



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

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



APÉROVORSCHLÄGE

Apérovorschläge warm

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



Aperovorschläge kalt

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

Antipasti-Platte ca. 1000g
mit Auberginen, Zucchettis, Artischocken, Peperonis, getrockneten Tomaten, gefüllten Peperoncini, Oliven, mariniertem Käse, Involtinis, etc.

pro Platte CHF 95.00

Käse-Platte ca. 1000g
verschiedene Weich-, Halb- und Hartkäse, reich garniert

pro Platte CHF 100.00

Regionale Fleisch-Platte 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

Früchteplatte für ca. 4 Personen

pro Platte CHF 36.00

Mini Patisserie Platte
verschiedene Sorten, 20 Stück

pro Platte CHF 60.00

Midi Dessert

pro Stück CHF 9.50

Mini Dessert Platte
verschiedene Sorten in Bechern serviert, 20 Stück

pro Platte CHF 80.00

Früchte-Spiessli

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

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

Hauptgänge mit Rindfleisch

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



Hauptgänge mit Schwein

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

Hauptgänge mit Kalb

Kalbsschnitzel gebraten an einer Limonensauce mit Risotto und Broccoli	CHF 46.00
Kalbssteak an Eierschwämmli à la crème mit Gemüse und Tagliatelle	CHF 50.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Champignons, Gemüse und Rösti	CHF 46.00
Kalbsfilet mit Portweinsauce geträufeltem Kartoffelpüree und glasierten Rüebli	CHF 66.00
Glasierter Kalbsbraten an einer Haselnussssauce mit herbstlichem Gemüsebouquet und Mascarpone-Polenta	CHF 40.00



Hauptgänge mit Lamm

Lammrücken mit einer Baumnusskruste CHF 45.00
auf tomatisiertem Bohnengemüse und Weissweinrisotto

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

Wildgeschnetzeltes mit Feigen und Pilzen CHF 42.00
serviert mit Spätzli und Preiselbeerbirne



Hauptgänge mit Fisch / Krustentieren

Gebratenes Zanderfilet auf Fenchelgemüse mit Haselnuss-Cranberry-Crumble und Venerereis	CHF 40.00
Gebratenes Lachssteak auf Blattspinat, Safransauce und Risotto	CHF 38.00
Wolfsbarschfilet gebraten an Pernodsauce mit mediterranem Gemüse und Salzkartoffeln	CHF 44.00
Gebratene Riesencrevetten-Pastapfanne mit Gemüse, Kräutern und Limonenschaum	CHF 49.00
Egliknusperli an Sauce Tartar 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 discrédition

Pouletbrust, Schweinsfilet, Cavalloentrecôte,

Rindsfilet, Kalbsbäggli und Lamm

Ein Mini Dessert vom Dessert-Buffet 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 discrédition

Pouletbrust, Schweinsfilet, Rindsfilet, Kalbsbäggli,

Jakobsmuscheln, frischer Lachs, Seeteufel und Crevetten

(verschiedene Töpfe)

Ein Mini Dessert vom Dessert-Buffet 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

Kürbis-Fregola Risotto mit Gemüse-Piccata und Pilzragout	CHF 32.00
Herbstlicher Gemüseteller mit Rotkraut, Champagnerkraut, glasierten Marroni, Preiselbeerbirne, Spätzli, Wirsinggemüse und Kürbis Chutney	CHF 38.00
Serviettenknödel mit Eierschwämli oder Steinpilzen mit Wurzelgemüse und Fetakäse	CHF 36.00
Hausgemachte Marroni-Gnocchi mit Wirsinggemüse, Trauben, Pilzen und Trüffelschaum	CHF 32.00
120g Planted Steak an Chimichurripaste 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	Mini Dessert	CHF 16.00
		CHF 9.50
Vermicelles mit feiner Kirschnote	Mini Dessert	CHF 13.50
		CHF 9.50
Crema Catalana mit frischen Früchten	Mini Dessert	CHF 12.50
		CHF 9.50
Weisses Schokoladenparfait mit lauwarmem Zwetschgenkompott und Mandelsplitter		CHF 14.00
Panna cotta Trio mit Früchtecoulis	als Trio Mini Dessert	CHF 15.00
		CHF 9.50
Beeren-Tiramisu		CHF 13.00
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleglace oder Vanillesauce		CHF 16.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein 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 Menu 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.

Menubesprechnung

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 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

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-Menu, Mineralwasser, die degustierten Weine und den Kaffee. Für Probeessen unter 25 Personen verrechnen wir pauschal CHF 80.00 für das Brautpaar, inkl. Menu, Wasser, Kaffee und die degustierten Weine. Für weitere Begleitpersonen verrechnen wir pauschal CHF 70.00 pro Person, inkl. Menu, 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. Menu, 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 Menupreis, 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