



Badenerstrasse 2, 8104 Weiningen - www.lindeweiningen.ch

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





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
„Linde-Klassiker“	6
Wildspezialitäten & LINDE-Metzgete	8
Metzgete-Buffer (ab 20 Personen)	8
Winzerfleischfondue (ab 10 Personen)	7
Fisch	8
Sommer wie Winter	8
Vegi Menus	9
Brote	9
Dessert (alle hausgemacht)	9
Getränke	10
Mitarbeiter/innen-Einsatz	10
Infrastruktur	11
Checkliste	13
Konditionen	14
Transportkosten	14
Verrechnung	14
Gesetzliche Mehrwertsteuer	14



Fingerfood kalt

Apéro Häppchen

Spiessli mit Mozzarella, Cherry-Tomätli und Basilikum	2.00/Stk
Käse-Spiessli mit Trauben	2.00/Stk
Datteln mit frisch angebratenem Bure-Speck umwickelt	2.00/Stk
Melone mit Rohschinken-Spiessli	2.00/Stk
Tortilla-Wrap (Cantadou, Ruccola und gehackte Tomaten)	2.00/Stk
Grissini mit Rohschinken	2.00/Stk
Mini-Pastetli mit Thon-Füllung	2.00/Stk.

Sandwich (wählen Sie Ihre Grösse)

Gefüllte Mini Sandwich bunt gemischt	2.80/Stk
Gefüllte Party-Sandwich bunt gemischt	4.50/Stk.
Gefüllte Maxi-Sandwich bunt gemischt	6.50/Stk.

Baguettino-Tranchen

Belegt mit Roastbeef, Rindstartar, Salami, Freilande-Mousse, Gemüse	4.00/Stk
---	----------

Beilagen zum Apéritiv

Gemüse-Sticks im Körbli (für 4 Personen) Saucen: Curry, Meerrettich, Tartar, Knoblauch, Mexicaine, Cocktail	2.50/Pers
Nüssli, Chips und Salzgebäck	1.00/Pers

Fingerfood warm

Mini-Chäschüechli	2.80/Stk
Mini-Schinkengipfeli	2.80/Stk
Käsechüechli und Schinkengipfel medium	4.50/Stk.
Diverses Blätterteiggebäck (verschiedene Sorten)	2.80/Pers
Linde-Meatballs mit diversen hausgemachten Saucen Curry, Meerrettich, Tartar, Knoblauch, Mexicaine, Cocktail	1.80/Stk
Satayspiess an Rasika's Erdnuss-Sauce	4.00/Stk
Raclette-Kartoffeln	2.80/Stk



Frittierte Fingerfood

Mini Spring-Rolls mit Sauce Mexicaine (Vegi)	1.80/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

Kaltes Plättli (Limmattaler Schinken, Salami, Trockenfleisch, Winzerkäse, garniert)	19.50/Person
4er Plättli	
Wurst und Käseplatte reich garniert mit Eispalme und Gurke	18.00/Person
Vorspeisenteller aus Fluss & Meer (mit Räucherlachs, Forellenfilet, Crevetten, Meerrettichschaum Kapern, garniert mit Toast und Butter)	21.00/Person
Carpaccio VEGI (Zucchetti, Auberginen, sonnengetrocknete Tomaten, Blumenkohlröschen, Kefen, mariniert mit Balsamico und Olivenöl-Zwiebeln)	10.00/Person



Salate

Menusalat	5.00
Grüne gartenfrische Blattsalate mit Cherry-Tomätli	7.50
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	
Randen mit Meerrettich	
Rüebli roh	
Mais mit feinen Pepperoni-Würfeli	
Sellerie klassisch	
Kabis	
Tropicana (unser Geheim-Tipp)	
Rote Linsen	

Hausgemachte Salat-Saucen: Französisch-, Italienisch-, Senf-Dressing
Salatsauce auf Wunsch - in kleinen Flaschen auf den Tisch (Fläsche als „B'halti's")

Suppen

Klassische Suppen

Bouillon mit hausgemachten Flädli	7.50
Bündner Gerstensuppe	9.00
Tomatencrèmesuppe mit Gin	9.00
Rüebli-Ingwer-Crèmesuppe	9.00
Weininger Riesling Suppe mit Brotroutons	9.00
Kürbissuppe (Saison)	9.00

Kalte Suppen an heissen Tagen:

Gemüsesuppe (Gazpacho Andaluz)	9.00
Gurkensuppe	9.00



Hauptspeisen

„Gut & Günstig“

Kalbshackbraten an Dijonsenfauce hausgemachte LINDE-Spätzli	22.00
Rinds g' Hackets mit Hörnli frisch geriebener Parmesan und sälbergmachts Oepfelmues	18.00
Pot-Au-Feu „Linde-Spatz“	19.50
Rasika's grünes Thaicurry mit Poulet Pikant mit knackigem Gemüse und Poulet	22.00
Poulet „Stroganoff“ an einer raffinierten Paprikarahmsauce hausgemachte LINDE-Spätzli	22.50
Truten „Piccata“ Spaghetti, Tomatensauce und frisch geriebener Parmesan	22.00
Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli oder hausgemachten LINDE Spätzli	19.00
Spaghetti Plausch à discrétion (ab 10 Personen) „all you can eat“ Bolognese-, Napoli- und Carbonara-Saucen, Pesto frisch geriebener Parmesan	24.00
Delikatess-Fleischkäse frisch aus dem Ofen LINDE-Kartoffelsalat	17.00
Burehamme heiss , ganz mager und mild gesalzen LINDE-Kartoffelsalat	22.00
Geschnetzeltes Schweinefleisch nach Grossmutter Art mit Waldpilzen, Kartoffelstock oder hausgemachten LINDE-Spätzli	21.50

dies ist eine Auswahl – Ihre Wünsche?



„Linde-Klassiker“

Ofenfrischer Kalbsbraten (unser Mittags-Menu 3-HIT seit 1946) mit Rosmarinjus, Kartoffelstock, Blattspinat-Paupiette und Rüeblì	28.50
Ossobuco am Stück (Kalbshaxe, ausgesuchte Edelstücke) Knusprig & saftig geschmort, an Merlot-Sauce Risotto ai funghi und gemischte Gemüestängeli	32.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ mit frischen Champignons, hausgemachte LINDE-Spätzli oder Butterrösti	35.00
Kalbsschnitzel „Wiener Art“ , Preiselbeeren LINDE-Kartoffelsalat	35.00
Schweinscordon bleu	
Kalbs-Cordon-Bleu „Linde“ mit Rohschinken und Winzerkäse gefüllt Pommes Frites, Gemüsebouquet	39.00
Kalbsrücken am Stück gebraten Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin, 2-erlei Gemüse nach Wahl	49.00
Rindsfilet-Gulasch „Stroganoff“ an einer raffinierten Paprikarahmsauce Hausgemachte LINDE-Spätzli	40.00
Entrecôte am Stück gebraten , Sauce Bernaise Gratin Dauphinois und Gemüse-Bouquet	39.00
Rindsfilet vom Mittelstück an Cabernet-Sauvignon-Sauce Gratin Dauphinois, 2 Sorten Saisongemüse nach Ihrer Wahl	52.00
Lamm-Rückenfilet in Rotweinjus Gratin Dauphinois, grüne Bohnen und Tomate mit Sternenber-Käse überbacken	38.00
Maispouardenbrust auf Calvados Sauce Hausgemachte LINDE- Spätzli, buntes Gemüse	24.50
Schweinsfilet Tessiner Art (mit Tomaten und Mozzarella gratiniert) Risólékartoffeln, buntes Gemüse	36.00
Burger am Buffet zum selber zusammenstellen (Wild und Rind)	24.00
Winzerfleischfondue (ab 10 Personen)	
Rind-, Kalb-, Schwein-, Pouletbrust, Kalbshackbällchen, (250g/Person)	45.00/Pers



Badenerstrasse 2, 8104 Weiningen - www.lindeweiningen.ch

alles frisch von Hand geschnitten.
Pommes Frites, Reis und hausgemachte Saucen
(Mexicaine, Tartare, Curry, Knobli) und diverse Beilagen

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

Wild – ganzes Jahr

(aus dem Weinger Wald... etc.)

Reh-Stroganoff in Eierschwämmli rahmsauce 31.00
Butter-Rösti oder hausgemachte LINDE-Spätzli

Hirschentrecôte an Waldpilzsauce 38.00
Hausgemachte LINDE-Spätzli, Rotkraut mit Maroni

Fisch

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

Forellenfilet «Müllerinnenart», Kartoffel und Gemüse 26.00
Sommer wie Winter



Grill ausdeutschen...

Burger,
Mini Würste
Steaks
Spiesse

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

Rasika's grünes Thaicurry pikant mit knackigem Gemüse	18.00
Linde-Spätzli-Pfanne mit Gemüse	18.00
ALPLER MACCARONEN MIT Apfelmues	17.00
Gemüse-Stroganoff mit hausgemachten LINDE-Spätzli	19.00
Cordon Bleu vegetarisch (hausgemacht) Pommes Frites, Grilltomate	22.00

Brote

Schraubenbrot (400 g)	5.00/Stk
Gastrobrot	5.00/Kg
Mini und Partybrötli auf Anfrage	

Dessert

alle hausgemacht

Cremeschnitte - Hausklassiker	5.50
Caramel-Köpfl	8.50
Panna Cotta im Gläsli mit Fruchtspiegel	4.50
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanille-Sauce	8.50
Gebrannte Crème nach altem Hausrezept	8.50
Mousse au Chocolat , hell & dunkel (ab 10 Personen)	10.00



Vacherin Torte – ein Blickfang für Ihr Fest (ab 10 Personen)	11.00
Dessertbuffet zum selber zusammenstellen	2.50/Sorte & Person
Diverse Kuchen von unseren Partner Bäckereien	Preis auf Anfrage
Mini-Dessert im Glas	
Früchte-Mousse/Creme	
Fruchpiess	
Tiramisu	
Sie möchten nichts Süsses?	
Käse-Platte	10.00/Person

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
Stehische für Apéro ohne Tischtuch	10.00/Stk
Stehische 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
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** (Apéritiv, 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:



Badenerstrasse 2, 8104 Weiningen - www.lindeweiningen.ch

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.