

Bankett und Seminar 2020

Wir verleihen Ihrem Anlass einen besonderen Rahmen!

Das Catering der Linde Weiningen steht unter dem Motto «hochwertig, einzigartig, liebenswert und flexibel». Unsere langjährige Erfahrung ermöglicht es uns, optimal auf Ihre Wünsche und Vorstellungen einzugehen und Ihr Fest unvergesslich zu machen.

Wir beraten Sie gerne in allen Belangen und garantieren einen reibungslosen Ablauf, damit Sie entspannt die Zeit mit Ihren Gästen verbringen können.

Betrachten Sie das folgende Angebot als Input. Gerne beraten wir Sie individuell. Für weitere Auskünfte oder ein persönliches Gespräch steht Ihnen Maya Grossmann (Gastgeberin) gerne zur Verfügung.

Telefon: 044 750 18 18

E-Mail: info@lindeweiningen.ch



Inhaltsverzeichnis

Fingerfood kalt	4
Apéro-Häppchen	4
Sandwiches/Speck-Zopf	4
Baguettino-Tranchen	4
Beilagen zum Apéritiv	4
Fingerfood warm	5
Frittierter Fingerfood	5
Apéro-Riche	5
Apéro-Kombi	5
Vorspeisen	6
Salate	6
Salatbuffet	7
Suppen (saisonal)	8
Klassische Suppen	8
Kalte Suppen	8
Hauptspeisen	9
Schwein	9
Kalb	9
Rind	10
Huhn oder Truthahn	10
Meeresfrüchte	10
Kaltes und Warmes	10
Klassiker	11
Leidmahl	12
Fisch	13
Vegetarisch	14
Wildspezialitäten (September bis Februar)	15
Linde-Metzgete (September bis Februar)	16
Zum Auswählen	16
Beilagen	16
Dessert	17
Unsere «Mini's»	17
Klassiker	17

Glacé und spezielle Desserts	18
Raummieten	19
Equipment	19
Extras	20
Weitere Informationen	21
Konditionen	21
Verrechnung	21

Fingerfood kalt

Apéro-Häppchen

Spiessli mit Mozzarella, Cherry-Tomätli und Basilikum	2.80/Stk.
Mini-Pastetli gefüllt mit Thon	2.50/Stk.
Käse auf der Gabel mit Trauben	2.50/Stk.
Datteln mit frisch angebratenem Bure-Speck umwickelt	2.50/Stk.
Melone mit Rohschinken auf der Gabel	3.00/Stk.
Wüstli mit Brot, aufgespiesst	5.00/Stk.



Sandwiches/Speck-Zopf

Sandwiches gefüllt mit Salami, Schinken, Käse, Fleischkäse	6.50/Stk.
Sandwiches mit Bündnerfleisch oder Limmattaler Rohschinken	7.00/Stk.
Sandwiches am Meter, aufgeschnitten	4.00/Stk.
Mini Sandwiches gefüllt, bunt gemischt	3.00/Stk.
Speck-Zopf-Tranche in Scheiben	4.00/ Stk.

Baguettino-Tranchen

Belegt mit Roastbeef, Rindstartar, Lachs	4.50/Stk.
Belegt mit Salami, Schinken, Freilande-Mousse, Käse, Gemüsetartare	3.50/Stk.

Beilagen zum Apéritiv

Gemüse-Sticks im Gläsli mit diversen hausgemachten Saucen Zur Auswahl: Curry, Meerrettich, Tartar, Knoblauch, Mexicaine	2.80/Person
---	-------------

Nüssli, Chips und Salzgebäck	2.00/Person
Oliven und Parmesanwürfel	3.00/Person

Fingerfood warm

Lachs-Kissen	3.00/Stk.
Mini-Chäschüechli	3.00/Stk.
Mini-Schinkengipfeli	3.00/Stk.
Grosse Chäschüechli & Schinkengipfeli	Preis auf Anfrage
Ofenfrisches Blätterteiggebäck – verschiedene Sorten	2.80/Person
Linde-Meatballs (Kalb) mit diversen hausgemachten Saucen	2.00/Stk.
Satayspiess (Poulet) an Rasika's Erdnuss-Sauce	4.00/Stk.
Frittierter Fingerfood	
Mini Spring-Rolls mit Sweet-Chilli-Sauce	2.00/Stk.
Black Tiger Crevetten «Japan Style» im Kokosmantel	4.00/Stk.
Zander-Fisch-Knusperli im Bierteig, mit hausgemachter Tartarsauce	9.50/Person

Apéro-Riche

Apéro-Kombi

10 Stück pro Person (warm, kalt, salzig, scharf, mild, flüssig, sauer, süss, Vegi...)	35.00/Person
--	--------------

Wir garantieren: alle Gäste haben genug gegessen.
Lassen Sie sich überraschen oder wir beraten Sie gerne.

Vorspeisen

Eierschwämmli mit Kräutern auf Toast und Salatgarnitur	16.50
Zanderknusperli mit Tartaresauce an Salatgarnitur	22.00
Rindstartar garniert , serviert mit frischem Toast und Butter	24.50
Antipasti-Teller Grillgemüse in feiner Olivenmarinade, Pilze, garniert mit einem Ziegenkäse mit Honigkruste (Vegi), Baguette	19.00
Bresaola mit Rucicola & Parmesan serviert mit Melonenschnitzen	18.50
Linde Brättli Salsiz, Winzerkäse zum selber Schneiden mit Garnituren, Brot	12.50

Salate

Menu Salat	5.50
Verschiedene gartenfrische Blattsalate mit Cherry-Tomätli	9.00
Gemischter Salat	11.50
Nüsslisalat mit gehacktem CH-Freiland-Ei (saisonal)	12.50
Salatschüssel «nach Art des Küchenchefs»	14.50
Bunte Salate, Croûtons, Rüeibli, Tomatengarnitur und diverse Kerne	

Salatbuffet

Stellen Sie Ihre Salat-Schüsseln selber zusammen (ab 10 Personen)

2.50/Sorte & Person

Sorten zur Auswahl

LINDE-Kartoffelsalat

Hörnlisalat

Couscoussalat

Blattsalate

Nüsslisalat mit gehacktem CH-Freilande (saisonal)

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Griechischer Salat

Gurkensalat mit Dill

Randen mit Meerrettich

Rüebli an Orangendressing

Mais mit feinen Peperoni-Würfeli an Currysauce

Sellerie mit Nüssen und Ananas

LINDE-Kabis

Tropicana (unser Geheim-Tipp)

Rote Linsen

Kernenmix, gehacktes Ei und Croûtons (inklusive)

Hausgemachte Salat-Saucen

Französisch-, Italienisch- oder Senf-Dressing

Suppen (saisonal)

Klassische Suppen

Bouillon mit hausgemachten Flädli	9.50
Französische Zwiebelsuppe	8.00
Rüebli-Ingwer-Crèmesuppe	9.50
Tomatencrèmesuppe mit Gin	9.50
Kürbissuppe	12.50
Bündner Gerstensuppe	12.50
Lauchsuppe mit Rauchlachsstreifen	12.50
Weininger Rieslingsuppe mit Brotcroutons	12.50

Kalte Suppen

Gurkensuppe	9.50
Gemüsesuppe (Gazpacho Andaluz)	11.50

Hauptspeisen

Schwein

Schweinsrahmschnitzel 19.50
mit Nüdeli oder hausgemachten LINDE-Spätzli

Geschnetzeltes Schweinefleisch nach Grossmutter Art 24.00
mit Waldpilzen, Kartoffelstock oder hausgemachten LINDE-Spätzli

Burehamme heiss, ganz mager und mild gesalzen 24.00
LINDE-Kartoffelsalat und grüner Salat

Weininger Winzerpfanne (ab 10 Personen) 24.00
Penne, Kartoffeln, Frischgemüse, Burehamme, Rauchwürstli, Zwiebeln
und Knoblauch mit gartenfrischen Kräutern und Rahm verfeinert

Schweinsbraten an Bratenjus, Kroketten Gemüse 25.00

Schweinschnitzel «Florentin», auf Blattspinat mit 25.00
Käse überbacken, Bratenjus und Nudeln

Schweinsfilet-Médaille 28.00
auf Toast an Rahmsauce mit Salaten

Schweins-Cordon-Bleu «Classic» gefüllt mit gekochtem Schinken 31.50
und Raclette-Käse, Pommes Frites und Gemüse garnitur

Kalb

Kalbshackbraten an Dijonsensauce, hausgemachte LINDE-Spätzli 24.50

Linde-Klassiker seit 1946: 29.50
Ofenfrischer Kalbsbraten mit Rosmarinjus, Kartoffelstock,
Blattspinat-Paupiette und Rüebl

Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art» 39.50
mit frischen Champignons, hausgemachte LINDE-Spätzli
oder Butterrösti

Kalbsschnitzel «Wiener Art», Preiselbeeren 39.50
LINDE-Kartoffelsalat

Kalbs-Cordon-Bleu «Linde» 43.00
Gefüllt mit Rohschinken und Winzerkäse, Pommes Frites,
Gemüsebouquet

Rind

G'Hackets (Rind) mit Hörnli 19.50
frisch geriebener Parmesan und sälbergmachts Öpfelmues

Pot-Au-Feu «Linde-Spatz» 21.00

Rindsaftgulasch und hausgemachte LINDE-Spätzli 33.50

Chef's Hacktätschli an Champignon-Rahmsauce 25.50
Butter-Nüdeli & Mandel-Brokkoli

Rindsfilet-Gulasch «Stroganoff» an einer raffinierten Paprikarahmsauce, 46.50
hausgemachte LINDE-Spätzli

Huhn oder Truthahn

Poulet-«Stroganoff» an einer raffinierten Paprikarahmsauce 23.00
hausgemachte LINDE-Spätzli

Truten-«Piccata» 24.00
Spaghetti, Tomatensauce und frisch geriebener Parmesan

Mah-Mee 29.50
Indonesisches Nudelgericht mit Pouletfleisch,
Gemüse und asiatischen Gewürzen

Rasika's grünes Thaicurry mit Poulet, pikant mit knackigem Gemüse 29.50

Meeresfrüchte

Rasika's grünes Thaicurry mit Crevetten, pikant mit knackigem Gemüse 29.50

Kaltes und Warmes

Delikatess-Fleischkäse frisch aus dem Ofen, LINDE-Kartoffelsalat 19.00

Spaghetti Plausch «all you can eat» (ab 10 Personen) 24.00
Bolognese-, Napoli, Cinque Pi, Pesto und Carbonara-Saucen,
frisch geriebener Parmesan

Fitness-Teller

Verschiedene Salate & Melonenschnitt (saisonal),
serviert mit Kräuterbutter oder Tartaresauce

– Pouletbrust 150 g 24.50

– Rindsfilet 200 g 46.50

– Crevettenspieße grilliert 200 g 25.50

– Zanderknusperli im Bierteig gebacken 29.50

– Hausgemachte Couscous-Tätschli (Vegi) mit Sauerrahm 21.50

Ratsherren-Platte (ab 2 Personen), Schweins-, Kalbs, Rinds-Médailleon 44.50
Rösti, Mini Pastetli gefüllt mit Pilzrahmsauce, Grilltomate

Klassiker

Lamm-Rückenfilet in Rotweinjus Gratin Dauphinois, grüne Bohnen und Grill-Tomate	42.00
Entrecôte am Stück gebraten , aufgeschnitten, Sauce Béarnaise, Gratin Dauphinois und Gemüsebouquet	44.00
Winzer-Fleisch-Fondue (ab 10 Personen) Rind-, Kalb-, Schwein-, Pouletbrust, Kalbshackbällchen, (250 g/Person) alles frisch von Hand geschnitten. Pommes Frites, Reis und hausgemachte Saucen (Mexicaine, Tartare, Curry, Knobli) und diverse Beilagen	49.00
Kalbsrücken-Steak , am Stück gebraten, aufgeschnitten Morchelsauce, Nüdeli mit Brösmeli, Gemüse	51.00
Château Briand (ab 2 Personen) in zwei Gängen serviert Rindsfilet 220 g – das Herzstück vom Filet, Sauce Béarnaise und Kräuterbutter, 4 verschiedene Saisongemüse und Beilagen nach Wahl	67.00
Les Deux-Filet , in zwei Gängen serviert: Kalbsfilet an Morchelrahmsauce, Nudeln und Gemüse Rindsfilet an Sauce Bernaise, Pommes Frites	67.00
Les Trois-Filet «Linde» (in drei Gängen serviert) Kalbsfilet an Morchelrahmsauce, Nudeln, Gemüsebouquet Schweinsfilet an Curryrahmsauce, Reis, frische Früchte Rindsfilet an Sauce Béarnaise, Rösti-Kroketten, Gemüsebouquet	75.00

Leidmahl

Kalte Platte/Teller: Aufschnitt gemischt, Käse, Tomaten, Gurken, Eispalte, Brot und Butter	15.00
St. Galler Schübli mit Karoffelsalat	16.50
Pastetli gefüllt mit Brätkügeli, Erbslireis	19.00
G'Hackets (Rind) mit Hörnli frisch geriebener Parmesan und sälbergmachts Öpfelmues	19.50
Warmer Schinken , ganz mager und mild gesalzen LINDE-Kartoffelsalat und grüner Salat	24.00
Fitness-Teller: Pouletbrust an frischen Salaten	24.50
Schweinsfilet-Médailon auf Toast an Rahmsauce, mit Salaten	28.00

Fisch

Zanderfilet gebraten mit Kapern-Zitronenbutter serviert mit Kartoffeln und Gemüse	32.00
Flunderroulade mit Rauchlachs und Blattspinat gefüllt auf Safransauce mit Wildreismix	32.00
Riesencrevetten an Sweet Chillisauce mit frischem Koriander und Jasminreis	31.00
Zanderfilet im Bierteig , Sauce Tartar Weininger Schnittlauch-Kartoffeln und Blattspinat-Paupiette	36.50

Als Beilage zu unseren Gerichten, empfehlen wir Ihnen unsere Hausspezialität, die hausgemachten «LINDE-Spätzli». Natürlich können die Beilagen bei jedem Gericht angepasst werden.

Garstufen		Herkunftsländer			
bleu	blutig, roh	Rind	Uruguay/Paraguay/Argentinien	Zander	Deutschland
saignon	halb roh (gebraten)	Schwein	Schweiz	Reh	Schweiz/Österreich
Medium	rosa	Kalb	Schweiz	Hirsch	Schweiz/Österreich
a point	¾ durch (gebraten)	Poulet	Schweiz	Rentier	Russland
bien cuit	durch (gebraten)	Lamm	Irland	Crevetten	Vietnam
				Wildhase	Russland
				Truthahn	Ungarn

Vegetarisch

Sämiger Gemüse-Risotto mit einem Pilzragout	22.50
Gemüse-Stroganoff mit hausgemachten LINDE-Spätzli	22.50
Linde-Spätzli-Pfanne mit Gemüse	22.50
Rösti mit Gemüse und Spiegelei	22.50
Sellerieschnitzel paniert mit Pommes Frites oder Salaten	22.00
Cordon-Bleu mit Wirzblatt, gefüllt mit Gemüse und Käse (hausgemacht) Pommes Frites, Grilltomate	24.00
Rasika's grünes Thaicurry pikant mit knackigem Gemüse und Jasminreis	25.50
Vegetarischer Wildteller	27.50
Frische Pilze an leichter Kräuterrahmsauce serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel, Bananenkroketten	
Mah-Mee	22.50
Indonesisches Nudelgericht mit verschiedenem Gemüse und asiatischen Gewürzen	
Les-Trois-Vegi , in 3-Gängen serviert	35.00
Hausgemachte Couscous-Täschli an grüner Currysauce Nudeln und Gemüse	
Zucchetti-Piccata an Tomatensauce Hausgemachte LINDE-Spätzli und Gemüse	
Panierte Sellerieschnitzel an Pilzrahmsauce, Pommes Frites und Gemüse	

Beilagen können bei jedem Gericht angepasst werden.

Sie können bei uns auch vegane Gerichte bestellen, wir beraten Sie gerne über die Möglichkeiten.

Wildspezialitäten (September bis Februar)

Jäger-Bratwurst mit Hirschfleisch auf Wildsauce hausgemachte LINDE-Spätzli, Rotkraut	19.50
Weinger-Wild-Burger mit Rehfleisch vom Weinger Altberg serviert mit Cole Slaw Salat, Linde-Haus-Sauce und Pommes Frites	27.50
Hirschrücken-Streifen auf Birnen-Risotto	33.00
Rehpfeffer mit hausgemachten LINDE-Spätzli und Preiselbeerapfel	34.00
Jäger-Pfännli – Rehgeschnetzelttes an Pilzsauce, hausgemachte LINDE-Spätzli und Preiselbeeren	34.50
Rentier-Médailles Eierschwämmli mit verschiedenen Kräutern in Butter sautiert, hausgemachte LINDE-Spätzli, Rosenkohl	47.50
Hirsch-Entrecôte 200 g , rosa gebraten Eierschwämmli mit verschiedenen Kräutern in Butter sautiert hausgemachte LINDE-Spätzli und Rosenkohl	45.00
Rehrücken-Médailles an einer Wildsauce nach Linde-Tradition hausgemachte LINDE-Spätzli, Rotkraut und Maroni, Bananenkroketten und Preiselbeerapfel	48.00
Der Linde Klassiker «Rehrücken ab zwei Personen» Pro Person auf der Platte serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Bananenkroketten, Preiselbeerapfel, ausgarniert mit Früchten, Wildsauce nach Linde-Tradition	65.00



Wir freuen uns über die Zusammenarbeit mit
der Jagdgesellschaft Altberg Süd.

Je nach Jagd servieren wir Ihnen Reh- oder
Wildschweingerichte aus dem Weinger
Wald.

Linde-Metzgete (September bis Februar)

Schlachtplatte: Blut- und Leberwurst, Bauernbratwurst hausgeräucherte Wurst, milder Salzspeck, Sauerkraut und Salzkartoffeln	34.50
Lady Metzgete-Täler: Mini Blut- und Leberwurst, Mini Bauernbratwurst Sauerkraut und Salzkartoffeln	27.50
Zum Auswählen	
Rippli , ganz mager 200 g	18.00
Blutwurst im Schweinsdarm, ca. 300 g	16.00
Leberwurst , ca. 200 g	11.50
Blut- & Leberwurst-Teller (gross)	19.00
1 Paar Bauernbratwurst «Waadtländer-Art» , 2 x 90 g mit Böllesosä	14.50
1 Paar Schweins-Würstli geräuchert, 130 g/Paar	11.00
Beilagen	
Butter-Rösti	6.50
Hausgemachte LINDE-Spätzli	6.50
Sauerkraut mit Salzkartoffeln	6.50
Portion Salzkartoffeln	6.50
Rotkraut mit Maroni	6.50
Portion Maroni	6.50
Selbstgemachtes Apfelmus	6.50
Metzgete-Buffer	38.00
Frische Blut- und Leberwürste (Hausrezept), Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce, Rippli ganz mager, Salzspeck, geräucherte Wurst, Sauerkraut und Weinger Salz-Kartoffeln sowie selbstgemachtes Apfelmus	

Ganzes Metzgete-Angebot aus Schweizer Zucht und Produktion

Dessert

Unsere «Mini's»

Mini Romanoff im Körbli Erdbeeren, Vanilleglacé und Rahm (Bitte Saison beachten)	7.50
Mini Eiscafé «Maison»	7.50
Mini Brännli Crème sälbergmacht nach altem Hausrezept	7.50
Mini Coupe Dänemark Vanilleglace, Schokoladensauce und Schlagrahm	7.50
Mini Baileys Vanille-Glacé mit Baileys	7.50
Mini Coupe Prune Zwetschgen-Sorbet mit Vieille Prune	7.50

Klassiker

Crèmeschnitte – Der Linde-Klassiker	6.50
Caramel-Köpfli	9.50
Panna Cotta mit Fruchtspiegel	9.50
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanille-Sauce oder Vanilleglacé	12.00
Gebrannte Crème nach altem Hausrezept	9.50
Mousse au Chocolat , hell & dunkel (ab 10 Personen)	11.00
Diverse Mousse Lebkuchen-, Limetten-, Erdbeer-, Himbeer-, Amaretto- oder Waldbeer-Mousse	9.50
Coupe Romanoff im Körbli Erdbeeren, Vanilleglacé und Rahm (Bitte Saison beachten)	12.50
Eiskaffee «Maison»	12.00
Coupe Dänemark Vanilleglace, Schokoladensauce und Schlagrahm	12.00
Warmes Schoggichüechli mit Sauerrahmglacé und Rahm	14.50
Coupe Baileys – Vanilleglacé mit Baileys	12.00
Coupe Prune – Zwetschgen-Sorbet mit Vieille Prune	12.00

Glacé und spezielle Desserts

Unser Glacé-Sortiment: pro Kugel	4.50
Rahmglacé: Vanille, Erdbeer, Mocca, Chocolat, Café, Pistache, Walnuss, Sauerrahm	
Sorbet-Glacé: Zwetschge, Zitrone, Apfel	
Vacherin Torte – ein Blickfang für Ihr Fest (ab 10 Personen)	11.00/Person
Dessertbuffet selber zusammenstellen	2.50/ Person
Diverse Kuchen von unseren Partner-Bäckereien	Preis auf Anfrage
Sie möchten nichts Süsses?	
Kleiner Käseteller , drei Sorten Käse mit Brot	12.50

Raummieten

Foyer (1. Stock)	90.00
Gubrist-Stübli	60.00
Weinkeller	70.00
Event-Saal (ab 30 Personen)	250.00
Sitzungszimmer	40.00
Event-Saal – Bestuhlungsaufwand pro Person	3.00

Raummiete entfällt ab CHF 1'000.00 Konsumation

Equipment

Moderatoren-Koffer	25.00
Flipchart	25.00
Beamer/Leinwand	25.00
Leinwand	10.00
Pinwand	10.00
Professionelle Musikanlage	60.00
Professionelle Lichtanlage	60.00
Headset und Mikrofon	25.00
Bühne je nach Grösse	nach Aufwand

Extras

Verlängerung – 1:1 Gemeindegkosten

nach Aufwand

Stuhl-Hussen inkl. Montage

15.00/Stk.

Dekoration individuell

nach Aufwand

Barbetrieb möglich

Reinigungsaufwand: Wir erlauben uns, bei aussergewöhnlicher Verunreinigung, die Zusatzkosten für die Reinigung nach Aufwand zu verrechnen.

Weitere Informationen

Konditionen

Diese Preisliste ist gültig ab November 2019 und ersetzt alle früheren Angebots- und Preislisten. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST

Verrechnung

Die uns 3 Tage vor dem Anlass gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Je nach Grösse des Anlasses behalten wir uns vor, eine Anzahlung von 50% des zu erwartenden Betrages in Rechnung zu stellen. Restbetrag zahlbar 10 Tage nach dem Anlass netto.