

Brunch I

Getränke:

- Kaffee und Kaffeespezialitäten, Tee, warme & und kalte Ovo
- Orangensaft, Multivitaminsaft und Süssmost
- Mineralwasser mit und ohne
- 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 Birchermüsli, verschiedene Jogurts und Müslis
- Zopf, verschiedene Brote, Brötchen und Gipfelis
- Früchteplatten

Buffet warm:

- Bauernspeck, Chipolatas, Rösti und Grilltomaten

Serviert:

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

Brunch Dauer ca. 3 Stunden

pro Person 34.00 CHF / Kinder bis 3 Jahre gratis / Kinder von 4-14 Jahre pro Altersjahr 1.00 CHF

Während der Brunch Dauer 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 II

Getränke:

- Kaffee und Kaffeespezialitäten, Tee, warme & und kalte Ovo
- Orangensaft, Multivitaminsaft und Süssmost
- Mineralwasser mit und ohne

Buffet kalt:

- Käseplatten mit Trauben, Nüssen und Feigen
- Wurst- & Schinkenplatten aus der Region und Ausland
- Verschiedene Konfitüren und Gelees, Honig und Butter
- Hausgemachtes Birchermüsli, verschiedene Jogurts und Müslis
- Zopf, verschiedene Brote, Brötchen und Gipfelis
- Früchteplatten

Buffet warm:

- Bauernspeck, Chipolatas und Rösti
- Rühreier, Spiegeleier und gekochte Eier nach Minuten

Brunch Dauer: ca. 3 Stunden

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

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

Möchten Sie Ihren Brunch verlängern, so ist dies kein Problem. Wir berechnen dann einen kleinen Aufpreis von 3.00 CHF pro Person und zusätzlicher Stunde.

Brunch III

Getränke:

- Kaffee und Kaffeespezialitäten, Tee, warme & und kalte Ovo
- Orangensaft, Multivitaminsaft und Süssmost
- Mineralwasser mit und ohne
- Sergio Prosecco 75 cl Flasche
- 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 Birchermüsli, verschiedene Jogurts und Müslis
- Zopf, verschiedene Brote, Brötchen und Gipfelis
- Früchteplatten und Früchtekorb
- Nuss- und Mandelgipfelis

Buffet warm:

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

Serviert:

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

Dessertbuffet:

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

Brunch Dauer: ca. 5 Stunden

pro Person 49.00 CHF / Kinder bis 3 Jahre gratis / Kinder von 4-14 Jahre pro Altersjahr 2.00 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 und vieles mehr anbieten.

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

Allgemeine Bedingungen

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 nach Flaschengrösse ein Zapfengeld pro Flasche. Diese Bedingungen gelten auch für Champagner, Sekt, Prosecco, Spumante, Cava und Krimsekt.

Flaschengrösse:

0.375 Liter Flasche	16.50 CHF
0.5 Liter Flasche	20.00 CHF
0.7 oder 0.75 Liter Flasche (normale Grösse)	30.00 CHF
1.5 Liter Flasche (Magnum)	50.00 CHF
3 Liter Flasche (Doppelmagnum)	90.00 CHF
5 Liter Flasche (Jeroboam)	150.00 CHF
6 Liter Flasche (Methusalem oder Imperial)	190.00 CHF

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.

Die genaue Personenzahl können Sie uns bis zu 24 Stunden vor Anlassbeginn mitteilen. Es ist uns bewusst das es kurzfristige Änderungen der Personenzahl geben kann, aufgrund von Krankheiten, Wetterbedienungen 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%.

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.

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

Eine Veranstaltung die nicht 48 Stunden vor Anlassbeginn abgesagt wurde, gilt als gebucht. Bei späteren Stornierungen werden wir Ihnen den vereinbarten Menu Preis, 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. in Rechnung gestellt. Selbstverständlich kann der Veranstalter die Getränke in der Linde Büttikon abholen.)

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