

Wohn- und Pflegeheim Lindenbaum

Bankett-Informationen



Herzlich willkommen...

im Wohn- und Pflegeheim Lindenbaum,
dem Ort, wo Menschlichkeit gelebt wird.

Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihren Anlass bei uns durchführen möchten und wir werden alles daran setzen, dass Sie und Ihre Gäste sich bei uns wohl fühlen.

In diesen Unterlagen finden Sie nebst unserem Bankett-Angebot noch weitere Informationen, die Ihnen bei der Organisation helfen sollen.

Kontakt und Beratung

Wohn- und Pflegeheim Lindenbaum
Leitung Hotellerie
Tel. 058 228 75 75
E-Mail: katrin.rimle@zuzwil.ch
E-Mail: claudia.germann@zuzwil.ch

Wichtige Informationen

Anzahl Plätze

Raum «Säntisblick» maximal 30 Plätze.

Bestellung

Die Bestellung benötigen wir mindestens eine Woche im Voraus.
Genaue Anzahl Gäste teilen Sie uns bitte 24 Stunden vor dem Anlass mit.

Bezahlung

Bar, Twint oder gegen Rechnung (zahlbar innert 30 Tagen)

Küche

Wir legen Wert auf frische, regionale und saisonale Produkte. Alle Gerichte werden von unserem Küchenteam mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet.

Menükarte

Wir gestalten Ihre persönliche Menükarte (Fr. 1.00 pro Stück).

Mitgebrachtes

Desserts	Gedeck	Fr. 2.00 pro Person inkl. Service
Wein	Zapfengeld	Fr. 15.00 pro Flasche

Parkplätze

Eine limitierte Anzahl Parkplätze ist vorhanden.

Serviceleistungen

In unseren Preisen sind die Dienstleistungen des Service- und Küchenpersonals inbegriffen.

Tischdekorationen

Eine einfache Dekoration vom Haus stellen wir gerne zur Verfügung. Speziellen Blumenschmuck entsprechend Ihren Wünschen bestellen wir für Sie auf Ihre Kosten im Fachgeschäft.

Veranstungsblatt

Wir erstellen ein «Veranstungsblatt» mit allen besprochenen Punkten und unterbreiten Ihnen dieses dann gerne zur Kenntnisnahme.



Säntisblick (geeignet für maximal 30 Personen)

Menüvorschläge für Bankette

Apéro

	Franken
Mini Chäs-Chüechli, Mini Quiche Lorraine, Mini-Pizza, Mini Schinkengipfeli, Mini Frühlingsrolle (pro Stück)	1.50
Pouletspiessli orientalische Art	2.00
Crevetten- / Zucchettspiessli	2.00
Tomaten- / Zucchettspiessli	1.70
Früchtespiessli	1.70
Canapés (¼ belegte Brote)	1.20

Suppen

Weissweincremesuppe	7.00
Gemüsecremesuppe	7.00
Cremsuppe nach Saison	7.00
Bouillon mit Ei, Flädli, Fideli, Eierstich	6.00

Salate

Bunter Blattsalat mit Croutons	6.00
Kleiner gemischter Salat	8.00
Nüsslisalat mit Speck / Croutons oder Ei	10.00
Melone, Rohschinken, Salat	13.00
Rauchlachs, Meerrettichschaum, Salat	16.00

Hauptgänge

	Franken
Stroganoff vom Rindsfilet, Eierspätzli, zwei Gemüse	34.00
Roastbeef mit Cafe de Paris Sauce, Kartoffelgratin, zwei Gemüse	39.00
Kalbs- und Rindsfilet mit Kräuterbutter, Kartoffel-Kroketten, zwei Gemüse	44.00
Kalbsgeschnetztes «Zürcher Art», «Thurgauer Art» oder «Calavados», Butternudeln, zwei Gemüse	28.00
Kalbsbraten vom Hohrücken, Kartoffelgratin, zwei Gemüse	43.00
Mit Spinat gefülltes Pouletbrüstchen, Risotto, zwei Gemüse	20.00
Pouletgeschnetztes «Casimir», Reis, Früchtegarnitur	19.00
Piccata, Spaghetti mit Tomatensauce, zwei Gemüse	
- vom Kalb	24.00
- vom Schwein	18.00
Schweinsbraten vom Nierstück, Champignonrahmsauce, grüne Nudeln, zwei Gemüse	26.00
Gespickter Rindsbraten, Kartoffelstock, zwei Gemüse	30.00
Hackbraten mit Rotweinsauce, Kartoffelstock oder Spätzli, zwei Gemüse	22.00
Paniertes Schnitzel, Pommes frites, zwei Gemüse	
- vom Kalb	26.00
- vom Schwein	19.00
Beilagen-Auswahl	
Bratkartoffeln, Kartoffel-Gratin, Kartoffel-Kroketten, Nudeln, Polenta, Pommes frites, Reis, Risotto, Spätzli	
Gemüse-Auswahl	
Blumenkohl, Bohnen, Broccoli, Erbsen, Fenchel, Kohlräbli, Lattich, Lauch, Ratatouille, Rotkraut, Rüeblli, Zucchetti	

Vegetarisch

	Franken
Champignonragout im Röstipastetli, Gemüse-Variation	16.00
Kartoffel- / Gemüsegratin	17.00
Spätzligratin (Gemüse, Rahmsauce, Reibkäse)	17.00

Fisch

Gedämpftes Forellenfilet an Weissweinsauce, Reis, zwei Gemüse	24.00
«Chnusperli» vom Zanderfilet, Tartarsauce, Salzkartoffeln, zwei Gemüse	25.00
Piccata vom Zanderfilet, Safranrisotto, zwei Gemüse	25.00

Tagesmenu im Lindenbaum

Montag bis Samstag (Suppe, Hauptgang, Dessert, Wasser)	20.00
Sonntag (Suppe, Salat, Hauptgang, Dessert, Wasser)	25.00

Kleine Gerichte

Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat oder verschiedenen Salaten	15.00
Heisser Schinken mit Kartoffelsalat oder verschiedenen Salaten	20.00
Lasagne «Don Alfredo»	14.00
«Fitnessteller» (Salatvariationen, Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter)	29.00
Schweinsschnitzel mit Kräuterbutter	20.00

Desserts

	Franken
Gebrannte Creme mit Rahm	8.00
Frischer Fruchtsalat	7.00
Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm	9.00
Coupe Dänemark	7.00
Caramelköpflin mit Rahm	7.00
Zwei Kugeln Glacé mit Rahm	6.00
Dessertteller «Lindenbaum»	12.00



Getränke

Weisswein

		Franken
St. Saphorin	50 cl	20.00
Pinot grigio	50 cl	20.00

Rotwein

Ripasso della Valpolicella	50 cl	20.00
Jeninser Pinot Noir	50 cl	20.00

Übrige Getränke

Saft vom Fass (alkoholfrei)	50 cl	4.50
Bier «Sonnwendig» (alkoholfrei)	33 cl	4.20
Bier «Quöllfrisch» hell	33 cl	4.20
Mineral Nature (rot und grün)	50 cl	3.00
Süssgetränke	50 cl	4.00
Mineral Nature (rot und grün)	1.5 lt	7.00
Süssgetränke	1.5 lt	10.00
Kaffee / Tee		4.00