



# 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 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?
- ☐ Dauer der Veranstaltung?
- ☐ 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](mailto:info@linde-buettikon.ch)  
[www.linde-buettikon.ch](http://www.linde-buettikon.ch)



## APÉROVORSCHLÄGE

### Apérovorschläge warm

<b>Schinkengipfeli</b> hausgemacht	pro Stück	CHF	3.60
<b>Blätterteig-Gebäck</b> verschiedene Sorten ca. 350g	pro Platte	CHF	18.00
<b>Mini Pizzas</b> verschieden belegt	pro Stück	CHF	3.20
<b>Samosa Gemüse-Krapfen</b>	pro Stück	CHF	3.00
<b>Raviolo mit Tomatenkonfit</b> (saisonal angepasst)	pro Stück	CHF	3.00
<b>Chicken Wings</b> mit BBQ-Dip	pro Stück	CHF	3.50
<b>Fischknusperli</b> mit Tartarsauce	pro Stück	CHF	3.50
<b>Entenleber gebraten</b> mit Trüffelrisotto	pro Stück	CHF	8.50
<b>Suppen Shots warm</b> (saisonal angepasst)	pro Stück	CHF	5.00
<b>Crevetten im Kokosmantel</b> mit Asiadip	pro Stück	CHF	4.50
<b>Käseküchlein</b>	pro Stück	CHF	3.50
<b>Mini Frühlingsrollen</b> mit Süss-sauer-Dip	pro Stück	CHF	3.50
<b>Meatball</b> mit Peperonicoulis	pro Stück	CHF	4.20
<b>Yakitori-Spiess</b> verschiedene Sorten	pro Stück	CHF	4.00
<b>Mini Flammkuchen</b> ca. 30g	pro Stück	CHF	3.50
<b>Gedörrte Datteln mit Entenleberfüllung</b> im Speckmantel gebraten	pro Stück	CHF	7.00
<b>Jakobsmuscheln gebraten</b> mit Kaviar und Champagner-Sabayon	pro Stück	CHF	8.50



### Aperovorschläge kalt

<b>Rauchlachstatar</b> mit Sauerrahm und Toast	pro Stück	CHF	4.50
<b>Gemüsetatar</b> mit Frischkäse und Toast	pro Stück	CHF	2.80
<b>Rindstatar</b> mit Toast	pro Stück	CHF	3.60
<b>Prussiens</b> mit Seetaler Landrauchschorlen	pro Stück	CHF	2.00
<b>Gemüsesticks</b> mit Cocktail-, Curry- oder Knoblauchdip	pro Portion	CHF	5.50
<b>Limonen-Couscous</b> mit Crevetten	pro Stück	CHF	5.50
<b>Avocadomousse</b> mit Räucherforellenfilet	pro Stück	CHF	5.80
<b>Verschiedene Canapés</b> mit Ei, Schinken, Käse, Roastbeef, Tomaten-Mozzarella, Lachs und Tatar	pro Stück	CHF	3.90
<b>Tomaten-Mozzarella-Spiessli</b> mit Basilikum	pro Stück	CHF	3.50
<b>Suppen Shots</b> kalt	pro Stück	CHF	4.50
<b>Wildlachs Involtini</b> mit Meerrettisch-Frischkäse	pro Stück	CHF	4.50
<b>Prosciutto Involtini</b> mit Frischkäse	pro Stück	CHF	3.80
<b>Fleisch-, Fisch- oder Gemüsepalatschorlen</b>	pro Rolle (6-8 Scheiben)	CHF	16.50
<b>Melonenkügelchen</b> mit Seetaler Landrauchschorlen	pro Stück	CHF	3.80
<b>Morchelpastete</b> 500g	pro Pastete	CHF	49.00
<b>Trüffelpastete</b> 500g	pro Pastete	CHF	46.00
<b>Kalbfleischpastete</b> 500g	pro Pastete	CHF	38.00
<b>Riesencrevetten</b> mit Avocado-Mangosalat	pro Stück	CHF	6.50





**Frische Austern** (Sorte und Verfügbarkeit nach Saison)  
serviert mit Pumpernickel, Zitrone, Tabasco  
und Rotwein-Essigschalotten

Preis auf Anfrage

**Kaviar mit Blinis oder Toast**  
serviert mit Sauerrahm und gehackten Eiern

Preis auf Anfrage

**Meterbrot - reich belegt, 1 Meter für ca. 6 Personen**

mit Kochschinken, Käse, Salami,  
Tomaten-Mozzarella oder Ei

pro Meter      CHF      42.00

mit Roastbeef oder Seetaler Landrauchschen

pro Meter      CHF      45.00

mit Thon oder Rauchlachs

pro Meter      CHF      48.00

**Party Brötchen - verschieden belegt**

mit Kochschinken, Käse, Salami,  
Tomaten-Mozzarella oder Ei

pro Stück      CHF      4.50

mit Roastbeef oder Seetaler Landrauchschen

pro Stück      CHF      5.00

mit Thon oder Rauchlachs

pro Stück      CHF      5.00

**Frischer Speck- und Olivenzopf 1kg**

pro Zopf      CHF      35.00



### Apéro-Platten

<b>Antipasti-Platte</b> ca. 1000g mit Auberginen, Zucchettis, Artischocken, Peperonis, getrockneten Tomaten, gefüllten Peperoncini, Oliven, mariniertem Käse, Involtinis, etc.	pro Platte	CHF	95.00
--	------------	-----	-------

<b>Käse-Platte</b> ca. 1000g verschiedene Weich-, Halb- und Hartkäse, reich garniert	pro Platte	CHF	100.00
---	------------	-----	--------

<b>Regionale Fleisch-Platte</b> ca. 1000g verschiedene Schinken-, Salami-, Trockenfleisch- und Wurstsorten, reich garniert	pro Platte	CHF	100.00
--	------------	-----	--------

Zu den Käse- und Fleischplatten, reichen wir verschiedene Brotsorten, Butter, Sauce Tartar und Senf

### Apéro Dessert

<b>Früchteplatte</b> für ca. 4 Personen	pro Platte	CHF	36.00
---	------------	-----	-------

<b>Mini Patisserie Platte</b> verschiedene Sorten, 20 Stück	pro Platte	CHF	60.00
--	------------	-----	-------

<b>Midi Dessert</b>	pro Stück	CHF	9.50
---------------------	-----------	-----	------

<b>Mini Dessert Platte</b> verschiedene Sorten in Bechern serviert, 20 Stück	pro Platte	CHF	80.00
---	------------	-----	-------

<b>Früchte-Spiessli</b>	pro Stück	CHF	4.00
-------------------------	-----------	-----	------

**Haben Sie einen besonderen Apérowunsch? Sprechen Sie uns darauf an. Gerne versuchen wir Ihnen diesen zu erfüllen und machen Ihnen ein individuelles Angebot.**



## VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

### Vegetarische Vorspeisen

**Bunter Blattsalat** CHF 13.00  
mit Sprossen

**Gemischter Salat** CHF 15.00  
mit karamellisierten Nüssen

***Dressingauswahl:** Hausdressing, Italiandressing, Himbeerdressing, Kürbisdressing*

**Hausgemachte Pilzravioli** Vorspeise CHF 18.00  
mit Salbeibutter, Pinienkernen und Trauben Hauptgang CHF 28.00

**Kartoffel-Marroni-Gnocchi** Vorspeise CHF 17.00  
mit Kürbisschaum und Kressen Hauptgang CHF 26.00

**Pastinakensuppe** CHF 15.00  
mit Trüffelrahm

**Kürbiscrèmesuppe** CHF 14.00  
mit Kernöl

**Pilzcrèmesuppe** CHF 14.00  
mit Kräutercroûtons

**Kürbistatar mit Frischkäse** CHF 18.00  
mit Focacciabrot und Rucola

### Vorspeisen mit Fleisch

**Nüsslisalat** CHF 16.00  
mit knusprigen Speckstreifen, Champignons  
und Ei an Hausdressing

**Kürbisrisotto** CHF 19.00  
mit knusprigen Speckstreifen und Tomatenconfit





**Rindsconsommé**  
mit Gemüseperlen

CHF 14.00

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

CHF 29.00

**Rindstatar 100g mit frischem Trüffel**  
mit Portweinschalotten und gratiniertem Ziegenkäse  
serviert mit Toast und Butter

CHF 33.00

#### Vorspeisen mit Fisch / Krustentieren

**Rieslingschaumsuppe**  
mit Rauchlachsstreifen

CHF 16.00

**Bouquet von bunten Blattsalaten**  
mit Rauchlachstatar und Toast

CHF 18.00

**Wolfsbarschfilet gebraten**  
auf mediterranem Gemüse und Safranschaum

CHF 24.00

**Jakobsmuscheln gebraten**  
auf Trüffelnudeln à la crème  
und Haselnuss-Rucola-Crumble

Vorspeise	CHF	29.00
Hauptgang	CHF	49.00

**Die Vorspeisen können nach Belieben angepasst oder verändert werden. Gerne servieren wir die Vorspeisen auch als Zwischengänge.**



## HAUPTGÄNGE

### Hauptgänge mit Geflügel

<b>Gebratenes Pouletbrust im Bündner Rohschinkenmantel</b> auf Blattspinat und Tomatenreis	CHF	34.00
<b>Entenbrust gebraten an einer Orangensauce</b> an Kartoffelgratin und Apfel-Rotkraut und glasierten Marroni	CHF	45.00
<b>Perlhuhnbrust gebraten</b> mit Eierschwämmli à la crème mit feinen Teigwaren und Gemüse	CHF	39.00

### Hauptgänge mit Rindfleisch

<b>Rindsentrecôte am Stück niedergegart</b> mit getrüffelten Rosenkohlblättern an Risotto und Jus	CHF	52.00
<b>Rindsfilet am Stück niedergegart</b> mit Sauce béarnaise, Kartoffelgratin und Herbstgemüse	CHF	58.00
<b>Rindsfilet „Rossini“</b> mit gebratener Entenleber auf Blattspinat, Trüffeljus und feinem Butterkartoffelstock	CHF	68.00
<b>Rindsfiletstreifen „Stroganoff“</b> serviert mit Spätzli und Sauerrahm	CHF	46.00
<b>Sauerbraten an einer Rotweinsauce</b> mit geschmortem Wurzelgemüse und Serviettenknödel	CHF	40.00
<b>Chateaubriand an Sauce béarnaise</b> serviert mit Gemüse oder Pommes frites	CHF	58.00





### Hauptgänge mit Schwein

<b>Schweinsfiletmedaillon an Calvadossauce</b> mit Rahmwirsinggemüse und Kräuterrisotto	CHF 44.00
<b>Aargauer- oder Walliser-Braten an Rotweinsauce</b> mit Kartoffelstock und Speckbohnen	CHF 36.00
<b>Schweinssteak überbacken mit Tomaten und Bergkäse</b> auf einem Gemüsebeet und Pommes frites	CHF 34.00
<b>Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art an Champignonrahmsauce</b> mit Gemüse und feiner Butterrösti	CHF 36.00
<b>Schweins Cordon bleu classic</b> gefüllt mit Emmentaler-, Raclettekäse und Bauernschinken mit Gemüse und Pommes frites	CHF 40.00
<b>Schweins Cordon feurig</b> gefüllt mit Peperoncini, Chorizosalami und Appenzellerkäse mit Gemüse und Pommes frites	CHF 40.00

### Hauptgänge mit Kalb

<b>Kalbsschnitzel gebraten an einer Limonensauce</b> mit Risotto und Broccoli	CHF 46.00
<b>Kalbssteak an Eierschwämmli à la crème</b> mit Gemüse und Tagliatelle	CHF 50.00
<b>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art</b> mit Champignons, Gemüse und Rösti	CHF 46.00
<b>Kalbsfilet mit Portweinsauce</b> getrüffeltem Kartoffelpüree und glasierten Rüebl	CHF 66.00
<b>Glasierter Kalbsbraten an einer Haselnusssauce</b> mit herbstlichem Gemüsebouquet und Mascarpone-Polenta	CHF 40.00



### Hauptgänge mit Lamm

#### **Lammrücken mit einer Baumnusskruste**

CHF 45.00

auf tomatisiertem Bohnengemüse und Weissweinsrisotto

### Steak-Spezialitäten

**Unsere Steak-Spezialitäten finden Sie in unserer aktuellen à la carte Karte**

Gerne beraten wir Sie individuell zu unseren Spezialitäten aus unserem Dry Ager oder mit Edelschimmel gereiften Fleischstücken

Am Abend können unsere Steaks auf Wunsch auch in unserem Smoker zubereitet werden. Hierfür verrechnen wir einen Aufpreis von CHF 5.00 pro Gericht.

### Hauptgänge mit Wild

#### **Wildschweinentrecôte mit einer Roquefort-Birnenkruste**

CHF 44.00

an Serviettenknödel, Rotkraut und frittierte Rosenkohlblätter

#### **Rehpfeffer mit Eierschwämmli**

CHF 45.00

mit Rotkraut, Spätzli, Marroni und Preiselbeerbirne

#### **Rehrücken gebraten auf Champagnerkraut**

CHF 60.00

mit Preiselbeerbirne, Marroni und Steinpilzrisotto

#### **Wildgeschnetztes mit Feigen und Pilzen**

CHF 42.00

serviert mit Spätzli und Preiselbeerbirne



### Hauptgänge mit Fisch / Krustentieren

<b>Gebratenes Zanderfilet</b> auf Fenchelgemüse mit Haselnuss-Cranberry-Crumble und Venerereis	CHF 40.00
<b>Gebratenes Lachssteak</b> auf Blattspinat, Safransauce und Risotto	CHF 38.00
<b>Wolfsbarschfilet gebraten</b> an Pernodsauce mit mediterranem Gemüse und Salzkartoffeln	CHF 44.00
<b>Gebratene Riesencrevetten-Pastapfanne</b> mit Gemüse, Kräutern und Limonenschaum	CHF 49.00
<b>Egliknusperli an Sauce Tartar</b> mit Coleslaw Salat und Pommes frites	CHF 39.00





## **Fondue Chinoise Menus**

### **Fondue Chinoise I**

CHF 70.00

Gemischter Blattsalat mit unserem Hausdressing

\*\*\*

Fondue Chinoise à discrétion

Pouletbrust, Schweinsfilet, Cavalloentrecôte,  
Rindsfilet, Kalbsbäggli und Lamm

\*\*\*

Ein Mini Dessert vom Dessert-Buffer oder Dessertwagen  
(Auswahl aus mindestens 5 verschiedenen Desserts)

mit zusätzlichem Käsebuffet

+ CHF 8.00

### **Fondue Chinoise II**

CHF 85.00

Gemischter Blattsalat mit unserem Hausdressing

\*\*\*

Fondue Chinoise à discrétion

Pouletbrust, Schweinsfilet, Rindsfilet, Kalbsbäggli,  
Jakobsmuscheln, frischer Lachs, Seeteufel und Crevetten  
(verschiedene Töpfe)

\*\*\*

Ein Mini Dessert vom Dessert-Buffer oder Dessertwagen  
(Auswahl aus mindestens 5 verschiedenen Desserts)

mit zusätzlichem Käsebuffet

+ CHF 8.00

### **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.

**Käsefondues auf Anfrage möglich**



### Vegetarische Hauptgänge

<b>Kürbis-Fregola Risotto</b> mit Gemüse-Piccata und Pilzragout	CHF 32.00
<b>Herbstlicher Gemüseteller</b> mit Rotkraut, Champagnerkraut, glasierten Marroni, Preiselbeerbirne, Spätzli, Wirsinggemüse und Kürbis Chutney	CHF 38.00
<b>Serviettenknödel</b> mit Eierschwämmli oder Steinpilzen mit Wurzelgemüse und Fetakäse	CHF 36.00
<b>Hausgemachte Marroni-Gnocchi</b> mit Wirsinggemüse, Trauben, Pilzen und Trüffelschaum	CHF 32.00
<b>120g Planted Steak an Chimichurripaste</b> mit Gemüse und Beilagen nach Wahl	CHF 42.00

### 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	16.00
Mini Dessert	CHF	9.50

**Vermicelles**  
mit feiner Kirschnote

	CHF	13.50
Mini Dessert	CHF	9.50

**Crema Catalana**  
mit frischen Früchten

	CHF	12.50
Mini Dessert	CHF	9.50

**Weisses Schokoladenparfait**  
mit lauwarmem Zwetschgenkompott und Mandelsplitter

	CHF	14.00
--	-----	-------

**Panna cotta Trio**  
mit Früchtecoulis

als Trio	CHF	15.00
Mini Dessert	CHF	9.50

**Beeren-Tiramisu**

	CHF	13.00
--	-----	-------

**Lauwarmer Apfelstrudel**  
mit Vanilleglace oder Vanillesauce

	CHF	16.00
--	-----	-------

**Lauwarmes Schokoladenkühlein**  
mit Vanillesauce und mariniertem Orangensalat

	CHF	15.50
--	-----	-------

**Gebrannte Crème**  
mit Früchtegarnitur

	CHF	10.50
--	-----	-------

**Mini Dessert**  
vom Wagen oder als Buffet

pro Dessert	CHF	9.50
-------------	-----	------





### **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 16.50
mit 4 verschiedenen Desserts	CHF 18.50
mit 5 verschiedenen Desserts	CHF 21.00

### **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 CHF 5.00 pro Person. Auch bei eigenen Bestellungen bei unserer Hauskonditorei wird das Tellergeld verrechnet.

Wird die Konditor-Bestellung über uns abgerechnet, müssen wir den Mehrwertsteuersatz von 8.1% aufschlagen.

## 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.

Kapazität: bis 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: CHF 200.00  
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 Menü anzubieten, behalten wir uns kurzfristige Menuänderungen in Absprache mit Ihnen vor.

### Menubesprechung

**Bitte vereinbaren Sie frühzeitig (vorzugsweise per E-Mail) einen Termin für eine Detailbesprechung 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 Menü entsprechend anpassen können oder Ihnen ein Alternativmenü 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

Wünschen Sie ein Probeessen Ihres ausgewählten Menus, ist dies von Montag - Donnerstag ab 18 Uhr nach vorheriger Reservation möglich. Bitte beachten Sie, dass nicht alle Gerichte wie z.B. Braten oder Dessertbuffets zum Probeessen geeignet sind.

**Bei Hochzeiten:** Bei Hochzeiten ab 25 Personen offerieren wir dem Brautpaar bei definitiver Buchung das Probe-Menü, Mineralwasser, die degustierten Weine und den Kaffee. Für Probeessen unter 25 Personen verrechnen wir pauschal CHF 80.00 für das Brautpaar, inkl. Menü, Wasser, Kaffee und die degustierten Weine. Für weitere Begleitpersonen verrechnen wir pauschal CHF 70.00 pro Person, inkl. Menü, Wasser, Kaffee und die degustierten Weine.

**Bei allen anderen Anlässen:** Für Probeessen für Geburtstage, Firmenfeiern, Jubiläen, etc. verrechnen wir pauschal CHF 70.00 pro Person, inkl. Menü, Wasser, Kaffee und die degustierten Weine.

### **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 unseren Hausfloristen, dem Blumenfachgeschäft Donat AG in Wohlen oder dem S'Bluemelädeli in Dottikon 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.

### **Dauer der Veranstaltung**

Bei einer Reservation am Mittag / Nachmittag, gehen wir davon aus, dass diese spätestens um 17:00 Uhr zu Ende ist. Allfällige Verlängerungen müssen vorgängig vereinbart werden und sind nur möglich, sofern keine anderen Reservationen am Abend bestehen.

### **Nachtzuschlag**

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

### **Live-Musik**

Bitte beachten Sie, dass bei Musikveranstaltungen oder anderen lauten Veranstaltungen im Aussenbereich vorgängig eine Bewilligung bei der Gemeinde eingeholt werden muss. Informieren Sie uns bitte rechtzeitig, sollte eine Bewilligung für Ihre Veranstaltung benötigt werden.

### **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