



Menuvorschläge Frühling

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 12.50
mit Sprossen

Gemischter Salat CHF 14.50
mit karamellisierten Nüssen

Dressingauswahl: Hausdressing, Italiendressing, Bärlauchdressing, Mango-Chilidressing

Spargelcrèmesuppe CHF 14.00

Rieslingsuppe CHF 13.00
mit Kräutercroûtons

Bärlauchcrèmesuppe CHF 13.00
mit Gemüse-Frühlingsrollen

Lauwarmer Spargelsalat CHF 16.00
mit Tomaten-Vinaigrette und Blattsalat

Vorspeisen mit Fleisch

Zweierlei Spargelragout CHF 18.00
mit Bündner-Rohschinken

Vitello Tonnato CHF 18.00
mit Rucola, Kapern und Zwiebeln

Rindsconsommé CHF 13.50
mit Gemüseperlen

Rindstatar 100g CHF 26.00
mit Zwiebeln und Kapern
serviert mit Toast und Butter



Vorspeisen mit Fisch / Krustentieren

Rieslingsuppe mit Rauchlachsstreifen	CHF	14.50
Zweierlei Spargelragout mit gebratenen Jakobsmuscheln	CHF	28.00
Bouquet von bunten Blattsalaten mit Rauchlachstatar und Toast	CHF	17.00
Wolfsbarschfilet gebraten auf mediterranem Gemüse und Safranschaum	CHF	20.00
Crevetten Cocktail mit Toast und Butter	CHF	19.00

Die Vorspeisen können auch als Zwischengänge serviert werden.



HAUPTGÄNGE

Hauptgänge mit Geflügel

Gebratene Pouletbrust im Bündner Rohschinkenmantel auf Blattspinat und Tomatenreis	CHF	32.00
Maispouardenbrust gebraten auf Vichy-Karotten mit Bärlauchrisotto	CHF	36.00
Perlhuhnbrust gebraten an Pilzrahmsauce mit grünem Spargel und feinen Teigwaren	CHF	38.00

Hauptgänge mit Rindfleisch

Rindsentrecôte am Stück niedergegart auf Spargelduett mit Kartoffelgratin und Sauce béarnaise	CHF	52.00
Rindsfilet am Stück niedergegart mit Morchel-Risotto, Frühlingsgemüse und Portweinjus	CHF	58.00
Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ serviert mit Spätzli und Sauerrahm (auf Wunsch mit zusätzlichem Gemüsebouquet)	CHF	42.00
Chateaubriand serviert mit jungem Frühlingsgemüse, Sauce béarnaise und Pommes frites	CHF	57.00
Rindstatar 200g mit Zwiebeln und Kapern serviert mit Toast und Butter	CHF	38.00



Hauptgänge mit Schwein

Schweinsfiletmedaillon an Calvadossauce mit Weissweinsrisotto und Broccoli	CHF	42.00
Schweinsfilet auf Spargelduett mit Tomaten-Hollandaise und Teigwaren	CHF	46.00
Schweinssteak überbacken mit Tomaten und Bergkäse auf einem Gemüsebeet und Pommes frites	CHF	34.00
Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Gemüse und feiner Butterrösti	CHF	32.00

Hauptgänge mit Kalb

Kalbsschnitzel gebraten an einer Limonensauce mit Risotto und grünem Spargel	CHF	44.00
Kalbssteak an einer leichten Morchelrahmsauce mit jungem Frühlingsgemüse und Tagliatelle	CHF	52.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Gemüse und Rösti	CHF	42.00
Kalbsfilet am Stück gebraten auf gebratenem Spargel-Serranoschinkenbündel mit Balsamicojus und Risotto	CHF	64.00



Hauptgänge mit Lamm / Cavallo

Lammrücken mit einer Baumnusskruste CHF 41.00
auf Bohnengemüse und Mascarpone-Polenta

Cavallofilet am Stück gebraten CHF 48.00
mit Frühlingsgemüse, Sauce Café de Paris
und Pommes frites

Steak-Spezialitäten

Pata Negra Iberico Schweinshalssteak CHF 58.00

Luma Beef Ribeye mit Edelschimmel gereift CHF 65.00

Amerikanisches Weide Bisonentrecôte CHF 65.00

Schottisches Blackmoran Angus Entrecôte CHF 65.00

200gr. grosse Steaks serviert mit dreierlei Steaksaucen, saisonalem Gemüse und Beilagen nach Wahl:
Pommes frites, Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Teigwaren, Kroketten, Reis, Risotto, Country cuts oder Rösti

Hauptgänge mit Fisch / Krustentieren

Gebratenes Zanderfilet CHF 40.00
auf Fenchelgemüse mit Haselnuss-Cranbeery-Crumble
und Venerereis

Eglifilets gebraten CHF 38.00
auf frischem Blattspinat mit Mandel-Orangenbutter
und neuen Kartoffeln



Gebratenes Lachssteak CHF 38.00
auf einem Spargelduett, Sauce hollandaise und Salzkartoffeln

Gebratene Riesencrevetten-Pastafanne CHF 45.00
mit Gemüse, Kräutern und Limonenschaum

Seeteufel gebraten CHF 52.00
auf Morchel-Spargelragout mit Tomatencoulis
und Weissweinsrisotto

Vegetarische Hauptgänge

Saisonaler Gemüseteller CHF 28.00
mit Pilzen und Beilagen nach Wahl

Spargelravioli CHF 29.00
mit weisser Tomatenbutter, Parmesanspänen und Pinienkernen

Gemüsequiche lauwarm serviert CHF 28.00
mit Sauerrahm und Spargelduett

Hausgemachte Bärlauchgnocchi CHF 29.00
mit Morcheln und weissen Spargelspitzen

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 und Früchten	CHF	16.00
Marinierte Erdbeeren mit einer Mascarpone-Vanillecrème	CHF	15.00
Caramelköpfli mit Rahm und Früchten	CHF	10.50
Panna cotta mit Beerencoulis	CHF	12.00
Frischer Fruchtsalat mit Glace nach Wahl	CHF	15.00
Tiramisu	CHF	13.00
Erdbeer-Rhabarberkompott mit Vanilleglace	CHF	14.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanillesauce und Früchten	CHF	15.50
Gebrannte Crème mit Früchtégarnitur	CHF	10.50
Trio vom Panna cotta in Gläsern serviert	CHF	14.50
Mini Dessert vom Wagen oder als Buffet	pro Dessert	CHF 9.00



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

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 20.00 CHF.

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 150.00 CHF 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