



## Linde-Catering / Party Service

### Wir machen aus Ihren Anlässen ein kulinarisches Fest!

So manchem Anlass gilt es einen besonderen Rahmen zu verleihen. Das LINDE-Weiningen-Catering macht Ihr Fest zum Erlebnis, das alle unsere Werte verkörpert: hochwertig, einzigartig, liebenswert und flexibel.

Eine langjährige Erfahrung ermöglicht es, optimal auf ihre Wünsche und Vorstellungen einzugehen und Ihr Fest unvergesslich zu machen.

Unser erfahrenes Catering-Team (Maya Grossmann und Pia Langenegger) berät sie gerne in allen Belangen und garantiert einen reibungslosen Ablauf, damit Sie entspannt die Zeit mit Ihren Gästen verbringen können.

Nebst dem kostengünstigen Abholservice (wir kochen für Sie und Sie holen es bei uns ab), übernehmen wir auch gerne die gesamte Organisation Ihres Anlasses. (Beratung, Infrastruktur, Transport, Service, Kochen, Technik, etc.)

Betrachten Sie das unten stehende Angebot als Input. Gerne beraten wir Sie individuell. Für weitere Auskünfte oder ein persönliches Gespräch, steht Ihnen Maya Grossmann und der Küchenchef Klaus Rohr gerne zur Verfügung.

- Per Telefon: 044 750 18 18 (Maya Grossmann verlangen)
- Per E-Mail: [info@lindeweiningen.ch](mailto:info@lindeweiningen.ch)





## Inhalt - Übersicht

Fingerfood kalt	3
Apéro Häppchen	3
Sandwich	3
Baguettino-Tranchen	3
Beilagen zum Apéritiv	3
Fingerfood warm	3
Frittierte Fingerfood	4
Mitternachts-Imbiss	4
Apéro-Kombi – Apéro Riche	4
Kalte Vorspeisen	4
Salate	5
Salatbuffet	5
Suppen	5
Klassische Suppen	5
Hauptspeisen:	6
„Gut & Günstig“	6
<b>„Linde-Klassiker“</b>	7
<b>Wildspezialitäten &amp; LINDE-Metzgete</b>	8
Metzgete-Buffer (ab 20 Personen)	8
Winzerfleischfondue (ab 10 Personen)	8
<b>Fisch</b>	8
Sommer wie Winter	8
<b>Vegi Menus</b>	9
Brote	9
<b>Dessert (alle hausgemacht)</b>	9
Getränke	10
Mitarbeiter/innen-Einsatz	10
Infrastruktur	10
Checkliste	12
Konditionen	13
Transportkosten	13
Verrechnung	13
Gesetzliche Mehrwertsteuer	13



## Fingerfood kalt

### Apéro Häppchen

Spiessli mit Mozzarella, Cherry-Tomätli und Basilikum	2.50/Stk
Käse auf der Gabel mit Trauben	2.00/Stk
Datteln mit frisch angebratenem Bure-Speck umwickelt	2.00/Stk
Melone mit Rohschinken auf der Gabel	2.20/Stk

### Sandwich

Gefüllte Mini Sandwich bunt gemischt	2.80/Stk
Mit Salami, Schinken, Käse, Fleischkäse	4.50/Stk
Mit Bündnerfleisch	6.50/Stk

### Baguettino-Tranchen

Belegt mit Roastbeef, Rindstartar	4.50/Stk
Belegt mit Salami, Freilande-Mousse, Caprese mit Basilikum, Gemüse	3.50/Stk

### Beilagen zum Apéritiv

Gemüse-Sticks im Körbli (für 4 Personen) Saucen: Curry, Meerrettich, Tartar, Knoblauch, Mexicaine	2.50/Pers
Nüssli, Chips und Salzgebäck	2.00/Person

## Fingerfood warm

Mini-Chäschüechli	2.80/Stk
Schinkengipfeli	2.80/Stk
Ofenfrisches Blätterteiggebäck (verschiedene Sorten),	2.80/Pers
Linde-Meatballs mit diversen hausgemachten Saucen Curry, Meerrettich, Tartar, Knoblauch, Mexicaine	1.80/Stk
Satayspiess an Rasika's Erdnuss-Sauce	4.00/Stk



Badenerstrasse 2, 8104 Weiningen - [www.lindeweiningen.ch](http://www.lindeweiningen.ch)

### **Frittierte Fingerfood**

Mini Spring-Rolls mit Sauce Mexicaine (Vegi)	1.80/Stk
Black Tiger Crevetten fein gewürzt und frisch gebraten	3.40/Stk
Black Tiger Crevetten „Japan Style“ im Kokosmantel	3.80/Stk
Zander-Fisch-Knusperli im Bierteig, mit hausgemachter Tartaresauce im Körbli serviert (für 4 Personen)	4.50/Port

### **Mitternachts-Imbiss**

Heisse Wienerli oder Schweinswürstli	4.00/Paar
Gulaschsuppe	7.50/Pers.
Original Bündner Gerstensuppe	7.50/Pers

### **Apéro-Kombi – Apéro Riche**

10 Stück pro Person (salzig, scharf, mild, flüssig, sauer, süss, vegi, ....) lassen Sie sich überraschen oder wir beraten Sie gern	35.00/Person
--	--------------

### **Kalte Vorspeisen**

<b>Kaltes Plättli</b> (Limmattaler Schinken, Salami, Trockenfleisch, Winzerkäse, garniert)	19.50/Person
<b>Linde Brättli</b> (Buuräschüblig, Winzerkäse zum selber schneiden mit Garnituren)	13.50/Person
<b>Antipasti Teller</b> (Grillgemüse in feiner Olivenmarinade, Pilze, garniert mit einem Ziegenkäse mit Honigkruste)	18.00/Person
<b>Vorspeiseteller aus Fluss &amp; Meer</b> (mit Räucherlachs, Forellenfilet, Crevetten, Meerrettichschaum Kapern, garniert mit Toast und Butter)	21.00/Person
<b>Carpaccio VEGI</b> (Zucchetti, Auberginen, sonnengetrocknete Tomaten, Blumenkohlröschen, Kefen, mariniert mit Balsamico und Olivenöl-Zwiebeln)	10.00/Person



## Salate

Menusalat	5.00
Verschiedene gartenfrische Blattsalate mit Cherry-Tomätli	8.50
Nüsslisalat mit gehacktem CH-Freiland-Ei (saisonal)	10.50
Salat „nach Art des Küchenchefs“	9.00
Bunte Salate, Croutons, Tomatengarnitur und diversen Kernen	
Gemischter Salat	10.00

## Salatbuffet

Lauwarmer LINDE-Kartoffelsalat	2.50/Sorte & Person
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	
Gurken nach Art des Hauses	
Randen mit Meerrettich	
Rüebli roh	
Mais mit feinen Pepperoni-Würfeli	
Sellerie klassisch	
Chabis	
Tropicana (unser Geheim-Tipp)	
Rote Linsen	

**Hausgemachte Salat-Saucen:** Französisch-, Italienisch-, Senf-Dressing

## Suppen

### Klassische Suppen

Französische Zwiebelsuppe	7.50
Bouillon mit hausgemachten Flädli	7.50
Bündner Gerstensuppe	9.00
Tomatencrèmesuppe mit Gin	9.00
Rüebli-Ingwer-Crèmesuppe	9.00
Kürbissuppe mit frischem Ingwer mit Kokosmilch (L)	11.50
Weininger Rieslingsuppe mit Brotcroutons	11.50
<b>Kalte Suppen an heissen Tagen:</b>	
Gemüsesuppe (Gazpacho Andaluz)	9.00
Gurkensuppe	9.00



## Hauptspeisen

### „Gut & Günstig“

**Kalbshackbraten an Dijonsensauce** 22.00  
hausgemachte LINDE-Spätzli

**Rinds g' Hackets mit Hörnli** 18.00  
frisch geriebener Parmesan und sälbergmachts Oepfelmues

**Pot-Au-Feu „Linde-Spatz“** 19.50

**Rindssaftgoulasch** und hausgemachte LINDE-Spätzli 21.00

**Rasika's grünes Thaicurry mit Poulet** 22.00  
Pikant mit knackigem Gemüse und Poulet

**„Coq au vin“** 19.50  
Poulet-Oberschenkel in Rotweinsauce geschmort  
Peterlikartoffeln und grüne Bohnen

**Poulet „Stroganoff“** an einer raffinierten Paprikarahmsauce 22.50  
hausgemachte LINDE-Spätzli

**Truten „Piccata“** 22.00  
Spaghetti, Tomatensauce und frisch geriebener Parmesan

**Schweinsrahmschnitzel** 19.00  
mit Nüdeli oder hausgemachten LINDE Spätzli

**Spaghetti Plausch à discrétion** (ab 10 Personen) 24.00  
„all you can eat“ Bolognese-, Napoli- und Carbonara-Saucen, Pesto  
frisch geriebener Parmesan

**Delikatess-Fleischkäse** frisch aus dem Ofen 17.00  
LINDE-Kartoffelsalat

**Burehamme heiss**, ganz mager und mild gesalzen 22.00  
LINDE-Kartoffelsalat

**Geschnetzeltes Schweinefleisch** nach Grossmutter Art 21.50  
mit Waldpilzen, Kartoffelstock oder hausgemachten LINDE-Spätzli



## „Linde-Klassiker“

<b>Ofenfrischer Kalbsbraten</b> (unser Mittags-Menu 3-HIT seit 1946) mit Rosmarinjus, Kartoffelstock, Blattspinat-Paupiette und Rüeblì	28.50
<b>Ossobuco am Stück</b> (Kalbshaxe, ausgesuchte Edelstücke) Knusprig & saftig geschmort, an Merlot-Sauce Risotto ai funghi und gemischte Gemüestängeli	32.00
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“</b> mit frischen Champignons, hausgemachte LINDE-Spätzli oder Butterrösti	35.00
<b>Kalbsschnitzel „Wiener Art“</b> , Preiselbeeren LINDE-Kartoffelsalat	35.00
<b>Kalbs-Cordon-Bleu „Linde“</b> mit Rohschinken und Winzerkäse gefüllt Pommes Frites, Gemüsebouquet	39.00
<b>Kalbsrücken am Stück gebraten</b> Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin, 2-erlei Gemüse nach Wahl	49.00
<b>Rindsfilet-Gulasch „Stroganoff“</b> an einer raffinierten Paprikarahmsauce Hausgemachte LINDE-Spätzli	40.00
<b>Entrecôte am Stück gebraten</b> , Sauce Bernaise Gratin Dauphinois und Gemüse-Bouquet	39.00
<b>Rindsfilet vom Mittelstück</b> an Cabernet-Sauvignon-Sauce Gratin Dauphinois, 2 Sorten Saisongemüse nach Ihrer Wahl	52.00
<b>Lamm-Rückenfilet</b> in Rotweinjus Gratin Dauphinois, grüne Bohnen und Tomate mit Sternenber-Käse überbacken	38.00
<b>Maispouardenbrust</b> auf Calvados Sauce Hausgemachte LINDE- Spätzli, buntes Gemüse	24.50
<b>Schweinsfilet Tessiner Art</b> (mit Tomaten und Mozzarella gratiniert) Risolékartoffeln, buntes Gemüse	36.00
<b>Rehgeschnetzeltes</b> in Eierschwämmli-rahmsauce Butter-Rösti oder hausgemachte LINDE-Spätzli	31.00
<b>Hirschentrecôte</b> an Waldpilzsauce Hausgemachte LINDE-Spätzli, Rotkraut mit Maroni	38.00





## Wildspezialitäten & LINDE-Metzgete

In der Wildsaison erhalten Sie ebenfalls unseren Rehpfeffer sowie diverse andere Wildgerichte.

Ab Bettag bis mindestens Ende Januar servieren wir Ihnen ebenfalls unsere Linde-Metzgete-Spezialitäten

### Metzgete-Buffer (ab 20 Personen)

Frische Blut- und Leberwürste (Hausrezept), 33.00/Pers  
Burebratwurst mit Böllesauce, Rippli ganz mager, Salzspeck,  
hausgeräuchte Wurst, Sauerkraut und Weinger Salz-Kartoffeln  
sowie sälbergmachts Oepfelmues

### Winzerfleischfondue (ab 10 Personen)

Rind-, Kalb-, Schwein-, Pouletbrust, Kalbshackbällchen, (250g/Person) 45.00/Pers  
alles frisch von Hand geschnitten.  
Pommes Frites, Reis und hausgemachte Saucen  
(Mexicaine, Tartare, Curry, Knobli) und diverse Beilagen

## Fisch

**Eglifilet im Bierteig**, Sauce Tatar 32.00  
Weinger Schnittlauch-Kartoffeln und Blattspinat-Paupiette

**Zanderfilet** gebraten mit Kapern-Zitronenbutter 29.00  
serviert mit Kartoffeln und Gemüse

**Black Tiger Crevetten** an Sweet Chillisauce 27.00  
mit frischem Koriander und Jasminreis

### Sommer wie Winter

Unseren Grillplausch und Brunch bieten wir Ihnen im Sommer wie auch im Winter an.  
Sehr gerne stellen wir Ihnen etwas Spezielles zusammen.

**\*\*\* die Beilagen können gerne auch ausgewechselt werden\*\*\***

Herkunft: Rind: Schweiz/Uruguay, Schwein: Schweiz, Kalb: Schweiz, Poulet: Schweiz,  
Räucherlachs: Norwegen, Lamm: Neuseeland, Fische MSC Label





## Vegi Menus

<b>Sämiger Gemüse Risotto</b> mit einem Pilzragout	17.00
<b>Rasika's grünes Thaicurry</b> pikant mit knackigem Gemüse	18.00
<b>Linde-Spätzli-Pfanne</b> mit Gemüse	18.00
<b>Gemüse-Stroganoff</b> mit hausgemachten LINDE-Spätzli	19.00
<b>Sellerieschnitzel</b> in Sesamkruste auf Zitronensauce, Pommes Frites	20.00
<b>Cordon Bleu</b> vegetarisch (hausgemacht) Pommes Frites, Grilltomate	22.00

## Brote

Rusticobrot	5.00/Stk
-------------	----------

## Dessert

### alle hausgemacht

<b>Cremeschnitte</b> - Hausklassiker	5.50
<b>Caramel-Köpfli</b>	8.50
<b>Panna Cotta</b> im Gläsli mit Fruchtspiegel	4.50
<b>Ofenfrischer Apfelstrudel</b> mit Vanille-Sauce	8.50
<b>Gebrannte Crème</b> nach altem Hausrezept	8.50
<b>Mousse au Chocolat</b> , hell & dunkel (ab 10 Personen)	10.00
<b>Vacherin Torte</b> - ein Blickfang für Ihr Fest (ab 10 Personen)	11.00
<b>Dessertbuffet</b> zum selber zusammenstellen	2.50/Sorte & Person
<b>Diverse Kuchen</b> von unseren Partner Bäckereien	Preis auf Anfrage

### Sie möchten nichts Süsses?

<b>Käse-Teller</b>	10.50
--------------------	-------



Fünf Sorten mit Feigensenf



## Getränke

Weinangebot: gem. Besprechung

Preise auf Anfrage

### Kaffee/Tee

Pro Tasse

3.00/Tasse

Diverse Sorten Tee

3.00/Tasse

inkl. Kaffeerahm, Zucker, Assugrin

Weitere Getränke sind auf Anfrage erhältlich

## Mitarbeiter/innen-Einsatz

Service/Koch/Fahrer

59.00/Std

Chef der Service/Küchenchef (bei Grossanlässen)

72.00/Std

Sämtliche Arbeiten werden nach effektivem Aufwand in Rechnung gestellt.

(Bereitstellung von Infrastruktur und Technik, Anlieferung und Rücktransport

Aufbau, Einrichten sowie Demontage des Anlasses, Einsatz nach effektiven Stunden der Mitarbeiter, An- und Rückreise gelten als Arbeitszeit)

## Infrastruktur

Party-Zelt blau 3 x 3 m (grössere Zelte auf Anfrage)

50.00 /Stk.

Festtische 220 x 80 cm

10.00/Stk

Stühle weiss mit Sitzpolster

5.00/Stk

Stühle weiss mit Sitzpolster inkl. Hussen für Galadiner

25.00/Stk

Tische rund für 8 Personen 160 cm

10.00/Stk

Stehrtische für Apéro ohne Tischtuch

10.00/Stk

Stehrtische für Apéro mit weissen Hussen oder grossem Tischtuch

25.00/Stk

Papiertischtuch (Rolle, diverse Farben) inkl. Servietten

3.00/Pers

Stofftischtücher und Servietten weiss oder champagner

5.00/Pers

Stofftischtuch klein

8.00/Stk

Stofftischtuch gross

15.00/Stk

Porzellanständer mit weissen Spitzkerzen inkl. Manschette

5.00/Stk



Badenerstrasse 2, 8104 Weiningen - [www.lindeweiningen.ch](http://www.lindeweiningen.ch)

Windlicht	5.00/Stk
Blumen-Arrangements	auf Anfrage
Gläser	2.00/Stk.
Grosser Weinkühler inkl. Eisbox	50.00/Stk
Teller & Besteck, Kaffeetassen und -teller, alle Grössen Salz/Pfeffermühle, Zahnstocher, Aschenbecher, Abfallentsorgung (sämtliches Geschirr inkl. Reinigung), pauschal	5.00/Pers
Tellerwärmer für 120 Teller, auf Rollen	70.00/Stk
Riber-Ofen	60.00/Stk
Salatbuffet	150.00/Stk
Kühlschrank	50.00/Stk
Gas - Grill	80.00
Grill-Reinigung	60.00
Gas	45.00/Flasche
Garderobe fahrbar inkl. 45 Kleiderbügel	75.00/Stk
Sonnenschirm neutral mit Sockel	15.00/Stk
Steh-Aschenbecher gross inkl. Abfallbehälter	10.00/Stk

## Equipment

Musikanlage	60.00
Lichtanlage	60.00
Beleuchtung Halogenscheinwerfer	20.00/Stk
Mikrophon	20.00/Stk
Headset	20.00/Stk
Bühne 3 x 6 m	200.00
Dauer des Anlasses tangiert Sperrstunden	60.00/90.00

*Sämtliche Reparaturarbeiten, Beschädigungen, Bruch und Verluste sowie Nachreinigungen werden nach Aufwand und zu Lasten des Kunden in Rechnung gestellt.*



## Checkliste

Für Sie zusammengestellt:

- Abfall** (Abfallbehälter, getrennte Sammlungen: Alu,PET Flaschen, kompostierbares )  
Kantonales Abfalltelefon: 044/ 251 20 27
- Ansprache**                       **Anwohner** (informieren)                       **Apéritif**
- Art des Anlasses**                       **Arzt** (Tel. Nr. \_\_\_\_\_)                       **Attraktionen**
- Aufträge** (Einrichten, Aufräumen)                       **Ausweichdatum**
- Bar** (Apéritif, Ausschank, Kaffee)                       **Begrüssung**
- Behinderte** (Zugang, Parkplätze)                       **Beleuchtung**
- Bestuhlung** (Stühle, Festbänke)  **Bewachung**                       **Bewilligung**
- Blumen**     **Budget**                       **Bühne**                       **Dank**                       **Datum**
- Dekoration**                       **Ehrengäste**                       **Einladungen**
- Einsatzplan**                       **Elektriker**                       **Erste Hilfe**
- Erreichbarkeit** (Tel. Nr. \_\_\_\_\_)  **Essen**                       **Festzelt**
- Feuerwehr** (Tel. Nr. \_\_\_\_\_)                       **Fotoapparat**                       **Garderobe**
- Gästeliste**                       **Gedeck**                       **Getränke** (Alkoholfreie, Mineral, Jus )
- Haftpflicht**                       **Handwerker**                       **Inserat**                       **Kaffee**
- Kinder**                       **Kinderhütendienst**                       **Kühlanlagen**
- Künstlervspflegung**                       **Lärm**
- Lautsprecheranlagen**                       **Materiallager**                       **Materiallieferung**
- Materialliste**                       **Menü**                       **Menudruck**                       **Mikrofon**
- Mitternachtsimbiss**                       **Musik**                       **Namensliste**                       **Notfalltelefon**
- Ordnungsdienst**                       **Ortsplan**
- Parkplätze**                       **Personal**                       **Plakate**                       **Podium**                       **Presse**
- Programm**  **Rauchwaren**                       **Ruhestörung**                       **Samariter**
- Scheinwerfer**                       **Schlechtwettervariante**                       **Spiele** (Preise)                       **Tanzfläche**
- Tischnummer**                       **Tischplan**                       **Tischreservierung**                       **Tombola**
- Transporte**                       **Trinkgeld**                       **Unfallversicherung**
- Verlängerungen**                       **Versicherungen**                       **Verträge**                       **Verspätung**
- Wasser**                       **WC**                       **Wegweiser**                       **Weine**
- Wirtepatent**                       **Zahlungsmodus**                       **Zapfstelle**                       **Zeitplan**
- Zelt**

Offene Punkte:

-----

-----

-----

-----

-----



## Konditionen

Diese Preisliste ist gültig ab 1. Januar 2017 und ersetzt alle früheren Angebots- und Preislisten. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

### Transportkosten

Unsere Lieferungen erfolgen mit Spezial-Catering-Kühlwagen und werden nach Aufwand fakturiert. Transportkosten in Weiningen-Dorf werden von der Linde offeriert.

### Verrechnung

Die uns 3 Tage vor dem Anlass gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Je nach Grösse des Anlasses behalten wir uns vor, eine Anzahlung von 50% des zu erwartenden Betrages in Rechnung zu stellen. Restbetrag zahlbar 10 Tage nach dem Anlass netto.

### Gesetzliche Mehrwertsteuer

Die Preise verstehen sich in CHF exkl. MwSt.