

## Angebot für Apéro, Fingerfood, Caterings

mit Liebe....  
aus Leidenschaft



### Menu- und Buffetvorschläge

Auf den folgenden Seiten finden Sie Vorschläge für Cocktailpartys, Apéros, Buffets, Snacks und Menus in allen Variationen. Die besten Anlässe entstehen allerdings immer dann, wenn wir die Vorschläge Ihren individuellen Wünschen anpassen. Genau dies ist unsere Stärke und wir freuen uns auf eine persönliche Beratung!

Rufen Sie uns an, um einen Termin abzumachen, wo wir uns genügend Zeit nehmen können, um ihre Bedürfnisse zu erfahren.

### Preise

Unsere Preise verstehen sich als Abholpreise, in passenden Behältern mit Schöpfbesteck. Rückgabe ungereinigt ohne Essensreste.

Preise in CHF, inklusive 7,6 % oder 2,4 % MwSt

Unsere Preise für Logistik, Material und allenfalls Personal - Kosten finden Sie auf der letzten Seite dieser Dokumentation.

### Anzahl Gäste

Bitte bestätigen oder ändern Sie die Anzahl der Gedecke spätestens 48 Stunden vor dem Anlass. Nach dieser Frist müssen wir die bestellte Anzahl Gedecke verrechnen.

### Richtwerte:

Für den kleinen Hunger, Kurzapéro

4 - 6 Häppchen

Für den grösseren Hunger, Apéro über ½ Stunde

10 - 12 Häppchen

Stehlunch als Mahlzeiterersatz

15 -18 Häppchen

Mindestbestellmenge pro Einheit 15 Stk.



**zum Apéro unsere Hausspezialität ...**

**Lindedrink sweet or sour ...**

**alkoholfrei**

**1 lt 8.50**

## Diverse Dienstleistungen

Servicearbeiter pro Stunde und Person	45.—
Servicelehrling 2. Lehrjahr	25.—
Koch pro Stunde	45.—
Küchenchef / Kadermitarbeiter	60.—
Mitarbeiter Rückwärtige Dienste / Reinigung	35.—
Transportkosten Schlieren	gratis
Transportkosten weiter nach Aufwand	mind. 50.—
Gedeck aus Porzellan/Stahl inkl. Papierservietten	2.50
Gedeck aus Karton / Plastik	1.50
Gläser pro Person 3 Stück, inkl. Reinigung	1.80
Teller diverse Grössen, pro Teller, inkl. Reinigung	1.—
Besteckteile pro Teil, inkl. Reinigung	0.60
Aschenbecher Glas pro Stk	0.50
Tischtuch Stoff 90 x 140	pro Stk 5.—
Tischtuchrolle Papier	pro Laufmeter 3.—
Schöpfbesteck bei Buffet inbegriffen	
Weitere Hilfsmittel wie Wärme- und Kühlbehälter, Kaffeemaschine etc. nach Aufwand	
Festbank Garnitur ( 200 x 80 cm)	25.—
Bartresen	28.—
Stehtisch Granit deko	35.—

Bei der Lieferung helfen wir selbstverständlich gerne bei der Aufstellung des Buffets oder der bestellten Ware. Restliche Dienstleistungen nach Abmachung.

## Brot

Hausbrot	p.Portion	1.—
Baguette oder Mehrkorn	p.Portion	1.20
gemischter Brotkorb mit Butter	p.Portion	1.50
Mini-Partybrötchen gemischt ohne Butter	p.Portion	1.50

## Dessert

Fruchtsalat mit frischen Früchten	p.Person	6.50
Annarita's Götterspeise im Einmachglas	pro Stk.	6.50
Poire Belle Helène mit Schoggicrème	pro Stk.	5.50
Crema Catalana	pro Stk.	5.—
Torta della Nonna	pro Stk.	4.50
American Chocolat Cake	pro Stk.	4.50
Kleingebäck (Muffins, Brownies oder Plunder)	pro Stk.	2.—

## Weine weiss:

Mont sur Rolle « Dom. la couronette »	75 cl	13.50
St. Saphorin « Roche Ronde »	75 cl	19.50
Soave „la cappuccina“	75 cl	15.50

## Weine rot:

Weininger Klevner, Hanspeter Haug	75 cl	13.50
Salvagnin « Château de St. Saphorin »	75 cl	16.50
Cabernet Sauvignon Grand Circle	75 cl	18.50

## Bier / Mineral gekühlt mit Eis

Spezli Bier / Clausthaler alkoholfrei	33 cl	3.—
Mineralwasser	100 cl	4.50
Coca Cola, Apfelsaft, Orangensaft	100 cl	5.50
Orangensaft	100 cl	6.50

## Traditionell:

**Apérobeilagen gemischt** (Grissini, Salzstängeli, Nüssli und Chips)  
oder Blätterteiggebäck assortiert



p.Pers. 2.--

**Blätterteig-Täschli** gefüllt, assortiert  
oder **Linden Party Gipfeli** gefüllt  
Apéro **Chäschüechli**  
oder **Schinkengipfeli**



4 Stk./ p.P. 2.50  
p.Person 1.50  
p- Person 1.50

**Chicken Nuggets** mit Tartarsauce

pro Stück 1.50

**Äpler Maggronen Würfel zum vo Hand ässe**

Stk. 1.60

**Brie auf Birnenbrot**

Stk. 2.—

**Linde Crostini** (frisch gebackenes Baguette in Scheiben geschn.)



mit Brie, Tomaten und Mozzarella,

Buurehamme, Salami, Eier, Thon,

Liptauer Brotaufstrich, mariniertes

Grillgemüse, Poulet-Curry Stk. 2.20

mit Bündnerfleisch Tartar, Rauchlachs,

Lachstartar, Rohschinken Stk. 2.80

**Partybrötli** gemischt



Stk. 3.—

**Laugenfocaccia** (Füllungen wie Crostini) min. 20 Stk.

25.--

Ganzes **Baguettesandwich**, in mundgerechte Stücke  
geschnitten. Füllungen wie oben, gibt ca. 20 Häppchen

25.—

Laugenpartybrot gemischter Inhalt, für ca. 20 Pers.

45.—

Mini Pastete mit Sauce Cumberland, gibt 20 Stück

28.—

## Asiatisch:

Mini Frühlingsrollen,  
Asia Mix Vegetarisch



Stk. 1.20

Satay Pouletspiessli mit Erdnusssauce

Stk. 2.—

Glasnudelsalat im Schälchen

Stk. 2.—

Sushi in diversen Varianten

Stk. 2.50

Asian Vegi Thai Sticks

Stk. 1.80

Coconut Chicken Fingers,

Stk. 2.--

Nasi Goreng im Partylöffel

Stk. 2.50



## Mediterran und Tex Mex:

Datteln im Speckmantel

Stk. 2.--

Pizzaschnecken mit Salami oder Schinken

Stk. 2.50

Crostini: al tonno. al salmone, mit Olivenpesto,  
alla verdura, Toscana, al prosciutto, al pomodor

Stk 2.--

Patatas Bravas (gewürzte Kartoffelschnitze)

mit Sourcream oder Polentaküchlein mit Gorgonzola  
Mozzarella Poppers, Jalapenos rellenos, Black bean

p.P. 2.20

Quesadillas Rolls,

Stk. 2.50



Chiliwürstli mit Senf

Stk. 1.70

Meatballs an pikanter Tomatensauce

Stk. 1.50

Chicken Wings

Stk. 2.--

Shrimp&bacon (Königscrevetten im Speckmantel)

Stk. 3.--

Meeresfrüchtesalat im Partylöffel

Stk. 3.—

Tortilla Wrap mit Rauchlachs und Meerrettich

Stk. 3.50

Tortilla Wrap mit Poulet, Gemüse und Tomatensauce

Stk. 3.50

Tomaten Mozzarella Spiessli / Gemüsespeissli mariniert

Stk. 1.80

Focaccia mit Rohschinken/ Frischkäsefüllung (ca.20 Würfel)

19.50

Gemüsetortilla in Würfel (ca. 25 Portionen)

26.—

Tortilla mit Chorizo (ca. 25 Portionen)

32.—

Crudités, Gemüsestängeli mit 3 Dip Saucen, pro 10 Portionen

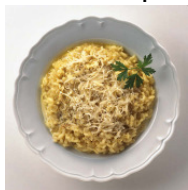
45.—

### Heisser Fleischkäse (ab 12 Pers.)

Fleischkäse mit Kartoffelsalat an Olivenöl-Zwiebel-Dressing  
pro Person 16.—

### Risotto Ticinese

Risotto mit Luganighe  
(Tessiner Schweinswürstchen) pro Pers. 19.50



### Risotto ai funghi

Risotto mit Pilzmischung pro Person 18.50

### Nasi Goreng

Balinesisches Reisgericht nach balinesischem Rezept, mit  
Pouletfleischstreifen (CH) und buntem Gemüse

pro Person 19.50  
mit Riesencrevetten pro Person 26.50

### Jambalaya



Das coole Reisgericht aus New Orleans, mit Pouletbruststreifen, scharfen Würstchen und buntem Gemüse  
19.50  
mit Riesencrevetten 26.50  
mit Fisch und Riesencrevetten 28.50

### Lindenplättli pro Person 19.50

Buurehamme, Bündnerfleisch, Appenzeller Pantli, Salami, Gruyère, Brie, garniert mit Tomate, Ei, Essiggurken, Radiesli etc.  
Inkl. Brot und Butter

### Lindenplättli extra riche pro Person 25.—

Buurehamme, Bündnerfleisch, Rohschinken, Pantli, Salami, Gruyère, Brie, Parmesanwürfel, Tatar, garniert mit Tomate, Ei, Essiggurken, Zwiebelringen, Radiesli etc.



### Salatbuffet (ab 15 Pers.) pro Person 12.50

Blattsalate gemischt, Tomaten mit Zwiebeln, Rüebli, Gurken, Sellerie, Mais, Bohnen, Chabis, rohe Champignons, Eier gewürfelt, Peterli, Zwiebeln, Hüttenkäse, Schnittlauch  
French-Dressing von Mövenpick. Inkl. Brotkorb

### Spaghettiplausch (ab 20 Pers.) pro Person 19.50

Tomatensauce mit frischen Kräutern, Bolognesesauce, Pestosauce, Don Alfredo (Rahmsauce mit Käse und Schinken) mit Parmesan

### Heisser Beinschinken (Buurehamme) (ab 15 Pers.) pro Person 20.50

Virginia spiced Ham, serviert mit Gurken-Kartoffelsalat an feinem Olivenöl-Zwiebel-Dressing

Apérobuffet Mini (mind. 15 Personen, bis 30 Min.)  
pro Person 12.50

Linden Blätterteigkissen, Pizzaschnecken mit Salami, Crostini mit Olivenpesto und mit Liptauer Aufstrich, Party Schinkengipfeli, Gefülltes Baguette mit Buurehamme und mit Bündnerfleisch, Gemüsetortilla in Würfeln, Gemüsedipps

Apérobuffet medium (mind. 15 Personen, ab 30 Min.)  
pro Person 19.50

Lindencrostini mit Tomaten und Mozzarella und mit Thon, Baguette am Meter mit Schinken und Käse, Chicken Nuggets mit Tartarsauce, Brie auf Birnenbrot, Focaccia mit Rohschinken, Frischkäsefüllung und marinerten Gemüsen, Pouletflügeli, Pizzaschnecken, Gemüsestängeli mit 3 Dip Saucen, Gemüsetortilla in Würfel, Asia Mix vegetarisch, Frühlingsrolle mit Sweet & Soursauce

### **Themen Apéros (Stehlunch) gross** (mind. 20 Pers.)

Schweizer Apéro pro Person 29.50

Pouletflügeli, Pizzaschnecken, Linden Canapés mit Beefsteak Tatar und Rauchlachstartar, Mini Pastete mit Sauce Cumberland, Blätterteigtäschli assortiert, Äpler Maggronenwürfel, G'hackets mit Hörnli, Party Lauch- und Chäschüechli, Bündnerfleischrollen mit Frischkäse, Gefüllte Laugenbrötli, Risotto mit Steinpilzen und Luganighe, Gemüse mit drei Dipps, Schweizer Käseplättli

Tapasbuffet Apéro pro Person 29.50

Tortilla mit Chorizo, Tortilla mit Gemüse, Datteln im Speckmantel, Pouletflügeli mariniert, Albondigas, Diverse Crostini (Chorizo, Rohschinken, Thunfisch, Käse etc.), Chiliwürstli mit Brot, marinierte Gemüsespiesse, verschiedene Oliven, Tomaten – Mozzarella – Spiessli, marinierte Meeresfrüchte im Partylöffel, Avocadowürfeli mit Crevetten im Löffel, Manchegokäse mit Früchten und Honig, Mini Paella aus der Pfanne

Asia Style Apéro pro Person 33.50

Dim Sum und Frühlingsröllchen mit Dips, diverse Satay Spiessli mit Erdnusssauce, Chicken Wings Sweet and Sour, Meeresfrüchte mit Sojasauce im Partylöffel, Thunfischfilet auf Wasabi Philadelphia Mousse, Scampi mit Reismantelpanade, Glasnudeln mit Gemüse, Crevetten im Teigmantel, Currytaschen mit Gemüse, Asiatische Gemüsehäppchen im Blätterteig, Nasi Goreng mit Pouletbruststreifen, Gemüse mit asiatischen Dipps, Kroepoek Chips

Apéritivo italiano pro Person 31.50

Parmesanstücke mit Aceto Balsamico, Crostini mit Rohschinken, Taleggio und Salame Felino, Grissini mit Coppa, Focaccia mit Oliven, Meeresfrüchtesalat, Tomaten-Mozzarella Spiesse, marinierte Gemüse, Artischocken im Bresaola Mantel, Mortadellawürfel mit Formaggio Montanara, Basilikumfrittata mit Pinienkernen, Arancini di Riso, Oliven, Balsamico Zwiebeln, Pennegratin, Risotto

*Oder die „schmatzigsten“ Lieblingshäppchen nach eigenem Wunsch aus unseren Vorschlägen zusammengestellt! Preis nach Absprache.*

