



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](mailto: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, Guacamole, 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
Focaccia Sandwich Italia gefüllt - für ca. 20 Personen Gefüllt mit: Rohschinken, Dörrtomaten, Rucola, Parmesan	Stück	65.00
Focaccia Sandwich Caprese gefüllt - für ca. 20 Personen Gefüllt mit: Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Rucola	Stück	85.00
<b>Vullykuchen</b> Süsser Kuchen mit Doppelrahm und Zucker, geschnitten in ca. 20 Stücke, (FR. 3.-) passt zu einem spritzigen Weisswein wie auch zum Kaffee.		
33 cm	Stück	32.00
24 cm	Stück	19.50
Variante mit Speck möglich	Stück	35.00
<b>Linde Tataria Festival</b> 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 Dips - Teller 30 cm Stück 45.00

Gemüse-Apéro Dips im Weckgläsli Stück 3.70

Poulet Satay Spiessli - mit Curry Dipp Stück 2.40

Crevetten frittiert im Kartoffelmantel Stück 2.40

Meat Balls – Rindfleischbällchen mit Hot Sauce Stück 2.40

Gemüse Balls mit Knoblauchsauce (vegan) Stück 2.40

Antipasti-Bufferet – zwei Sorten Oliven, gefüllte Peperoni, pro Person 25.00  
gedörnte Tomaten, Serano Schinken, Mortadella, Mozzarella, Parmesan, etc.

Nachos Tortilla 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 Couscous Salat	4.00
Mini Cocktail Roastbeef – auf Linsensalat	4.00
Mini Cocktail Pastrami auf Fregola 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 Salat Ceasar – mit Poulet Fleisch	4.00

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	5.20
Apéro Portion Pasta, Sauce nach Wahl (z.B. Napoli, Pesto oder Carbonara...)	5.20
Apéro Portion Pasta gefüllt – Füllung und Sauce nach Wahl (z.B. Ricotta-Spinatfüllung mit Pesto Butter)	5.70

Apéro Portion Risotto – Tomaten, Ai Funghi, Champagner, Grünspargel	5.70
---	------

Mini gebrannte Crème	3.50
Mini Schoggimousse - einfach oder im Duett	3.50
Mini Süssmostcrème	3.50
Mini Panna Cotta - mit Früchte Coulis nach Saison	3.50
Mini Früctemousse – nach Saison / Auswahl	3.50
Mini Fruchtsalat – mit Minzeblatt	3.50
Mini Ananassalat- mit Honig und Minze	3.50
Mini Tiramisu	3.50
Mini Crèmeschnitte	3.50

Saisonal:

Mini Moser Vermicelles	3.50
Midi Erdbeertörtli – 5cm	3.20
Mini Erdbeertörtli	2.50

**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	65.00
Käseplatte garniert	pro Kilo	65.00
Fleisch-und Käseplatte	pro Kilo	65.00
Roastbeefplatte kalt - mit Tartaresauce	pro Kilo	95.00
Fischplatte garniert - mit Lachs und Crevetten	pro Kilo	95.00
<b>Gourmetplatte</b> mit Seeländischem Krustenschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef, Rohschinken, Terrine und Minipastet, drei Sorten Käse und reichhaltig dekoriert	pro Kilo	95.00

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 Midi Burger Festival – 3 Stück pro Person / Auch als Apéro möglich

Stück 6.50

Brioche Brötli  
Pulled Beef mit Coleslaw Salat  
Oder  
Beef Patty, Eisbergsalat, Tomaten  
Röstzwiebeln, Käsescheibe

#### 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-Mozzarella-Basilikum-Rucola  
THE SWEDISH  
Rauchlachs-Frischkäse-Gurke-Dill  
THE INDIA  
Dal Gemüse-Curry-Fernöstliche Däfte-Rucola

(Eine Sorte mehr CHF 6.-  
Zuschlag pro Person)



**Linde Pommes Factory**

21.00

Apéro Portion Pommes Frites:  
mit Chili, Guacamole, Cheddar, Röstzwiebeln,  
Barbecue  
oder 0815 Ketchup, Mayonnaise

**Linde Apéro Tataria**

18.00

Die leckere Tatarvariation,  
dreierlei Apéroplättli zum Teilen  
(Rind, Rauchlachs, Antipasti  
serviert mit knusprigem Brot, Butter und Garnituren)



## 5. Grill

<b>Linde-Bufferet</b>	32.50
Mariniertes Rindshohrücken-und Schweinssteak, Pouletbrust, diverse Grillwürstli und auf Ihren Wunsch Grillkäse. Standartsortiment Beilagen	
<b>Wurst-Festival</b>	23.00
Kalbs, Schweins- und Pouletwürste auf Wunsch Grillkäse Standartsortiment Beilagen (Auf Wunsch auch Vegane Würste)	
<b>Swiss Prime Buffet</b>	49.50
Rindsspiessli, Schweinsspiessli, Pouletspiessli, Lammspiessli, Kalbschipolataspiessli, Gemüsespiessli Standartsortiment Beilagen	
<b>Spiessli Buffet zum selbst stecken</b>	37.50
Rinds-, Schweins-, Pouletwürfel, mini Kalbschipolata, Speck, Peperoni, Zucchetti und Pilze Kreieren Sie Ihr eigenes Spiessli Standartsortiment Beilagen	
<b>Rustikal</b>	38.50
Marinierte Rindsfarmersteak, Pferdesteak, zarte Pouletbrustfilet, Lammraks, diverse Grillwürstli und Grillkäse, Süssmaiskolben Standartsortiment Beilagen	
<b>Deluxe</b>	49.00
Marinierte Rindhohrückensteak, Pferdesteck, zarte Pouletbrustfilets, Lammraks, diverse Grillwürstli und Grillkäse, pochierter Lachs, Crevetten Standartsortiment Beilagen	
<b>Standartsortiment Beilagen</b>	
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

<b>6.1. Fondue Chinoise</b>	39.00
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.	
<b>6.2. Chäs Fondue</b>	26.00
A Discretion, auf Platz gekocht Inkl. Fonduepfanne und Rechaud, Brot und Gewürze	
<b>6.3. Raclette</b>	27.50
A Discretion mit Turbo Ofen, geschwellte Kartoffeln und Garnituren	
zusätzlich mit Trockenfleisch	32.50
<b>6.4. Pasteria</b>	22.50
Penne oder Spaghetti Wählen Sie dazu drei hausgemachte Saucen Napoli, Carbonara, Pesto, Bolognese Gewürze und Käse	
<b>6.5 warme Buffets</b>	
<b>Berner Platte</b>	28.00
Siefleisch, Speck, Wurst und Rippli, Zunge auf Wunsch Dörrbohnen oder Sauerkraut, Salzkartoffeln, Buurebrot	
<b>Gekochter Schinken</b>	22.50
Saftiger Hinterschinken geschnitten, mit Senf dazu Kartoffelsalat oder ein Kartoffelgratin	
<b>Schweizer Buffet</b>	35.00
Aargauer Braten, Zürcher Geschnetzeltes, Kalbsbratwurst, Pouletoberschenkelsteak mit Greyerzerkruste, Rösti, Spätzli, Gemüseplatte	
<b>Italien zu Gast</b>	38.00
Saltimbocca (Kalbfleisch mit Rohschinken und Salbei), Rindsbraten an Merlotsauce, Lasagne Maison Polenta und Risotto, Ital. Gemüseplatte	

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

Mah Meeh - Chinesisches Nudelgericht	17.50
Äpler Maccaroni – mit Zwiebeln, Speck	17.50
Risotto - funghi oder pomodoro	12.50

## 6.7. Salatbuffet

Leichtes Salatbuffet (vier Sorten) Mischsalat, Rübllisalat, Maissalat, Tomatensalat	8.50
Standart Salatbuffet (vier Sorten, davon 1x Stärkebeilage) Mischsalat, Rübllisalat, Maissalat und Teigwaren-, Kartoffel- oder Reissalat	9.00
Reichhaltiges Salatbuffet (sieben Sorten, davon 1x Stärkebeilage) Mischsalat, Rübllisalat, Maissalat, Randensalat, Gurkensalat, Tomatensalat und Teigwaren- oder Kartoffelsalat	15.50
Salatbuffet Méditerranée (sieben Sorten) Bunter Blattsalat Tomatensalat Caprese, Griechischer Salat, Rübllisalat, Zuchettisalat, Fenchelsalat, Maissalat, Kernen	18.50
Salatbuffet Barbecue (fünf Sorten) Bunter Blattsalat, Rübllisalat, 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
Schweinemedailion - an Calvadossauce, Teigwaren	28.00
Vacherin Glacé	6.50
Crevetten Cocktail 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	13.50
Spätzlepfanne	13.50
Gemüsecurry (Vegan)	13.50
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 Show Buch

## 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. Gelateria-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)	75 cl	28.50
Roero Arneis DOCG Piemonte, La Brenta d` Oro (I)	75 cl	22.50

### **Roséwein**

Oeil de Perdrix AOC Valais (CH)	50 cl	9.50
Flair Oeil de Perdrix Le Landeron AOC Andreywein, Ligerz (CH)	75 cl	21.40
Gertrud Rosé Valais AOC	75 cl	28.50

### **Rotwein**

Pinot Noir Suisse VdP	50 cl	9.50
Murmure Pinot Noir Bielersee AOC Andreywein Ligerz (CH)	75 cl	21.70
Ovation Bielersee AOC Andreywein Ligerz (CH)	75 cl	35.40
Ripasso della Valpolicella DOC Vento, Cantina Negrar (I)	75 cl	22.50
Rioja Crianza DOCa Ramon Bilbao (E)	75 cl	18.20
Survia Rosso IGT Calabria, Cantine Bruni (I)	75 cl	32.80

### **Schaumwein**

Mousseux de Pinot Noir Bielersee AOC Brut Andreywein Ligerz (CH)	75 cl	35.50
Mousseux de Pinot Noir Bielersee AOC Demi sec Andreywein Ligerz (CH)	75 cl	35.50
VIVO Prosecco DOC Teresa Rizzi (I)	75 cl	18.10
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	2.20
Feldschlösschen Lager	50 cl	2.60
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	1.80
Offenbier Feldschlösschen	20 Liter	120.00
Ausschankanlage		45.00
Aligal Gas	pro 20 Liter Bier	6.50

## **Oder Ladylike...**

Eve (Litchi und diverse Saisonale)	33cl	3.10
1664 Blanc (oder Alkoholfrei)	25cl	3.10
Somersby (Apple Original, Blueberry, Alkoholfrei)	50cl Dose	3.50

## **Mineral und Fruchtsäfte**

Valser mit Gas	1.5 Liter	2.50
Evian ohne Gas	1.5 Liter	2.50
Coca Cola, Fusetea,	1.5 Liter	4.00
Volvic Eistee, Apfelschorle	1.5 Liter	4.00
Spar Citron	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 Externe Getränke (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 Externe Getränke (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.