



Menuvorschläge Herbst

Menuvorschläge ab 10 Personen



Checkliste

bitte gehen Sie die Checkliste vor der
Menubesprechung durch

- Anzahl Personen
- Anzahl Kinder / werden Kinderstühle und Platz für Kinderwagen benötigt?
- Menuauswahl - Bitte treffen Sie eine einheitliche Menuauswahl und beschränken Sie sich dabei auf 1-2 Gerichte pro Gang
- Ist ein Apéro vorgesehen? Welche Speisen (Siehe separate Dokumentation für Apéro-Angebote) und Getränke?
- Getränke- / Weinauswahl
- Gibt es Gäste mit Allergien / Unverträglichkeiten?
- Sind Vegetarier oder Veganer dabei?
- Gewünschte Tischordnung (je nach Raum und Personenzahl)
- Sollen die Tische weiss gedeckt werden (Zusatzkosten gemäss AGB)?
- Ist eine besondere Tischdekoration / Blumengestecke, etc. gewünscht? (ausser Standard-Deko ist diese kostenpflichtig)
- Wird Platz für einen Musiker / Tanzfläche / Geschenktisch benötigt?
- Wird Equipment wie Beamer / Leinwand / Flipchart benötigt?
- Sind unterbrechungen für Reden / Tanz / Darbietungen geplant?
- AGB durchgelesen



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



VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

Vegetarische Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Himbeerdressing	9.50 CHF
Gemischter Salat mit unserem Hausdressing	10.50 CHF
Hausgemachte Pilzravioli mit Salbeibutter, Pinienkernen und Trauben	15.00 CHF
Kartoffel-Marroni-Gnocchi mit Kürbisschaum und Kresse	15.00 CHF
Pastinakensuppe mit Trüffelrahm	11.50 CHF
Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl	11.00 CHF
Pilzcrèmesuppe mit Kräutercroûtons	11.50 CHF

Vorspeisen mit Fleisch

Nüsslisalat mit knusprigen Speckstreifen, Champignons und Ei an Hausdressing	13.50 CHF
Kürbisrisotto mit knusprigen Speckstreifen und Tomatenconfit	14.50 CHF



Rindsconsommé
mit Gemüseperlen

10.50 CHF

Rindstatar
mit Zwiebeln und Kapern
serviert mit Toast und Butter

18.00 CHF

Vorspeisen mit Fisch / Krustentieren

Rieslingschaumsuppe
mit Rauchlachsstreifen

12.50 CHF

Bouquet von bunten Blattsalaten
mit Rauchlachstatar und Toast

13.50 CHF

Wolfsbarschfilet gebraten
auf mediterranem Gemüse und Safranschaum

16.50 CHF

Jakobsmuscheln gebraten
auf Kürbisrisotto und Trüffelschaum

18.50 CHF

Die Vorspeisen können auch als Zwischengänge serviert werden.



HAUPTGÄNGE

Hauptgänge mit Geflügel

- Gebratenes Pouletbrüstchen im Bündner Rohschinkenmantel** 28.50 CHF
auf Blattspinat und Tomatenreis
- Entenbrust gebraten an einer Orangensauce** 39.00 CHF
an Kartoffelterrinen und Apfel-Rotkraut
- Perlhuhnbrust gebraten** 34.00 CHF
auf Eierschwämmli à la crème mit feinen Teigwaren und Gemüse

Hauptgänge mit Rindfleisch

- Rindsentrecôte am Stück niedergegart** 48.00 CHF
mit getrüffelten Rosenkohlblättern
an Risotto und Jus
- Rindsfilet am Stück niedergegart** 54.00 CHF
mit Sauce béarnaise,
Kartoffelgratin und Herbstgemüse
- Rindsfilet „Rossini“** 56.00 CHF
mit gebratener Entenleber auf Blattspinat,
Trüffeljus und feinem Butterkartoffelschaum
- Rindsfiletstreifen „Stroganoff“** 39.00 CHF
serviert mit Spätzli und Sauerrahm
- Sauerbraten an einer Rotweinsauce** 36.00 CHF
mit geschmortem Wurzelgemüse und Serviettenknödel
- Chateaubriand** 55.00 CHF
serviert mit Gemüse, Sauce béarnaise,
Jus-Bratkartoffeln oder Pommes frites



Hauptgänge mit Schwein

Schweinsfiletmedaillon an Calvadossauce mit Rahmwirsinggemüse und Kräuterrisotto	39.00 CHF
Aargauer- oder Walliser-Braten an Rotweinsauce mit Kartoffelstock und Speckbohnen	28.00 CHF
Schweinssteak überbacken mit Tomaten und Bergkäse auf einem Gemüsebeet und Pommes frites	30.00 CHF
Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Gemüse und feiner Butterrösti	28.00 CHF

Hauptgänge mit Kalb

Kalbsschnitzel gebraten an einer Limonensauce mit Risotto und Broccoli	39.00 CHF
Kalbssteak an Eierschwämmli à la crème mit Gemüse und Tagliatelle	46.00 CHF
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Gemüse und Rösti	36.00 CHF
Kalbsfilet am Stück gebraten mit Eierschwämmli auf getrüffeltem Wirsing und feinen Teigwaren	54.00 CHF
Glasierter Kalbsbraten an einer Rosmarinjus mit herbstlichem Gemüsebouquet und Kartoffelgratin	36.00 CHF



Hauptgänge mit Lamm / Cavallo

Lammrücken mit einer Baumnusskruste auf tomatisiertem Bohnengemüse und Weissweinsrisotto	36.00 CHF
Lammhaxe auf geschmortem Wurzelgemüse und Mascarpone-Polenta	36.00 CHF
Cavallofilet am Stück gebraten mit herbstlichem Gemüse, Sauce Café de Paris und Pommes frites	42.00 CHF

Steak-Spezialitäten

Pata Negra Iberico Schweinshalssteak	48.00 CHF
Luma Beef Ribeye mit Edelschimmel gereift	60.00 CHF
Amerikanisches Weide Bisonentrecôte	60.00 CHF
Schottisches Blackmorán Angus Entrecôte	60.00 CHF

200gr. grosse Steaks serviert mit dreierlei Steaksaucen, saisonalem Gemüse und Beilagen nach Ihrer Wahl:

Pommes frites, Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Teigwaren, Kroketten, Reis, Risotto, Country cuts oder Rösti



Hauptgänge mit Wild

Wildschweinentrecôte mit einer Roquefort-Birnenkruste an Serviettenknödel und Rotkraut	38.00 CHF
Hirschpfeffer mit Rotkraut an Spätzli und gefüllte Birne	36.00 CHF
Rehrücken gebraten auf Champagnerkraut mit Apfel-Rosinenrösti und Speckknödel	49.00 CHF
Wildgeschnetzertes mit Feigen und Pilzen serviert mit Spätzli	36.00 CHF

Hauptgänge mit Fisch / Krustentieren

Gebratenes Zanderfilet auf Fenchelgemüse mit Haselnuss-Cranbeery-Crumble und Venerereis	34.00 CHF
Gebratenes Lachssteak auf Kartoffel-Lauch-Ragout mit Balsamicoperlen	32.00 CHF
Wolfsbarschfilet unter Kartoffelschuppen auf Blattspinat mit Kürbismousse und Pernodschaum	38.00 CHF
Gebratene Riesencrevetten-Pastapfanne mit Gemüse, Kräutern und Limonenschaum	39.00 CHF



Fondue Chinoise Menus

Fondue Chinoise I

64.00 CHF

Gemischter Blattsalat
mit Hausdressing

Fondue Chinoise à discrétion
Pouletbrust, Schweinsfilet, Cavalloentrecôte,
Rindsfilet, Kalbsbäggli und Lamm

Fruchtsalat
mit Vanilleglace und Rahm

Fondue Chinoise II

72.00 CHF

Gemischter Blattsalat
mit Hausdressing

Fondue Chinoise à discrétion
Pouletbrust, Schweinsfilet, Rindsfilet, Kalbsbäggli,
Jakobsmuscheln, frischer Lachs, Seeteufel und Crevetten
(verschiedene Töpfe)

Caramelköppli
mit Rahm und Früchten

Zu allen Fondues servieren wir Ihnen:

- Beilagen nach Wahl, z. B. Pommes frites, Teigwaren, Reis, Kroketten und vieles mehr
- Verschiedene Gemüsesorten die Sie zusätzlich zum Fleisch bzw. Fisch in den heissen Sud tauchen können
- 8 verschiedene Saucen
- ein Buffet mit eingelegtem Gemüse, frischen Früchten, Oliven usw.

Gerne bereiten wir auch Fondue für Vegetarier zu.



Vegetarische Hauptgänge

Kürbis-Fregola Risotto mit Gemüse-Piccata und Pilzragout	26.00 CHF
Herbstlicher Gemüseteller bestehend aus Rotkraut, Champagnerkraut, glasierten Marronis, Preiselbeerbirne, Spätzli, Wirsinggemüse und Kürbis Chutney	26.00 CHF
Kartoffel-Kürbisauflauf mit Eierschwämmli	24.50 CHF
Hausgemachte Marroni-Gnocchi mit Wirsinggemüse, Trauben und Trüffelschaum	28.00 CHF

Vegane Hauptgänge

Vegane Speisen offerieren wir Ihnen gerne auf Anfrage

**Alle Hauptgänge werden mit Nachservice serviert.
Die Beilagen, Saucen und Zubereitungen können nach Ihren Wünschen und
Geschmäckern verändert werden. Bitte beachten Sie, dass es zu saisonalen
Anpassungen kommen kann.**



DESSERT

Duett vom Schokoladenmousse mit knusprigen Mandeln	14.50 CHF
Vermicelles mit feiner Kirschnote	9.50 CHF
Crema Catalana mit frischen Früchten	9.50 CHF
Weisses Schokoladenparfait mit lauwarmem Zwetschgenkompott	12.50 CHF
Panna cotta mit Beerencoulis	10.50 CHF
Lauwarme Apfeltarte mit Vanilleglace	11.50 CHF
Beeren-Tiramisu	12.50 CHF
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleglace oder Vanillesauce	13.50 CHF
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanillesauce und Beeren	13.50 CHF
Gebrannte Crème	8.50 CHF
Mini Dessert vom Wagen oder als Buffet	pro Dessert 7.50 CHF



Dessert-Variationen

Wenn Sie sich nicht für ein Dessert entscheiden können, bieten wir Ihnen die Möglichkeit aus den einzelnen Desserts eine Variation zusammen zu stellen:

mit 3 verschiedenen Desserts	14.50 CHF
mit 4 verschiedenen Desserts	16.50 CHF
mit 5 verschiedenen Desserts	18.50 CHF

Torten und Kuchen

Möchten Sie anstatt einem Dessert lieber eine Hochzeits-, Geburtstags-, Konfirmations- oder Firmungstorte haben, organisieren wir Ihnen eine Torte oder Kuchen durch unsere Hauskonditorei. Unsere Hauskonditorei ist die Bäckerei Konditorei Confiserie Ruckli in Sarmenstorf. Gerne holen wir für Sie ein individuelles Angebot ein.

Selbstverständlich können Sie auch den Konditor Ihres Vertrauens damit beauftragen. Sollten Sie Torten, Kuchen oder Dessert extern mitbringen lassen, so berechnen wir ein Teller-Geld von 5.00 CHF pro Person.

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. 66 Personen

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



Mindestkonsumation bei **exklusiver Nutzung**:

Halbes Panoramarestaurant / Halber Tag (weniger als 5h)	1'000.00 CHF
Halbes Panoramarestaurant / Ganzer Tag (über 5h)	2'500.00 CHF
Ganzes Panoramarestaurant / Halber Tag (weniger als 5h)	2'000.00 CHF
Ganzes Panoramarestaurant / Ganzer Tag (über 5h)	4'500.00 CHF

Wird die Mindestkonsumation nicht erreicht, wird die Differenz zwischen der Mindestkonsumation und der tatsächlichen Konsumation als Raummiete in Rechnung gestellt.

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 auf Nachfrage vorhanden.



Mindestkonsumation bei **exklusiver Nutzung**:

Halber Tag (weniger als 5h)	1'000.00 CHF
Ganzer Tag (über 5h)	2'500.00 CHF

Wird die Mindestkonsumation nicht erreicht, wird die Differenz zwischen der Mindestkonsumation und der tatsächlichen Konsumation als Raummiete in Rechnung gestellt.

Weinkeller

Gewölbekeller mit einzigartigem Ambiente.
Blickfang sind die verschiedenen Weinflaschen.

Für max. 20 Personen (nur stehend)

Für Apéro und Zivil-Trauungen des
Standesamtes Wohlen geeignet.

Mindestkonsumation: 200.00 CHF
Nur exklusive Nutzung möglich.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB)

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 ca. 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.

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.

Menubesprechung

Bitte melden Sie sich frühzeitig für eine Detailbesprechung an und gehen Sie vor der Menubesprechung unsere Checkliste auf der Frontseite durch. Menubesprechungen sind von 09:00 - 10:30 Uhr oder von 14:00 - 15:00 bzw. zwischen 17:00 - 18:00 Uhr nach vorheriger Absprache möglich. In Ausnahmefällen können auch andere Uhrzeiten abgemacht werden. Gerne nehmen wir uns für die 1. und 2. Menubesprechung 1½ h, respektive ½ h Zeit für Sie. Sollten Sie weitere Termine für Menubesprechungen wünschen, werden Ihnen diese zu CHF 30.- pro halbe Stunde verrechnet.

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.

Probeessen bei Hochzeiten

Wünschen Sie ein Probeessen Ihres ausgewählten Menus, ist dies von Montag - Donnerstag ab 18 Uhr nach vorheriger Reservation möglich. Bei Hochzeiten offerieren wir dem Brautpaar bei definitiver Buchung das Probe-Menu, Mineralwasser, die degustierten Weine und den Kaffee. Für weitere Begleitpersonen verrechnen wir pauschal CHF 60.00 pro Person inkl. Menu, Wasser, Kaffee und die degustierten Weine. Bitte beachten Sie, dass nicht alle Gerichte wie z.B. Braten oder Dessertbuffets zum Probeessen geeignet sind.

Personenzahl

Die genaue Personenzahl können Sie uns bis zu 24 Stunden vor Anlassbeginn mitteilen. Es ist uns bewusst, dass es kurzfristige Änderungen der Personenzahl 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%.

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

Menukarten

Wir erstellen Ihnen kostenlos Menukarten mit unserem Standard-Design für Ihren Anlass. Gerne können Sie uns Ihr Logo, Ihren Wunsch-Titel oder Spruch, etc. 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.

Bei Blumendekorationen arbeiten wir mit unserem Hausfloristen, dem Blumenfachgeschäft Donat AG in Wohlen zusammen. Selbstverständlich können Sie auch den Floristen oder Dekorateur Ihres Vertrauens mit der Dekoration beauftragen.

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 Kassenbon 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