich@dorint.com](mailto:meeting.zuerich@dorint.com)

## Dorint Airport-Hotel Zürich

2-Gänge-Menü – Hauptgang mit Vorspeise oder Dessert nach Wahl

2-course menu – main course with a choice of starter or dessert

3-Gänge-Menü – Vorspeise, Hauptgang und Dessert

3-course menu – starter, main course and dessert

## VORSPEISE

Getrübtes Kartoffelcreme-Süppchen mit Brot-Chip

Truffled potato cream soup with bread chip

Hausterrine mit Orange, Nüssen und Salat

House-made terrine with orange, nuts and salad

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Kräutersauce

Lamb's lettuce with chopped egg and herb dressing

## HAUPTGANG

Seezungenröllchen mit cremigem Venere-Reis und Blattspinat

Dover sole roulade with creamy Venere rice and leaf spinach

Kräuter-Mais-Poulardenbrust mit Pilzrisotto und Brokkoli

Herb and corn-fed chicken breast with mushroom risotto and broccoli

Kürbis-Gnocchi mit Walnuss, Spinat, Ricotta und Kresse

Pumpkin gnocchi with walnut, spinach, ricotta, and cress

## DESSERT

Tatin-Apfelküchlein mit Himbeere und Vanille

Apple tarte Tatin with raspberry and vanilla

Gianduja-Krokant-Törtchen mit Pistazie und Zwetschge

Gianduja croquant tartlet with pistachio and plum

New York Cheesecake mit Heidelbeere und Minze

New York cheesecake with blueberry and mint

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| 2-Gänge-Menü / 2-course menu ..... | CHF 59 |
| 3-Gänge-Menü / 3-course menu ..... | CHF 79 |