



Eventcatering – Restaurant – Bäckerei – Partyservice.

Eventcatering Apéro- und Menuvorschläge

Treten Sie ein in die Welt des Genusses...



Bäckerei Restaurant Linde AG
Hauptstrasse 185
2552 Orpund
032 355 11 60
info@lindeorpund.ch

Planen Sie ein Geburtstagsfest, eine Hochzeitsfeier oder einen Firmenevent? Dann sind Sie bei uns goldrichtig.

Ob 20 oder zweitausend Gäste, ob einsame Waldhütte, alte Fabrikhalle oder grosses Kongresszentrum, mit unserem Event-Catering bringen wir jeden Anlass zum Gelingen.

Individuell und kundenbezogen setzen wir Ihre Wünsche und Vorstellungen perfekt um. Profitieren Sie von unserer grossen Erfahrung und unseren kreativen Ideen. Gerne erstellen wir für Sie eine Detailofferte. Kontaktieren Sie uns noch heute.

Inhaltsverzeichnis

1. Us dr Backstube
2. Apéro / Stehlunch
3. Kalte Platten
4. Streetfood
5. Grill
6. Individuelle Gerichte
 - 6.1. Fondue Chinoise
 - 6.2. Käse Fondue
 - 6.3. Raclette
 - 6.4. Pasteria
 - 6.5. Warme Buffets
 - 6.6. Aus der grossen Pfanne
 - 6.7. Salatbuffet
7. Kreative 3- und 4- Gang Menuvorschläge
8. Torten
9. Desserts
10. Gelateria
11. Getränke
12. Material / Dienstleistungen
13. Konditionen

Folgend sind alle Preise in CHF angegeben

1. Us dr Backstube

Flûtes hausgemacht - aus Buttergipfelteig	Stück	2.80
Amuse-Bouche - Schinken, Salami, Spargel, Ei, Sellerie, Thon, Guagamole, Hummus	Stück	2.50
Amuse-Bouche de Lux - Lachs, Tarate, Poulet Curry	Stück	2.70
Mini Sandwiches - diverse Brötli und Füllungen, ca. 7 x 5 cm)	Stück	3.30
Partybrot gefüllt Füllungen frei wählbar (Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken, Cantadou, Hartkäse)	klein	49.00
Apéro Zopf gefüllt - ein Kilo Butterzopf gefüllt Ca. 20 kleine Sandwiches, Füllungen frei wählbar	Stück	65.00
Vullykuchen süsser Kuchen mit Doppelrahm und Zucker, 33 cm, geschnitten in ca. 20 Stücke, (FR. 3.-) passt zu einem spritzigen Weisswein wie auch zum Kaffee.	Stück	32.00
Variante mit Speck möglich	Stück	32.00
Linde Tataria Festival Eine Sorte Tatar serviert auf Knusprigem Brot (Rind, Rauchlachs oder Antipasti)	pro Pers.	15.00
Partyzopf 1 Kilo	Kilo	16.00
Speckzopf 1 Kilo	Kilo	21.00
Gemüse Zopf	Kilo	21.00
Traubenbrot - 30 kleine dunkle Mütschli zur Traube geformt	Stück	27.50

2. Apéro / Stehlunch

Ein bunter Strauss von kalten Häpplis für jeden Geschmack (mind. 10 pro Sorte)

Spiessli Plättli à 25 Spiessli	Plättli	58.00
--------------------------------	---------	-------

Wintersaison (ca. November- März)

10x mit Mozzarella und frischem Basilikum

10x mit Antipasti

5x mit Trauben und Käse

Sommersaison (ca. April- Oktober)

10x mit Mozzarella und frischem Basilikum

5x mit Antipasti

10x mit Melonen und Rohschinken

Gemüse-Apéro Dipps - Teller 30 cm	Stück	45.00
-----------------------------------	-------	-------

Gemüse-Apéro Dipps im Weckgläsli	Stück	3.70
----------------------------------	-------	------

Poulet Satay Spiessli - mit Curry Dipp	Stück	2.40
--	-------	------

Crevetten fritiert im Kartoffelmantel	Stück	2.40
---------------------------------------	-------	------

Meat Balls – Rindfleischbällchen mit Hot Sauce	Stück	2.40
--	-------	------

Gemüse Balls mit Garlic Sauce (vegan)	Stück	2.40
---------------------------------------	-------	------

Antipasti-Bufferet – zwei Sorten Oliven, gefüllte Peperoni, gedörnte Tomaten, Serano Schinken, Mortadella, Mozzarella, Parmesan, etc.	pro Person	20.50
--	------------	-------

Nachos Tortillia Chips mit Hot Salsa und Guacamole	Portion	25.00
--	---------	-------

Diverse warme Snacks - abwechslungsreicher Fingerfood

Mini Schinkengipfeli	Stück	2.80
----------------------	-------	------

Mini Ramquins - Nature,	Stück	2.80
-------------------------	-------	------

Mini Pizza Party – Margherita	Stück	2.80
-------------------------------	-------	------

Mini-Frühlingsrollen - Vegetarisch, süss-sauer Sauce	Stück	2.80
--	-------	------

Die MINIS ganz gross

... im Weckglas...

Mini Cocktail Crevetten – asiatisch mariniert	4.00
Mini Cocktail Saumon - geräucherter Lachs auf Couscoussalat	4.00
Mini Cocktail Roastbeef – auf Linsensalat	4.00
Mini Cocktail Bastrami auf Vregola Sarda Salat	4.00
Mini Cocktail Gemüse – mit Ei	4.00

Mini Salat Greek	3.70
Mini Salat Caprese	3.70
Mini Salat Couscous	3.70
Mini Salat Quinoa – glutenfrei	3.70
Mini Salat Avocado	3.70
Mini Salat Thon	3.70

Mini-Suppe – z.B. frische Tomaten-, Kürbis-, Rüebli-Ingwer-, Spargel-, Kalte Gurken,-Avocado-, Gazpacho, Basilikum-Kartoffelsuppe, etc.	3.50
---	------

Frühling : Spargel, Sommer Gazpacho, Herbst Kürbis, Winter Kartoffel-Lauch

Apéro Portion Chilli, con Carne	4.70
Apéro Portion Pasta, Sauce nach Wahl (z.B. Napoli, Pesto oder Carbonara...)	4.70
Apéro Portion Pasta gefüllt – Füllung und Sauce nach Wahl (z.B. Ricotta-Spinatfüllung mit Pesto Butter)	5.70

Mini gebrannte Crème -	3.20
Mini Schoggimousse - einfach oder im Duett	3.20
Mini Süssmostcrème -	3.20
Mini Panna Cotta - mit Früchte Coulis	3.20
Mini Früctemousse – nach Saison / Auswahl	3.20
Mini Fruchtsalat – mit Minzeblatt	3.20
Mini Ananassalat- mit Honig und Minze	3.20
Mini Tiramisu	3.20
Mini Crèmeschnitte	3.20

Wir haben eine Mindestbestellmenge von 10 Stück pro Mini's pro Sorte.

DEINE PARTY – SIND WIR EINGELADEN?

Man muss die Feste feiern, wie sie fallen! Schnell eine kalte Platte bestellen und die Party kann steigen.

3. Kalte Platten

Fleischplatte garniert	pro Kilo	63.00
Käseplatte garniert	pro Kilo	63.00
Fleisch-und Käseplatte	pro Kilo	63.00
Roastbeefplatte kalt - mit Tartaresauce	pro Kilo	95.00
Gourmetplatte mit Seeländischem Krustenschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef, Rohschinken, Terrine und Minipastet, drei Sorten Käse und reichhaltig dekoriert	pro Kilo	93.00

Unser Platten ergänzen Sie mit einem leichten Salatbuffet, Kartoffel- und Teigwarensalat oder einem hausgemachten Kartoffelgratin. Schon zaubern Sie eine feine Hauptmahlzeit für Ihre Gäste.

Für Festival -Liebhaber!

4. Streetfood

Mit Foodtruck ideal ab ca.70 Personen.

Linde Burger Festival

24.00

Beefburger Festival à Discrétion:
Chilli-Maisbrötchen, Peperonata,
Schnittlauchmayo, Rucola, Bacon
Quinaburger:

Chilli-Maisbrötchen, Peperonata,
Schnittlauch, Rucola und Aubergine

Linde Hot Dog Festival

21.00

American Hot Dog à Discrétion
Mit allerlei Beilagen zum selber füllen

Linde Hippo Rolls

24.00

Hippo Rolls Festival zwei Sorten:

THE GREEK:

Gyros- frisches Gemüse- Tzaziki

THE CRISPY CHICKEN

Poulet paniert- Eisbergsalat- frische Gemüse-
Haussauce

THE MEDITERRANIA

Ratatouille-Mozarella-Basilikum-Rucola

THE SWEDISH

Rauchlachs-Frischkäse-Gurke-Dill

THE INDIA

Dal Gemüse-Curry-Fernöstliche Düfte-Rucola

(Eine Sorte mehr CHF 4.-
zuschlag pro Person)



<p>Linde Pommes Factory Apéroportion Pommes Frites: mit Chili, Guacamole, Cheddar, Röstzbiebeln, Guiso, Barbeque oder 0815 Ketchup, Mayonnaise</p>	21.00
<p>Linde Apéro Tataria Die leckere Tatarvariation, dreierlei Apéroplättli zum Teilen (Rind, Rauchlachs, Antipasti serviert mit knusprigem Brot, Butter und Garnituren)</p>	15.00
<p>Raclette Festival Raclettebrot mit Essiggurken und Silberzwiebeln. Dazu gehört exkl. unser Chalet- Foodtruck</p>	22.00

5. Grill

Linde-Buffer 32.50
Mariniertes Rindshohrücken-und Schweinssteak,
Pouletbrust, diverse Grillwurstli
und auf Ihren Wunsch Grillkäse.
Standartsortiment Beilagen

Wurst-Festival 23.00
Kalbs, Schweins- und Pouletwürste
auf Wunsch Grillkäse
Standartsortiment Beilagen

Swiss Prime Buffet 49.50
Rindsspiessli, Schweinsspiessli, Pouletspiessli,
Lammspiessli, Kalbschipolataspiessli, Gemüsespiessli
Standartsortiment Beilagen

Spiessli Buffet zum selbst stecken 37.50
Rinds-, Schweins-, Pouletwürfel, mini Kalbschipolata,
Speck, Peperoni, Zucchetti und Pilze
Kreieren Sie Ihr eigenes Spiessli
Standartsortiment Beilagen

Rustikal 38.50
Marinierte Rindsfarmersteak, Pferdesteak,
zarte Pouletbrustfilet, Lammraks,
diverse Grillwurstli und Grillkäse, Süssmaiskolben
Standartsortiment Beilagen

Deluxe 41.50
Marinierte Rindhohrückensteak, Pferdesteck,
zarte Pouletbrustfilets, Lammraks,
diverse Grillwurstli und Grillkäse, pochierter Lachs, Crevetten
Standartsortiment Beilagen

Standartsortiment Beilagen
Bunter Mischsalat, Tomatensalat, Maissalat, Rüeblisalat, Gurkensalat, Melonen
Teigwarensalat, Kartoffelsalat, French und Ital. Dressing

Currysauce, Cocktailsauce, Kräuterbutter
Quarksauce, Senf, Knoblauchsauce, Tartarsauce

Italienische Gemüseplatte
Kartoffeln

6. Individuelle Gerichte

6.1. Fondue Chinoise

mit Rindshuft, Schweins-und Pouletfleisch, frisch geschnitten
sechs verschiedene Saucen,
grosse Auswahl an Essig-und süssen Früchten
vier Sorten Salat nach Wahl, reichhaltiges Brotbuffet und Reis.

36.00

6.2. Chäs Fondue

A Discretion, auf Platz gekocht
Inkl. Fonduepfanne und Rechaud, Brot und Gewürze

26.00

6.3. Raclette

A Discretion mit Turbo Ofen, geschwellte Kartoffeln
und Garnituren
zusätzlich mit Trockenfleisch

27.50

32.50

6.4. Pasteria

Penne oder Spaghetti
Wählen Sie dazu drei hausgemachte Saucen
Napoli, Carbonara, Pesto, Bolognaise
Gewürze und Käse

18.00

6.5 warme Buffets

Berner Platte

Siefleisch, Speck, Wurst und Rippli, Zunge auf Wunsch
Dörrbohnen oder Sauerkraut, Salzkartoffeln, Buurebrot

25.00

Gekochter Schinken

Saftiger Hinterschinken geschnitten, mit Senf
dazu Kartoffelsalat oder ein Kartoffelgratin

18.50

Schweizer Buffet

Aargauer Braten, Zürcher Geschnetzeltes, Kalbsbratwurst,
Pouletoberschenkelsteak mit Greyerzerkruste,
Röschi, Spätzli, Gemüseplatte

32.00

Italien zu Gast

Salitimocca (Kalbfleisch mit Rohschinken und Salbei),
Rindsbraten an Merlotsauce, Lasagna Maison
Polenta und Risotto, Ital. Gemüseplatte

38.00

6.6. Aus der grossen Pfanne **Pfanne nicht im Preis inbegriffen.**

Mah Meeh - Chinesisches Nudelgericht	14.50
Äpler Macaroni – mit Zwiebeln, Speck	14.50
Risotto - funghi oder pomodoro	10.50

6.7. Salatbuffet

Leichtes Salatbuffet (vier Sorten) Mischsalat, Rübli-salat, Maissalat, Tomatensalat	8.50
Standart Salatbuffet (vier Sorten, davon 1x Stärkebeilage) Mischsalat, Rübli-salat, Maissalat und Teigwaren-, Kartoffel-oder Reissalat	9.00
Reichhaltiges Salatbuffet (sieben Sorten, davon 1x Stärkebeilage) Mischsalat, Rübli-salat, Maissalat, Randensalat, Gurkensalat, Toamtensalat und Teigwaren- oder Kartoffelsalat	15.50
Salatbuffet Méditerranée (sieben Sorten) Bunter Blattsalat Tomatensalat Caprese, Griechischer Salat, Ruebli-salat, Zuchettisalat, Fenchelsalat, Maissalat, Kernen	18.50
Salatbuffet Barbecue (fünf Sorten) Bunter Blattsalat, Rübli-salat, Maissalat, Gurkensalat, Tomatensalat Caprese, Kerne	16.50

7. Kreative 3- und 4- Gang Menuvorschläge

3-Gänger

Gemischter Salat - gelegt auf Teller	6.50
Schweinsschnitzel - an Champignonsrahmsauce, Früchte, Nudeln	23.50
Schoggi Birnen Torte	3.80
Nüsslersalat mit Ei - Sauce nach Wahl	7.50
Pouletgeschnetzeltes - an rotem Thai Curry, Reis	18.00
Leichte Himbeer Quarktorte	3.80
Kürbissuppe - mit Rahm	4.80
Schweinemedailon - an Calvadossauce, Teigwaren	28.00
Vacherin glacé	6.50
Crevettencocktail auf Gemüsebeet	10.00
Rose gebratenes Roastbeef - Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin	32.00
Hausgemachtes braunes Schoggimousse	4.00

4-Gänger

Tomatensalat Caprese - mit Mozzarella	6.50
Broccolicreme suppe	4.80
Kalbcaréebraten - Rosmarinjus, Bratkartoffeln	28.00
Orangenmousse	4.90
Geräucherter Lachs - mit Meerrettichschaum	11.50
Bouillon Julienne - mit Gemüsestreifen	5.00
Feuriges Rindsstroganoff - Spätzli	25.00
Erfrischender Fruchtsalat	4.00

Vegetarisch

Gemüselasagne	12.50
Spätzlepfanne	12.50
Gemüsecurry (Vegan)	12.50
Getreideburger (Vegan)	8.50

8. Torten

Hausspezialität Schoggi-Birnen-Torte	Stück	4.50
	18 cm	25.00
	24 cm	38.00
Traditionelle Schwarzwälder Torte		4.50
	18 cm	25.00
	24 cm	38.00
Kirschtorte		4.50
	18 cm	25.00
	24 cm	38.00
Früchte Torte Di Piedro		4.50
	18 cm	25.00
	24 cm	38.00
Ananas Royal Torte		4.50
	18 cm	25.00
	24 cm	38.00
Leichte Himbeer Quarktorte		4.50
	18 cm	25.00
	24 cm	38.00
Baileys Torte		4.50
	18 cm	27.00
	24 cm	38.00
Vermicelles Torte (nach Saison, Moser Purée Orpund)		4.50
	18 cm	25.00
	24 cm	38.00
Vacherin glacé		
	18 cm	29.00
	24 cm	47.00
Dekoration	bis 4 Worte	8.00

Hochzeitstorte oder Spezielle Torten, Preis je nach Dekor und Aufwand hier beraten wir Sie gerne und zeigen Ihnen Fotos aus dem Showbuch

9. Desserts

Erfrischender Fruchtsalat		4.70
Früchtekorb auch für Meetings (3 Kilo)		37.00
Schale mit Frischen Früchten Saisonfrüchte		46.00
Hausgemachtes Schoggimousse	Portion	4.70
Caramelcrème nach Emmentaler Art	Portion	4.70
Seeländer Süssmoscht Crème	Portion	4.70
Panna Cotta mit Früchtecoulis	Portion	4.70
Crèmeschnitte am Meter		98.00
ergibt ca. 25 Stücke, individueller Dekor möglich		
Teegebäck	250g	9.80
	950g	31.40
Hausgemachte Pralinés aus unserer Confiserie	Stück	2.00

Dessert auch als Buffet möglich – Preis je nach Auswahl

10. Gelateria

Linde Frozen Bar **6.50**

Wir stellen jedem Gast seine eigene Kreation zusammen:
Fior di Latte oder Nature Joghurt Glace
mit allerlei Früchten, Brownies,
Schokolade oder Toppings.
Exkl. Gelateria-Vitrine

Gelateria Buffet **5.50**

Italienische Original Glace, diverse Sorten.
Inkl. Glacebecher, Glacelöffel, Glace-Portionierer-Löffel
Exkl. Gelaterie-Vitrine

Unter 30 Personen Spezielle Konditionen

11. Getränke

Weisswein

Enthousiaste Chasselas Bielersee AOC Andreywein Ligerz (CH)	75 cl	18.15
Pinot gris Bielersee AOC Andreywein Ligerz (CH)	75cl	28.50
Verdejo Rueda DO Ramon Bilbao (E)	75 cl	19.85

Roséwein

Flair Oeil de Perdrix Le Landeron AOC Andreywein Ligerz (CH)	75 cl	21.40
---	-------	-------

Rotwein

Murmure Pinot noir Bielersee AOC Andreywein Ligerz (CH)	75 cl	21.70
Ovation Bielersee AOC Andreywein Ligerz (CH)	75cl	35.40
Nero D`Avola Organico IGT Vanità (I)	75 cl	19.25
Rioja Edicion Limitada DOCa Ramon Bilbao (E)	75 cl	25.10
Destino Malbec Rutini (Argentinien)	75cl	14.60

Schaumwein

Mousseux de Pinot noir Bielersee AOC brut Andreywein Ligerz (CH)	75cl	35.50
Mousseux de Pinot noir Bielersee AOC demi sec Andreywein Ligerz (CH)	75cl	35.50
Terasa Rizzi Prosecco brut Teresa Rizzi (I)	75 cl	16.30
Fontana degli Angeli Moscato Rosé A'Preli (I)	75 cl	21.90

Bowle

Früchtebowle mit Prosecco	pro Pers.	7.00
Früchtebowle alkoholfrei	pro Pers.	6.00

Bier

Feldschlösschen Lager	33 cl	2.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	1.40
Offenbier Eichhof	20 Liter	104.00
Ausschankanlage		45.00
Aligal Gas	pro 20 Liter Bier	6.50

Mineral und Fruchtsäfte

Valser mit Gas	1.5 Liter	2.50
Evian ohne Gas	1.5 Liter	2.50
Coca Cola, Citro,	1.5 Liter	4.00
Volvic Eistee, Apfelschorle	1.5 Liter	4.00
Spar Zitron	1.5 Liter	2.50
Granini Reiner Orangensaft	1 Liter	4.50

Linde-Cocktailbar

Wünschen Sie sich für Ihren Anlass ein exklusives Getränkeangebot?
Buchen Sie unsere Linde-Cocktailbar als Highlight Ihres Events. Die Bar bildet durch den individuellen Einsatz das perfekte Ambiente für Ihr Fest.
Gerne beraten wir Sie weiter.

Zapfengeld

Sie Organisieren selbst die Getränke? Kein Problem.

Wir erheben 30.% auf die Servicearbeit, sobald wir den Service mit Ihren eigenen Getränken betreuen.

Servicearbeiten	pro Person/Stunde	55.00
<i>Handling Externegetränke (Zapfengeld)</i>		+30%

12. Material / Dienstleistungen

Material nach Aufwand und Bestellung

Foodtruck	inkl. Einweggeschirr, schöpfbesteck, Endreinigung etc.	350.00
Gelateria Tiefkühler		400.00
Frozen Bar		100.00
Küchenarbeiten	pro Person/Stunde	65.00
Grillarbeiten	pro Person/Stunde	65.00
Servicearbeiten	pro Person/Stunde	55.00
<i>Handling Externegetränke (Zapfengeld)</i>		+30%
Kochen in Foodtruck	pro Person/Stunde	55.00
Abwaschen Geschirr/Gläser	pro Person/Stunde	65.00
Putz-und Reinigungsarbeiten	pro Person/Stunde	65.00
Besprechung		95.00
(erste Besprechung gratis)		

(Anfahrt und Rückfahrt gelten als Arbeitszeit, mind. Einsatz drei Stunden, Nachtzuschlag ab 24.00 Uhr 25%)

Abfallentsorgung		nach Aufwand
Lieferung inkl. Personal	pro Fahrt	80.00
Transport zusätzliches Personal		55.00
Lieferung Fremdmobiliar	pro Fahrt	210.00

13. Konditionen

Bitte bestätigen Sie uns **5 Tage** vor dem Anlass die effektive Gästezahl. Ihre Meldung ist für die Rechnungsstellung massgebend. Spätere Änderungen lösen Mehrkosten aus, die wir Ihnen verrechnen müssen.

Die Preise beziehen sich auf Aufträge ab 20 Personen.
Unter 20 Portionen erheben wir einen Zuschlag von 25 % auf den aufgeführten Preisen.

Zahlungsbedingungen 10 Tage rein netto. Preise inkl. Mehrwertsteuer.

Wir übernehmen die Hygieneverantwortung für die gelieferten Lebensmittel, welche innert 3 Std. gegessen werden. Nicht konsumierte, leichtverderbliche Speisen vom Selbstbedienungsbuffet, die nicht gekühlt und länger als 3 Std. angeboten wurden, sind Abfälle.