

Wallikerstrasse 44
8330 Pfäffikon
044 953 33 68
www.lindenbaum.ch
events@lindenbaum.ch



Lindenbaum

Cateringangebot

Liebe Kundin
Lieber Kunde

Herzlich Willkommen im Restaurant Lindenbaum.

In unseren verschiedenen Seminar- und Banketträumen haben wir Platz bis max. 80 Personen. Wir freuen uns, Ihnen das Neue Catering-Angebot des Lindenbaums vorzustellen und Sie bei ihrem privaten oder geschäftlichen Anlass gastronomisch zu begleiten. Unser Angebot erstreckt sich von einem einfachen Snack bis hin zum festlichen Gala-Dinner. Gerne stellen wir passende Speisen und Getränke für Sie zusammen und erfüllen Ihre ganz persönlichen kulinarischen Wünsche.

Restaurant Lindenbaum ist ein gastronomischer Ausbildungsbetrieb für junge Menschen mit besonderen Bedürfnissen, angegliedert an die Genossenschaft Lindenbaum Ausbildung und Wohnen. In Begleitung mit unseren Fachpersonen werden die Lernenden unterstützt bei der Findung Ihrer neuen Rollen als Erwachsene. In verschiedenen Programmen fördern und fordern wir die Jungen Talente.

Wir bieten...

- ... Bankette im Lindenbaum
- ... Caterings bei Ihnen vor Ort
- ... Mittagstisch (Kita oder Geschäft)
- ... Lieferungen
- ... usw.

Unsere Gastronomische Philosophie

Gastronomie ist unsere Passion. Wir lieben gute Kulinarik und freuen uns, Sie zu Verwöhnen. Genauso wichtig ist uns, sich mit unseren Rohstoffen auseinander zusetzen. Nachhaltig zu agieren und mit einem so klein wie möglichen Co² Fussabdruck zu hinterlassen. Ökologie ist für uns kein Fremdwort. Deswegen sind wir bestrebt unsere Waren von unserem regionalen Anbieter einzukaufen. Produziert aus der Umgebung, wenn immer wie möglich aus biologischem Anbau. Unser Fleisch und Fisch (MSC) sind fast ausschliesslich aus Schweizer Züchtung.

Preise

Die Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

- Fingerfood
 - Kalte Häppchen
 - Mini Sandwich
 - Warme Häppchen
 - Klassische Canapés
 - Salate im Weck-Glas
 - Grosse Sandwich
 - Süsses

 - Apérovorschlag

 - Buffets

 - Hauptspeisen

 - Dessert

 - Unsere Menus

 - Getränke

 - Weine

 - Raumkosten

 - Coffebreak Pauschalen

 - Weitere Kosten

 - Restaurant Lindenbaum / Anreise

 - Kontakt
-

Möchten Sie Ihren Apéro selbst planen? Wir haben hier eine saisonale Auswahl für Sie zusammengestellt.

Fingerfood

Kalte Häppchen

(Minimum Bestellmenge pro Einheit 10 Stück)

Feta Melonen Spiesse (Vegi, Glutenfrei)	Stück	3.50
Gurken mit Frischkäse (Vegi, Glutenfrei)	Stück	3.00
Tomaten-Mozarellaspiessli mit Pesto (Vegi, Glutenfrei)	Stück	3.00
Bruschettas Romana Tomaten und Basilikum	Stück	3.00
Bruschettas Mexicana mit Guacamole	Stück	3.00
Bruschettas Svizera mit Mais BBQ	Stück	3.00
Focaccia Natur mit Kräutern	Stück	3.00
Focaccia mit Tomaten	Stück	3.00
Focaccia mit Oliven	Stück	3.00
Sashimi Fisch Classic (Glutenfrei)	Stück	5.00
Sashimi Fleisch Rustico (Glutenfrei)	Stück	5.00
Sashimi Gemüse (Vegi, Glutenfrei)	Stück	4.00
Pesto Hefeschnecken	Stück	4.00

Mini Sandwich (4cm)

(Minimum Bestellmenge pro Einheit 10 Stück)

Mini Pittabrötli mit «Cornfritter» und Frischkäse	Stück	4.00
Minisandwich mit mediterranem Grillgemüse und Pesto	Stück	3.00
Minisandwich mit Salami und Cornichons	Stück	3.00
Minisandwich mit Schinken und Honig Senfbutter	Stück	3.00
Minisandwich mit Rauchlachs, Meerrettich-Mousse mit Dill	Stück	3.50
Minisandwich mit Poulet, Tomaten und Avocado	Stück	3.50

Warme Häppchen

(Minimum Bestellmenge pro Einheit 10 Stück)

Albondigas «Hackbällchen» (30 gr.) Scharfer Sauce (Rind)	Stück	3.00
Albondigas «Hackbällchen» (30 gr.) BBQ Sauce (Rind)	Stück	3.00
Albondigas «Hackbällchen» (30 gr.) Thai Sauce (Rind)	Stück	3.00
Mini Wraps mit Poulet	Stück	4.50
Mini Wraps mit Gemüse	Stück	4.50
Mini Pulled Burger mit Rindfleisch	Stück	6.00
Mini Pulled Burger mit Poulet	Stück	5.50
Mini Pulled Burger Vegetarisch	Stück	5.00
Falafel mit DiP (Sweet and Sour & Sauercreme)	Stück	3.00
Halloumi im Brick-Teig «Nordafrikanische Spezialität»	Stück	5.00
Datteln mit Speck (Schwein)	Stück	3.00
Poulet - Satay Spiessli mit Erdnussauce	Stück	5.00

Klassische Canapés

(Minimum Bestellmenge pro Einheit 10 Stück)

Canapés mit Thon Mousse	Stück	3.00
Canapés mit Eimasse	Stück	3.00
Canapés mit Salami	Stück	3.00
Canapés mit Schinken	Stück	3.00
Canapés mit Rauchlachs	Stück	3.00

Salate im Weck-Glass

(Minimum Bestellmenge pro Einheit 10 Stück)

Quino Salat	Glas	5.00
Caesar Salat	Glas	5.00
Kräutersalat mit separatem Dressing	Glas	4.00
Crevetten-Cocktail	Glas	7.00

Grosse Sandwich

(für Sitzungen ohne Pause im Lindenbaum)

Focaccia gefüllt mit Salami	Stück	6.00
Focaccia gefüllt mit Schinken	Stück	6.00
Focaccia gefüllt mit Rauchlachs	Stück	6.00
Hausbrot mit Schinken	Stück	5.00
Hausbrot mit Salami	Stück	5.00
Hausbrot mit Fleischkäse	Stück	5.00
Hausbrot mit Brikäse (Vegi)	Stück	4.50
Hausbrot mit Thon Mousse, Zwiebeln	Stück	5.50
Hausbrot mit Rauchlachs, Meerrettich Mousse	Stück	5.50

Süsses

(Minimum Bestellmenge pro Einheit 5 Stück)

Schoggi Mousse Weiss	Stück	5.00
Schoggi Mousse Dunkel	Stück	5.00
Pannacotta mit Früchten «Saisonal»	Stück	5.00
Blechkuchen mit Jahreszeiten Früchten	Stück	4.00
Brownie mit Pekan-Nüsse	Stück	6.00
Hefeschnecken	Stück	5.00
Cookies	Stück	3.00
Aprikosen Plunder	Stück	4.00

Apéro-Vorschläge

Lindenbaum-Plättli mit Fleisch, Käse und Garnituren	ab 4. Pers.	40.00
Lindenbaum-Plättli mit Fleisch, Käse und Garnituren	ab 10. Pers.	100.00
Wild Wild West (für 10 Personen) (Caesar Salat, Mini Pulled Burger, Mini Wraps, Mini Brownies)		180.00
Canapés Platte (für 10 Personen) 50 Assortierte Dreiecksandwich		150.00

Wir können für Sie ein Individuelles Apéro Plättli zusammenstellen.

Buffets

Pasta - Buffet

pro Person (ab 25 Personen) 29.50

Vorspeisen – Salatbuffet

3 knackige Blattsalate und 3 marinierte saisonale Gemüsesalate
3 vegetarische Antipasti
Französische und italienische Salatsauce
Verschiedene Garnituren – Zwiebeln, gehackte Eier, Kerne usw.

Hauptgang – Buffet

Spaghetti
Gnocchi (es sind auch andere Sorten möglich)
Bolognese Sauce
Carbonara Sauce
Basilikum Pesto
Geriebener Parmesan

Dessert - serviert

Pannacotta mit Beeren Coulis

Bauern - Buffet

pro Person (ab 25 Personen) 39.50

Salat-Buffet

3 knackige Blattsalate und 3 marinierte saisonale Gemüsesalate
1 Themensalat (z.B. Kartoffelsalat, Hörnlisalat)
Französische und italienische Salatsauce
Verschiedene Garnituren – Zwiebeln, gehackte Eier, Kerne usw.

Hauptgang-Buffet

Kalte Buureplatte (Landjäger, Trockenfleisch, Käse usw.)
Schinken im Teig oder Ofenfleischkäse (beides möglich, abhängig Anzahl Gäste)
Saitan-Kräuterbraten Vegetarisch
(Zucchetti, Auberginen, Peperoni)
Senf und Rotweinsauce
Ruch-Brot

Dessert-serviert

Schoggi-Mousse Weiss oder Dunkel (beides möglich, abhängig Anzahl Gäste)

Grill - Buffet

pro Person (ab 25 Personen) 39.50

Salat-Buffet

3 knackige Blattsalate und 3 marinierte saisonale Gemüsesalate
1 Themensalat (z.B. Kartoffelsalat, Hörnlisalat)
Französische und italienische Salatsauce
Verschiedene Garnituren – Zwiebeln, gehackte Eier, Kerne usw.

Hauptgang-Buffet

Assortierte Fleischplatte: Schweinesteak, Pouletschenkel und/oder
Pouletbrust, Rindshamburger usw. (ca. 2 Stück pro Person)
1 Beilage Paked Potatos oder Ofenkartoffel mit Sauerrahm Dip
Grillgemüse (Zucchetti, Auberginen, Peperoni)
Senf, Ketchup und BBQ Sauce
Ruch-Brot

Dessert-serviert

Hausgemachter Fruchtsalat mit/ohne Vanille Glace

«Unsere Buffet können auch geliefert werden.»

Auszug aus unseren Menüvorschlägen

Sommermenüs

Menu A

pro Person / mit vegetarischem Hauptgang 39.50 / 33.50

Tomatensalat mit Pfirsich-Dressing

Lachsrollchen mit Kräutern gefüllt
auf Grillgemüse an Olivensauce
dazu reichen wir Ofenkartoffeln

Melonensalat mit Mascarpone-Mousse
mit Pfefferminze parfümiert.

Menu B

pro Person / mit vegetarischem Hauptgang 55.50 / 49.50

Insalata del maniscalsco con focaccia di olive
(Salat nach Hufschmids mit Radicchio, Parmesan,
Balsamico dazu hausgemachte Oliven-Focaccia)

Lammnierstück im Ofen gebraten mit Waldpilzen
und Peperoncino dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln
und Blattspinat mit Knoblauch

Amaretto Tiramisu

Menu C

pro Person / mit vegetarischem Hauptgang 45.50 / 39.50

Pikanter Gurken-Beeren-Salat mit Geisskäs

Gemischte Fleisch oder Gemüse Spiess an
an Honig BBQ Marinade dazu Tomaten-Risotto
serviert mit saisonalem Gemüse

Aprikosen oder Zwetschgen Rollen auf
Vanillesauce Spiegel

Herbstmenüs

Menu D

pro Person / mit vegetarischem Hauptgang 45.50 / 39.50

Nüsslisalat mit Trauben und Nüssen

Poularden Brust mit Frischkäse gefüllt an
Rosmarinsauce dazu Kürbis Frites und saisonales Gemüse

Vanille Pannacotta mit gemischten Waldbeeren

Menu E

pro Person / mit vegetarischem Hauptgang 52.50 / 46.50

Hausgemachte Consommé mit Wurzelgemüse

Gebratenes Zanderfilet mit Petersiliensauce dazu
Pastinaken und Randen-Risotto

Zwetschgen Crumble

Menu F

pro Person / mit vegetarischem Hauptgang 65.50 / 59.50

Ricotta Ravioli auf Blattspinat mit Parmesanschaum

Bio Rind Entrecôte an Portweinsauce
mit Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

Warme Schoggi Törtli mit Ananassalat und Pekannüssen

Vegetarische Alternativen beim Hauptgang zur Wahl

- Auberginencurry mit Jasminreis
- Gnocchi an Ricotta-Erbsli-Sauce mit frischer Minze
- Gefüllte Süsskartoffeln mit Linsen und Halloumi Käse
- Lauch-Kartoffeleintopf mit gebratene Golden-Apfel Scheiben und Butter Salbei
- Rösti mit Girenbader Käse aus Hinwil mit frischen Pilzen und Spiegelei

Sie können sich gerne ihr eigenes Menü individuell zusammenstellen. Bitte vereinbaren Sie telefonisch einen Termin mit uns. Wir beraten Sie gerne in einem persönlichen Gespräch.

Getränkeauswahl

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser mit Kohlensäure	1,00 lt.	Fl.	7.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1.00 lt.	Fl.	7.50
Orangensaft «Mattinella»	1.00 lt.	Fl.	9.50
Softgetränke	0.33 lt.	Fl.	4.50

Alkoholische Getränke

Quöllfrisch «Lager hell» Appenzeller Bier	0.33 lt.	Fl.	4.50
Sonnwendig «Alkoholfrei» Appenzeller Bier	0.33 lt.	Fl.	4.50

Nur auf Anfrage: Sudwerk Biere aus Pfäffikon

Die Sudwerk Brauerei ist ein Teil von Pfäffikon ZH, Craftbeer ein Teil des neuen Bierverständnis.

Gold Miner «Golden Ale» Sudwerk Kräftig goldfarben, süffig, erfrischend	0.33 lt.	Fl.	6.50
Western Rider «Pale Ale» Sudwerk Bernsteinfarbig, malzig, hopfig	0.33 lt.	Fl.	6.50
Pacific Pioneer «Porter» Dark, feine Röstnoten und Kaffee-Aromen	0.33 lt.	Fl.	7.50
Wright Flight «Kristallweizen» Sudwerk Honigmelonengelb, noble Hopfen, klar, süffig	0.33 lt.	Fl.	6.50

Weinangebot

Prosecco

Prosecco Borgo Antico Superiore Extra Dry, Valdobbiadene DOCG «IT» Glera	2019	0.75 lt.	Fl.	42.50
Montelliana Prosecco Extra Dry Trevisio DOC «IT» Glera, Pinot Grigio, Chardonnay		0.75 lt.	Fl.	33.50

Weisswein

Nobler Weisser, Vin de Pay Suisse VdP, Weingut Saxer aus Neftenbach «CH» Riesling x Sylvaner	2019	0.75 lt.	Fl.	40.50
Mont sur Rolle Grand Cru, La Côte AOC, Domaine de Morsier «CH» Chasselas	2018	0.75 lt.	Fl.	33.50
Ticinello, Bianco di Merlot, Ticino DOC Zanini «CH» Merlot	2019	0.75 lt.	Fl.	39.50
Basa Blanco, Rueda DO, Telmo Rodriguez «SP » Verdejo, Viura	2019	0.75 lt.	Fl.	37.50
Sancerre Blanc La Poussie, Loire AC, De Ladoucette «F » Sauvignon Blanc	2018	0.75 lt.	Fl.	50.50
Aigle Les Murailles, Waadt AOC, Weingut Henri Badoux Chasselas	2018	0.75 lt.	Fl.	45.50

Roséwein

Ultimate Provence Rosé, Côtes de Provence AOP Provence Syrah, Cinsault, Grenache Noir, Rolle	2019	0.75 lt.	Fl.	45.50
Aigle Les Murailles, Waadt AOC, Weingut Henri Badoux Assemblage roter Rebsorten	2019	0.75 lt.	Fl.	39.50

Rotwein

Nobler Blauer, Vin de Pay Suisse VdP, Weingut Saxer aus Neftenbach «CH» Pinot Noir	2018	0.75 lt.	Fl.	44.50
Finca Antigua Crianza, La Mancha DO DO «SP» Tempranillo	2016	0.75 lt.	Fl.	35.50
Mauro, Vino de la Tierra de Castilla y León Bodegas Mauro «SP» Tempranillo, Syrah	2017	0.75 lt.	Fl.	62.50
Mas Collet Capcanes, Montsant DO Celler de Capcanes «SP» Grenache, Samsó, Cabernet Sau. Tempranillo	2018	0.75 lt.	Fl.	38.50
Decero Malbec, Mendoza Remolinos Vineyard Malbec	2017	0.75 lt.	Fl.	49.50

Seminare und Banketträume



Raumangebot

Raumangebot	m ²	Standarteinrichtung	Raummiete ½ Tag in CHF	Raummiete 1 Tag in CHF	Mögliche Bestuhlung	Verfügbarkeit
Lindensaal	95 m ²	Bankettbestuhlung für 60 Personen	CHF 250.00	CHF 450.00	Kino Semiar	Abend & Wochenende
Chämisaal	100 m ²	U-Form Bestuhlung max. 30 Personen	CHF 250.00	CHF 450.00	Kino Bankett	Mo und Wochenende
Sitzungszimmer 1	20 m ²	Blocktisch max. 12 Personen	CH 75.00	CH 125.00		Nach Vereinbarung
Sitzungszimmer 3	50 m ²	Blocktisch max. 22 Personen	CHF 100.00	CHF 175.00	Kino U-Form	Nach Vereinbarung
Sitzungszimmer 4	50 m ²	Blocktisch max. 20 Personen	CHF 100.00	CHF 175.00	Kino U-Form	Nach Vereinbarung

Inklusiv sind sämtliche Räume mit der modernster Event Technik ausgestattet.

- Beamer und Leinwand
- Interaktives Touch Display mit Android / Windows Software
- Audio Anlagen
- Wifi-Zonen

Flipcharts, Pinnwände und Seminarkoffer bei Anfragen vorhanden.

Reinigung inklusiv, ausser bei Sonderaufwendungen und Spezialreinigungen (siehe weitere Kosten)

Coffeebreak Pauschalen

Begrüßungskaffee Kaffee-, Espresso- und Tee Verschiedene Gipfeli	pro Person	8.00
Kaffeepause + Kaffee-, Espresso- und Tee verschiedene Gipfeli, Früchtekorb und Orangensaft	pro Person	10.50
Kaffeepause «Good Morning» Kaffee-, Espresso- und Tee, verschiedene Gipfeli, Früchtekorb und Orangensaft, Mini-Birchermüsli und Früchtespieße	pro Person	13.50
Nachmittagspause + Kaffee-, Espresso- und Tee, gemischtes kleines Teegebäck und Früchtekorb	pro Person	10.50
Nachmittagspause «Good Afternoon» Kaffee-, Espresso- und Tee, gemischtes kleines Süssgebäck und Früchtespiess	pro Person	13.00

Seminar Mittagmenu in unserem Restaurant Lindenbaum

Wir stellen Ihnen ein Menü (Vegi und Fleisch) aus dem aktuellen Tagesangebot zusammen.

2 Gang Menu (Vorspeise und Hauptgang)	pro Person	25.00
3 Gang Menu (Vorspeise-, Hauptgang-, Dessert)	pro Person	32.50

Weitere Kosten

Transport pro Fahrt

Stadt Pfäffikon	CHF 75.00
Umgebung Pfäffikon (5 km)	CHF 100.00
Ausserhalb von 5 km	CHF 125.00

Sie können die Bestellung auch bei uns abholen

Personalkosten (Catering und Wochenende) bis 23.00 Uhr:

(es muss mindestens eine Fachleitung vor Ort sein)

Anlassleitung Service, pauschal (ab der 4. Stunde CHF 60.00/Std.)	CHF 150.00
Anlassleitung Küche, pauschal (ab der 4. Stunde CHF 60.00/Std.)	CHF 150.00
Mitarbeiter Service und Küche, pro Std.	CHF 35.00

Ab 23.00 Uhr (Nachzulage von 25 %)

Gedeck & Materialien:

Stoff-Tischtuch	pro Stück	CHF 15.00
Stoff-Servietten	pro Stück	CHF 3.00
Papierrollen (Duni)	pro Meter	CHF 3.50
Papierservietten	pro Stück	CHF 0.70
Besteck (Gabel, Messer, Suppen und Dessertlöffel)	pro Stück	CHF 0.50
Gläser (Champagner-, Wein- und Wasserglas)	pro Glas	CHF 0.50
Teller (Salat-, Suppen-, Hauptspeisen- und Dessert)	pro Stück	CHF 1.00
Kaffee- oder Tongeschirr (inkl. Rahm und Zucker)	pro Set	CHF 2.00
Einweggeschirr (Teller usw.)	pro Stück	CHF 0.50
Einwegplatten	pro Stück	CHF 5.00

Mobiliar & Geräte

Stehtische (Ø 60 cm)	pro Stück	CHF 25.00
Festbank Garnitur	pro Set	CHF 20.00
Nespresso Kaffeemaschine	Nach Vereinbarung	

Zapfengeldreglung

Bei Cateringaufträge (Extern Lindenbaum)	pro Flasche	CHF 15.00
Bei Bankettaufträge (Räume Lindenbaum)	pro Flasche	CHF 25.00

Reinigung

Spezialreinigung oder Sonderaufwendungen	pro Std.	CHF 50.00
--	----------	-----------

Kontakt und Anreise

Restaurant Lindenbaum
Lindenbaum Ausbildung und Wohnen
Wallikerstrasse 44
CH-8330 Pfäffikon ZH
T 044 953 33 66
events@lindenbaum.ch

Montag - Donnerstag: 08:00 - 11:00 Uhr / 13:00 - 17:00 Uhr
Freitag: 08:00 - 11:00 Uhr / 13:00 - 16:00 Uhr

Lindenbaum Ausbildung und Wohnen ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar. Vom Bahnhof Pfäffikon ZH sind wir ca. 10 Gehminuten entfernt.

