



Brunchvorschläge

Menuvorschläge ab 10 erwachsenen Personen

Bitte treffen Sie eine **einheitliche Menuauswahl**



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
- Zusätzliche 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



Brunch I (ab 10 erwachsenen Personen)

Getränke:

- Kaffee, Espresso, Schale, Tee, warme & kalte Ovo
- Orangensaft
- Mineralwasser

Buffet kalt:

- Käseplatten mit Trauben, Nüssen und Feigen
- Wurst- & Schinkenplatten
- Verschiedene Konfitüren und Gelees, Honig und Butter
- Hausgemachtes Birchermüesli, verschiedene Joghurts und Müesli
- Zopf, verschiedene Brote, Brötchen und Gipfeli
- Früchteplatten

Buffet warm:

- Bauernspeck und Röstli
- Rühreier

Serviert:

- Gekochte Eier

Brunch Dauer: ca. 3 Stunden

Kosten: CHF 35.00 / pro Person

(Kinder bis 3 Jahre gratis / Kinder von 4-14 Jahre pro Altersjahr CHF 2.50)

Während der Brunchdauer wird das kalte und warme Buffet, sofern gewünscht, immer wieder aufgefüllt.

Softgetränke wie z.B. Cola oder Rivella sowie oben nicht aufgeführte Kaffeespezialitäten werden extra verrechnet.

Möchten Sie Ihren Brunch verlängern, so ist dies kein Problem. Wir berechnen dann einen kleinen Aufpreis von CHF 8.00 pro Person und zusätzlicher Stunde.



Brunch II (ab 15 erwachsenen Personen)

Getränke:

- Kaffee und Kaffeespezialitäten, Tee, warme & kalte Ovo
- Orangensaft und Multivitaminsaft
- Mineralwasser
- Softgetränke (ausser Energy Drinks)

Buffet kalt:

- Käseplatten mit Trauben, Nüssen und Feigen
- Wurst- & Schinkenplatten
- Rauchlachsplatten mit Meerrettichrahm, Zwiebeln und Kapern
- Verschiedene Konfitüren und Gelees, Honig und Butter
- Hausgemachtes Birchermüesli, verschiedene Joghurts und Müesli
- Zopf, verschiedene Brote, Brötchen und Gipfeli
- Früchteplatten

Buffet warm:

- Bauernspeck, Chipolatas, Rösti und Grilltomaten
- Rühreier
- Spiegeleier

Serviert:

- Pochierte Eier
- Gekochte Eier

Brunch Dauer: ca. 3 Stunden

Kosten: CHF 46.00 / pro Person

(Kinder bis 3 Jahre gratis / Kinder von 4-14 Jahre pro Altersjahr CHF 3.00)

Während der Brunchdauer wird das kalte und warme Buffet, sofern gewünscht, immer wieder aufgefüllt bzw. Eierspeisen serviert.

Möchten Sie Ihren Brunch verlängern, so ist dies kein Problem. Wir berechnen dann einen kleinen Aufpreis von CHF 10.00 pro Person und zusätzlicher Stunde.



Brunch III (ab 15 erwachsenen Personen)

Getränke:

- Kaffee und Kaffeespezialitäten, Tee, warme & kalte Ovo
- Orangensaft, Multivitaminsaft und Süssmost
- Mineralwasser und Softgetränke (ausser Energy Drinks)
- Sergio Prosecco (1 Glas pro Person)

Buffet kalt:

- Käseplatten mit Trauben, Nüssen und Feigen
- Wurst- & Schinkenplatten
- Rauchlachsplatten mit Meerrettichrahm, Zwiebeln und Kapern
- Verschiedene Konfitüren und Gelees, Honig und Butter
- Hausgemachtes Birchermüesli, verschiedene Joghurts und Müesli
- Zopf, verschiedene Brote, Brötchen und Gipfeli
- Früchteplatten
- Nuss- und Mandelgipfeli

Buffet warm:

- Bauernspeck, Chipolatas, Rösti und Grilltomaten
- Aargauer- oder Schweinsbraten
- Gemüse Allerlei
- Kartoffelgratin, Reis, Kroketten oder Teigwaren
- Rühreier und Spiegeleier

Serviert:

- Pochierte oder gekochte Eier

Dessertbuffet:

- Mini Patisserie
- Schokoladenmousse (hell und dunkel), Panna cottas, Tiramisu

Brunch Dauer: ca. 4 Stunden

Kosten: pro Person CHF 85.00

(Kinder bis 3 Jahre gratis / Kinder von 4-14 Jahre pro Altersjahr CHF 5.50)

Während der Brunchdauer wird das kalte und warme Buffet, sofern gewünscht, immer wieder aufgefüllt bzw. Eierspeisen serviert.

Gegen Aufpreis können wir Ihnen auch z.B. Kalbsbraten, Rindsentrecôte oder Fisch und vieles mehr anbieten. Gerne stellen wir Ihnen auch ganz individuell nach Ihren Wünschen einen Brunch zusammen.

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. 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 Menu entsprechend anpassen können oder Ihnen ein Alternativmenu 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.

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.

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.)

Sollten wir bei einer Reservation bis 14 Tage vor dem Anlass keinerlei Informationen zum Anlass (wie z.B. Menüauswahl) und keine Anfrage für eine Menübesprechung erhalten haben, erlauben wir uns, bei Ihnen nachzufragen. Bleiben mehrmalige Anfragen unsererseits unbeantwortet, gehen wir davon aus, dass Sie den Anlass nicht durchführen möchten und erlauben uns, diesen ohne vorgängige Rücksprache zu stornieren.

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 Kassenschein 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