

Linde-Catering und 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.

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

Das erfahrene Catering-Team 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 folgende Angebot als Input. Gerne beraten wir Sie individuell. Für weitere Auskünfte oder ein persönliches Gespräch steht Ihnen Maya Grossmann (Gastgeberin) gerne zur Verfügung.

Telefon: 044 750 18 18

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
Kalte Suppe	6
Hauptspeisen: «Gut & Günstig»	6
«Linde-Klassiker»	7
Grill-Fest	8
Spezielles	8
Wildspezialitäten & LINDE-Metzgete	8
Metzgete-Buffer	8
Fisch	9
Vegetarisch und Vegan	9
Brot	10
Hausgemachte Desserts	10
Getränke	10
Mitarbeiter/innen-Einsatz	11
Infrastruktur	11
Equipment	11
Checkliste	13
Konditionen	14
Transportkosten	15
Verrechnung	15

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

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, Rindstatar, Salami, Freilande-Mousse, Gemüse	4.00/Stk.
--	-----------

Beilagen zum Apéritiv

Gemüse-Sticks im Körbli – Saucen: Curry, Meerrettich, Tartar, Knoblauch, Mexicaine, Cocktail oder mit Hummus	2.50/Pers.
Nüssli, Chips und Salzgebäck	1.00/Pers.

Fingerfood warm

Mini-Chäschüechli	2.80/Stk.
Mini-Schinkengipfeli	2.80/Stk.
Chäschüechli und Schinkengipfeli 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.

Frittierter 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	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, ...)	35.00/Pers.
Lassen Sie sich überraschen oder wir beraten Sie gerne.	

Kalte Vorspeisen

Kaltes Plättli (Limmattaler Schinken, Salami, Trockenfleisch, Winzerkäse, garniert)	19.50/Pers.
Fleisch- und Käseplatte reich garniert mit Eispalte und Gurke	18.00/Pers.
Vorspeiseteller aus Fluss & Meer mit Räucherlachs, Forellenfilet, Crevetten, Meerrettichschaum Kapern, garniert mit Toast und Butter	21.00/Pers.
Vegi-Carpaccio Zucchetti, Auberginen, sonnengetrocknete Tomaten, Blumenkohlröschen, Kefen, mariniert mit Balsamico und Olivenöl-Zwiebeln	10.00/Pers.

Salat

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, Croûtons, Tomatengarnitur und diverse Kerne	
Gemischter Salat	10.00

Salatbuffet (inkl. Ei, Croûtons, Schnittlauch und Salatsaucen)

Grüner Salat	2.50/Sorte
Nüsslisalat (saisonal)	und Person
LINDE-Kartoffelsalat	
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	
Gurkensalat	
Randensalat mit Meerrettich	
Rüebliсалat roh	
Maissalat mit Peperoni-Würfeli	
Selleriesalat klassisch	
Kabissalat	
Tropicanasalat (unser Geheim-Tipp)	
Roter Linsensalat	
Fenchelsalat	
Blumenkohlsalat mit Nüssen	
Griechischer Salat	
Couscous-Salat	

Hausgemachte Salat-Saucen: Französisch-, Italienisch-, Senf-Dressing
Salatsauce auf Wunsch in kleinen Flaschen

Suppen

Klassische Suppen

Bouillon mit hausgemachten Flädli	7.50
Bündner Gerstensuppe	9.00
Tomatencremesuppe mit Gin	9.00
Rüebli-Ingwer-Crèmesuppe	9.00
Weininger Riesling Suppe mit Brotcroûtons	9.00
Kürbissuppe (saisonal)	9.00

Kalte Suppe

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 Öpfelmues	18.00
Pot-Au-Feu «Linde-Spatz»	19.50
Rasika's grünes Thaicurry mit Poulet Pikant mit knackigem Gemüse Jasmin-Reis 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, 5pi, 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

«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 Gemüsestängeli	32.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art» mit frischen Champignons, hausgemachte LINDE-Spätzli oder Butterrösti	35.00
Kalbsschnitzel «Wiener Art», Preiselbeeren LINDE-Kartoffelsalat	35.00
Kalbs- (oder Schweins-)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 an 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) Risolékartoffeln, buntes Gemüse	36.00
Burger à discretion (Wild- und Rindfleisch)	24.00

Winzerfleischfondue (ab 10 Personen, 250g/Person) 45.00/Pers.
Rind-, Kalb-, Schwein-, Pouletbrust, Kalbshackbällchen – alles frisch von Hand geschnitten. Pommes Frites, Reis und hausgemachte Saucen (Mexicaine, Tartare, Curry, Knobli) und diverse Beilagen

Grill-Fest

Unseren Grillplausch bieten wir Ihnen im Sommer wie auch im Winter an. Sehr gerne stellen wir Ihnen etwas nach Ihren Wünschen zusammen.

Spezielles

Paella-Pfanne auf Anfrage

Wildspezialitäten & LINDE-Metzgete

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

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

Metzgete-Buffer (ab 20 Personen) 33.00/Pers.
Frische Blut- und Leberwürste (Hausrezept), Burebratwurst mit Böllesauce, Rippli ganz mager, Salzspeck, hausgeräuchte Wurst, Sauerkraut und Weinger Salz-Kartoffeln sowie sälbergmachts Öpfelmues

Wild – ganzes Jahr (aus dem Weinger Wald) 31.00
Reh-Stroganoff an Eierschwämmli rahmsauce, Butter-Rösti oder hausgemachte LINDE-Spätzli

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

Fisch

Zanderfilet gebraten an Kapern-Zitronenbutter serviert mit Kartoffeln und Gemüse	29.00
Black Tiger Crevetten an Sweet Chillisauce mit frischem Koriander und Jasminreis	27.00
Forellenfilet «Müllerinnenart», Kartoffel und Gemüse Sommer wie Winter	26.00

Vegetarisch und Vegan

Rasika's grünes Thaicurry pikant mit knackigem saisonalen Gemüse und Jasmin-Reis	18.00
Rösti mit gartenfrischem Gemüse und Spiegelei frisch ab Hof, im Pfännli serviert	19.50
Linde-Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen	18.00
Gemüse-Omelette mit frischem Gemüse	19.00
Gemüse-Stroganoff serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli	19.00
LINDE-Vegi-Teller Frische Pilze an leichter Kräuterrahmsauce serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli, Gemüse-Trio, Preiselbeerapfel und Bananenkroketten	28.50
Äpler-Magronen mit Öpfelmues	17.00
Cordon Bleu vegetarisch (hausgemacht) Pommes Frites, Grilltomate	22.00

*Dies ist nur eine kleine Auswahl unserer Gerichte – Ihre Wünsche erfüllen wir gerne.
Die Beilagen können gerne auch ausgewechselt werden.*

Garstufen		Herkunftsländer			
bleu	blutig, roh	Rind	Uruguay/Paraguay/Argentinien	Zander	Deutschland (04/05)
saignon	halb roh (gebraten)	Schwein	Schweiz	Lachs	Norwegen (05/27)
Medium	rosa	Kalb	Schweiz	Crevetten	Vietnam (04)
a point	¾ durch (gebraten)	Poulet	Schweiz	Hirsch	Schweiz/Österreich/EU
bien cuit	durch (gebraten)	Lamm	Irland/Australien	Reh	Schweiz/Österreich/EU

Brot

Schraubenbrot (400 g)	5.00/Stk.
Gastrobrot	5.00/kg
Mini- und Partybrötli	auf Anfrage

Hausgemachte Desserts

Crèmeschnitte – Unser Klassiker	5.50
Caramel-Köpfli	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
Mini-Dessert im Glas	2.50
Frucht-Mousse oder Crème (saisonal)	10.00
Frischer Fruchtsalat	8.50
Fruchtspiess	2.50/Stk.
Schichtendessert (Z.Bsp. Cantucci, Mango und Jogurt)	8.50
Tiramisu	10.00
Käse-Platte	10.00/Pers.
Vacherin Torte – ein Blickfang für Ihr Fest (ab 10 Personen)	11.00
Stellen Sie Ihr Dessertbuffet selber zusammen	2.50/Sorte und Person
Diverse Kuchen von unseren Partner Bäckereien	Preis auf Anfrage

Getränke

Weinangebot gemäss separater Karte

Kaffee/Tee	3.00/Tasse
Diverse Sorten Tee	3.00/Tasse
inkl. Kaffeerahm, Zucker und Assugrin	

Weitere Getränke sind auf Anfrage erhältlich

Mitarbeiter/innen-Einsatz

Service/Koch/Fahrer	59.00/Std.
Chef de 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.
Stehtische für Apéro ohne Tischtuch	10.00/Stk
Stehtische 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.
Porzellanständler 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 und Besteck, Kaffeetassen und -teller, alle Grössen	5.00/Pers.
Salz- und Pfeffermühle, Zahnstocher, Aschenbecher, Abfallentsorgung (sämtliches Geschirr inkl. Reinigung), pauschal	
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.
Zusätzlicher Kühlwagen (Kühlschrank auf Räder)	300.00/Tag

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
Verlängerung (Anlass dauert länger als um Mitternacht)	
Wird 1:1 weiterverrechnet, ab 60.00	

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

Checkliste

- Abfall** (Abfallbehälter, getrennte Sammlungen: Alu, PET-Flaschen, kompostierbares)
- Ansprache** **Anwohner** (informieren) **Apéritif**
- Art des Anlasses** **Arzt, Tel.** _____ **Attraktionen**
- Aufträge** (Einrichten, Aufräumen) **Ausweichdatum**
- Bar** (Apéritiv, Ausschank, Kaffee) **Begrüssung**
- Handicaperte Gäste** (Zugang, Parkplätze) **Beleuchtung**
- Bestuhlung** (Stühle, Festbänke) **Bewachung** **Bewilligung**
- Blumen** **Budget** **Bühne**
- Dank** **Datum** **Dekoration**
- Ehrengäste** **Einladungen** **Einsatzplan**
- Elektriker** **Erste Hilfe**
- Erreichbarkeit, Tel.** _____ **Essen**
- Festzelt** **Feuerwehr** (Telefon 118) **Fotoapparat**
- Garderobe** **Gästeliste** **Gedeck**
- Getränke** (Alkoholfrei, Mineral, Jus) **Haftpflicht** **Handwerker**
- Inserat** **Kaffee** **Kinder**
- Kinderhütendienst** **Kühlanlagen**
- Künstlerverpflegung** **Lärm**
- Lautsprecheranlagen** **Materiallager**

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Materiallieferung | <input type="checkbox"/> Materialliste | |
| <input type="checkbox"/> Menü | <input type="checkbox"/> Menudruck | <input type="checkbox"/> Mikrofon |
| <input type="checkbox"/> Mitternachtsimbiss | <input type="checkbox"/> Musik | <input type="checkbox"/> Namensliste |
| <input type="checkbox"/> Notfalltelefon | <input type="checkbox"/> Ordnungsdienst | <input type="checkbox"/> Ortsplan |
| <input type="checkbox"/> Parkplätze | <input type="checkbox"/> Personal | <input type="checkbox"/> Plakate |
| <input type="checkbox"/> Podium | <input type="checkbox"/> Presse | <input type="checkbox"/> Programm |
| <input type="checkbox"/> Rauchwaren | <input type="checkbox"/> Ruhestörung | <input type="checkbox"/> Samariter |
| <input type="checkbox"/> Scheinwerfer | <input type="checkbox"/> Schlechtwettervariante | <input type="checkbox"/> Spiele (Preise) |
| <input type="checkbox"/> Tanzfläche | <input type="checkbox"/> Tischnummer | <input type="checkbox"/> Tischplan |
| <input type="checkbox"/> Tischreservierung | <input type="checkbox"/> Tombola | <input type="checkbox"/> Transporte |
| <input type="checkbox"/> Trinkgeld | <input type="checkbox"/> Unfallversicherung | |
| <input type="checkbox"/> Verlängerungen | <input type="checkbox"/> Versicherungen | <input type="checkbox"/> Verträge |
| <input type="checkbox"/> Verspätung | <input type="checkbox"/> Wasser | <input type="checkbox"/> WC |
| <input type="checkbox"/> Wegweiser | <input type="checkbox"/> Weine | <input type="checkbox"/> Wirtepatent |
| <input type="checkbox"/> Zahlungsmodus | <input type="checkbox"/> Zapfstelle | <input type="checkbox"/> Zeitplan |
| <input type="checkbox"/> Zelt | | |

Offene Punkte:

Konditionen

Diese Preisliste ist gültig ab 1. Januar 2021 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.

Die Preise verstehen sich in CHF exkl. MWST.