



Bankett und Seminar

Wir machen aus Ihren Anlässen ein kulinarisches Fest!

So manchem Anlass gilt es einen besonderen Rahmen zu verleihen. Das LINDE-Weiningen-Team 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 Linde-Team berät Sie gerne in allen Belangen und garantiert einen reibungslosen Ablauf, damit Sie entspannt die Zeit mit Ihren Gästen verbringen können.

Betrachten Sie das untenstehende Angebot als Input. Gerne beraten wir Sie individuell. Für weitere Auskünfte oder ein persönliches Gespräch, steht Ihnen Maya Grossmann (Gastgeberin) oder Pia Langenegger (Chef de Service) gerne zur Verfügung.

- Per Telefon: 044 750 18 18
- Per E-Mail: info@lindeweiningen.ch





Inhalt - Übersicht

Apéro Häppchen	3
Sandwiches	3
Baguettino-Tranchen	3
Beilagen zum Apéritiv	3
Frittiertes Fingerfood	4
Salate	4
Apéro-Kombi	5
Klassische Suppen	6
„Gut & Günstig“	6
„Linde-Klassiker“	7
Wildspezialitäten	9
Metzgete-Buffer	9
Winzer-Fleisch-Fondue (ab 10 Personen)	9
Fleischlose Gerichte	10
Unsere Desserts - hausgemacht	11
Sitzungen und Seminare	12
Konditionen	13
Verrechnung	13



Fingerfood kalt

Apéro Häppchen

Spiessli mit Mozzarella, Cherry-Tomätli und Basilikum	2.80/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	2.50/Stk

Sandwiches

Mit Salami, Schinken, Käse, Fleischkäse (Brot auf Absprache)	5.00/Stk
Mit Bündnerfleisch	7.00/Stk
Gefüllte Mini Sandwiches bunt gemischt	2.80/Stk

Baguettino-Tranchen

Belegt mit Roastbeef, Rindstartar, Lachs	4.50/Stk
Belegt mit Salami, Schinken, Freilandei-Mousse, Bergkäse, Gemüse	3.50/Stk

Beilagen zum Apéritiv

Gemüse-Sticks im Körbli mit diversen hausgemachten Saucen zur Auswahl: Curry, Meerrettich, Tartar, Knoblauch, Mexicaine (Körbli für 4 Personen)	2.80/Person
---	-------------

Nüssli, Chips und Salzgebäck	2.00/Pers
------------------------------	-----------

Fingerfood warm

Mini-Chäschüechli	3.00/Stk
Mini-Schinkengipfeli (auf Wunsch auch grosse Chäschüechli & Schinkengipfeli)	3.00/Stk Preis auf Anfrage
Ofenfrisches Blätterteiggebäck - verschiedene Sorten	2.80/Person



Linde-Meatballs (Kalb) mit diversen hausgemachten Saucen <i>Curry, Meerrettich, Tartar, Knoblauch, Mexicaine</i>	2.00/Stk
Satayspiess (Poulet) an Rasika's Erdnuss-Sauce	4.00/Stk

Frittiertes Fingerfood

Mini Spring-Rolls mit Sauce Mexicaine (Vegi)	2.00/Stk
Black Tiger Crevetten fein gewürzt und frisch gebraten	3.50/Stk
Black Tiger Crevetten „Japan Style“ im Kokosmantel	4.00/Stk
Egli-Fisch-Knusperli im Bierteig, mit hausgemachter Tartarsauce im Körbli serviert (für 4 Personen)	5.00/Pers

Kalte Vorspeisen

Kaltes Plättli	22.50
Limmattaler Rohschinken, gekochter Schinken, Salami, Trockenfleisch, Winzerkäse, garniert, Brot	
Linde Brättli	16.50
Buuräschüblig, Winzerkäse zum selber schneiden mit Garnituren, Brot	
Antipasti Teller	19.00
Grillgemüse in feiner Olivenmarinade, Pilze, garniert mit einem Ziegenkäse mit Honigkruste (Vegi), Baguette	
Vorspeiseteller aus Fluss & Meer	23.00
Mit Räucherlachs, Forellenfilet, Crevetten, Meerrettichschaum Kapern, garniert, Toast und Butter	

Salate

Menusalat	5.50
Verschiedene gartenfrische Blattsalate mit Cherry-Tomätli	9.00
Nüsslisalat mit gehacktem CH-Freiland-Ei (saisonal)	12.50
Salat „nach Art des Küchenchefs“	9.50
Bunte Salate, Croutons, Tomatengarnitur und diversen Kernen Gemischter Salat	



Apéro-Riche

Apéro-Kombi

10 Stück pro Person

35.00/Person

(salzig, scharf, mild, flüssig, sauer, süss, vegi,)

lassen Sie sich überraschen oder wir beraten Sie gern

Salatbuffet

Schüsseln zum selber zusammenstellen

2.50/Sorte & Person

ab 10 Personen

LINDE-Kartoffelsalat (lauwarm)

Blattsalate

Nüsslisalat (saisonal)

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Gurken nach Art des Hauses

Randen mit Meerrettich

Rüebli roh

Mais mit feinen Pepperoni-Würfeli

Sellerie klassisch

Kabis

Tropicana (unser Geheim-Tipp)

Rote Linsen

Kernenmix

Gehacktes Ei und Croutons

Hausgemachte Salat-Saucen

Französisch-, Italienisch-, Senf-, Walnuss Dressing



Suppen

Klassische Suppen

Bündner Gerstensuppe	8.00
Französische Zwiebelsuppe	8.00
Tomatencremesuppe mit Gin	9.50
Bouillon mit hausgemachten Flädli	9.50
Rüebli-Ingwer-Cremesuppe	9.50
Kürbissuppe mit frischem Ingwer mit Kokosmilch (L)	12.50
Weininger Rieslingsuppe mit Brotcroutons	12.50

Kalte Suppen an heissen Tagen:

Gemüsesuppe (Gazpacho Andaluz)	9.50
Gurkensuppe	9.50

Hauptspeisen

„Gut & Günstig“

Spaghetti Plausch „all you can eat“ (ab 10 Personen) „so viel Sie mögen“, Bolognese-, Napoli , Pesto und Carbonara-Saucen, frisch geriebener Parmesan	24.00
Kalbshackbraten an Dijonsensauce hausgemachte LINDE-Spätzli	24.50
Rinds g' Hackets mit Hörnli frisch geriebener Parmesan und sälbergmachts Oepfelmues	19.50
Pot-Au-Feu „Linde-Spatz“	21.00
Rindssaftgoulasch und hausgemachte LINDE-Spätzli	24.00
Rasika's grünes Thaicurry mit Poulet Pikant mit knackigem Gemüse	24.50



Poulet „Stroganoff“ an einer raffinierten Paprikarahmsauce hausgemachte LINDE-Spätzli	23.00
Truten „Piccata“ Spaghetti, Tomatensauce und frisch geriebener Parmesan	24.00
Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli oder hausgemachten LINDE Spätzli	19.50
Delikatess-Fleischkäse frisch aus dem Ofen LINDE-Kartoffelsalat	19.00
Burehamme heiss , ganz mager und mild gesalzen LINDE-Kartoffelsalat und grüner Salat	24.00
Geschnetzeltes Schweinefleisch nach Grossmutter Art mit Waldpilzen, Kartoffelstock oder hausgemachten LINDE-Spätzli	24.00
„Linde-Klassiker“ Ofenfrischer Kalbsbraten (unser Mittags-Menu 3-HIT seit 1946) mit Rosmarinjus, Kartoffelstock, Blattspinat-Paupiette und Rüepli	29.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ mit frischen Champignons hausgemachte LINDE-Spätzli oder Butterrösti	39.00
Kalbsschnitzel „Wiener Art“ , Preiselbeeren LINDE-Kartoffelsalat	39.00
Kalbs-Cordon-Bleu „Linde“ mit Rohschinken und Winzerkäse gefüllt, Pommes Frites, Gemüsebouquet	43.00



Rindsfilet-Gulasch „Stroganoff“ an einer raffinierten Paprikarahmsauce Hausgemachte LINDE-Spätzli	42.50
Entrecôte am Stück gebraten , Sauce Béarnaise Gratin Dauphinois und Gemüsebouquet	44.00
Château Briand (ab 2 Personen) in zwei Gängen serviert Rindsfilet 220g – das Herzstück vom Filet, Sauce Béarnaise und Kräuterbutter, 4 verschiedene Saisongemüse und Beilagen nach Wahl	67.00
Les Trois-Filet „Linde“ (in drei Gängen serviert) Kalbsfilet an Morchelrahmsauce, Nudeln, Gemüsebouquet Schweinsfilet an Curryrahmsauce, Reis, frische Früchte Rindsfilet an Sauce Béarnaise, Rösti-Kroketten, Gemüsebouquet	75.00
Lamm-Rückenfilet in Rotweinjus Gratin Dauphinois, grüne Bohnen und Grill-Tomate	42.00
Maispouardenbrust auf Calvados Sauce hausgemachte LINDE- Spätzli, buntes Gemüse	28.50
Rehgeschnetzeltes an Eierschwämmlirahmsauce Butter-Rösti oder hausgemachte LINDE-Spätzli Preiselbeeren	33.50
Hirschentrecôte an Waldpilzsauce Hausgemachte LINDE-Spätzli, Rotkraut mit Maroni	42.00



Wildspezialitäten & Linde-Metzgete

Wildspezialitäten

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

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

Metzgete-Buffer

Frische Blut- und Leberwürste (Hausrezept), 38.00
Burebratwurst mit Böllesauce , Rippli ganz mager, Salzspeck,
geräuchte Wurst, Sauerkraut und Weininger Salz-Kartoffeln sowie
sälbergmachts Oepfelmues

Winzer-Fleisch-Fondue (ab 10 Personen)

Rind-, Kalb-, Schwein-, Pouletbrust, Kalbshackbällchen, 49.00
(250g/Person) alles frisch von Hand geschnitten.
Pommes Frites, Reis und hausgemachte Saucen
(Mexicaine, Tartare, Curry, Knobli) und diverse Beilagen



Fisch

Eglifilet im Bierteig , Sauce Tatar Weinger Schnittlauch-Kartoffeln und Blattspinat-Paupiette	34.00
Zanderfilet gebraten mit Kapern-Zitronenbutter serviert mit Kartoffeln und Gemüse	32.00
Riesencrevetten an Sweet Chillisauce mit frischem Koriander und Jasminreis	31.00

*** Wir als Spätzliproduzent empfehlen Ihnen unsere Hausspezialität
„LINDE Spätzli“, die Beilagen können gerne ausgewechselt werden***

Herkunft: Rind: Schweiz/Uruguay, Schwein: Schweiz, Kalb: Schweiz, Poulet: Schweiz, Truten: EU
Lamm: Neuseeland, Fische: MSC Label

Vegi Menus


Fleischlose Gerichte

Sämiger Gemüse Risotto mit einem Pilzragout	18.00
Rasika's grünes Thaicurry pikant mit knackigem Gemüse	19.50
Linde-Spätzli-Pfanne mit Gemüse	19.50
Gemüse-Stroganoff mit hausgemachten LINDE-Spätzli	20.00
Sellerieschnitzel in Sesamkruste auf Zitronensauce, Pommes Frites	21.00
Cordon Bleu vegetarisch (hausgemacht) Pommes Frites, Grilltomate	24.00



Dessert

Unsere Desserts - hausgemacht

Cremeschnitte - Hausklassiker	6.50
Caramel-Köpfl	9.50
Panna Cotta mit Fruchtspiegel	9.50
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanille-Sauce oder Vanilleglacé	9.50
Gebrannte Crème nach altem Hausrezept	9.50
Mousse au Chocolat , hell & dunkel (ab 10 Pers)	11.00
Vacherin Torte – ein Blickfang für Ihr Fest (ab 10 Pers)	11.00
Coupe Linde: Fruchtsalat aus frischen Früchten mit Vanille-Glacé und Rahm	12.50
Dessertbuffet zum selber zusammenstellen	2.50/Sorte & Person
Sie möchten nichts Süsses?	
Käse-Teller	12.50
 Fünf Sorten mit Feigensenf	
Diverse Kuchen von unseren Partner Bäckereien	Preis auf Anfrage



Raummieten

Sitzungen und Seminare

Was	Preise
1. Stock	90.00
Gubrist-Stübli	60.00
Weinkeller	70.00
Event-Saal (ab 30 Personen)	250.00
Sitzungszimmer	50.00
Event-Saal Bestuhlungsaufwand: pro Person	3.00

Raummiete entfällt ab CHF 1'000.00 Konsumation

Equipment:

Moderatoren-Koffer	25.00
Flipchart	25.00
Beamer/Leinwand	25.00
Leinwand	10.00
Pinwand	10.00
Professionelle Musikanlage	60.00
Professionelle Lichtanlage	60.00
Headset und Mikrofon	25.00
Bühne je nach Grösse	nach Aufwand

Extras:

Verlängerung 1:1 Gemeindekosten	nach Aufwand
Stuhl-Hussen inkl. Montage	13.00/Stk
Dekoration individuell	nach Aufwand
Barbetrieb möglich	

Reinigungsaufwand: wir erlauben uns, bei aussergewöhnlicher Verunreinigung, die Zusatzkosten für die Reinigung nach Aufwand zu verrechnen.



Konditionen

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

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST

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 inkl. MWST