

***Sie feiern das Fest -
wir arrangieren den Rest***

Sehr geehrter Gast

Wir freuen uns, dass wir Ihnen unsere Bankettdokumentation überreichen dürfen. Um Ihnen die Organisation Ihres Anlasses zu erleichtern, geben wir Ihnen nachfolgend einige Informationen über die Möglichkeiten in unserem Haus, sowie über die wichtigsten Fragen, die sich erfahrungsgemäss bei einem solchen Anlass stellen.

Wir bauen unsere Dienstleistung auf persönlicher Betreuung auf. Es ist uns ein Anliegen, Ihren Anlass mit Ihnen zu besprechen, um Sie und Ihre Gäste optimal zufrieden zu stellen. Wir stehen Ihnen in einem persönlichen Gespräch bei der Menüzusammenstellung zur Verfügung. Unserer Kreativität vom Weinkeller bis zur Dekoration sind fast keine Grenzen gesetzt.

Rufen Sie bitte vorher an, damit wir einen Termin vereinbaren können.

Tel. 044 730 93 04

Fax 044 730 93 73

www.linde-schlieren.ch

Mit gastfreundschaftlichen Grüssen
Peter und Annarita Müller

und das Lindenteam



Nützliche Hinweise

Blumen:

Wir bestellen gerne für Sie entsprechende Arrangements, die wir Ihnen zum Selbstkostenpreis (ab ca. Fr. 40.--) weiterverrechnen.

Die Blumen nehmen Sie selbst verständlich am Schluss des Anlasses mit.

Dekoration:

Auf Wunsch können wir Ihre Tafel nach Ihren Vorstellungen dekorieren. Spezielles Dekorationsmaterial wird Ihnen zum Selbstkostenpreis verrechnet.

Menukarten:

Sie finden in der Beilage einige Beispiele, wie wir unsere Menus schreiben. Wir schreiben das von Ihnen ausgewählte Menu gratis schwarz/weiss auf A4 quer und benennen den Anlass nach Ihren Wünschen.

Farbige und spezielle Karten verrechnen wir nach Aufwand.

Unterhaltung:

Backgroundmusik nach Wunsch ab CD.

Parkplätze:

Rund um die Linde sind genügend Parkplätze vorhanden. Am Abend stehen auch die Parkplätze der ZKB hinter dem Haus zur Verfügung. Der Gemeindeparkplatz gegenüber ist meistens frei.

Ansprachen:

Bestimmt ist Ihnen ein reibungsloser Ablauf Ihres Banketts ein wichtiges Anliegen. Geben Sie uns bitte die Zeiten und Dauer von Reden oder Unterbrüchen im Ablauf bekannt, damit wir uns entsprechend einrichten.

Kegelbahn:

Falls die Kegelbahn nicht schon reserviert ist, können Sie die Bahn für sich und Ihre Gäste reservieren lassen.

Wissenswertes aus der Linde:

Wir machen Ihren Anlass gerne zum Erlebnis, darum bieten wir nicht nur diverse Buffets, sondern auch diverse spezielle Themenabende an.

Unsere Märchenabende, zum Beispiel, sind weit über Schlieren hinaus bekannt!

Bringen Sie Ihren Wunsch vor und wir versuchen ihn möglichst zu machen. Und wenn Sie Ihr Fest gerne in einer Waldhütte oder einem anderen besonderen Ort feiern wollen, unser Partyservice ist klein aber fein!

Lassen Sie sich überraschen!

Leidmahl:

Für Ihr Leidmahl stellen wir Ihnen von 14.30 - 18.00 Uhr unsere Ulmenstube oder Lindenstube zur Verfügung.

Die Erfahrung zeigt, dass 6er Tische für die Kommunikation und die unbekannte Anzahl Gäste am sinnvollsten sind.

Wir haben nachfolgend einige Varianten zusammengestellt.

Lindenplättli

mit Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Fleischkäse, Gruyère,,
Brie, Tomaten, gekochte Eier, Gewürzgurke ,
Butter und Brot à Discretion 22.50

Lindenplatte gross für 6er Tisch

mit Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Fleischkäse, Landjäger,
Gruyère, Brie, Tomaten, gekochte Eier, Gewürz Gurken
reicht für 4 bis 6 Personen, zum selber schöpfen p.Pers. 15.50
Brot und Butter

Lindensalat

mit gebratenen Pouletbruststreifen, Speckwürfeli und
Briochebrotcroutons, ein leichter Genuss ! 21.80

Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat 22.50
garniert mit Blattsalaten

Buurebratwurst mit Böllesauce 18.50
Serviert mit Rösti

Dazu empfehlen wir Weiss- und Rotwein, Mineralwasser und Kaffee. Auf ein Dessert können Sie in der Regel verzichten. Wir bereiten alle Gerichte ausser dem kalten Teller erst zu, wenn Sie und die geladenen Gäste eingetroffen sind. So können wir die Anzahl Personen erfassen und sie erhalten ein absolut frisches Gericht.

Menus:

Die nachfolgenden Vorschläge sind nur ein kleiner Auszug unserer Möglichkeiten. Wir stellen Ihnen gerne ein individuelles Menu zusammen.

Weine:

In unserem Weinkeller befindet sich eine breite Auswahl von Weinen der verschiedensten Provenienzen. Da wir nicht von allen Weinen grosse Lagerbestände haben, ist es unerlässlich, den passenden Wein zum Menu frühzeitig auszuwählen. Wir helfen Ihnen dabei gerne.

Kinder:

Erfahrungsgemäss essen Kinder selten ein ganzes Menu. Sie können aber ruhig ein Menu für zwei Kinder bestellen. Oder noch besser, Sie bestellen aus unserer Kinderkarte.

Verlängerung:

Unser Restaurant ist bis 23.30 geöffnet und der Personaleinsatz ist bis 24.00 für Aufräumarbeiten im Bankettpreis eingeschlossen. Bei Ende des Anlasses nach 23.30 verrechnen wir Fr. 150.—pro angebrochene Stunde. Die Gebühren für die Verlängerungsbewilligung nach Mitternacht werden von uns organisiert gehen zu Ihren Lasten.

Personenzahl:

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.

Apéritiv:

Es ist immer schön, die Gäste mit einem Glas Weisswein oder einem anderen Apéro zu begrüssen und allfällige Wartezeit nicht trocken zu überbrücken. Denken Sie auch daran, Orangensaft und Mineralwasser zu offerieren.

Apérobeilagen gemischt (Grissini, Salzstängeli, Nüssli, Chips)
oder Blätterteiggebäck assortiert p.Pers. 2.--



Blätterteig-Täschli gefüllt, assortiert 4 Stk./ p.P. 2.50
oder **Linden Party Gipfeli** gefüllt p.Person 1.50
Apéro Chäschüechli p.Person 1.50
oder **Schinkengipfeli**



Chicken Nuggets mit Tartarsauce pro Stück 1.50
Tarte cremette mit Crème fraîche, Speck und Gemüse 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.—

Menu 5: 33.50

Tomatensuppe mit Vodka

Fitnesssteller mit Schweinshufschnitzel
Salatbouquet

Frischer Fruchtsalat

Menu 6: 35.80

Consommé mit Sherry

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti
Handgeschnetzeltes Kalbfleisch an feiner Champignons-Rahmsauce

Hausgemachtes Caramelköpfli

Ohne Fleisch:

Der jeweilige Hauptgang kann mit folgenden Gerichten ersetzt werden:

Gemüse Mah Meh
Steinpilzrisotto
Gemüse-Weizenschnitzel

Business Lunches ab 10 Pers. Mo-Fr, über Mittag

Menu 1: 32.50

Gemischter Salat

Pouletbruststreifen "Williams"
an Williamsrahmsauce, Reis

Passionsfucht-Mangosorbet mit Batida de Coco

Menu 2: 34.50

Nüsslisalat mit Ei
oder Tomatensalat mit Mozzarella (Saisonal)

Straussfiletstreifen "Stroganoff", hausgemachte Spätzli

Warme Beeren mit Vanilleglace

Menu 3: 33.80

Gemischter Salat

Schweinshuftstreifen "Bistrot"
an Madèresauce mit Champignons serviert mit Nudeln

2 Kugeln Mövenpick Glace

Menu 4:

Eisbergsalat mit Orangenfilets 37.50

Kalbspiccata mit Safranrisotto

Vanilleglace mit frischer Ananas

Vorspeisen:

Gemischter Saisonsalat 8.50

Nüsslisalat mit gehacktem Ei (Saisonal) 9.50

Tomatensalat mit Mozzarella (Saisonal) 10.50

Blattsalate mit marinierten Königscrevetten 14.80

Eisbergsalat mit Speck und Champignons 11.50

Eisbergsalat mit Cocktailcrevetten 14.80

Chicoréesalat mit Orangenfilets, Rose Island Sauce 9.80

Eichblattsalat mit Fetakäse und Pinienkernen 12.50

Winzersalat mit Trauben, Speck, Brotcroustons 9.50

Rucolasalat mit Parmesan und Aceto Balsamico 9.50

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum 8.--

Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert 10.50

Kürbissuppe (saisonal) 8.--

Broccolicremesuppe 8.--

Consommé mit Gemüsestreifen 7.--

Consommé mit Flädli 7.50

Thailändische Fischsuppe "Sup Tschok Die" 12.50

Cocktailcrevetten mit Avovadofächer 15.50

Rauchlachstartar mit Sauerrahm 13.80

Antipastoteller mit Crostini (**ab 15 Personen**) 15.50

Machen Sie aus Vorspeise und Apéro eine ungezwungene Party,
probieren Sie unser Tapasbuffet, ab 20. Personen.

Was dabei ist? Lassen Sie sich beraten!

Hauptspeisen:

* Schweinsschulterbraten mit Champignonssauce Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	29.50
Schweinsfilet mit Sternanissauce Serviert mit indischem Hochzeitsreis (Basmatireis mit Cashews, Pinienkernen und Sultaninen)	34.50
Pouletbruststreifen Duc de Normandie mit Apfelstücken und Calvados-Rahmsauce Kräuter- Nudeln	26.50
Poulardenbrust an Morchelrahmsauce Dazu Butternudeln	31.50
Poulardenbrust an Portweinsauce mit Trauben garniert, dazu hausgemachte Spätzli	27.80
* Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Spätzli	27.50
* Kalbsschulterbraten mit Champignonssauce Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	34.50
Kalbsschnitzeli "Bel Paese" Mit Blattspinat und Bel Paese Käse gratiniert Serviert mit Jus und Risotto	26.50 / 32.50
Kalbssteak an Morchelrahmsauce Serviert mit Butternudeln und Broccoli	42.50
Kalbsschnitzel al marsala Mit Champignons und Butternudeln	34.50
Ossobuco "Cremolata" Geschmorte Kalbshaxe mit feinem Safranrisotto	32.—

Desserts:

Hausgemachtes Caramelköpfl mit Rahm	7.50
Frischer Fruchtsalat	8.50
Warme Waldbeeren mit Mövenpick Vanilleglace	7.80
Sorbetteller mit Mango-, Lemonlime- und Strawberrysorbet mit frischen Früchten garniert	10.80
Luftiges Mascarpone mousse mit marinierten Beeren	9.50
Mousse au Chocolat mit Schlagrahm	6.80
Warmer American Chocolate Pie mit flüssigem Rahm	6.50
Tirami sù	7.80
Espresso Croquant mit Liquore Galliano	7.20
Mango Sorbet mit Batida de Coco und Rahm	7.80
Lemon Lime Sorbet mit frischen Kiwi	7.80
Dessertteller Surprise "Lassen Sie sich überraschen!"	13.50
Dessertschlemmerei am Tisch (ab 20 Pers.)	
Lassen Sie sich überraschen !	15.50
Dessertbuffet (ab 20 Pers.)	19.50
Frischer Fruchtsalat, 2 Sorten Glace, Caramelköpfl, Brownies, Mousse au chocolat, Torten und Kuchen, Fruchtschnitten, Tirami sù, Früchtekorb, Schlagrahm	

*Gerne sind wir Ihnen auch für die
Zusammenstellung eines Menus nach Ihren
eigenen Wünschen und Budget behilflich!*

Die beliebtesten Menus:

Les trois Filets

Rinds- und Schweinsfilet mit Pfeffersauce
Kartoffelgratin, 2 Sorten Gemüse garnitur
Kalbsfilet mit Morchelsauce, Nudeln, 1 Sorte Gemüse
49.50

Entrecôte Double mit Sauce Béarnaise

mit Kartoffelgratin, Gemüse garnitur
(ab 8 Personen)
47.50

Doppeltes Kalbssteak mit Balsamico – Old Vintage Rum-Sauce

mit Kartoffelkroketten, Gemüse garnitur
(ab 8 Personen)
53.50

Schweinsfilet Noval

mit Portojus und Feigen,
hausgemachte Spätzli, Gemüse garnitur
38.50

Wiener Tafelspitz

Gesottener Huftdeckel von Swissprim Beef,
Apfel- und Rahmkren, Bratkartoffeln, Rahmspinat
(ab 12 Personen)
35.50

Kalbspiccata mit Tomatenspaghetti 31.80

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art

Mit Weisswein-Champignonrahmsauce und Rösti 33.50

* Brasato al Barolo (Rindsschmorbraten)

serviert mit Polenta, Gemüse 32.50

* Roastbeef mit Sauce Bearnaise

Kartoffelgratin, Gemüse garnitur 47.50

Rindsfilet Gulasch Stroganoff

Butternudeln 39.50

* Lammgigotbraten mit provenzalischer Kräutersauce

Bratkartoffeln, Butterbohnen 32.80

Lammcarrée an Rosmarinjus

Kartoffelgratin, Ratatouille 36.50

Asiatische Reispfanne

Mit orientalischem Gemüse, Königscrevetten und
Schweinschuttstreifen 31.--

Riz Maharani

Kalbsgeschnetzeltes mit Soja- und Currysauce,
gebratenen Bananen und Reis 33.50

* ab 16 Personen

Für den zweiten Service Fleisch müssen wir 15 % Zuschlag
berechnen.

Die Erfahrung zeigt, dass der Tellerservice genügend sättigt.

Alle unsere Fleischgerichte sind mit  Fleisch und wo immer
möglich mit dem Gütesiegel  !