



Brunchvorschläge

Menuvorschläge ab 8 Personen

Bitte treffen Sie eine **einheitliche Menuauswahl**



Restaurant zur Linde Büttikon

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



Brunch I (ab 8 Personen)

Getränke:

- Kaffee, Espresso, Schale, Tee, warme & kalte Ovo
- Orangensaft
- Mineralwasser

Buffet kalt:

- Käseplatten mit Trauben, Nüssen und Feigen
- Wurst- & Schinkenplatten aus der Region und Ausland
- Verschiedene Konfitüren und Gelees, Honig und Butter
- Hausgemachtes Birchermüesli, verschiedene Joghurts und Müesli
- Zopf, verschiedene Brote, Brötchen und Gipfeli
- Früchteplatten

Buffet warm:

- Bauernspeck und Rösti
- Rühreier und gekochte Eier

Brunch Dauer: ca. 3 Stunden

pro Person 26.00 CHF

Kinder bis 3 Jahre gratis / Kinder von 4-14 Jahre pro Altersjahr 1.00 CHF

Während der Brunchdauer wird das kalte und warme Buffet, sofern gewünscht, immer wieder aufgefüllt.

Softgetränke wie z.B. Cola oder Rivella sowie oben nicht aufgeführte Kaffeespezialitäten werden extra verrechnet.

Möchten Sie Ihren Brunch verlängern, so ist dies kein Problem. Wir berechnen dann einen kleinen Aufpreis von 5.00 CHF pro Person und zusätzlicher Stunde.



Brunch II (ab 15 Personen)

Getränke:

- Kaffee und Kaffeespezialitäten, Tee, warme & kalte Ovo
- Orangensaft und Multivitaminsaft
- Mineralwasser
- Softgetränke (ausser Energy Drinks)

Buffet kalt:

- Käseplatten mit Trauben, Nüssen und Feigen
- Wurst- & Schinkenplatten aus der Region und Ausland
- Rauchlachsplatten mit Meerrettichrahm, Zwiebeln und Kapern
- Verschiedene Konfitüren und Gelees, Honig und Butter
- Hausgemachtes Birchermüesli, verschiedene Joghurts und Müesli
- Zopf, verschiedene Brote, Brötchen und Gipfeli
- Früchteplatten

Buffet warm:

- Bauernspeck, Chipolatas, Rösti und Grilltomaten

Serviert:

- Eierspeisen nach Wunsch (Rühreier, Spiegeleier, pochierte Eier und gekochte Eier)

Brunch Dauer ca. 3 Stunden

pro Person 36.00 CHF

Kinder bis 3 Jahre gratis / Kinder von 4-14 Jahre pro Altersjahr 1.50 CHF

Während der Brunchdauer wird das kalte und warme Buffet, sofern gewünscht, immer wieder aufgefüllt bzw. Eierspeisen serviert.

Möchten Sie Ihren Brunch verlängern, so ist dies kein Problem. Wir berechnen dann einen kleinen Aufpreis von 5.00 CHF pro Person und zusätzlicher Stunde.



Brunch III (ab 15 Personen)

Getränke:

- Kaffee und Kaffeespezialitäten, Tee, warme & kalte Ovo
- Orangensaft, Multivitaminsaft und Süssmost
- Mineralwasser
- Sergio Prosecco (1 Glas pro Person)
- Softgetränke (ausser Energy Drinks)

Buffet kalt:

- Käseplatten mit Trauben, Nüssen und Feigen
- Wurst- & Schinkenplatten aus der Region und Ausland
- Rauchlachsplatten mit Meerrettichrahm, Zwiebeln und Kapern
- Verschiedene Konfitüren und Gelees, Honig und Butter
- Hausgemachtes Birchermüesli, verschiedene Joghurts und Müesli
- Zopf, verschiedene Brote, Brötchen und Gipfeli
- Früchteplatten und Früchtekorb
- Nuss- und Mandelgipfeli

Buffet warm:

- Bauernspeck, Chipolatas, Rösti und Grilltomaten
- Aargauer- oder Schweinsbraten
- Gemüse Allerlei
- Kartoffelgratin, Reis, Kroketten oder Teigwaren

Serviert:

- Eierspeisen nach Wunsch (Rühreier, Spiegeleier, pochierte Eier und gekochte Eier)

Dessertbuffet:

- Mini Patisserie
- Schokoladenmousse (hell und dunkel)
- Panna cottas
- Tiramisu
- Fruchtsalat und Früchtekorb



Brunch Dauer: ca. 4 Stunden

pro Person 55.00 CHF

Kinder bis 3 Jahre gratis / Kinder von 4-14 Jahre pro Altersjahr 2.50 CHF

Während der Brunch Dauer wird das kalte und warme Buffet, sofern gewünscht, immer wieder aufgefüllt bzw. Eierspeisen serviert.

Gegen Aufpreis können wir Ihnen auch z.B. Kalbsbraten, Rindsentrecôte oder Fisch und vieles mehr anbieten.

Gerne stellen wir Ihnen auch ganz individuell nach Ihren Wünschen einen Brunch zusammen.

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

Auf Wunsch 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