



Apérovorschläge



Restaurant zur Linde Büttikon

Wohlerstrasse 52 · 5619 Büttikon · T 056 622 11 93
info@linde-buettikon.ch · www.linde-buettikon.ch



APÉROVORSCHLÄGE

Apérovorschläge warm

Schinkengipfeli	pro Stück	2.50 CHF
Blätterteig-Gebäck verschiedene Sorten ca. 350gr.	pro Platte	18.00 CHF
Mini Pizzas verschieden belegt	pro Stück	2.50 CHF
Samosa Gemüse-Krapfen	pro Stück	2.20 CHF
Raviolo mit Tomatenkonfit (saisonal erhältlich)	pro Stück	2.20 CHF
Chicken Wings mit BBQ-Dip	pro Stück	2.80 CHF
Fischknusperli mit Tartarsauce	pro Stück	2.80 CHF
Entenleber gebraten mit Trüffelrisotto	pro Stück	5.20 CHF
Suppen Shots warm (saisonal erhältlich)	pro Stück	3.50 CHF
Crevetten im Kokosmantel mit Asiadip	pro Stück	3.60 CHF
Käseküchlein	pro Stück	2.00 CHF
Mini Frühlingsrollen mit Süss-sauer-Dip	pro Stück	2.20 CHF
Meatball mit Peperonicoulis	pro Stück	3.50 CHF
Yakitori-Spiess verschiedene Sorten	pro Stück	3.50 CHF
Mini Flammkuchen ca. 30 gr.	pro Stück	2.20 CHF
Gedörrte Datteln mit Entenleberfüllung im Speckmantel gebraten	pro Stück	4.90 CHF
Jakobsmuscheln gebraten mit Kaviar und Champagner-Sabayon	pro Stück	6.90 CHF



Aperovorschläge kalt

Rauchlachstatar mit Sauerrahm und Toast	pro Stück	3.60 CHF
Gemüsetatar mit Frischkäse und Toast	pro Stück	2.20 CHF
Rindstatar mit Toast	pro Stück	3.20 CHF
Prussiens mit Rohschinken	pro Stück	1.90 CHF
Gemüsesticks mit Cocktail-, Curry- oder Knoblauchdip	pro Portion	4.50 CHF
Limonen-Couscous mit Crevetten	pro Stück	3.90 CHF
Avocadomousse mit Räucherforellenfilet	pro Stück	4.20 CHF
Verschiedene Canapés mit Ei, Schinken, Käse, Roastbeef, Tomaten-Mozzarella, Lachs und Tatar	pro Stück	2.50 CHF
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum	pro Stück	2.10 CHF
Suppen Shots kalt (saisonal erhältlich)	pro Stück	3.50 CHF
Wildlachs Involtini mit Meerrettisch-Frischkäse	pro Stück	3.20 CHF
Prosciutto Involtini mit Frischkäse	pro Stück	2.80 CHF
Tomaten-Mozzarella-Rouladen	pro Stück	2.50 CHF
Fleisch-, Fisch- oder Gemüsepalatschinken	pro Stück	2.20 CHF
Melonenkügelchen mit Rohschinken	pro Stück	2.10 CHF
Morchelpastete 500 gr. (saisonal erhältlich)	pro Pastete	49.00 CHF
Trüffelpastete 500 gr.	pro Pastete	40.00 CHF
Kalbfleischpastete 500 gr.	pro Pastete	34.00 CHF
Riesencrevetten mit Avocado-Mangosalat	pro Stück	3.90 CHF



Frische Austern (Sorte und Verfügbarkeit nach Saison)
serviert mit Pumpernickel, Zitrone, Tabasco
und Rotwein-Essigschalotten

Preis auf Anfrage

Kaviar mit Blinis oder Toast
serviert mit Sauerrahm und gehackten Eiern

Preis auf Anfrage

Meterbrot - reich belegt, 1 Meter für ca. 6 Personen

mit Kochschinken, Käse, Salami,
Tomaten-Mozzarella oder Ei

pro Meter 39.00 CHF

mit Roastbeef oder Bündner Rohschinken

pro Meter 42.00 CHF

mit Thon oder Rauchlachs

pro Meter 46.00 CHF

Party Brötchen - verschieden belegt

mit Kochschinken, Käse, Salami,
Tomaten-Mozzarella oder Ei

pro Stück 3.60 CHF

mit Roastbeef oder Bündner Rohschinken

pro Stück 3.80 CHF

mit Thon oder Rauchlachs

pro Stück 4.00 CHF

Frischer Speck- und Olivenzopf à 2 kg

pro Zopf 30.00 CHF



Apéro-Platten

Antipasti-Platte ca. 1000 gr. pro Platte 64.00 CHF
 mit Auberginen, Zucchettis, Artischocken, Peperonis, getrockneten Tomaten, gefüllten Peperonicini, Oliven, mariniertem Käse, Involinis, etc.

Käse-Platte ca. 1000 gr. pro Platte 65.00 CHF
 verschiedene Weich-, Halb- und Hartkäse, reich garniert

Fleisch-Platte ca. 1000 gr. pro Platte 70.00 CHF
 verschiedene Schinken-, Salami-, Trockenfleisch- und Wurstsorten, reich garniert

Zu den Käse- und Fleischplatten, reichen wir verschiedene Brotsorten, Butter, Sauce Tartar und Senf

Apéro Dessert

Früchteplatte für ca. 4 Personen pro Platte 28.00 CHF

Mini Patisserie Platte pro Platte 39.00 CHF
 verschiedene Sorten, 20 Stück

Midi Dessert pro Stück 6.80 CHF

Mini Dessert Platte pro Platte 64.00 CHF
 verschiedene Sorten in Bechern serviert, 20 Stück

Früchte-Spiessli pro Stück 2.90 CHF

Haben Sie einen besonderen Apérowunsch? Sprechen Sie uns darauf an. Gerne versuchen wir Ihnen diesen zu erfüllen und machen Ihnen ein individuelles Angebot.

RÄUMLICHKEITEN

Panorama Restaurant

Modern eingerichtetes Restaurant mit wunderbarem Blick auf das Bünztal.

Kann in zwei Räume zu je ca. 25 Personen unterteilt werden. Gesamter Raum bis max. 70 Personen

Für Sitzungen, Tagungen, Hochzeiten, Familienfeiern und vieles mehr. Beamer und Leinwand sind vorhanden.



Mindestkonsumation bei exklusiver Nutzung:

Halbes Panoramarestaurant / Halber Tag (weniger als 5h)	450.00 CHF
Halbes Panoramarestaurant / Ganzer Tag (über 5h)	700.00 CHF
Ganzes Panoramarestaurant / Halber Tag (weniger als 5h)	700.00 CHF
Ganzes Panoramarestaurant / Ganzer Tag (über 5h)	1'100.00 CHF

Bei Nicht-Erreichen der Mindestkonsumation wird zusätzlich eine Raummiete erhoben.

Cheminée Stübli

Gemütlicher Raum im Landhaus-Stil mit einem zentralen Cheminée im Raum.

für ca. 40 Personen

Eignet sich für kleine Sitzungen, Familienfeste, Vereinsabende und Versammlungen. Beamer und Leinwand sind vorhanden.



Mindestkonsumation bei exklusiver Nutzung:

Ganzer Tag (über 5h)	500.00 CHF
Halber Tag (weniger als 5h)	300.00 CHF

Bei Nicht-Erreichen der Mindestkonsumation wird zusätzlich eine Raummiete erhoben.

Weinkeller

Gewölbekeller mit einzigartigem Ambiente.
Blickfang sind die verschiedenen Weinflaschen.

Für max. 20 Personen (nur stehend)

Für Apéro und Trauungen geeignet.

Mindestkonsumation: 200.00 CHF
Es wird keine zusätzliche Raummiete erhoben.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Die Menuvorschläge aus unserer Bankettdokumentation sind für Gesellschaften ab 10 Personen geeignet. Wünschen Sie für eine kleinere Gesellschaft bis 10 Personen ein einheitliches Menü, so stellen wir Ihnen gerne unsere aktuelle Restaurant-Speisekarte zu, aus der Sie eine Auswahl treffen können. Wünschen Sie für eine kleinere Gesellschaft bis 20 Personen ein Menü mit verschiedenen Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts zur Auswahl, so stellen wir Ihnen gerne eine reduzierte Karte aus unserer aktuellen Speisekarte zusammen.

Menuauswahl ab 10 Personen

Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden und sich dabei auf 1-2 verschiedene Angebote pro Gang zu beschränken. Dies erleichtert die Machbarkeit, reduziert die Wartezeit und erhöht die Qualität der Speisen.

Bitte melden Sie sich rechtzeitig für eine Detailbesprechung an. Um einen reibungslosen Service zu garantieren, bitten wir Sie, die definitive Menu- und Weinauswahl bis spätestens 7 Tage vor Anlassbeginn zu treffen und uns mitzuteilen.

Sollte es aufgrund von Lieferengpässen oder aus saisonalen Gründen nicht möglich sein Ihr gewünschtes Menu anzubieten, behalten wir uns kurzfristige Menuänderungen in Absprache mit Ihnen vor.

Allergien

Bitte teilen Sie uns Allergien und Unverträglichkeiten Ihrer Gäste, falls möglich, im Voraus mit, damit wir das ausgewählte Menu entsprechend anpassen können oder Ihnen ein Alternativmenu unterbreiten können.

Fleischdeklaration

Die Fleischdeklaration kann sich saisonbedingt ändern. Wir verwenden, wenn möglich Schweizer Fleisch, eine genaue Deklaration können wir Ihnen zeitnah zum Anlass auf Wunsch zustellen.

Weinauswahl

Gerne beraten wir Sie nach der Auswahl des Menus, welcher Wein am besten zu den einzelnen Gerichten passt. Selbstverständlich können Sie den Wein vor Ort bei uns degustieren. Sollten Sie einen Wein nicht auf unserer Weinkarte finden, so werden wir Ihnen diesen gerne für Ihr Fest bestellen.

Möchten Sie die Weine lieber selber mitbringen, so berechnen wir ein Zapfengeld pro Flasche. Diese Bedingungen gelten auch für Champagner, Sekt, Prosecco, Spumante, Cava und Krimsekt.

Zapfengeld für Weine:

0.375 Liter Flasche	16.50 CHF
0.5 Liter Flasche	20.00 CHF
0.7 oder 0.75 Liter Flasche (normale Grösse)	35.00 CHF
1.5 Liter Flasche (Magnum)	60.00 CHF
3 Liter Flasche (Doppelmagnum)	90.00 CHF
5 Liter Flasche (Jeroboam)	150.00 CHF
6 Liter Flasche (Methusalem oder Imperial)	190.00 CHF

Personenanzahl

Die genaue Personenanzahl können Sie uns bis zu 24 Stunden vor Anlassbeginn mitteilen. Es ist uns bewusst, dass es kurzfristige Änderungen der Personenanzahl geben kann, aufgrund von Krankheiten, Wetterbedingungen usw. Wir rechnen die Anzahl Personen dann genau ab, wenn es sich nicht um gravierende Schwankungen handelt. Ab 15 Personen gilt eine Toleranz von 15%.

Menukarten

Gerne erstellen wir Ihnen kostenlos Menukarten mit unserem Standard-Design für Ihren Anlass. Gerne können Sie uns Ihr Logo oder Ihren Wunsch-Titel vorgängig zusenden.

Sollten Sie aufwändige oder spezielle Design-Wünsche haben, können Sie uns dies gerne mitteilen und wir können die Möglichkeiten, ein Menu-Design nach Ihren Wünschen zu erstellen, anschauen. Den zusätzlichen Aufwand für die grafischen Dienstleistungen verrechnen wir mit CHF 65.-/Stunde, zuzüglich den anfallenden Kosten von externen Dienstleistern, z.B. für den Kauf von speziellen Schriften oder Bildern.

Dekoration

Gerne dekorieren wir Ihnen Ihre Feierlichkeit nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen. Die Preise richten sich nach Umfang und Ausstattung der Dekoration.

Möchten Sie die Festtafel weiss gedeckt haben, so berechnen wir Ihnen die Tischtücher und Stoffservietten extra. Pro Tischtuch mit 4 Servietten verrechnen wir 15.00 CHF.

Es ist nicht erlaubt im Restaurant, Hotel und auf der Terrasse Tischfeuerwerk, Wunderkerzen oder offenes Feuer zu entzünden. Mitgebrachte Dekoration ist so anzubringen, dass diese spurlos wieder entfernt werden kann.

Nachtzuschlag

Nach 02:00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von 150.00 CHF pro angefangene Stunde erhoben.

Stornierung der Veranstaltung

Absagen oder wesentliche Änderungen müssen uns möglichst frühzeitig mitgeteilt werden. Eine Veranstaltung die nicht 48 Stunden vor Anlassbeginn abgesagt wurde, gilt als gebucht. Bei späteren Stornierungen werden wir Ihnen den vereinbarten Menüpreis, ohne Getränke*, zu 50% berechnen.

Die Dekorationen und Blumen die für die Veranstaltung vom Restaurant bestellt wurden und nicht mehr storniert werden können, werden zu 100% berechnet. Selbstverständlich kann der Veranstalter die Dekorationen und/oder Blumen mitnehmen bzw. abholen.

*(gilt nicht für Getränke, Weine, Proseccos etc. die exklusiv für die Veranstaltung bestellt wurden und nicht zum Sortiment des Hauses gehören. Diese Getränke werden dem Veranstalter mit einem 20% Aufschlag zum Einkaufspreis exkl. MwSt. und gegebenenfalls Flaschenpfand in Rechnung gestellt. Selbstverständlich kann der Veranstalter die Getränke in der Linde Büttikon abholen.)

Preise

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Bezahlung

Rechnungen sind, sofern nicht anders vereinbart, sofort nach der Veranstaltung in bar oder per Kreditkarte zu begleichen. Wurde vereinbart eine Rechnung zuzustellen, so werden Sie gebeten den Kassenschein beim Servicemitarbeiter/-in zu kontrollieren und zu unterschreiben. Wir werden Ihnen dann per Post eine separate Rechnung über den ausgewiesenen Betrag (mit der unterschriebenen Kopie) zusenden. Nach der Zusendung der Rechnung per Post, haben Sie 10 Tage Zeit diese zu begleichen.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne, so dass Ihr Fest kulinarisch ein voller Erfolg wird.

Ihr Linden-Team



Restaurant Linde Büttikon AG
Wohlerstrasse 52
5619 Büttikon

Tel.: 056 622 11 93
Fax.: 056 622 60 98

info@linde-buettikon.ch
www.linde-buettikon.ch