



Menuvorschläge Herbst

Menuvorschläge ab 10 Personen



Checkliste

bitte gehen Sie die Checkliste vor der
Menubesprechung durch

- Anzahl Personen
- Anzahl Kinder / werden Kinderstühle und Platz für Kinderwagen benötigt?
- Menuauswahl - Bitte treffen Sie eine einheitliche Menuauswahl und beschränken Sie sich dabei auf 1-2 Gerichte pro Gang
- Ist ein Apéro vorgesehen? Welche Speisen (Siehe separate Dokumentation für Apéro-Angebote) und Getränke?
- Getränke- / Weinauswahl
- Gibt es Gäste mit Allergien / Unverträglichkeiten?
- Sind Vegetarier oder Veganer dabei?
- Gewünschte Tischordnung (je nach Raum und Personenzahl)
- Sollen die Tische weiss gedeckt werden (Zusatzkosten gemäss AGB)?
- Ist eine besondere Tischdekoration / Blumengestecke, etc. gewünscht? (ausser Standard-Deko ist diese kostenpflichtig)
- Wird Platz für einen Musiker / Tanzfläche / Geschenktisch benötigt?
- Wird Equipment wie Beamer / Leinwand / Flipchart benötigt?
- Sind Unterbrechungen für Reden / Tanz / Darbietungen geplant?
- AGB durchgelesen



Restaurant zur Linde Büttikon
Wohlerstrasse 52 · 5619 Büttikon
T 056 622 11 93
info@linde-buettikon.ch
www.linde-buettikon.ch



VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

Vegetarische Vorspeisen

Bunter Blattsalat CHF 11.00
mit Sprossen

Gemischter Salat CHF 12.50
mit karamellisierten Nüssen

Dressingauswahl: Hausdressing, Italiandressing, Himbeerdressing

Hausgemachte Pilzravioli CHF 18.00
mit Salbeibutter, Pinienkernen und Trauben

Kartoffel-Marroni-Gnocchi CHF 17.00
mit Kürbisschaum und Kresse

Pastinakensuppe CHF 13.00
mit Trüffelrahm

Kürbiscrèmesuppe CHF 12.00
mit Kernöl

Pilzcrèmesuppe CHF 12.00
mit Kräutercroûtons

Vorspeisen mit Fleisch

Nüsslisalat CHF 15.00
mit knusprigen Speckstreifen, Champignons
und Ei an Hausdressing

Kürbisrisotto CHF 16.50
mit knusprigen Speckstreifen und Tomatenconfit



Rindsconsommé
mit Gemüseperlen

CHF 12.00

Rindstatar 100g
mit Zwiebeln und Kapern
serviert mit Toast und Butter

CHF 26.00

Vorspeisen mit Fisch / Krustentieren

Rieslingschaumsuppe
mit Rauchlachsstreifen

CHF 13.50

Bouquet von bunten Blattsalaten
mit Rauchlachstatar und Toast

CHF 15.00

Wolfsbarschfilet gebraten
auf mediterranem Gemüse und Safranschaum

CHF 18.50

Jakobsmuscheln gebraten
auf Kürbisrisotto und Trüffelschaum

CHF 22.00

Die Vorspeisen können auch als Zwischengänge serviert werden.



HAUPTGÄNGE

Hauptgänge mit Geflügel

Gebratenes Pouletbrust im Bündner Rohschinkenmantel auf Blattspinat und Tomatenreis	CHF	30.00
Entenbrust gebraten an einer Orangensauce an Kartoffelterrinen und Apfel-Rotkraut	CHF	40.00
Perlhuhnbrust gebraten mit Eierschwämmli à la crème mit feinen Teigwaren und Gemüse	CHF	36.00

Hauptgänge mit Rindfleisch

Rindsentrecôte am Stück niedergegart mit getrüffelten Rosenkohlblättern an Risotto und Jus	CHF	50.00
Rindsfilet am Stück niedergegart mit Sauce béarnaise, Kartoffelgratin und Herbstgemüse	CHF	56.00
Rindsfilet „Rossini“ mit gebratener Entenleber auf Blattspinat, Trüffeljus und feinem Butterkartoffelschaum	CHF	60.00
Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ serviert mit Spätzli und Sauerrahm	CHF	41.00
Sauerbraten an einer Rotweinsauce mit geschmortem Wurzelgemüse und Serviettenknödel	CHF	38.00
Chateaubriand an Sauce béarnaise serviert mit Gemüse und Jus-Bratkartoffeln oder Pommes frites	CHF	55.00



Hauptgänge mit Schwein

Schweinsfiletmedaillon an Calvadosauce mit Rahmwirsinggemüse und Kräuterrisotto	CHF 40.00
Aargauer- oder Walliser-Braten an Rotweinsauce mit Kartoffelstock und Speckbohnen	CHF 32.00
Schweinssteak überbacken mit Tomaten und Bergkäse auf einem Gemüsebeet und Pommes frites	CHF 32.00
Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Gemüse und feiner Butterrösti	CHF 30.00

Hauptgänge mit Kalb

Kalbsschnitzel gebraten an einer Limonensauce mit Risotto und Broccoli	CHF 42.00
Kalbssteak an Eierschwämmli à la crème mit Gemüse und Tagliatelle	CHF 48.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Gemüse und Rösti	CHF 40.00
Kalbsfilet am Stück gebraten mit Eierschwämmli auf getrüffeltem Wirsing und feinen Teigwaren	CHF 60.00
Glasierter Kalbsbraten an einer Rosmarinjus mit herbstlichem Gemüsebouquet und Kartoffelgratin	CHF 40.00



Hauptgänge mit Lamm / Cavallo

Lammrücken mit einer Baumnusskruste auf tomatisiertem Bohnengemüse und Weissweinsteinrisotto	CHF 39.00
Lammhaxe auf geschmortem Wurzelgemüse und Mascarpone-Polenta	CHF 38.00
Cavallofilet am Stück gebraten mit herbstlichem Gemüse, Sauce Café de Paris und Pommes frites	CHF 45.00

Steak-Spezialitäten

Pata Negra Iberico Schweinshalssteak	CHF 55.00
Luma Beef Ribeye mit Edelschimmel gereift	CHF 65.00
Amerikanisches Weide Bisonentrecôte	CHF 65.00
Schottisches Blackmorán Angus Entrecôte	CHF 65.00

200gr. grosse Steaks serviert mit dreierlei Steaksaucen, saisonalem Gemüse und Beilagen nach Ihrer Wahl:

Pommes frites, Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Teigwaren, Kroketten, Reis, Risotto, Country cuts oder Rösti



Hauptgänge mit Wild

Wildschweinentrecôte mit einer Roquefort-Birnenkruste an Serviettenknödel und Rotkraut	CHF 40.00
Hirschpfeffer mit Rotkraut an Spätzli und gefüllte Birne	CHF 39.00
Rehrücken gebraten auf Champagnerkraut mit Preiselbeerbirne, Marroni und Speckknödel	CHF 54.00
Wildgeschnetzertes mit Feigen und Pilzen serviert mit Spätzli	CHF 38.00

Hauptgänge mit Fisch / Krustentieren

Gebratenes Zanderfilet auf Fenchelgemüse mit Haselnuss-Cranberry-Crumble und Venerereis	CHF 38.00
Gebratenes Lachssteak auf Kartoffel-Lauch-Ragout mit Balsamicoperlen	CHF 34.00
Wolfsbarschfilet unter Kartoffelschuppen auf Blattspinat mit Kürbismousse und Pernodschaum	CHF 40.00
Gebratene Riesencrevetten-Pastapfanne mit Gemüse, Kräutern und Limonenschaum	CHF 42.00



Fondue Chinoise Menus

Fondue Chinoise I

CHF 66.00

Gemischter Blattsalat
mit Hausdressing

Fondue Chinoise à discrétion
Pouletbrust, Schweinsfilet, Cavalloentrecôte,
Rindsfilet, Kalbsbäggli und Lamm

Fruchtsalat
mit Vanilleglace und Rahm

Fondue Chinoise II

CHF 75.00

Gemischter Blattsalat
mit Hausdressing

Fondue Chinoise à discrétion
Pouletbrust, Schweinsfilet, Rindsfilet, Kalbsbäggli,
Jakobsmuscheln, frischer Lachs, Seeteufel und Crevetten
(verschiedene Töpfe)

Caramelköpfl
mit Rahm und Früchten

Zu allen Fondues servieren wir Ihnen:

- Beilagen nach Wahl, z. B. Pommes frites, Teigwaren, Reis, Kroketten und vieles mehr
- Verschiedene Gemüsesorten die Sie zusätzlich zum Fleisch bzw. Fisch in den heissen Sud tauchen können
- 8 verschiedene Saucen
- ein Buffet mit eingelegtem Gemüse, frischen Früchten, Oliven usw.

Gerne bereiten wir auch Fondue für Vegetarier zu.



Vegetarische Hauptgänge

Kürbis-Fregola Risotto mit Gemüse-Piccata und Pilzragout	CHF 26.00
Herbstlicher Gemüseteller mit Rotkraut, Champagnerkraut, glasierten Marroni, Preiselbeerbirne, Spätzli, Wirsinggemüse und Kürbis Chutney	CHF 30.00
Kartoffel-Kürbisauflauf mit Eierschwämmli	CHF 26.00
Hausgemachte Marroni-Gnocchi mit Wirsinggemüse, Trauben und Trüffelschaum	CHF 29.00

Vegane Hauptgänge

Vegane Speisen offerieren wir Ihnen gerne auf Anfrage

**Alle Hauptgänge werden mit Nachservice serviert.
Die Beilagen, Saucen und Zubereitungen können nach Ihren Wünschen und
Geschmäckern verändert werden. Bitte beachten Sie, dass es zu saisonalen
Anpassungen kommen kann.**



DESSERT

Duett vom Schokoladenmousse mit knusprigen Mandeln	CHF	14.50
Vermicelles mit feiner Kirschnote	CHF	10.50
Crema Catalana mit frischen Früchten	CHF	10.00
Weisses Schokoladenparfait mit lauwarmem Zwetschgenkompott	CHF	12.50
Panna cotta mit Beerencoulis	CHF	11.50
Lauwarme Apfeltarte mit Vanilleglace	CHF	12.00
Beeren-Tiramisu	CHF	12.50
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleglace oder Vanillesauce	CHF	13.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanillesauce und Beeren	CHF	14.50
Gebrannte Crème	CHF	9.50
Mini Dessert vom Wagen oder als Buffet	pro Dessert	CHF 7.80



Dessert-Variationen

Wenn Sie sich nicht für ein Dessert entscheiden können, bieten wir Ihnen die Möglichkeit aus den einzelnen Desserts eine Variation zusammen zu stellen:

mit 3 verschiedenen Desserts	CHF 15.50
mit 4 verschiedenen Desserts	CHF 17.50
mit 5 verschiedenen Desserts	CHF 20.00

Torten und Kuchen

Möchten Sie anstatt einem Dessert lieber eine Hochzeits-, Geburtstags-, Konfirmations- oder Firmungstorte haben, organisieren wir Ihnen eine Torte oder Kuchen durch unsere Hauskonditorei. Unsere Hauskonditorei ist die Bäckerei Konditorei Confiserie Ruckli in Sarmenstorf. Gerne holen wir für Sie ein individuelles Angebot ein.

Selbstverständlich können Sie auch den Konditor Ihres Vertrauens damit beauftragen. Sollten Sie Torten, Kuchen oder Dessert extern mitbringen lassen, so berechnen wir ein Teller-Geld von 5.00 CHF pro Person.

RÄUMLICHKEITEN

Panorama Restaurant

Modern eingerichtetes Restaurant mit wunderbarem Blick auf das Bünztal.

Kann in zwei Räume zu je ca. 30 Personen unterteilt werden.

Gesamter Raum bis max. 66 Personen

Für Sitzungen, Tagungen, Hochzeiten, Familienfeiern und vieles mehr.

Beamer und Leinwand sind auf Nachfrage vorhanden.



Mindestkonsumation* bei **exklusiver Nutzung**:

Halbes Panoramarestaurant 1/2 Tag

Halbes Panoramarestaurant 1 Tag

Ganzes Panoramarestaurant 1/2 Tag

Ganzes Panoramarestaurant 1 Tag

Mindestkonsumation CHF 1'500.00

Mindestkonsumation CHF 3'000.00

Mindestkonsumation CHF 3'000.00

Mindestkonsumation CHF 6'000.00

*Wird die Mindestkonsumation nicht erreicht, wird die Differenz zwischen der Mindestkonsumation und der tatsächlichen Konsumation als Raummiete in Rechnung gestellt.

Cheminée Stübli

Gemütlicher Raum im Landhaus-Stil mit einem zentralen Cheminée im Raum.

für ca. 40 Personen

Eignet sich für Sitzungen, Familienfeste, Vereinsabende und Versammlungen.

Beamer und Leinwand sind auf Nachfrage vorhanden.



Mindestkonsumation* bei **exklusiver Nutzung**:

Ganzes Cheminée-Stübli 1/2 Tag

Ganzes Cheminée-Stübli 1 Tag

Mindestkonsumation CHF 1'500.00

Mindestkonsumation CHF 3'000.00

*Wird die Mindestkonsumation nicht erreicht, wird die Differenz zwischen der Mindestkonsumation und der tatsächlichen Konsumation als Raummiete in Rechnung gestellt.

Weinkeller

Gewölbekeller mit einzigartigem Ambiente.
Blickfang sind die verschiedenen Weinflaschen.

Für max. 20 Personen (nur stehend)

Für Apéro und Zivil-Trauungen des
Standesamtes Wohlen geeignet.

Mindestkonsumation: 200.00 CHF
Nur exklusive Nutzung möglich.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB)

Die Menuvorschläge aus unserer Bankettdokumentation sind für Gesellschaften ab 10 Personen geeignet. Wünschen Sie für eine kleinere Gesellschaft bis 10 Personen ein einheitliches Menü, so stellen wir Ihnen gerne unsere aktuelle Restaurant-Speisekarte zu, aus der Sie eine Auswahl treffen können. Wünschen Sie für eine kleinere Gesellschaft bis 20 Personen ein Menü mit verschiedenen Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts zur Auswahl, so stellen wir Ihnen gerne eine reduzierte Karte aus unserer aktuellen Speisekarte zusammen.

Menuauswahl ab ca. 10 Personen

Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden und sich dabei auf 1-2 verschiedene Angebote pro Gang zu beschränken. Dies erleichtert die Machbarkeit, reduziert die Wartezeit und erhöht die Qualität der Speisen.

Um einen reibungslosen Service zu garantieren, bitten wir Sie, die definitive Menu- und Weinauswahl bis spätestens 7 Tage vor Anlassbeginn zu treffen und uns mitzuteilen.

Sollte es aufgrund von Lieferengpässen oder aus saisonalen Gründen nicht möglich sein Ihr gewünschtes Menu anzubieten, behalten wir uns kurzfristige Menuänderungen in Absprache mit Ihnen vor.

Menubesprechung

Bitte melden Sie sich frühzeitig für eine Detailbesprechung an und gehen Sie vor der Menubesprechung unsere Checkliste auf der Frontseite durch. Menubesprechungen sind von 09:00 - 10:30 Uhr oder von 14:00 - 15:00 bzw. zwischen 17:00 - 18:00 Uhr nach vorheriger Absprache möglich. In Ausnahmefällen können auch andere Uhrzeiten abgemacht werden. Gerne nehmen wir uns für die 1. und 2. Menubesprechung 1½ h, respektive ½ h Zeit für Sie. Sollten Sie weitere Termine für Menubesprechungen wünschen, werden Ihnen diese zu CHF 30.- pro halbe Stunde verrechnet.

Allergien

Bitte teilen Sie uns Allergien und Unverträglichkeiten Ihrer Gäste, falls möglich, im Voraus mit, damit wir das ausgewählte Menu entsprechend anpassen können oder Ihnen ein Alternativmenu unterbreiten können.

Fleischdeklaration

Die Fleischdeklaration kann sich saisonbedingt ändern. Wir verwenden, wenn möglich Schweizer Fleisch, eine genaue Deklaration können wir Ihnen zeitnah zum Anlass auf Wunsch zustellen.

Probeessen bei Hochzeiten

Wünschen Sie ein Probeessen Ihres ausgewählten Menus, ist dies von Montag - Donnerstag ab 18 Uhr nach vorheriger Reservation möglich. Bei Hochzeiten offerieren wir dem Brautpaar bei definitiver Buchung das Probe-Menu, Mineralwasser, die degustierten Weine und den Kaffee. Für weitere Begleitpersonen verrechnen wir pauschal CHF 60.00 pro Person inkl. Menu, Wasser, Kaffee und die degustierten Weine. Bitte beachten Sie, dass nicht alle Gerichte wie z.B. Braten oder Dessertbuffets zum Probeessen geeignet sind.

Personenzahl

Die genaue Personenzahl können Sie uns bis zu 24 Stunden vor Anlassbeginn mitteilen. Es ist uns bewusst, dass es kurzfristige Änderungen der Personenzahl geben kann, aufgrund von Krankheiten, Wetterbedingungen usw. Wir rechnen die Anzahl Personen dann genau ab, wenn es sich nicht um gravierende Schwankungen handelt. Ab 15 Personen gilt eine Toleranz von 15%.

Weinauswahl

Gerne beraten wir Sie nach der Auswahl des Menus, welcher Wein am besten zu den einzelnen Gerichten passt. Selbstverständlich können Sie den Wein vor Ort bei uns degustieren. Sollten Sie einen Wein nicht auf unserer Weinkarte finden, so werden wir Ihnen diesen gerne für Ihr Fest bestellen.

Möchten Sie die Weine lieber selber mitbringen, so berechnen wir ein Zapfengeld pro Flasche. Diese Bedingungen gelten auch für Champagner, Sekt, Prosecco, Spumante, Cava und Krimsekt.

Zapfengeld für Weine:

0.375 Liter Flasche	CHF	16.50
0.5 Liter Flasche	CHF	20.00
0.7 oder 0.75 Liter Flasche (normale Grösse)	CHF	35.00
1.5 Liter Flasche (Magnum)	CHF	60.00
3 Liter Flasche (Doppelmagnum)	CHF	90.00
5 Liter Flasche (Jeroboam)	CHF	150.00
6 Liter Flasche (Methusalem oder Imperial)	CHF	190.00

Menukarten

Wir erstellen Ihnen kostenlos Menukarten mit unserem Standard-Design für Ihren Anlass. Gerne können Sie uns Ihr Logo, Ihren Wunsch-Titel oder Spruch, etc. vorgängig zusenden.

Sollten Sie aufwändige oder spezielle Design-Wünsche haben, können Sie uns dies gerne mitteilen und wir können die Möglichkeiten, ein Menu-Design nach Ihren Wünschen zu erstellen, anschauen. Den zusätzlichen Aufwand für die grafischen Dienstleistungen verrechnen wir mit CHF 65.-/Stunde, zuzüglich den anfallenden Kosten von externen Dienstleistern, z.B. für den Kauf von speziellen Schriften oder Bildern.

Dekoration

Gerne dekorieren wir Ihnen Ihre Feierlichkeit nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen. Die Preise richten sich nach Umfang und Ausstattung der Dekoration.

Bei Blumendekorationen arbeiten wir mit unserem Hausfloristen, dem Blumenfachgeschäft Donat AG in Wohlen zusammen. Selbstverständlich können Sie auch den Floristen oder Dekorateur Ihres Vertrauens mit der Dekoration beauftragen.

Möchten Sie die Festtafel weiss gedeckt haben, so berechnen wir Ihnen die Tischtücher und Stoffservietten extra. Pro Tischtuch mit 4 Servietten verrechnen wir CHF 20.00.

Es ist nicht erlaubt im Restaurant, Hotel und auf der Terrasse Tischfeuerwerk, Wunderkerzen oder offenes Feuer zu entzünden. Mitgebrachte Dekoration ist so anzubringen, dass diese spurlos wieder entfernt werden kann.

Nachtzuschlag

Nach 02:00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von CHF 150.00 pro angefangene Stunde erhoben.

Live-Musik

Bitte beachten Sie, dass bei Musikveranstaltungen im Aussenbereich vorgängig eine Bewilligung eingeholt werden muss.

Stornierung der Veranstaltung

Absagen oder wesentliche Änderungen müssen uns möglichst frühzeitig mitgeteilt werden. Eine Veranstaltung die nicht 48 Stunden vor Anlassbeginn abgesagt wurde, gilt als gebucht. Bei späteren Stornierungen werden wir Ihnen den vereinbarten Menüpreis, ohne Getränke*, zu 50% berechnen.

Die Dekorationen und Blumen die für die Veranstaltung vom Restaurant bestellt wurden und nicht mehr storniert werden können, werden zu 100% berechnet. Selbstverständlich kann der Veranstalter die Dekorationen und/oder Blumen mitnehmen bzw. abholen.

*(gilt nicht für Getränke, Weine, Proseccos etc. die exklusiv für die Veranstaltung bestellt wurden und nicht zum Sortiment des Hauses gehören. Diese Getränke werden dem Veranstalter mit einem 20% Aufschlag zum Einkaufspreis exkl. MwSt. und gegebenenfalls Flaschenpfand in Rechnung gestellt. Selbstverständlich kann der Veranstalter die Getränke in der Linde Büttikon abholen.)

Preise

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Bezahlung

Rechnungen sind, sofern nicht anders vereinbart, sofort nach der Veranstaltung in bar oder per Kreditkarte zu begleichen. Wurde vereinbart eine Rechnung zuzustellen, so werden Sie gebeten den Kassenbon beim Servicemitarbeiter/-in zu kontrollieren und zu unterschreiben. Wir werden Ihnen dann per Post eine separate Rechnung über den ausgewiesenen Betrag (mit der unterschriebenen Kopie) zusenden. Nach der Zusendung der Rechnung per Post, haben Sie 10 Tage Zeit diese zu begleichen.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne, so dass Ihr Fest kulinarisch ein voller Erfolg wird.

Ihr Linden-Team



Restaurant Linde Büttikon AG
Wohlerstrasse 52
5619 Büttikon

Tel.: 056 622 11 93
Fax.: 056 622 60 98

info@linde-buettikon.ch
www.linde-buettikon.ch