

## PARTYSERVICE

Ganz gleich, ob Sie einen kleinen Personenkreis mit pikanten Canapees überraschen wollen, oder eine große Gesellschaft mit festlichen Menüs oder Büffets verwöhnen wollen, wir helfen Ihnen dabei.

Die Angebote auf den folgenden Seiten dienen zu Ihrer Information, und können nach Ihren Wünschen geändert oder zusammengestellt werden. Eine individuelle Beratung ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

Die nachstehenden Preise verstehen sich ohne Bedienung.

Wir stellen Ihnen auch gerne das Geschirr, das Besteck und die Gläser zur Verfügung.

Ihr Partyservice Team vom Gasthaus Linde

## Canapees

( kleine belegte Brote für Empfänge)

Ab 20 Personen

für Empfang 4 Stück für Hauptgang 6 Stück

in €

Canapees belegt und fein garniert mit:  
Pfeffersalami , rohem und gekochtem Schinken  
diversen Käsesorten St.1,90

Canapees belegt und fein garniert mit:  
Hausgebeizter Lachs ,Forellenfilet St.2,00

Garnierte halbe Weckle mit Wurst und Käse  
(2 hälften) St. 2,00

### Warme Snacks

Blätterteig Hörnle verschiedene gefüllt St. 2,50  
Plunderteilchen mit Wurst oder Toamten gefüllt

# Suppen

ab 10 Personen 1/4 Liter proPerson

|  |      |
|--|------|
| Rinderkraftbrühe mit Markklößchen      | 4,50 |
| Rinderkraftbrühe mit Nudeln            | 4,50 |
| Rinderkraftbrühe mit Flädle            | 4,50 |
| Kartoffelsuppe mit Speck und Kracherle | 4,50 |
| Feine Bärlauchrahmsuppe                | 4,90 |
| Rahmsuppe vom Göschweilermer Bergkäse  | 5,90 |

## Party-Suppen und Eintöpfe

Preis pro 1 Liter entspricht  
2 gute Portionen oder 3 Teller

|   |       |
|---|-------|
| Würzige Goulaschsuppe "Ungarische Art"<br>mit reichlicher Fleischeinlage      | 13,90 |
| Chili Con `Carne feurig abgeschmeckt  | 12,80 |
| Erbseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln,<br>Speck und Bockwurst                  | 10,80 |
| Linseneintopf mit Gemüse,<br>Spätzle und Wienerle                             | 12,80 |
| Kartoffelneintopf mit Speck,<br>Mayoran und Rauchfleisch                      | 10,80 |
| Gaisburger Marsch Gemüseeintopf<br>mit Kartoffeln und Rindfleisch und Spätzle | 12,80 |

## Warme Gerichte

|  |      |
|--|------|
| Lasagne gefüllt mit Hackfleisch (port. 450 gr) | 9,90 |
| Lasagne gefüllt mit Gemüse (port. 450 gr)      | 9,80 |

### Warmes Italienisches Nudel Büffet

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Lasagne mit Hackfleischfüllung    |       |
| Spaghetti „ Pesto“                |       |
| Gemüse-Nudelpfanne mit Mozzarella | 13,90 |

### Vegetarische Gerichte unsere Spezialität

|   |       |
|---|-------|
| Italienische Kartoffel-GemüseLasagne<br>mit Mozzarella und Rosmarin       | 13,90 |
| Gemüseragout mit Perldinkel und Linsen                                    | 11,30 |
| Zweierlei gefüllte Roualden<br>(Flädle und Spinat) auf Perldinkelrissotto | 17,80 |

*Zu diesen Gerichten empfehlen wir Ihnen  
unsere frische Salate*

### **Verschiedene warme Gerichte**

Eingelegter Spiessbraten  
mit Kräutern und Knoblauch  
dazu Kartoffelsalat und grüner Salat 14,90

Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahm  
mit Spätzle und Gemüse 13,90

Putengeschnetzeltes "Casimir" in Currysauce  
mit Reis und feine Erbsen 14,80

Putengeschnetzeltes "Zürcher Art "mit Spätzle  
und Röstiecken und Gemüse 15,90

Gefüllter Jungschweinerücken und Putenbrsut  
im Pfeffermantel mit Spätzle  
und Gemüseauswahl 17,50

### **Heimisches Weidelamm**

Lammragout "Frühlings Art"  
mit kleinem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 17,90

|  |       |
|--|-------|
| Lammbraten "Provenzial"<br>in der Kräuter-Knoblauchkruste<br>mit Speckbohnen und Kartoffelgratin     | 19,80 |
| "Rheinischer Sauerbraten" vom Bio Rind<br>mit Apfelrotkraut und Kartoffelbrei                        | 18,90 |
| Rinderzunge in Madairasauce<br>Bohnen und Spätzle  | 16,50 |
| Hausgemachte Rindsrouladen<br>in einer Specksauce<br>mit Bohnen und Kartoffelpüree                   | 18,90 |
| Gemischter Braten vom Schwein und Rind<br>an einer Champignonrahmsauce,<br>Gemüseauswahl und Spätzle | 14,90 |
| mit Zunge  | 15,90 |
| Kartoffelgratin zusätzlich   | 3,00  |
| Edelgoulasch vom Hirsch<br>mit hausgemachten Spätzle, Rotkraut                                       | 17,50 |
| Wildschweinbraten in einer Waldpilzsauce<br>mit Spätzle und Rotkraut                                 | 18,90 |

|  |       |
|--|-------|
| Rehbraten nach Försters Art<br>mit Spätzle und Rotkraut  | 19,90 |
| Gefüllte Kalbsbrust "Badische Art"<br>mit Brotfüllung, Gemüse der Saison<br>und Kartoffeltaler | 16,80 |
| Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce<br>mit Reichenauer Gemüseplatte und Spätzle               | 17,30 |
| Schweinefilet im Pilz-Blätterteigmantel<br>in einer Sahnesauce mit Spätzle und Gemüse          | 19,90 |



## Salate für Ihre Feste

Preis je Kilogramm

|                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| Rettichsalat                        | 10,90       |
| Tomatensalat                        | 10,90       |
| Gurkensalat                         | 10,90       |
| Krautsalat mit Speck                | 10,90       |
| Frischer Paprikasalat (nach Saison) | 10,40       |
| Karottensalat                       | 11,90       |
| Gemüsesalat                         | 11,80       |
| Kartoffelsalat                      | 9,50        |
| Nudelsalat                          | 11,80       |
| Indischer Reissalat                 | 11,60       |
| Strassburger Wurstsalat             | 16,90       |
| Blattsalat mit Dressing             | nach Saison |
| Heringssalat mit Roter Beete        | 15,50       |
| Heringssalat "Hausfrauen Art"       | 14,40       |
| Pikanter Käse-Tomatensalat          | 15,95       |
| Waldorfsalat                        | 14,10       |
| Geflügelsalat "Hawaii"              | 19,10       |
| Schweizer Käsesalat                 | 16,10       |
| Griechischer Bauernsalat            | 16,55       |
| Rindfleischsalat "Zigeuner Art"     | 19,75       |

## Dessert

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Karamelköpfl             | 4,00 |
| SchwarzwälderKirschcreme | 4,80 |
| Frischer Obstsalat       | 5,90 |

### Zweierlei:

|   |      |
|---|------|
| Himbeer Panacotta und Crème brûlée  | 5,30 |
| kleine Dessertvariation im Glas serviert<br>(2 Gläser pro Person)           |      |
| Karamelköpfl, 2 x Mousse, frischer Obstsalat                                | 5,90 |
| große Dessertvariation im Glas serviert<br>(3 Gläser pro Person)            |      |
| Karamelköpfl, 2 Mousse, frischer Obstsalat,<br>rote Grütze mit Vanillesauce | 7,90 |

## Fingerfood Platten

Frikadellenspiessle  
Tomatenmozzarellenspiessle  
Vitello Tonatospiessle  
Putenspiessle mit Ananas  
Gemüsestreifen mit Dip  
Lachscanapees, Schinken, Salami und Käsecanapees  
Oliventapas  
Frischkäsevariationen  
Blätterteighörnle

|            |               |       |
|------------|---------------|-------|
| Pro Person | als Vorspeise | 14,90 |
|            | als Hauptgang | 24,50 |

# Glasfood

Vorspeise im Glas serviert (kalt)  
Ruccola-Salat in Balsamicoglance mit Coppa und  
Parmesankäse  
Eingelegte Oliven im Zucchinimantel  
Lachscreme mit Kaviar und Dill  
Matjestartar mit roter Beete  
Guacamole mit rosa Beeren und Paprika  
Cous Cous Orientalisch  
Cappucciono vom Tafelspitz

Vieles mehr je nach Saison

Preis pro Glas 2,90 €

# Grillfest

Grillsteaks, Schlosssteaks oder Spare Ribs  
Schweinehals und Rinderhochrippe aus dem Smoker  
Grillwürste, Bratwurstschnecken, Grillspeck  
Zigeunersauce, Merrettich, Senf, Kräuterbutter  
gemischte Brotauswahl  
Reichenauer Salatbuffet

pro Person

17,90

ohne Salat

13,50

zusätzlich Lachsfilet und Steinbeisserfilet oder Rotbarsch

4,50

zusätzlich mit Lammkotellets

4,50

zusätzlich mit Rind

4,50

Beilagen (Gemüsereis oder Kartoffelbeilage)

4,50

Smoker

50,00

## Hochzeits Menü

### **Salatbuffet Italiensiche Art**

Salatbuffet mit Tomaten/ Mozzarella ,  
Eingelegte Zucchini und Auberginen  
Luftgetrocknete Salami und Schinken  
Antipasti, getrocknete Tomaten,  
Thunfischcreme auf Chiabata  
Salat Frutti de Mare

### **Hauptgang:**

Gefüllte Kalbsbrust oder .....mit Rahmsauce  
Badisches Rehragout oder ..... mit verschiedenen Pilzen  
Gemüseauswahl  
Spätzle und kleine Rosmarinkartoffeln

### **Dessert:**

Mousse au Chocolat  
Rote Grütze  
Bayrisch Creme mit Beeren  
Vanillesoße  
alles im Glas angerichtet

Pro Person 39.90€

## Sonstige Leistungen

### **Gedeck:**

Teller, Messer, Gabel, Kaffeegeschirr und Servietten

ungespült zurück 4,00

Personal pro Stunde und Person 30,00

# Allgemeine Lieferbedingungen

## I. Allgemeines:

Mit erscheinen dieses neuem Kataloges werde alle anderen Kataloge (Preise und Angebote ungültig).

Unsere Lieferungen erfolgen ausschließlich aufgrund der nachstehenden Bedingungen. Der Kunde akzeptiert diese Bedingungen, sobald er unser Angebot hat. Entgegenstehende Bedingungen unseres Kunden erkennen wir nicht an.

## II. Auftrag, Preise und Lieferung:

- Alle angegebenen Preise verstehen sich zzgl. Umsatzsteuer.
- Alle Preise verstehen sich als Abholpreise.
- Zustellungen innerhalb von Löffingen und den Stadtteilen sind kostenfrei.
- Alle weiteren Lieferungen werden mit 25,00 Euro verrechnet.
- Der Rücktransport von Geschirr, Chafing Dish und Platten wird auf Wunsch durchgeführt und kann gesondert als Retoure je nach Aufwand in Rechnung gestellt werden.
- Geschirr, Chafing Dish und Platten dürfen ungespült zurück gegeben werden.
- Bei jeder Lieferung muss mit einer Zeitverschiebung gerechnet werden, die sich auch bei größter Sorgfalt nicht immer vermeiden lässt. Aus diesem Grund räumt uns der Kunde eine Toleranz von 30 Minuten ein. Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme und Prüfung der geordneten Waren. Eventuelle Unstimmigkeiten sind bei Abnahme unverzüglich zu vermerken. Wir behalten uns das Recht der zumutbaren Nachbesserung und/oder Nachlieferung vor.
- Mit der Übernahme der Ware durch den Kunden geht die Gefahr für Verluste, Beschädigung, Verminderung oder Verschlechterung auf den Kunden über. Für die sachgemäße Lagerung der Ware hat der Kunde zu sorgen.
- Die uns erteilten Aufträge bestätigen wir in der Regel schriftlich. Sollte aus zeitlichen Gründen eine schriftliche Auftragsbestätigung nicht möglich sein, kommt der Liefervertrag auch durch die mündliche oder fernmündliche Annahme durch uns zustande.
- Geschirr, Bestecke, Gläser, Flaschen, Kästen und sonstige Ausstattungssgegenstände sind unser Eigentum. Bruch oder fehlende Teile werden zum Selbstkostenpreis berechnet.



### **III. Abnahmeverpflichtung:**

Der Kunde ist zur Annahme der angelieferten Ware verpflichtet.

### **IV. Haftung:**

Mit der Übernahme der Ware durch den Kunden geht die Gefahr für Verluste, Beschädigung, Verminderung oder Verschlechterung auf den Kunden über. Für die sachgemäße Lagerung der Ware hat der Kunde zu sorgen.

### **V. Rücktritt:**

Der Kunde kann innerhalb einer Frist von 6 Werktagen vor dem vereinbarten Liefertermin den Rücktritt vom Vertrag erklären, ohne daß ihm Kosten in Rechnung gestellt werden. Tritt der Kunde nach Fristablauf zurück, hat der Kunde jedoch den vereinbarten Rechnungsbetrag abzüglich der infolge der Nichtlieferung bei uns eingesparten Kosten zu bezahlen.