



# Menuvorschläge Winter

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 Aperero 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?
- 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** mit Sprossen CHF 13.00

**Gemischter Salat** CHF 15.00  
mit karamellisierten Nüssen

*Dressingauswahl: Hausdressing, Italiandressing, Baumnussdressing*

**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 Kresse Hauptgang CHF 26.00

**Pastinakensuppe** CHF 15.00  
mit Trüffelrahm

**Curry-Bananensuppe** CHF 13.50  
mit Kräutersprossen

**Kartoffelcrèmesuppe** CHF 14.00  
mit Speck-Croûtons



### Vorspeisen mit Fleisch

<b>Nüsslisalat</b> mit knusprigen Speckstreifen, Champignons und Ei an Hausdressing	CHF	16.00
<b>Pilzrisotto</b> mit leicht geräucherter Entenbrust	CHF	19.00
<b>Rindsconsommé</b> mit Gemüseperlen	CHF	14.00
<b>Rindstatar 100g</b> mit Zwiebeln und Kapern serviert mit Toast und Butter	CHF	29.00

### Vorspeisen mit Fisch / Krustentieren

<b>Kartoffelcrèmesuppe</b> mit Meerrettichschaum und Rauchlachsstreifen	CHF	15.00
<b>Bouquet von bunten Blattsalaten</b> mit Rauchlachstatar und Toast	CHF	18.00
<b>Wolfsbarschfilet gebraten</b> auf mediterranem Gemüse und Safranschaum	CHF	24.00
<b>Jakobsmuscheln gebraten</b> mit Trüffelnudeln à la crème mit Haselnuss-Cranberry-Crumble	Vorspeise Hauptgang	CHF 29.00 CHF 49.00

Die Vorspeisen können auch als Zwischengänge serviert werden.



## HAUPTGÄNGE

### Hauptgänge mit Geflügel

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

### Hauptgänge mit Rindfleisch

<b>Rindsentrecôte am Stück niedergegart</b> mit getrüffeltem Rosenkohlblättern an Weissweinsteinrisotto und Jus	CHF	52.00
<b>Rindsfilet am Stück niedergegart</b> mit Wintergemüse, Sauce hollandaise und Kartoffelgratin	CHF	58.00
<b>Rindsfilet „Rossini“</b> mit gebratener Entenleber, auf Blattspinat, Trüffeljus und feinem Butterkartoffelstock	ohne Leber mit Leber	CHF 62.00 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 und Pommes frites	CHF	58.00



### Hauptgänge mit Schwein

<b>Schweinsfiletmedaillon an Calvadossauce</b> mit Rahmwirsinggemüse und Bratkartoffeln	CHF 44.00
<b>Aargauer- oder Walliser-Braten an Rotweinsauce</b> mit Kartoffelstock und winterlichem Gemüse	CHF 36.00
<b>Schweinssteak überbacken mit Tomaten und Bergkäse</b> auf einem Gemüsebeet und Pommes frites	CHF 34.00
<b>Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art</b> an Champignonrahmsauce mit Gemüse und feiner Butterrösti	CHF 36.00
<b>Schweins Cordon bleu „klassisch“</b> gefüllt mit rezentem Bergkäse-, Raclettekäse und Bauernschinken mit Pommes frites oder an einem reichhaltigen Salatteller	CHF 40.00
<b>Schweins Cordon bleu „feurig“</b> gefüllt mit Peperoncini, Chorizosalami und Appenzellerkäse mit Pommes frites oder an einem reichhaltigen Salatteller	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> an Champignonrahmsauce mit Gemüse und feiner Butterrösti	CHF 46.00
<b>Kalbsfilet unter einer Trüffelkruste</b> an Portweinjus, mit Wintergemüse und Kartoffelgratin	CHF 68.00



**Glasierter Kalbsbraten an einer Zwetschgensauce** CHF 40.00  
mit winterlichem Gemüse und Kartoffelstock

**Ossobucco (Kalbshaxe)** CHF 40.00  
mit Schmorgemüse, Oliven und Mascarpone-Polenta

**Kalbs-Cordon bleu** CHF 47.00  
gefüllt mit rezentem Bergkäse und Bauernschinken  
mit Gemüse und Pommes frites

### Hauptgänge mit Lamm

**Lammrücken mit einer Baumnusskruste** CHF 45.00  
auf Bohnengemüse und Weissweinisotto

### 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 ca. bis Mitte Dezember, danach auf Anfrage

<b>Wildschweinentrecôte mit einer Roquefort-Birnenkruste</b> mit Serviettenknödel, Rotkraut und frittierten Rosenkohlblättern	CHF 44.00
<b>Hirschpfeffer</b> mit Rotkraut, Spätzli, Marroni und Preiselbeerbirne	CHF 39.00
<b>Rehpfeffer mit Pilzen</b> mit Rotkraut, Spätzli, Marroni und Preiselbeerbirne	CHF 45.00
<b>Rehrücken gebraten auf Champagnerkraut</b> mit Speckknödel, glasierten Marroni und Preiselbeerbirne	CHF 60.00
<b>Wildgeschnetztes</b> mit Feigen, Pilzen und Preiselbeerbirne serviert mit Spätzli	CHF 42.00

### Hauptgänge mit Fisch / Krustentieren

<b>Gebratenes Zanderfilet</b> mit einem Safranschaum auf Randengemüse und Weissweinisotto	CHF 42.00
<b>Gebratenes Lachssteak</b> auf Kartoffel-Lauch-Ragout mit Meerrettichschaum	CHF 38.00
<b>Wolfsbarschfilet gebraten</b> an Pernod-Buttersauce und Ratatouille	CHF 44.00
<b>Gebratene Riesencrevetten-Pastapfanne</b> mit Gemüse, Kräutern und Limonenschaum	CHF 49.00



## Fondue Chinoise Menus

### **Fondue Chinoise I**

CHF 70.00

Gemischter Blattsalat mit Hausdressing

\*\*\*

Fondue Chinoise à discrétion

Pouletbrust, Schweinsfilet, Cavalloentrecôte,  
Rindsfilet, Kalbsbäggli und Lamm

\*\*\*

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

mit zusätzlichem Käsebufferet

+ CHF 8.00

### **Fondue Chinoise II**

CHF 85.00

Gemischter Blattsalat mit Hausdressing

\*\*\*

Fondue Chinoise à discrétion

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

\*\*\*

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

mit zusätzlichem Käsebufferet

+ CHF 8.00

### **Zu allen Fondues servieren wir Ihnen:**

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

Gerne bereiten wir auch Fondue für Vegetarier zu.

**Käsefondues auf Anfrage möglich**



### Vegetarische Hauptgänge

<b>Gemüse-Tofu-Curry</b> mit Basmatireis und Rucola	CHF 28.00
<b>Winterlicher Gemüseteller</b> bestehend aus Rotkraut, Champagnerkraut, Wurzelgemüse, Lauch, Wirsinggemüse und Spätzli	CHF 34.00
<b>Kartoffel-Gemüse-Gratin</b> mit Eierschwämmli	CHF 28.00
<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.**



**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

**Lebkuchen Parfait**  
mit Zwetschgenkompott

CHF 14.00

**Crema Catalana**

CHF 12.50  
kleine Portion CHF 9.50

**Panna cotta Trio**  
mit Frühtecoulis

als Trio CHF 15.00  
Einzel CHF 9.50

**Beeren-Tiramisu**

CHF 13.00

**Warmer Apfelstrudel**  
mit Vanilleglace

CHF 16.00

**Lauwarmes Schokoladenküchlein weiss oder braun**  
mit Vanilleglace und Beeren

CHF 15.50

**Mini Dessert**  
vom Wagen oder als Buffet

pro Dessert CHF 9.50

**Käse**  
als Teller oder Buffet

Angebot auf Anfrage



### **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.

## UNSERE RÄUMLICHKEITEN



### PANORAMA RESTAURANT

Modern eingerichtetes Restaurant mit wunderbarem Blick auf das Bünzthal.

max. 66 Personen

Unterteilung in 2 Räume à je 30 Personen möglich

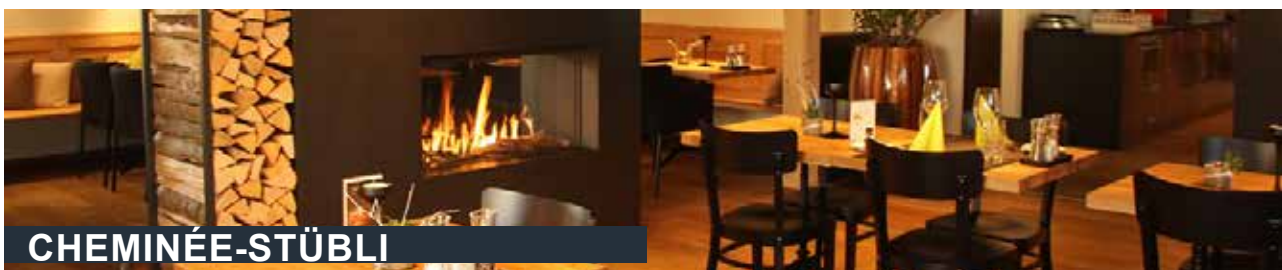
Mindestkonsumation\* bei **exklusiver Nutzung**:

Halbes Panoramarestaurant 1/2 Tag CHF 1'500.00

Halbes Panoramarestaurant 1 Tag CHF 3'000.00

Ganzes Panoramarestaurant 1/2 Tag CHF 3'000.00

Ganzes Panoramarestaurant 1 Tag CHF 6'000.00



### CHEMINÉE-STÜBLI

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

max. 40 Personen

Mindestkonsumation\* bei **exklusiver Nutzung**:

Ganzes Cheminée-Stübli 1/2 Tag CHF 1'500.00

Ganzes Cheminée-Stübli 1 Tag CHF 3'000.00



### WEINKELLER

Gewölbekeller mit einzigartigem Ambiente. Blickfang sind die verschiedenen Weinflaschen. Für Apéro und Zivil-Trauungen des Standesamtes Wohlen geeignet.

max. 20 Personen (nur stehend)

Mindestkonsumation\*: CHF 200.00

(Nur exklusive Nutzung möglich)

*\*Wird die Mindestkonsumation nicht erreicht, wird die Differenz zwischen der Mindestkonsumation und der tatsächlichen Konsumation als Raummiete in Rechnung gestellt. Bei Nicht-Exklusiver Nutzung fällt keine Mindestkonsumation oder Raummiete an.*

## TECHNISCHE HILFMITTEL

Beamer und Leinwand, digitale Leinwand und Flipchart sind auf Anfrage vorhanden.

# 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 Uhr 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.

## 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 / 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 / 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.

## 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.

## 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.

#### 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.

#### 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.)

#### 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.

#### Preise

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

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