



Menuvorschläge Sommer

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 Apero 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 CHF 11.00
mit Sprossen

Gemischter Salat CHF 12.50
mit karamellisierten Nüssen

***Dressingauswahl:** Hausdressing, Italiendressing, Himbeerdressing, Mango-Chilidressing*

Rieslingsuppe CHF 12.00
mit Kräutercroûtons

Tomatencrèmesuppe CHF 12.00
mit Basilikum-Rahm

Kaltes Suppentrio oder als **Einzelsuppen** serviert
Gazpacho mit Kräutercroûtons, als Einzelsuppe CHF 12.00
Melonenkaltschale mit Prosecco und Minze, als Trio CHF 14.00
und kalte Kartoffel-Lauchsuppe

Tomaten (Kumato) mit Büffel-Mozzarella CHF 16.00
an altem Balsamico

Vorspeisen mit Fleisch

Honigmelone CHF 14.00
mit Parmaschinken

Vitello Tonnato CHF 16.50
mit Rucola, Kapern und Zwiebeln

Rindfleischcarpaccio CHF 16.50
mit Parmesan und Pinienkernen



Rindsconsommé CHF 12.00
mit Gemüseperlen

Rindstatar 100g CHF 26.00
mit Zwiebeln und Kapern
serviert mit Toast und Butter

Vorspeisen mit Fisch / Krustentieren

Rieslingsuppe CHF 13.50
mit Rauchlachsstreifen

Bouquet von bunten Blattsalaten CHF 15.00
mit Rauchlachstatar und Toast

Spaghetti mit gebratenen Crevetten CHF 16.50
und Cherrytomaten

Wolfsbarschfilet gebraten CHF 18.50
auf mediterranem Gemüse und Safranschaum

Crevetten Cocktail CHF 16.00
mit Toast und Butter

Die Vorspeisen können auch als Zwischengänge serviert werden.



HAUPTGÄNGE

Hauptgänge mit Geflügel

Gebratene Pouletbrust im Bündner Rohschinkenmantel auf Blattspinat und Tomatenreis	CHF 30.00
Maispouardenbrust gebraten auf Saisongemüse, Orangerisotto und Jus	CHF 34.00
Perlhuhnbrust gebraten mit Eierschwämmli à la crème auf Sommergemüse und feinen Teigwaren	CHF 36.00

Hauptgänge mit Rindfleisch

Rindsentrecôte am Stück niedergegart auf Sommertrüffelrisotto mit Gemüse an Rosmarinjus	CHF 50.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce béarnaise, Kartoffelgratin und Sommergemüse	CHF 56.00
Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ serviert mit Spätzli und Sauerrahm (auf Wunsch mit zusätzlichem Gemüsebouquet)	CHF 41.00
Chateaubriand serviert mit Gemüse, Sauce béarnaise, Bratkartoffeln oder Pommes frites	CHF 55.00
Rindstatar 200g mit Zwiebeln und Kapern serviert mit Toast und Butter	CHF 36.00



Hauptgänge mit Schwein

Schweinsfiletmedaillon an Calvadossauce mit Weissweinsrisotto und Broccoli	CHF 40.00
Schweinsfilet auf Aprikosen-Chutney an Venerereis und Blattspinat	CHF 42.00
Schweinssteak überbacken mit Tomaten und Bergkäse auf einem sommerlichen Gemüsebeet und Pommes frites	CHF 32.00
Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Gemüse und feiner Butterrösti	CHF 30.00

Hauptgänge mit Kalb

Kalbsschnitzel gebraten an einer Limonensauce mit Risotto und Sommergemüse	CHF 42.00
Kalbssteak an einer Pilzrahmsauce mit jungem Gemüse und Tagliatelle	CHF 45.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Gemüse und Rösti	CHF 40.00

Hauptgänge mit Lamm / Cavallo

Lammrücken mit einer Baumnusskruste auf tomatisiertem Bohnengemüse und Mascarpone-Polenta	CHF 39.00
Cavallofilet am Stück gebraten mit Sommergemüse, Sauce Café de Paris und Pommes frites	CHF 45.00



Steak-Spezialitäten

Pata Negra Iberico Schweinshalssteak	CHF	55.00
Luma Beef Ribeye mit Edelschimmel gereift	CHF	65.00
Amerikanisches Weide Bisonentrecôte	CHF	65.00
Schottisches Blackmoran Angus Entrecôte	CHF	65.00

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

Am Abend können unsere Steaks auf Wunsch auch in unserem Smoker zubereitet werden. Hierfür verrechnen wir einen Aufpreis von 5.00 CHF pro Menu.

Hauptgänge mit Fisch / Krustentieren

Gebratenes Zanderfilet auf Fenchelgemüse mit Haselnuss-Cranberry-Crumble und Venerereis	CHF	38.00
Gebratenes Lachssteak auf Kartoffel-Lauch-Ragout mit Balsamicoperlen	CHF	34.00
Eglifilets gebraten auf frischem Blattspinat mit Mandel-Orangenbutter und neuen Kartoffeln	CHF	38.00
Gebratene Riesencrevetten-Pastapfanne mit Gemüse, Kräutern und Limonenschaum	CHF	42.00



Vegetarische Hauptgänge

Tomatenrisotto mit Gemüse-Piccata und Kräuterpaste	CHF 26.00
Spaghetti mit sautierten Cherrytomaten und Basilikum	CHF 22.00
Gemüsequiche lauwarm serviert mit Sauerrahm und Pilzragout	CHF 28.00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit jungem Gemüse, Salbei, Pinienkernen und Trüffelschaum	CHF 29.00

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 verändert
werden. Bitte beachten Sie, dass es zu saisonalen Anpassungen kommen kann.**



DESSERT

Duett vom Schokoladenmousse mit knusprigen Mandeln und Früchten	CHF	14.50
Marinierte Beeren mit Glace nach Wahl	CHF	13.50
Crema Catalana mit frischen Früchten	CHF	10.00
Weisses Schokoladenparfait mit lauwarmen Süsskirschen	CHF	12.50
Panna cotta mit Beerencoulis	CHF	11.50
Frischer Fruchtsalat mit Glace nach Wahl	CHF	13.50
Beeren-Tiramisu	CHF	12.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanillesauce und Beeren	CHF	14.50
Gebrannte Crème mit Fruchtegarnitur	CHF	9.50
Trio vom Panna cotta in Gläsern serviert	CHF	13.50
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	CHF	15.50
mit 4 verschiedenen Desserts	CHF	17.50
mit 5 verschiedenen Desserts	CHF	20.00



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. 30 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 1/2 Tag

Halbes Panoramarestaurant 1 Tag

Ganzes Panoramarestaurant 1/2 Tag

Ganzes Panoramarestaurant 1 Tag

Mindestkonsumation CHF 1'500.00

Mindestkonsumation CHF 3'000.00

Mindestkonsumation CHF 3'000.00

Mindestkonsumation CHF 6'000.00

*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 Sitzungen, Familienfeste, Vereinsabende und Versammlungen.
Beamer und Leinwand sind auf Nachfrage vorhanden.



Mindestkonsumation* bei **exklusiver Nutzung**:

Ganzes Cheminée-Stübli 1/2 Tag

Ganzes Cheminée-Stübli 1 Tag

Mindestkonsumation CHF 1'500.00

Mindestkonsumation CHF 3'000.00

*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 Menü 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 Menü entsprechend anpassen können oder Ihnen ein Alternativmenü 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 Menüs, ist dies von Montag - Donnerstag ab 18 Uhr nach vorheriger Reservation möglich. Bei Hochzeiten offerieren wir dem Brautpaar bei definitiver Buchung das Probe-Menü, Mineralwasser, die degustierten Weine und den Kaffee. Für weitere Begleitpersonen verrechnen wir pauschal CHF 60.00 pro Person inkl. Menü, 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 20.00 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.

Live-Musik

Bitte beachten Sie, dass bei Musikveranstaltungen im Aussenbereich vorgängig eine Bewilligung eingeholt werden muss.

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