

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



Inhalt – Übersicht

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

Apéro Fingerfood | kalt

Fleisch & Fisch

Datteln mit frisch angebratenem Bratspeck umwickelt	2.00/Stk.
Melone mit Rohschinken-Spiessli	2.50/Stk.
Tortilla-Wrap mit Lachs und Meerrettich	2.50/Stk.
Mini-Pastetli mit Thon-Füllung	2.50/Stk.

Vegetarisch

Mediterranes Gemüsespiessli mit Oliven, Peperoni, Mozzarella und getrockneten Tomaten	3.50/Stk.
Spiessli mit Mozzarella, Cherry-Tomätli und Basilikum	2.50/Stk.
Käse-Spiessli mit Trauben	2.50/Stk.
Tortilla-Wrap mit Kräuter-Cantadou, Ruccola und gehackten Tomaten	2.50/Stk.

Vegan

Crostini mit Hummus	2.50/Stk.
Falafel-Spiessli	3.00/Stk.
Chicorée-Schiffchen gefüllt mit Couscous-Salat	3.00/Stk.

Sandwich

Gefüllte mini Sandwich bunt gemischt	3.00/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	3.00/Stk.
--------------------------	-----------

Beilagen zum Apéritiv

Gemüse-Sticks im Gläsli. Saucen: Curry, Meerrettich, Tartar, Knoblauch, Mexicaine, Cocktail oder mit Hummus	3.00/Pers.
---	------------

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

Apéro Fingerfood | warm

Fleisch & Fisch

Mini-Schinkengipfeli	3.00/Stk.
Assortiertes Blätterteiggebäck (diverse Sorten)	3.00/Pers.
Linde-Meatballs mit hausgemachten Saucen: Curry, Meerrettich, Tartar, Knoblauch, Mexicaine, Cocktail	2.00/Stk.
Satayspiess an Rasika's Erdnuss-Sauce	4.00/Stk.
Quiche Lorraine (Zwiebel-Speckkuchen)	3.00/Stk.
Wiedikerli-Rostbratwurst-Spiessli	3.00/Stk.
Zander-Fisch-Knusperli im Bierteig mit hausgemachter Tartarsauce	4.50/Port.

Vegetarisch

Mini-Chäschüechli	3.00/Stk.
Raclette-Kartoffeln	3.00/Stk.
Curry-Balls	2.50/Stk.
Hausgemachte Gemüse-Frühlingsrolle mit Sweet Chillisauce	3.00/Stk.

Vegan

Zucchinirollchen mit Couscous	2.50/Stk.
Sushi Reisbällchen	2.50/Stk.
Vegane Hackbällchen mit Tomaten-Chilisauce	2.50/Stk.

Imbiss

Heisse Wienerli oder Schweinswürstli ●	4.00/Paar
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.

42.00/Pers. gesättigt

28.00/Pers. Apéro-Begleitung

Vorspeisen | kalt

Kaltes Plättli Limmattaler Rohschinken, Salami, Trockenfleisch, Winzerkäse, schön garniert	18.00/Pers.
Vorspeisenteller aus Fluss & Meer mit Räucherlachs, Forellenfilet, Crevetten, Meerrettichschaum Kapern, garniert mit Toast und Butter	23.00/Pers.
Vorspeisenteller Vegi-Carpaccio Käse, Pilz, gegrillte Zucchetti, Auberginen, Peperoni, Tomaten mit Basilikumpesto	13.00/Pers.

Salat

Menusalat	7.50
Grüne gartenfrische Blattsalate mit Cherry-Tomätli	8.50
Nüsslisalat mit gehacktem CH-Freiland-Ei (saisonal)	10.50
Salat «nach Art des Küchenchefs», bunte Salate, Croûtons, Körner Eispalte, Tomate, Rübli	11.00
Gemischter Salat (5 Sorten)	10.00

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

Grüner Salat	3.50/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
Gulaschsuppe	9.00
Spargelcrèmesuppe (saisonal)	9.00
Kürbissuppe (saisonal)	9.00
Maronissuppe (saisonal)	9.00

Kalte Suppen

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

Kleine Portion Suppe	5.00
Suppe in Espressotasse	2.50

Saisonale Suppe nach Wunsch (ab 10 Personen)



Hauptspeisen «Gut & günstig»

Poulet-«Stroganoff» an einer raffinierten Paprikarahmsauce hausgemachte LINDE-Spätzli	23.50
Kalbshackbraten an Dijonsensauce , hausgemachte LINDE-Spätzli	23.00
Rasika's grünes Thaicurry mit Poulet Pikant mit knackigem Gemüse Jasminreis und Poulet	23.00
Truten «Piccata» Spaghetti, Tomatensauce und frisch geriebener Parmesan	23.00
Burehamme heiss , ganz mager, mild gesalzen und LINDE-Kartoffelsalat	23.00
Geschnetzeltes Schweinefleisch nach Grossmutter Art mit Waldpilzen, Kartoffelstock oder hausgemachten LINDE-Spätzli	22.50
Rinds Ghackets mit Hörnli frisch geriebener Parmesan und sälbergmachts Öpfelmues	19.00
Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli oder hausgemachten LINDE-Spätzli	20.00
Delikatess-Fleischkäse frisch aus dem Ofen LINDE-Kartoffelsalat	18.00
Spaghetti Plausch à discrétion (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	25.00



«Linde-Klassiker»

Ofenfrischer Kalbsbraten (unser Mittags-Menu 3-HIT seit 1946) mit Rosmarinjus, Kartoffelstock und Saisongemüse	30.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art» mit frischen Champignons, hausgemachte LINDE-Spätzli oder Butterrösti	37.00
Kalbsschnitzel «Wiener Art», LINDE-Kartoffelsalat und Preiselbeeren	37.00
Kalbs- (oder Schweins-) Cordon-Bleu «Linde» mit Rohschinken und Winzerkäse gefüllt, Wedges oder Rosmarinkartoffeln und Gemüsebouquet	41.00
Kalbssteak am Stück gebraten Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	51.00
Rindsfilet-Gulasch «Stroganoff» an einer raffinierten Paprikarahmsauce hausgemachte LINDE-Spätzli	42.00
Entrecôte am Stück gebraten, Sauce Bernaise oder Kräuterbutter Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	41.00
Rindsfilet vom Mittelstück an Marsalasaucе, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	54.00
Lammmedaillon an Kräutersauce, Kartoffelgratin und Bohnenbündeli	40.50
Maispoulardenbrust auf Calvadossauce, hausgemachte LINDE-Spätzli und Gemüsebouquet	30.50
Schweinsmedaillon an Pfefferrahmsauce Butterreis und Gemüsebouquet	38.00
Kalbs-Saltimbocca mit Weissweinrisotto	37.00



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)

35.00

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

35.00

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

Rehrücken-Médailles an einer Wildsauce nach Linde-Tradition hausgemachte LINDE-Spätzli, Rotkraut und Maroni, Bananenkroketten und Preiselbeerapfel

48.00

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

48.00

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

25.00

Fisch

Zanderfilet gebraten an Kapern-Zitronenbutter serviert mit Kartoffeln und Gemüse	30.00
Black Tiger Crevetten an Sweet Chillisauce mit frischem Koriander und Jasminreis	28.00
Forellenfilet «Müllerinnenart», Kartoffel und Gemüse Salzkartoffeln und Gemüsebouquet	27.00

Vegetarisch und Vegan

Rasika's grünes Thaicurry pikant mit knackigem saisonalen Gemüse und Jasmin-Reis vegan	19.00
Rösti mit gartenfrischem Gemüse und Spiegelei frisch ab Hof, im Pfännli serviert	20.50
Linde-Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen	19.00
Gemüse-Omelette mit frischem Gemüse	20.00
Gemüse-Stroganoff serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli	20.00
Gemüse-Curry mit Nudeln	20.00
Äpler-Magronen mit sälbergmachtem Öpfelmues	18.00
Cordon Bleu mit Gemüse (hausgemacht), Wedges, Grilltomate	23.00
Tofu-Sweet and Sour mit Jasminreis	20.00

***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)	5.50/Stk.
Gastrobrot (1 kg)	7.00/kg
Goldbürli	auf Anfrage

Hausgemachte Desserts

Panna Cotta im Gläsli mit Fruchtspiegel (z.Bsp. Passionsfrucht oder Waldbeeren)	4.50
Limetten-Crème im Gläsli	4.50
Himbeer-Tiramisu	4.50
Mini-Desserts (<i>siehe Linde-Dessertkarte</i>)	5.00
Crèmeschnitte	5.50
Caramel-Köpfli	8.50
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanille-Sauce gross	8.50
Gebrannte Crème nach altem Hausrezept gross	8.50
Mousse au Chocolat , hell & dunkel (ab 10 Personen)	10.00
Frischer Fruchtsalat	8.50
Fruchtspiess midi	3.00/Stk.
Brownies	3.00/Stk.
Schichtendessert (z.B. Mango oder Erdbeer, Cantucci und Jogurt)	10.00
Tiramisu	10.00
Käse- Teller oder Platte (Feigen, Nüsse, Birebrot, Senf, Trauben)	10.00/Pers.
Vacherin Torte – ein Blickfang für Ihr Fest (ab 10 Personen)	11.00
Kuchen oder Blechkuchen (Rüebli, Zitrone)	2.50/Stk
Stellen Sie Ihr Dessertbuffet selber zusammen z.Bsp. in kleinen Gläsli mit Schichtdesserts	4.00/Sorte und Person
Diverse Kuchen von unseren Partner Bäckereien	Preis auf Anfrage



Getränke

Wein, Bier und Softgetränke gemäss separater Karte

Kaffee/Tee

4.00/Tasse

Diverse Sorten Tee

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

65.00/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 2024 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"/> Abfall (Abfallbehälter, getrennte Sammlungen: Alu, PET-Flaschen, kompostierbares) | <input type="checkbox"/> Anwohner (informieren) | <input type="checkbox"/> Apéritif |
| <input type="checkbox"/> Ansprache | <input type="checkbox"/> Arzt, Tel. _____ | <input type="checkbox"/> Attraktionen |
| <input type="checkbox"/> Art des Anlasses | <input type="checkbox"/> Ausweichdatum | <input type="checkbox"/> Beleuchtung |
| <input type="checkbox"/> Aufträge (Einrichten, Aufräumen) | <input type="checkbox"/> Begrüssung | <input type="checkbox"/> Bewilligung |
| <input type="checkbox"/> Bar (Apéritiv, Ausschank, Kaffee) | <input type="checkbox"/> Bewachung | <input type="checkbox"/> Bühne |
| <input type="checkbox"/> Handicaperte Gäste (Zugang, Parkplätze) | <input type="checkbox"/> Budget | <input type="checkbox"/> Dekoration |
| <input type="checkbox"/> Bestuhlung (Stühle, Festbänke) | <input type="checkbox"/> Datum | <input type="checkbox"/> Einsatzplan |
| <input type="checkbox"/> Blumen | <input type="checkbox"/> Einladungen | <input type="checkbox"/> Essen |
| <input type="checkbox"/> Dank | <input type="checkbox"/> Erste Hilfe | <input type="checkbox"/> Fotoapparat |
| <input type="checkbox"/> Ehrengäste | | <input type="checkbox"/> Gedeck |
| <input type="checkbox"/> Elektriker | | <input type="checkbox"/> Handwerker |
| <input type="checkbox"/> Erreichbarkeit, Tel. _____ | | <input type="checkbox"/> Kinder |
| <input type="checkbox"/> Festzelt | <input type="checkbox"/> Feuerwehr (Telefon 118) | <input type="checkbox"/> Mikrofon |
| <input type="checkbox"/> Garderobe | <input type="checkbox"/> Gästeliste | <input type="checkbox"/> Namensliste |
| <input type="checkbox"/> Getränke (Alkoholfrei, Mineral, Jus) | <input type="checkbox"/> Haftpflicht | <input type="checkbox"/> Ortsplan |
| <input type="checkbox"/> Inserat | <input type="checkbox"/> Kaffee | <input type="checkbox"/> Plakate |
| <input type="checkbox"/> Kinderhütendienst | <input type="checkbox"/> Kühlanlagen | <input type="checkbox"/> Programm |
| <input type="checkbox"/> Künstlervspflegung | <input type="checkbox"/> Lärm | <input type="checkbox"/> Samariter |
| <input type="checkbox"/> Lautsprecheranlagen | <input type="checkbox"/> Materiallager | <input type="checkbox"/> Spiele (Preise) |
| <input type="checkbox"/> Materiallieferung | <input type="checkbox"/> Materialliste | <input type="checkbox"/> Tischplan |
| <input type="checkbox"/> Menü | <input type="checkbox"/> Menudruck | <input type="checkbox"/> Transporte |
| <input type="checkbox"/> Mitternachtsimbiss | <input type="checkbox"/> Musik | <input type="checkbox"/> Verträge |
| <input type="checkbox"/> Notfalltelefon | <input type="checkbox"/> Ordnungsdienst | <input type="checkbox"/> WC |
| <input type="checkbox"/> Parkplätze | <input type="checkbox"/> Personal | <input type="checkbox"/> Wirtepatent |
| <input type="checkbox"/> Podium | <input type="checkbox"/> Presse | <input type="checkbox"/> Zeitplan |
| <input type="checkbox"/> Rauchwaren | <input type="checkbox"/> Ruhestörung | |
| <input type="checkbox"/> Scheinwerfer | <input type="checkbox"/> Schlechtwettervariante | |
| <input type="checkbox"/> Tanzfläche | <input type="checkbox"/> Tischnummer | |
| <input type="checkbox"/> Tischreservierung | <input type="checkbox"/> Tombola | |
| <input type="checkbox"/> Trinkgeld | <input type="checkbox"/> Unfallversicherung | |
| <input type="checkbox"/> Verlängerungen | <input type="checkbox"/> Versicherungen | |
| <input type="checkbox"/> Verspätung | <input type="checkbox"/> Wasser | |
| <input type="checkbox"/> Wegweiser | <input type="checkbox"/> Weine | |
| <input type="checkbox"/> Zahlungsmodus | <input type="checkbox"/> Zapfstelle | |
| <input type="checkbox"/> Zelt | | |

Offene Punkte:
