



**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	3
2.	Apéro / Stehlunch	4
3.	Kalte Platten	6
4.	Grill	7
5.	Individuelle Gerichte	8
	5.1. Fondue Chinoise	8
	5.2. Käse Fondue	8
	5.3. Raclette	8
	5.4. Pasteria	8
	5.5. Warme Buffets	8
	5.6. Aus der grossen Pfanne	9
	5.7. Salatbuffet	9
6.	Brunch	9
7.	Kreative 3- und 4- Gang Menuvorschläge	10
8.	Torten	11
9.	Desserts	12
10.	Getränke	13
11.	Material / Dienstleistungen	14
12.	Konditionen	14

Folgend sind alle Preise in CHF angegeben

## 1. Us dr Backstube

Flûtes hausgemacht - aus Buttergipfelteig	Stück	2.00
Käseprussiens - aus Blätterteig	Stück	1.50
Käse-Crackers - glutenfrei	pro Säckli	6.50
Amuse-Bouche – Schinken, Salami, Spargel, Ei, Sellerie	Stück	2.00
Amuse-Bouche de Lux - Lachs, Tarate, Poulet Curry	Stück	2.20
Mini Sandwiches - diverse Füllungen Laugengebäck, Weggli, Spezialbrotmütschli, Ruch-und Maisbrotmütschli, Vollkornbrötli, Glutenfreie Brötli Fleischige und vegetarische Füllungen möglich, diverse Garnituren und Aufstriche	Stück	2.90
Partybrot gefüllt Füllungen frei wählbar (Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken, Cantadou, Hartkäse)	gross klein	55.00 45.00
Apéro Zopf gefüllt - ein Meter Butterzopf gefüllt Ca. 25 kleine Sandwiches, Füllungen frei wählbar	Stück	65.00
Vullykuchen süsser Nidlekuchen, auch mit Speck möglich 33 cm, geschnitten in ca. 20 Stücke	Stück	28.00
Baguette Apéro Festival knusprig geröstetes Baguettetoasts mit Tomatenconcassé, Olivintartare und Schinkenmousse	pro Pers.	9.50
Partyzopf	pro Kilo	13.00
Speckzopf	pro Kilo	19.00
Traubenbrot – 30-teilig	Stück	21.00
Party-Ruchbrot – 14-teilig	Stück	13.00

## 2. Apéro / Stehlunch

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

Spiessli Plättli à 25 Spiessli <b>Wintersaison(ca. November- März)</b> 10x mit Mozzarella und frischem Basilikum 10x mit Antipasti 5x mit Trauben und Käse <b>Sommersaison (ca. April- Oktober)</b> 10x mit Mozzarella und frischem Basilikum 5x mit Antipassti 5x mit Melonen-Duo 5x mit Melonen und Rohschinken	Plättli	58.00
Gemüse-Apéro Dipps - Teller 30 cm	Stück	35.00
Poulet Satay Spiessli - mit Curry Dipp	Stück	2.40
Rinds Satay Spiessli - mit Barbecue Dipp Sauce	Stück	2.40
Crevetten Spiessli – mit Cilli Dipp	Stück	3.00
Meat Balls – Rindfleischbällchen mit Hot Sauce	Stück	2.40
Chicken Balls – mit Curry Dipp	Stück	2.40
Gemüse Balls – mit Quark Dipp	Stück	2.40
Antipasti-Bufferet – drei Sorten Oliven, gefüllte Peperoni, gedörrte Tomaten, Parma Schinken, Mortadella, etc.	pro Person	17.50

### **Diverse warme Snacks - abwechslungsreicher Fingerfood**

Mini Schinkengipfeli	Stück	2.20
Mini Ramquins - Nature, Spinat, Speck,Gemüse	Stück	2.50
Mini Pizza Party - Schinken,Pilze	Stück	2.50
Mini-Frühlingsrollen - Vegetarisch, süss-sauer Sauce	Stück	2.20

## Die MINIS ganz gross

... im Weckglas...

Mini Cocktail Crevetten - mariniert mit Cognac, Salatchiffonade	3.50
Mini Cocktail Saumon - geräucherter Lachs auf Cous-Coussalat	3.50
Mini Cocktail Tonato - Kalbsbraten mit Thonsauce	3.50
Mini Cocktail Roastbeef - Linsensalat mit Roastbeef	3.50
Mini Cocktail Gemüse - mit Ei	3.50
Mini Salat Greek	3.50
Mini Salat Caprese	3.50
Mini Salat Couscous	3.50
Mini Salat Quinoa - glutenfrei	3.50
Mini gebrannte Crème - mit Sablée	2.80
Mini Schoggimousse - einfach oder im Duett	2.80
Mini Süssmostcrème - mit Apfelpulpe	2.80
Mini Panna Cotta - mit Erdbeer Coulis	2.80
Mini Früchtemousse - nach Saison / Auswahl	2.80
Mini Fruchtsalat - mit Minzeblatt	2.80
Mini Crèmeschnitte	2.20

## Warme Spezialitäten als Flying

(nur mit Personal erhältlich. Preis exkl. Personal)

Mini-Suppe - Frische Tomatensuppe, Kürbissuppe, Gazpacho, Spargel	3.00
Apéro Portion-Waadtländ - Lauchgemüse mit Waadtländer Saucisson	6.50
Apéro Portion - Pouletfleisch an roter Currysauce mit Reis	6.50
Apéro Portion - Sauce nach Wahl (z.B. Napoli, Pesto, Carbonara...)	4.50
Apéro Portion - Pasta gefüllt - Füllung und Sauce nach Wahl (z.B. Ricotta-Spinatfüllung mit Pesto Butter)	5.50

## UNSER EXTRATIPP

**Wir empfehlen für einen Stehlunch, drei Apérohäpplis , fünf Minis zwei Mini Desserts pro Person.**

**Wir haben eine Mindestbestellmenge von 10 Stück pro Mini/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	60.00
Käseplatte garniert	pro Kilo	60.00
Fleisch-und Käseplatte	pro Kilo	60.00
Roastbeefplatte kalt - mit Tartaresauce	pro Kilo	75.00
<b>Gourmetplatte</b>	pro Kilo	75.00
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.

## JETZT STÜRMEN WIR ANS BUFFET!

### 4. Grill

**Linde-Bufferet** 29.50  
Mariniertes Rindsfarmer-und Schweinssteak,  
Pouletbrust, diverse Grillwurstli  
und auf Ihren Wunsch Grillkäse.  
Standartsortiment Beilagen

**Wurst-Festival** 17.00  
Kalbs, Schweins- und Pouletwürste  
auf Wunsch Grillkäse  
Standartsortiment Beilagen

**Swiss Prime Buffet** 33.00  
Rindsspiessli, Schweinsspiessli, Pouletspiessli,  
Lammspiessli, Kalbschipolataspiessli, Gemüsespiessli  
Standartsortiment Beilagen

**Rustikal** 33.00  
Marinierte Rindsfarmersteak, Pferdesteak,  
zarte Pouletbrustfilet, Lammraks,  
diverse Grillwurstli und Grillkäse, Süssmaiskolben  
Standartsortiment Beilagen

**Deluxe** 37.50  
Marinierte Rindhohrückensteak, Schweinssteak,  
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

## 5. Individuelle Gerichte

### 5.1. Fondue Chinoise

29.50

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.

### 5.2. Chäs Fondue

25.00

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

### 5.3. Raclette

25.00

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

30.00

### 5.4. Pasteria

18.00

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

### 5.5 warme Buffets

#### Berner Platte

25.00

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

#### Schweizer Buffet

32.00

Aargauer Braten, Zürcher Geschnetzeltes, Kalbskotelett  
Röschi, Spätzli, Gemüseplatte

#### Italien zu Gast

38.00

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



## 5.6. Aus der grossen Pfanne

Mah Meeh - Chinesisches Nudelgericht	12.50
Äpler Maccaroni – mit Zwiebeln, Speck	12.00
Risotto - funghi oder pomodoro	9.50

## 5.7. Salatbuffet

Leichtes Salatbuffet (vier Sorten) Blattsalat, Rübelsalat, Maissalat, Tomatensalat	7.50
Reichhaltiges Salatbuffet (sieben Sorten) Rueblisalat, Maissalat, Selleriesalat, Gurkensalat, Toamtensalat, Randensalat Teigwaren-, Kartoffel-oder Reissalat	9.80
Salatbuffet Méditerranée (sieben Sorten) Tomatensalat Caprese, Griechischer Salat, Rueblisalat, Zuchettisalat, Fenchelsalat, Maissalat	10.80
Salatbuffet Barbecue Bunter Blattsalat, Rueblisalat, Maissalat, Gurkensalat, Tomatensalat Caprese, Melonen, Kerne und Sprossen	9.80

## 6. Brunch/z` Morge

Sonntag`s geschlossen/Ab 50 Personen auf Anfrage

<b>Einfaches z` Morge</b> Gipfeli, Butterzopf, Spezial-und Vollkornbrot, Butter, Konfiture Orangensaft, Tee, Milch, Kaffee	9.50
<b>Reichhaltiges Brunchbuffet</b> Gipfeli, Butterzopf, Spezial-und Vollkornbrot, Butter, Konfiture, Honig, Nutella, Linea, Birchermuesli, Jogurth, Fruchtsalat, Cornflakes Käse-und Fleischplatten, gekochter Eier Orangen-und Früchtsäfte, Kaffee/Tee/Milch	19.50
<b>Brunchbuffet Deluxe</b> Wie oben aber zusätzlich Röschti, Eier Schinken und Speck	26.50

## 7. Kreative 3- und 4- Gang Menuvorschläge

### 3-Gänger

Gemischter Salat - gelegt auf Teller	6.50
Schweinsschnitzel - an Champignonsrahmsauce, Früchte, Nudeln	18.00
Schoggi Birnen Torte	3.50
Nüsslersalat mit Ei - Sauce nach Wahl	6.50
Pouletgeschnetzeltes - an rotem Thai Curry, Reis	18.00
Leichte Himbeer Quarktorte	3.50
Kürbissuppe - mit Rahm	5.50
Schweinemedailion - an Calvados- oder Morchelsauce, Teigwaren	26.00
Vacherin glacé	6.50
Crevettencocktail auf Gemüsebeet	10.00
Rose gebratenes Roastbeef - Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin	28.00
Hausgemachtes braunes Schoggimousse	4.00

### 4-Gänger

Tomatensalat Caprese - mit Mozzarella	6.50
Broccolicreme suppe	5.50
Kalbcaréebraten - Rosmarinjus, Bratkartoffeln	28.00
Orangenmousse	4.00
Geräucherter Lachs - mit Meerrettichschaum	10.50
Bouillon Julienne - mit Gemüsestreifen	5.00
Feuriges Rindsstroganoff - Spätzli	25.00
Erfrischender Fruchtsalat	4.00

### Vegetarisch

Gemüselasagne	10.50
Spätzlepfanne	12.00
Gemüsecurry (Vegan)	10.50
Getreideburger (Vegan)	8.50

## 8. Torten

Hausspezialität Schoggi-Birnen-Torte	Stück	3.50
	18 cm	19.50
	24 cm	34.00
Traditionelle Schwarzwälder Torte		3.50
	18 cm	19.50
	24 cm	34.00
Ursis Rahm Kirschtorte		3.50
	18 cm	19.50
	24 cm	34.00
Zuger Kirschtorte		3.50
	18 cm	21.50
	24 cm	38.00
Früchte Torte Di Pedro		3.50
	18 cm	19.50
	24 cm	34.00
Ananas Royal Torte		3.50
	18 cm	21.50
	24 cm	38.00
Leichte Himbeer Quarktorte		3.50
	18 cm	19.50
	24 cm	34.00
Baileys Torte		3.50
	18 cm	21.50
	24 cm	38.00
Vermicelles Torte (nach Saison, Moser Purée Orpund)		3.50
	18 cm	21.50
	24 cm	38.00
Vacherin glacé		6.50
	18 cm	27.00
	24 cm	45.00
Dekoration	bis 5 Worte	5.00

Original Hochzeitstorte Preis je nach Dekor und Aufwand  
hier beraten wir Sie gerne und zeigen Ihnen Fotos aus dem Showbuch

## 9. Desserts

Erfrischender Fruchtsalat		4.00
Früchtekorb auch für Meetings (3 Kilo)		29.00
Früchtespiessli Plättli mit 25 Stück		58.00
Hausgemachtes braunes Schoggimousse	Portion	4.00
Caramelcrème nach Emmentaler Art	Portion	4.00
Seeländer Süssmoscht Crème	Portion	4.00
Panna Cotta mit Früchtecoulis	Portion	4.00
Crèmeschnitte am Meter		75.00
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. Getränke

### Weisswein

Enthousiaste Chasselas Bielersee AOC Andrey`s Ligerz (CH)	75 cl	17.00
Inspire Pinot gris VdP Suisse Andrey`s Ligerz (CH)	75 cl	24.50
Chardonnay BIO IGP Arrogant Frog (F)	75 cl	18.50
Verdejo Rueda DO Ramon Bilbao (E)	75 cl	19.00

### Roséwein

Flair Oeil de Perdrix Le Landeron AOC Andrey`s Ligerz (CH)	75 cl	21.50
---	-------	-------

### Rotwein

Murmure Pinot noir Bielersee AOC Andrey`s Ligerz (CH)	75 cl	22.00
Ovation Gamaret Bielersee AOC Andrey`s Ligerz (CH)	75 cl	34.00
Cabernet-Merlot BIO IGP Arrogant Frog (F)	75 cl	15.00
Nero D`Avola Organico IGT Vanità (I)	75 cl	19.00
Rioja Edicion Limitada DOCa Ramon Bilbao (E)	75 cl	23.00
Malbec Trumpeter Rutini (Argentinien)	75 cl	14.00

### Prosecco

Teresa Rizzi brut	75 cl	15.00
Dettlinger Silber Doux- Moscato Spumante	75 cl	13.00

### Schaumwein

Mousseux de Pinot noir Bielersee AOC brut Andrey`s Ligerz (CH)	75 cl	36.00
Mousseux de Pinot noir Bielersee AOC demi sec Andrey`s Ligerz (CH)	75 cl	36.00

### Bowle

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

## 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.

## 11. Material / Dienstleistungen

### Material nach Aufwand und Bestellung

Küchenarbeiten	pro Person/Stunde	60.00
Grillarbeiten	pro Person/Stunde	60.00
Servicearbeiten	pro Person/Stunde	50.00
Abwaschen Geschirr/Gläser	pro Person/Stunde	60.00
Putz- und Reinigungsarbeiten	pro Person/Stunde	60.00

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

Abfallentsorgung		nach Aufwand
Lieferung inkl. Autospesen	pro Fahrt	70.00
Lieferung Fremdmobiliar	pro Fahrt	180.00

## 12. Konditionen

Bitte bestätigen Sie uns **drei 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.