



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, 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 Klassisch Drei Füllungen frei wählbar Standart: Schinken, Salami, Hartkäse	klein	49.00
Partybrot gefüllt Deluxe Drei Füllungen frei wählbar Standart: Rohschinken, Lachs, Eimasse	klein	59.00
Apéro Zopf gefüllt - ein Kilo Butterzopf gefüllt Ca. 20 kleine Sandwiches, Füllungen frei wählbar Max. 3 Sorten pro Zopf	Stück	65.00
Focaccia Sandwich Italia gefüllt - für ca. 20 Personen Gefüllt mit: Rohschinken, Dörrtomaten, Rucola, Parmesan	Stück	85.00
Focaccia Sandwich Caprese gefüllt - für ca. 20 Personen Gefüllt mit: Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Rucola	Stück	85.00
Nidlekuchen 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
Linde Tataria Festival Eine Sorte Tatar serviert auf Knusprigem Brot (Rind, Rauchlachs oder Antipasti)	pro Pers.	18.00
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
--	-------	------

Falafel Balls mit Knoblauchsauce (vegan)	Stück	2.40
--	-------	------

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

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 Früchtemousse – 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
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
Gourmetplatte	pro Kilo	95.00
mit Seeländischem Krustenschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef, Rohschinken, Terrine und Minipastet, drei Sorten Käse und reichhaltig dekoriert		

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 Discretion:
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 Discretion
Mit allerlei Beilagen zum selber füllen

Linde Wraps Festival

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 Düfte-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

Linde-Buffer	32.50
Mariniertes Rindshohrücken-und Schweinssteak, Pouletbrust, diverse Grillwürstli und auf Ihren Wunsch Grillkäse. Standartsortiment Beilagen	
Wurst-Festival	23.00
Kalbs, Schweins- und Pouletwürste auf Wunsch Grillkäse Standartsortiment Beilagen (Auf Wunsch auch Vegane Würste)	
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 Grillwürstli und Grillkäse, Süssmaiskolben Standartsortiment Beilagen	
Deluxe	49.00
Marinierte Rindhohrückensteak, Pferdesteck, zarte Pouletbrustfilets, Lammraks, diverse Grillwürstli 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 Kräuterkartoffeln	

6. Individuelle Gerichte

6.1. Fondue Chinoise

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.

6.2. Chäs Fondue

26.00

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

6.3. Raclette

27.50

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

32.50

6.4. Pasteria

22.50

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

6.5 warme Buffets

Berner Platte

28.00

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

Gekochter Schinken

22.50

Saftiger Hinterschinken geschnitten, mit Senf
dazu Kartoffelsalat oder ein Kartoffelgratin

Schweizer Buffet

35.00

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

Italien zu Gast

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, Rüebli-salat, Maissalat, Tomatensalat	8.50
Standart Salatbuffet (vier Sorten, davon 1x Stärkebeilage) Mischsalat, Rüebli-salat, Maissalat und Teigwaren-, Kartoffel- oder Reissalat	9.00
Reichhaltiges Salatbuffet (sieben Sorten, davon 1x Stärkebeilage) Mischsalat, Rüebli-salat, Maissalat, Randensalat, Gurkensalat, Tomatensalat und Teigwaren- oder Kartoffelsalat	15.50
Salatbuffet Méditerranée (sieben Sorten) Bunter Blattsalat Tomatensalat Caprese, Griechischer Salat, Rüebli-salat, Zuchettisalat, Fenchelsalat, Maissalat, Kernen	18.50
Salatbuffet Barbecue (fünf Sorten) Bunter Blattsalat, Rüebli-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	4.50
Nüsslersalat mit Ei - Sauce nach Wahl	7.50
Pouletgeschnetzeltes - an rotem Thai Curry, Reis	18.00
Leichte Himbeer Quarktorte	4.50
Kürbissuppe - mit Rahm	4.80
Schweinemedailon - an Calvadossauce, Teigwaren	28.00
Vacherin Glacé	6.50
Crevetten Cocktail auf Gemüsebeet	10.00
Rosa gebratenes Roastbeef - Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin	32.00
Hausgemachtes braunes Schoggimousse	4.20

4-Gänger

Tomatensalat Caprese - mit Mozzarella	6.50
Broccolicreme suppe	4.80
Kalbcaréebraten - Rosmarinjus, Bratkartoffeln	28.00
Orangenmousse	4.20
Geräucherter Lachs - mit Meerrettichschaum	11.50
Bouillon Julienne - mit Gemüsestreifen	5.00
Feuriges Rindsstroganoff - Spätzli	25.00
Erfrischender Fruchtsalat	4.20

Vegetarisch

Gemüselasagne	15.50
Spätzlepfanne	13.50
Gemüsecurry (Vegan)	13.50
Quinoa Burger	8.50

8. Torten

Hausspezialität Schoggi-Birnen-Torte	Stück	4.50
	18 cm	26.00
	24 cm	39.00
Traditionelle Schwarzwälder Torte		4.50
	18 cm	26.00
	24 cm	39.00
Kirschtorte		4.50
	18 cm	32.00
	24 cm	45.00
Früchte Torte Di Pedro		4.50
	18 cm	26.00
	24 cm	39.00
Ananas Royal Torte		4.50
	18 cm	26.00
	24 cm	39.00
Leichte Himbeer Quarktorte		4.50
	18 cm	26.00
	24 cm	39.00
Baileys Torte		4.50
	18 cm	32.00
	24 cm	45.00
Vermicelles Torte (nach Saison, Moser Purée)		4.50
	18 cm	26.00
	24 cm	39.00
Vacherin Glacé		
	18 cm	33.00
	24 cm	48.00
Dekoration (handgeschrieben)	bis 4 Worte	8.00
Fotodruck (je nach Grösse)		ab 15.-

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 in Schüssel		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 1m		98.00
ergibt ca. 25 Stücke, individueller Dekor möglich		
Crèmeschnitte am Meter 1/2m		49.00
ergibt ca. 13 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

Gelateria Buffet	5.50
Italienische Originalglace, diverse Sorten.	
Inkl. Glacebecher, Glacelöffel, Glace-Portionierer-Löffel	
Exkl. Gelateria-Vitrine	
Unter 80 Personen 25% Zuschlag	

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
Nox Blanc Suisse Chardonnay, Ermitage, Muscat	75 cl	23.50

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
NOX Rouge Suisse Gamaret, Merlot, Pinot Noir	75 cl	23.50
Barbera d'Asti DOCG Piemonte (I)	75 cl	22.70
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
Moscato d'Asti Vietti DOCG Piemonte (I)	75 cl	24.20

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>		<i>+30%</i>

12. Material / Dienstleistungen

Material nach Aufwand und Bestellung

Foodtruck	inkl. Einweggeschirr, Schöpfbesteck, Endreinigung etc.	350.00
-----------	---	--------

Gelateria Tiefkühler		175.00
----------------------	--	--------

Küchenarbeiten	pro Person/Stunde	65.00
----------------	-------------------	-------

Grillarbeiten	pro Person/Stunde	65.00
---------------	-------------------	-------

Servicearbeiten	pro Person/Stunde	55.00
-----------------	-------------------	-------

<i>Handling Externe Getränke (Zapfengeld)</i>		<i>+30%</i>
---	--	-------------

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
--------------------------	-----------	-------

Lieferung Grillbuffet	pro Fahrt	120.00
-----------------------	-----------	--------

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 pro Menu 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.