



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

Käse- und Fleischfondues

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 Apero 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)
- Dauer der Veranstaltung?
- AGB durchgelesen



KÄSEFONDUE ab 6 Personen

Fondue Classic

Gruyèrekäse und Freiburger Vacherin (Moitié-Moitié)

pro Person

CHF 28.00

- Muskat, Cayennepfeffer

- Weisswein

- Knoblauch

- Kirsch

serviert mit Brot und Gschwellti

Fondue mit frischen Kräutern

Gruyèrekäse und Freiburger Vacherin (Moitié-Moitié)

pro Person

CHF 28.00

- Petersilie, Kerbel, Estragon, Oregano

- Weisswein

- Knoblauch

serviert mit Brot und Gschwellti

Fondue mit Trauben und Pilzen

Gruyèrekäse und Freiburger Vacherin (Moitié-Moitié)

pro Person

CHF 30.00

- Blaue Trauben

- Champignons

- Weisswein

- Knoblauch

serviert mit Brot und Gschwellti

Fondue mit Trüffel

Gruyèrekäse und Freiburger Vacherin (Moitié-Moitié)

pro Person

CHF 35.00

- Trüffelöl

- Frischer Trüffel gerieben

- Weisswein

- Knoblauch

serviert mit Brot und Gschwellti



Fondue mit Tomaten

Gruyèrekäse und Freiburger Vacherin (Moitié-Moitié)

- Tomatenpüree und getrocknete Tomaten
- Olivenöl
- Rosmarin
- Weisswein
- Knoblauch
- Grappa

serviert mit Brot und Gschwellti

pro Person

CHF 30.00

Fondue Appenzeller mit suurem Most

Appenzellerkäse und

- Knoblauch
- Suure Most
- Maizena
- Zitronensaft
- Muskat

serviert mit Brot und Gschwellti

pro Person

CHF 28.00

Fondue Ziegenkäse und suure Most

Geriebener Geisskäse (Le Petit Chevrier)

- Calvados
- Suure Most
- Maizena

serviert mit Brot und Gschwellti

pro Person

CHF 28.50

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu unseren Käsefondues gerne als Vorspeise einen

Grünen Blattsalat

Aufpreis

CHF 8.00

oder

Gemischten Salat

Aufpreis

CHF 10.00

Dressingauswahl: Hausdressing, Italiandressing, Himbeerddressing



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.

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 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.

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 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 Menüs, 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