

# Linde-Catering und Party-Service

## In der Linde trifft Erfahrung auf Innovation

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, Zubereitung, Technik, etc.)

Betrachten Sie das folgende Angebot als Input. Gerne beraten wir Sie individuell. Für weitere Auskünfte oder ein persönliches Gespräch steht Ihnen Martina Kohler oder Maya Grossmann gerne zur Verfügung.

Telefon 044 750 18 18 | [info@lindeweiningen.ch](mailto:info@lindeweiningen.ch)



# Inhalt – Übersicht

<b>Apéro</b>	
<b>Apéro Fingerfood I kalt</b>	<b>3</b>
Fleisch & Fisch	3
Vegetarisch	3
Vegan	3
Sandwich	3
Focaccia mit diversen Füllungen	3
Beilagen zum Apéritiv	3
<b>Apéro Fingerfood I warm</b>	<b>4</b>
Fleisch & Fisch	4
Vegetarisch	4
Vegan	4
Mitternachts-Imbiss	4
<b>Apéro-Kombi &amp; Apéro Riche</b>	<b>4</b>
<b>Vorspeisen I kalt</b>	<b>5</b>
<b>Salat</b>	<b>5</b>
<b>Salatbuffet (inkl. Ei, Croûtons, Schnittlauch und Salatsaucen)</b>	<b>5</b>
<b>Suppen</b>	<b>6</b>
Kalte Suppen	6
<b>Hauptspeisen «Gut &amp; günstig»</b>	<b>7</b>
«Linde-Klassiker»	8
<b>Grill-Fest</b>	<b>9</b>
<b>Winzerfleischfondue (ab 10 Personen, 250g/Person)</b>	<b>9</b>
<b>Spezielles</b>	<b>9</b>
<b>Wildspezialitäten &amp; LINDE-Metzgete</b>	<b>9</b>
Metzgete-Buffer (ab 20 Personen)	9
<b>Fisch</b>	<b>10</b>
<b>Vegetarisch und Vegan</b>	<b>10</b>
Transportkosten	13
Verrechnung	13
<b>Checkliste</b>	<b>104</b>

## Apéro Fingerfood | kalt

### Fleisch & Fisch

Datteln mit frisch angebratenem Bratspeck umwickelt	2.00/Stk.
Melone mit Rohschinken-Spiessli	2.00/Stk.
Tortilla-Wrap mit Lachs und Meerrettich	2.00/Stk.
Mini-Pastetli mit Thon-Füllung	2.00/Stk.
Crevetten-Cocktail	3.00/Stk.

### Vegetarisch

Mediterranes Gemüsespiessli mit Oliven, Peperoni, Mozzarella und getrockneten Tomaten	2.00/Stk.
Spiessli mit Mozzarella, Cherry-Tomätli und Basilikum	2.00/Stk.
Käse-Spiessli mit Trauben	2.00/Stk.
Tortilla-Wrap mit Kräuter-Cantadou, Ruccola und gehackten Tomaten	2.00/Stk.

### Vegan

Crostini mit Hummus	2.00/Stk.
Falafel-Spiessli	2.80/Stk.
Chicorée-Schiffchen gefüllt mit Couscous-Salat	2.80/Stk.

### **Sandwich**

Gefüllte mini Sandwich bunt gemischt	2.80/Stk.
Gefüllte midi Sandwich bunt gemischt	4.50/Stk.
Gefüllte maxi Sandwich bunt gemischt	6.50/Stk.

### **Focaccia mit diversen Füllungen**

Käse, Fleisch oder Lachs	2.50/Stk.
--------------------------	-----------

### **Beilagen zum Apéritiv**

Gemüse-Sticks im Gläsli. Saucen: Curry, Meerrettich, Tartar, Knoblauch, Mexicaine, Cocktail oder mit Hummus	2.50/Pers.
--	------------

Nüssli, Chips und Salzgebäck	1.00/Pers.
------------------------------	------------

## Apéro Fingerfood | warm

### Fleisch & Fisch

Mini-Schinkengipfeli	2.80/Stk.
Assortiertes Blätterteiggebäck (diverse Sorten)	2.80/Pers.
Linde-Meatballs mit hausgemachten Saucen: Curry, Meerrettich, Tartar, Knoblauch, Mexicaine, Cocktail	1.80/Stk.
Satayspiess an Rasika's Erdnuss-Sauce	4.00/Stk.
Quiche Lorraine (Zwiebel-Speckkuchen)	2.80/Stk.
Poulet-Ailerons grilliert mit Dippsauce	3.00/Stk.
Wiedikerli-Rostbratwurst-Spiessli	3.00/Stk.
Black Tiger Crevetten «Japan Style» im Kokosmantel	3.80/Stk.
Zander-Fisch-Knusperli im Bierteig mit hausgemachter Tartarsauce	4.50/Port.

### Vegetarisch

Mini-Chäschüechli	2.80/Stk.
Raclette-Kartoffeln	2.80/Stk.
Champignon-Gruyère Kuchen	2.80/Stk.
Curry-Balls	2.00/Stk.
Hausgemachte Gemüse-Frühlingsrolle mit Sweet Chillisauce	2.50/Stk.

### Vegan

Zucchinirollchen mit Couscous	1.80/Stk.
Sushi Reisbällchen	1.80/Stk.
Vegane Hackbällchen mit Tomaten-Chillisauce	1.80/Stk.

### **Mitternachts-Imbiss**

Heisse Wienerli oder Schweinswürstli •	4.00/Paar
Gulaschsuppe •	9.00/Pers.
Original Bündner Gerstensuppe •	9.00/Pers.
Chili con carne •	15.00/Pers.
Chili sin carne • •	13.00/Pers.



### **Apéro-Kombi & Apéro Riche**

Heiss, kalt, salzig, süss, fruchtig, währschaft,  
leicht, Fleisch, Fisch, Vegi...

Lassen Sie sich überraschen – wir beraten  
Sie gerne.

39.00/Pers. gesättigt

26.00/Pers. Apéro-Begleitung

## Vorspeisen | kalt

<b>Kaltes Plättli</b> Limmattaler Rohschinken, Salami, Trockenfleisch, Winzerkäse, schön garniert	15.00/Pers.
<b>Vorspeisenteller aus Fluss &amp; Meer</b> mit Räucherlachs, Forellenfilet, Crevetten, Meerrettichschaum Kapern, garniert mit Toast und Butter	21.00/Pers.
<b>Vorspeisenteller Vegi-Carpaccio</b> Käse, Pilz, gegrillte Zucchetti, Auberginen, Peperoni, Tomaten mit Basilikumpesto	10.00/Pers.

## Salat

Menusalat	5.50
Grüne gartenfrische Blattsalate mit Cherry-Tomätli	7.50
Nüsslisalat mit gehacktem CH-Freiland-Ei (saisonal)	10.50
Salat «nach Art des Küchenchefs», bunte Salate, Croûtons, Körner Eispalte, Tomate, Rübli	9.00
Gemischter Salat (5 Sorten)	10.00

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

Grüner Salat	2.50/Sorte
Nüsslisalat (saisonal)	und Person
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	
Griechischer Salat mit Feta, Peperoni, Gurken, Tomaten und Zwiebeln	
Gurkensalat an Dill-Quarksauce	
Randensalat mit frischem Meerrettich	
Rüblisalat mit Sesam an weissem Acetto	
Maissalat mit Peperoni-Würfeli an Curry-Mayo-Sauce	
Selleriesalat Waldorf mit Baumnüssen und Ananas	
Kabissalat an LINDE-Senfsauce	
Tropicanasalat (unser Geheim-Tipp)	
Roter Linsensalat	
Rettich-Salat	
Fenchelsalat mit Kraut	
Blumenkohlsalat an French-Dressing	
LINDE-Kartoffelsalat	
Couscous-Salat mit Tomaten, Gurken und Minzen	

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

## Suppen

Bouillon mit hausgemachten Flädli	7.50
Tomatencrèmesuppe	9.00
Rüebli-Ingwer-Crèmesuppe	9.00
Weininger Riesling Suppe mit Brotcroûtons	9.00
Pikante Maissuppe	9.00
Sellerie-Birnensuppe	9.00
Brotsuppe	9.00
Randen-Kokossuppe	9.00
Gerstensuppe	9.00
Spargelcrèmesuppe (saisonal)	9.00
Kürbissuppe (saisonal)	9.00
Maronisuppe (saisonal)	9.00

## Kalte Suppen

Gemüsesuppe «Gazpacho Andaluz»	9.00
Gurkensuppe mit Mangowürfeln	9.00
Tomatensuppe	9.00
Melonensuppe mit Minze (saisonal)	9.00

Saisonale Suppe nach Wunsch (ab 10 Pers.)



## Hauptspeisen «Gut & günstig»

<b>Poulet-«Stroganoff»</b> an einer raffinierten Paprikarahmsauce hausgemachte LINDE-Spätzli	22.50
<b>Kalbshackbraten an Dijonsenfauce</b> , hausgemachte LINDE-Spätzli	22.00
<b>Rasika's grünes Thaicurry mit Poulet</b> Pikant mit knackigem Gemüse Jasminreis und Poulet	22.00
<b>Truten «Piccata»</b> Spaghetti, Tomatensauce und frisch geriebener Parmesan	22.00
<b>Burehamme heiss</b> , ganz mager, mild gesalzen und LINDE-Kartoffelsalat	22.00
<b>Geschnetzeltes Schweinefleisch</b> nach Grossmutter Art mit Waldpilzen, Kartoffelstock oder hausgemachten LINDE-Spätzli	21.50
<b>Rinds Ghackets</b> mit Hörnli frisch geriebener Parmesan und sälbergmachts Öpfelmues	18.00
<b>Schweinsrahmschnitzel</b> mit Nüdeli oder hausgemachten LINDE-Spätzli	19.00
<b>Delikatess-Fleischkäse</b> frisch aus dem Ofen LINDE-Kartoffelsalat	17.00
<b>Spaghetti Plausch à discrétion</b> (ab 10 Personen) «all you can eat»: Bolognese-, Napoli- und Carbonara-Saucen, Pesto, Landjäger (Tomaten und Bauernschüblig), Nicotera (Poulet und Steinpilz-Rahmsauce), frisch geriebener Parmesan	24.00



## «Linde-Klassiker»

<b>Ofenfrischer Kalbsbraten</b> (unser Mittags-Menu 3-HIT seit 1946) mit Rosmarinjus, Kartoffelstock und Saisongemüse	28.50
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»</b> mit frischen Champignons, hausgemachte LINDE-Spätzli oder Butterrösti	35.00
<b>Kalbsschnitzel «Wiener Art»,</b> LINDE-Kartoffelsalat und Preiselbeeren	35.00
<b>Kalbs- (oder Schweins-) Cordon-Bleu «Linde»</b> mit Rohschinken und Winzerkäse gefüllt, Wedges oder Rosmarinkartoffeln und Gemüsebouquet	39.00
<b>Kalbssteak am Stück gebraten</b> Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	49.00
<b>Rindsfilet-Gulasch «Stroganoff»</b> an einer raffinierten Paprikarahmsauce hausgemachte LINDE-Spätzli	40.00
<b>Entrecôte am Stück gebraten,</b> Sauce Bernaise oder Kräuterbutter Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	39.00
<b>Rindsfilet vom Mittelstück</b> an Cabernet-Sauvignon-Sauce Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	52.00
<b>Lamm-Rückenfilet</b> an Rotweinjus, Kartoffelgratin und Bohnenbündeli	38.00
<b>Maispoulardenbrust</b> auf Calvados Sauce, hausgemachte LINDE-Spätzli und Gemüsebouquet	28.50
<b>Schweinsmedaillon</b> an Pfefferrahmsauce Butterreis und Gemüsebouquet	36.00
<b>Kalbs-Saltimbocca</b> mit Weissweinisotto	35.00





## Grill-Fest

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



Als Highlight an Ihrem nächsten Anlass empfehlen wir den Meter-Grill.

## Winzerfleischfondue (ab 10 Personen, 250g/Person) 45.00

Rind-, Kalb-, Schwein-, Pouletbrust, Kalbshackbällchen – alles frisch von Hand geschnitten. Pommes Frites, Reis und hausgemachte Saucen (Mexicaine, Tartare, Curry, Knoblauch) und diverse Beilagen

## Spezielles

Paella-Pfanne

auf Anfrage

Saisonal  
September bis Februar

## Wildspezialitäten & LINDE-Metzgete

### Metzgete-Buffer (ab 20 Personen)

33.00

Frische Blut- und Leberwürste (Hausrezept), Burebratwurst mit Böllesauce, Rippli ganz mager, Salzspeck, hausgeräuchte Wurst, Sauerkraut und Weinger Salzkartoffeln sowie sälbergmachts Öpfelmues

### Wild aus dem Weinger Wald

31.00

Reh-Stroganoff an Eierschwämmli rahmsauce, Butterrösti oder hausgemachte LINDE-Spätzli

Hirsch-Entrecôte an Waldpilzsauce, hausgemachte LINDE-Spätzli, Rotkraut mit Maroni

38.00

Hirsch-Médailon, rosa gebraten, Eierschwämmli mit verschiedenen Kräutern in Butter sautiert, hausgemachte LINDE-Spätzli und Rosenkohl

41.00

Weinger-Wild-Burger mit Rehfleisch vom Weinger Altberg, serviert mit Kabis-Salat, LINDE-Haus-Sauce und Ofenkartoffeln

22.50

## Fisch

<b>Zanderfilet</b> gebraten an Kapern-Zitronenbutter serviert mit Kartoffeln und Gemüse	29.00
<b>Black Tiger Crevetten</b> an Sweet Chillisauce mit frischem Koriander und Jasminreis	27.00
<b>Forellenfilet</b> «Müllerinnenart», Kartoffel und Gemüse Salzkartoffeln und Gemüsebouquet	26.00

## Vegetarisch und Vegan

<b>Rasika's grünes Thaicurry</b> pikant mit knackigem saisonalen Gemüse und Jasmin-Reis   <b>vegan</b>	18.00
<b>Rösti</b> mit gartenfrischem Gemüse und Spiegelei frisch ab Hof, im Pfännli serviert	19.50
<b>Linde-Spätzlipfanne</b> mit Gemüse und Pilzen	18.00
<b>Gemüse-Omelette</b> mit frischem Gemüse	19.00
<b>Gemüse-Stroganoff</b> serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli	19.00
<b>Gemüse-Curry</b> mit Nudeln	19.00
<b>Äpler-Magronen</b> mit sälbergmachtem Öpfelmues	17.00
<b>Cordon Bleu mit Gemüse</b> (hausgemacht), Wedges, Grilltomate	22.00
<b>Tofu-Sweet and Sour</b> mit Jasminreis	19.00

***Dies ist nur eine kleine Auswahl unserer Gerichte – Ihre Wünsche erfüllen wir gerne.  
Die Beilagen können gerne auch ausgewechselt werden oder lassen Sie sich von unserer  
Restaurantkarte inspirieren.***

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 (1 kg)	5.00/kg
Goldbürli	auf Anfrage

## Hausgemachte Desserts

<b>Caramel-Köpfli</b>	8.50
<b>Panna Cotta</b> im Gläsli mit Fruchtspiegel (z.Bsp. Passionsfrucht oder Waldbeeren)	4.50
<b>Limetten-Crème</b> im Gläsli	4.50
<b>Himbeer-Tiramisu</b>	4.50
<b>Crèmeschnitte</b>	5.50
<b>Ofenfrischer Apfelstrudel</b> mit Vanille-Sauce gross	8.50
<b>Gebrannte Crème</b> nach altem Hausrezept gross	8.50
<b>Mousse au Chocolat</b> , hell & dunkel (ab 10 Personen)	10.00
<b>Frischer Fruchtsalat</b>	8.50
<b>Fruchtspiess midi</b>	2.50/Stk.
<b>Brownies</b>	2.50/Stk.
<b>Schichtendessert</b> (z.B. Mango oder Erdbeer, Cantucci und Jogurt)	8.50
<b>Tiramisu</b>	10.00
<b>Käse- Teller oder Platte</b> (Feigen, Nüsse, Birebrot, Senf, Trauben)	10.00/Pers.
<b>Vacherin Torte</b> – ein Blickfang für Ihr Fest (ab 10 Personen)	11.00
Kuchen oder Blechkuchen (Rüebli, Zitrone)	2.50/Stk
<b>Stellen Sie Ihr Dessertbuffet</b> selber zusammen z.Bsp. in kleinen Gläsli mit Schichtdesserts	2.50/Sorte und Person
<b>Diverse Kuchen</b> von unseren Partner Bäckereien	Preis auf Anfrage



## Getränke

Wein, Bier und Softgetränke gemäss separater Karte

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

Weitere Getränke sind auf Anfrage erhältlich.

## 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	25.00/Stk.
inkl. Hussen für Galadiner auf Anfrage (div. Farben)	
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 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 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 mit Sockel	15.00/Stk.
Steh-Aschenbecher gross inkl. Abfallbehälter	10.00/Stk.
Zusätzlicher Kühlwagen (Kühlschrank auf Räder)	auf Anfrage

## Equipment

Musikanlage, Lichtanlage, Beleuchtung usw. auf Anfrage

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

## 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)*

---

## Konditionen

Diese Preisliste ist gültig ab 1. Januar 2022 und ersetzt alle früheren Angebots- und Preislisten. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

### Transportkosten

Unsere Lieferungen erfolgen mit einem Catering-Auto 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.

Preiserhöhungen von Rohstoffen, Gemüse, Fleisch infolge Weltlage behalten wir uns vor.

Die Preise verstehen sich in CHF exkl. MWST.

## Checkliste

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> <b>Abfall</b> (Abfallbehälter, getrennte Sammlungen: Alu, PET-Flaschen, kompostierbares ) | <input type="checkbox"/> <b>Anwohner</b> (informieren)  | <input type="checkbox"/> <b>Apéritif</b>        |
| <input type="checkbox"/> <b>Ansprache</b>  | <input type="checkbox"/> <b>Arzt, Tel.</b> _____        | <input type="checkbox"/> <b>Attraktionen</b>    |
| <input type="checkbox"/> <b>Art des Anlasses</b>   | <input type="checkbox"/> <b>Ausweichdatum</b>           | <input type="checkbox"/> <b>Beleuchtung</b>     |
| <input type="checkbox"/> <b>Aufträge</b> (Einrichten, Aufräumen)   | <input type="checkbox"/> <b>Begrüssung</b>              | <input type="checkbox"/> <b>Bewilligung</b>     |
| <input type="checkbox"/> <b>Bar</b> (Apéritiv, Ausschank, Kaffee)  | <input type="checkbox"/> <b>Bewachung</b>               | <input type="checkbox"/> <b>Bühne</b>           |
| <input type="checkbox"/> <b>Handicaperte Gäste</b> (Zugang, Parkplätze)  | <input type="checkbox"/> <b>Budget</b>                  | <input type="checkbox"/> <b>Dekoration</b>      |
| <input type="checkbox"/> <b>Bestuhlung</b> (Stühle, Festbänke)   | <input type="checkbox"/> <b>Datum</b>                   | <input type="checkbox"/> <b>Einsatzplan</b>     |
| <input type="checkbox"/> <b>Blumen</b>   | <input type="checkbox"/> <b>Einladungen</b>             | <input type="checkbox"/> <b>Essen</b>           |
| <input type="checkbox"/> <b>Dank</b>   | <input type="checkbox"/> <b>Erste Hilfe</b>             | <input type="checkbox"/> <b>Fotoapparat</b>     |
| <input type="checkbox"/> <b>Ehrengäste</b>   |   | <input type="checkbox"/> <b>Gedeck</b>          |
| <input type="checkbox"/> <b>Elektriker</b>   |   | <input type="checkbox"/> <b>Handwerker</b>      |
| <input type="checkbox"/> <b>Erreichbarkeit, Tel.</b> _____   |   | <input type="checkbox"/> <b>Kinder</b>          |
| <input type="checkbox"/> <b>Festzelt</b>   | <input type="checkbox"/> <b>Feuerwehr</b> (Telefon 118) | <input type="checkbox"/> <b>Mikrofon</b>        |
| <input type="checkbox"/> <b>Garderobe</b>  | <input type="checkbox"/> <b>Gästeliste</b>              | <input type="checkbox"/> <b>Namensliste</b>     |
| <input type="checkbox"/> <b>Getränke</b> (Alkoholfrei, Mineral, Jus)   | <input type="checkbox"/> <b>Haftpflicht</b>             | <input type="checkbox"/> <b>Ortsplan</b>        |
| <input type="checkbox"/> <b>Inserat</b>  | <input type="checkbox"/> <b>Kaffee</b>                  | <input type="checkbox"/> <b>Plakate</b>         |
| <input type="checkbox"/> <b>Kinderhütendienst</b>  | <input type="checkbox"/> <b>Kühlanlagen</b>             | <input type="checkbox"/> <b>Programm</b>        |
| <input type="checkbox"/> <b>Künstlervspflegung</b>   | <input type="checkbox"/> <b>Lärm</b>                    | <input type="checkbox"/> <b>Samariter</b>       |
| <input type="checkbox"/> <b>Lautsprecheranlagen</b>  | <input type="checkbox"/> <b>Materiallager</b>           | <input type="checkbox"/> <b>Spiele</b> (Preise) |
| <input type="checkbox"/> <b>Materiallieferung</b>  | <input type="checkbox"/> <b>Materialliste</b>           | <input type="checkbox"/> <b>Tischplan</b>       |
| <input type="checkbox"/> <b>Menü</b>   | <input type="checkbox"/> <b>Menudruck</b>               | <input type="checkbox"/> <b>Transporte</b>      |
| <input type="checkbox"/> <b>Mitternachtsimbiss</b>   | <input type="checkbox"/> <b>Musik</b>                   | <input type="checkbox"/> <b>Verträge</b>        |
| <input type="checkbox"/> <b>Notfalltelefon</b>   | <input type="checkbox"/> <b>Ordnungsdienst</b>          | <input type="checkbox"/> <b>WC</b>              |
| <input type="checkbox"/> <b>Parkplätze</b>   | <input type="checkbox"/> <b>Personal</b>                | <input type="checkbox"/> <b>Wirtepatent</b>     |
| <input type="checkbox"/> <b>Podium</b>   | <input type="checkbox"/> <b>Presse</b>                  | <input type="checkbox"/> <b>Zeitplan</b>        |
| <input type="checkbox"/> <b>Rauchwaren</b>   | <input type="checkbox"/> <b>Ruhestörung</b>             |   |
| <input type="checkbox"/> <b>Scheinwerfer</b>   | <input type="checkbox"/> <b>Schlechtwettervariante</b>  |   |
| <input type="checkbox"/> <b>Tanzfläche</b>   | <input type="checkbox"/> <b>Tischnummer</b>             |   |
| <input type="checkbox"/> <b>Tischreservierung</b>  | <input type="checkbox"/> <b>Tombola</b>                 |   |
| <input type="checkbox"/> <b>Trinkgeld</b>  | <input type="checkbox"/> <b>Unfallversicherung</b>      |   |
| <input type="checkbox"/> <b>Verlängerungen</b>   | <input type="checkbox"/> <b>Versicherungen</b>          |   |
| <input type="checkbox"/> <b>Verspätung</b>   | <input type="checkbox"/> <b>Wasser</b>                  |   |
| <input type="checkbox"/> <b>Wegweiser</b>  | <input type="checkbox"/> <b>Weine</b>                   |   |
| <input type="checkbox"/> <b>Zahlungsmodus</b>  | <input type="checkbox"/> <b>Zapfstelle</b>              |   |
| <input type="checkbox"/> <b>Zelt</b>   |   |   |

Offene Punkte:

---



---



---