

Zur Linde

HISTORISCHES GASTHAUS

Kroatische- und internationale Spezialitäten



Menü und Buffetvorschläge

Öffnungszeiten:

*Dienstag - Samstag von 11.30 - 14.30 Uhr
und von 17.00 - 22.00 Uhr*

*Sonn- und Feiertage von 11.30 - 21.00 Uhr
Montag Ruhetag*

Urselbachstraße 12 · 61440 Oberursel-Weißkirchen
Telefon 06171/286355 · www.zur-linde-oberursel.de

Unser Veranstaltungs-Service setzt neue Maßstäbe der Gastlichkeit

Individuell gestaltete Tischdekorationen, eine exquisite Küche und ein gepflegter Service bilden die Grundlage für Ihre harmonische Feier.

Sie kombinieren alle Speisen nach Ihren Vorstellungen, damit alles nach Ihrem Geschmack ist. Sie laden ein. Wir erledigen die Arbeit und sorgen für den richtigen Rahmen.

Vielfältig sind die Gelegenheiten, ein Fest zu feiern. Ob im kleinen Kreis oder in großer Runde. Wir helfen bei der Planung und führen Ihre Feier für Sie durch. Sie genießen einfach gemeinsam mit Ihren Gästen.

Wir haben für Sie eine kleine Auswahl von Menüvorschlägen zusammengestellt. Diese werden wir kontinuierlich erweitern. Unsere Vorschläge sollen und können eine persönliche Beratung nicht ersetzen. Sie können sich aber einen Eindruck über die Möglichkeiten verschaffen, Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

Flexibel, unkompliziert, zuverlässig (gegen Aufpreis) können Sie dekorative Stuhlhussen bestellen. (4,00 € pro Stuhl)

Feste feiern zu Festpreisen

Zur Begrüßung empfangen wir Ihre Gäste mit unserem Haussekt und Orangensaft.

Das Buffet oder Menü Ihrer Wahl.

Getränke servieren wir Ihnen so viel Sie mögen,

*z.B.: Rheingauer Riesling, Grauburgunder, Rosé, Merlot usw.
Apfelsaft, Orangensaft, Mineralwasser, Cola, Fanta, Kaffee.*

Fünf Sorten Bier vom Fass und unseren Apfelwein aus eigener Kelterei.

Alles inklusive mit gewünschtem Menü und 6 Stunden Feier zahlen Sie pro Person 25,00 €

z.B. für unsere Buffet „Gourmet“ 42,00 + 25,00 = 67,00 €

für das „Buffet zur Linde“ 48,00 + 25,00 = 73,00 €

für das „Mediterranes Buffet“ 46,00 + 25,00 = 71,00 €

und für „Buffet Spezial“ 55,00 + 25,00 = 80,00 €

In den o.g. Preisen sind keine Schnäpse und Flaschenweine enthalten.

Diese Angebote gelten ab 25 Personen bis 24.00 Uhr.

Danach berechnen wir pro Mitarbeiter und angefangene Std. 25,00 €

Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei, für Kinder bis 12 Jahre zahlen Sie den halben Preis.

Verschiedene Canapés 2,50 € pro Stück.

Alle Getränke nach 24.00 Uhr werden gesondert in Rechnung gestellt.

Änderungen vorbehalten.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Aus jedem Anlass wird ein Fest.

Menüvorschläge

4-Gänge-Menü

- Menü 1 -

- * **Kartoffelcremesuppe**
mit Speck (kross gebraten)
- * **Gemischter Salat**
- * **Gourmet-Platte**
(gefüllte Pljeskavica, Cevapcici, Raznjici, paniertes Putenschnitzel, Schweinerückensteak, Speck),
Pommes frites, Djuvecreis, mediterranes Gemüse
- * **Heiße Liebe**
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne pro Person **29,00 €**

- Menü 2 -

- * **Markklößchensuppe**
- * **Gemischter Salat**
- * **„Zur Linde“-Platte**
(Rumpstek, Schweinefilet gefüllt mit Spinat und Ricotta,
Lammmedaillons, Cordon bleu),
Pfefferrahmsauce, Sauce Béarnaise,
rote Linsen, mediterranes Gemüse, Backofenkartoffeln
- * **Hausgemachtes Tiramisu** pro Person **41,00 €**

5-Gänge-Menü

- Menü 3 -

- * **Rote Bete Ricotta** mit Garnelen,
Rucola und gehobeltem Parmesan
 - * **Rinderkraftbrühe**
 - * **Gemischter Salat**
 - * **Kalbsrouladen**, paniert,
mit Parmaschinken, Salbei und Buffalo Mozzarella gefüllt
Filetsteak auf feiner Gorgonzolasauce,
Karotten-Süßkartoffelpüree, Rösti, gegrillte Zucchini
und Paprikafilet
 - * **Panna Cotta** mit Himbeersauce
- pro Person **45,00 €**

- Menü 4 -

- * **Burrata auf Wildsalat**
mit feiner Paprikacreme
- * **Jakobsmuscheln** *in Safransauce*
mit Tagliatelle
- * **Gemischter Salat**
- * **Kalbs- und Lammkarree**
rosa gebraten, auf roten Linsen, Drillings-Kartoffeln,
und mediterranem Gemüse, Süßsenf-Honig-Soße
- * **Frischer Obstsalat**
mit Vanilleeis

pro Person **55,00 €**

Buffet Vorschläge **Buffet Gourmet**

Vorspeisen

*Serranoschinken und Manchego-Käseplatte,
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum,
gebratene Auberginen, Zucchini und Paprika,
Französischer Salat*

Salat

*Verschiedene Salate der Saison und hausgemachtes
Balsamico-Orangen-Dressing*

Hauptspeisen

*Spanferkelbraten, Lammbraten, Kalbsbrustbraten
(Eins zur Auswahl)
Cordon bleu, Schnitzel „Wiener Art“, Cevapcici,
kleine gefüllte Pljeskavica*

Beilagen

*Backofenkartoffeln, mediterranes Gemüse,
Pommes frites, Djuvekreis,*

Dessert

*(Zwei zur Auswahl)
Frische Obstplatte, frischer Obstsalat, hausgemachtes Tiramisu,
Apfelstrudel mit Vanille- oder Karamellsoße, Käsekuchen,
Mousse Variationen*

pro Person **42,00 €**

Buffet Mediterrane

Vorspeisen

*Meeresfrüchte-Salat,
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum,
Eingelegte Oliven mit frischen Kräutern,
Kirschprika mit Frischkäsefüllung auf Rucola
und Walnusskernen
Parmaschinken mit Melone*

Salat

*Verschiedene Salate der Saison und hausgemachtes
Balsamico-Orangen-Dressing*

Hauptspeisen

*Tintenfisch und Oktopus auf dalmatinische Art
Tagliatelle mit Serranoschinken, Champignons und Zucchini,
Schweinefiletmedaillons in Honigsensauce,
Kalbsrückensteak mit Kräuterbutter oder Champignonsauce*

Beilagen

*Frische hausgemachte Gnocchi, Butterreis, Rosmarinkartoffeln,
mediterranes Gemüse*

Dessert

(Zwei zur Auswahl)

*Frische Obstplatte, frischer Obstsalat, hausgemachtes Tiramisu,
Apfelstrudel mit Vanille- oder Karamellsoße, Käsekuchen,
Mousse Variationen*

Käsebrett

*Reichhaltiges Käsebrett mit
internationalen Spezialitäten und Trauben,
gemischter Brotkorb und Butter*

*pro Person **46,00 €***

Buffet „Zur Linde“

Vorspeisen

*Geräucherter Lachs und Forellen,
Parmaschinken mit Melone,
rosa gebratenes Roastbeef,
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum,
gebratene Auberginen, Zucchini und Paprika*

Salat

*Verschiedene Salate der Saison und hausgemachtes
Balsamico-Orangen-Dressing*

Hauptspeisen

*Kalbsbraten in Rotweinsauce,
Lammmedaillons an bunter Pfeffersauce,
Zanderfilet in rosa Pfefferbeersauce,
Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Sauce Bearnaise*

Beilagen

*Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Krokette,
mediterranes Gemüse*

Dessert

(Zwei zur Auswahl)

*Frische Obstplatte, frischer Obstsalat, hausgemachtes Tiramisu,
Apfelstrudel mit Vanille- oder Karamellsauce, Käsekuchen,
Mousse Variationen*

Käsebrett

*Reichhaltiges Käsebrett mit
internationalen Spezialitäten und Trauben,
gemischter Brotkorb und Butter*

pro Person **48,00 €**

Buffet „Spezial“

Vorspeisen

Gebackener Fetakäse, Ziegenkäse und Mini-Mozzarella,
Parmaschinken mit Melone,
Antipasti „Mediterrane“ (Zucchini, Auberginen, Paprika),
marinierte Scampi „Dalmatinischer Art“

Salat

Verschiedene Salate der Saison und hausgemachtes
Balsamico-Orangen-Dressing

Hauptspeisen

Kalbsroulade gefüllt mit Spinat-Ricotta,
Puten Cordon bleu,
Lachsfilet in Zitronen-Buttersauce mit rosa Pfefferbeeren
Rumpsteak mit Kräuterbutter

Beilagen

Spätzle, mediterranes Gemüse,
Süßkartoffel-Karotten-Püree, Kartoffelgratin

Dessert

(Zwei zur Auswahl)
Frische Obstplatte, frischer Obstsalat, hausgemachtes Tiramisu,
Apfelstrudel mit Vanille- oder Karamellsoße, Käsekuchen,
Mousse Variationen

Käsebrett

Reichhaltiges Käsebrett mit
internationalen Spezialitäten und Trauben,
gemischter Brotkorb und Butter

pro Person **55,00 €**

Gerichte für eigene Buffet Zusammenstellen

Vorspeisen

Geräucherter Lachs, Forelle, Krabbencocktail, Fischpastete,
Roastbeef, Putenbrust, Aufschnittplatte, Parmaschinken mit Melone,
Geflügelsalat, gekochter Schinken gerollt mit Spargel,
Oktopussalat mediterrane Art, gefüllte Champignonköpfe,
gebratene Auberginen, gebratene Zucchini, gebratene Paprika,
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum,
gefüllte Tomaten mit Frischkäse.

Salate

*Salatbar mit frischem Salat der Saison,
Nudelsalat, Kartoffelsalat, französischer Salat, Walldorf Salat,
Bauernsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, grüner Salat, Krautsalat.*

Hauptgerichte

*Schnitzel nach Wahl (Kalb, Schwein oder Pute),
Rindergeschnetzeltes Stroganoff , Putengeschnetzeltes,
Schweinebraten, Schweinerollbraten oder Schweinekrustenbraten,
Kalbsbraten in Rotweinsauce, Rinderbraten, Pljeskavica „Speciale“
mit Ajvarsauce, Schweinemedallions in Champignon-, Senf-,
Calvadossoße oder Pfeffersoße,
Hähnchenbrust in Currysoße mit Früchten
oder Rahmsauce mit Champignons,
Cordon bleu, Rinderfilet in grüner Pfefferrahmsauce,
Lammmedallions in bunter Pfeffersoße,
Lammfilet in Orangenpfeffersoße oder Knoblauch-Kräutersoße,
Zander in Weißweinsauce, Lachssteak in Dillsauce oder Orangen
Kräutersauce, Doraden-Filet mit Cocktailtomaten, Knoblauch
und Olivenöl überzogen, Penne Arrabiata, Penne mit Zucchini,
Auberginen mit Tomatenstücken, Gnocchi und Tortelloni in
Gorgonzolasahnesauce oder Tomatensauce,
Tortellini Gratin in Käsesahnesauce.*

Beilagen

*Kroketten, Pommes frites, Rosmarinkartoffeln, gratinierter
Gemüseauflauf, Rösti, Spätzle, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin,
Butterreis, Djuvecreis, mediterranes Gemüse, Butterböhnchen,
Rosenkohl, Broccoli, Blumenkohl, Champignons, Zwiebeln Gemüse,
Paprika Mais Reis Gemüse, gegrilltes mediterranes Gemüse,
Kartoffelpüree oder Karotten-Süßkartoffeln*

Dessert

*Vanille / Schokoladen / Stracciatella-Mousse,
frischer Obstsalat, Rote Grütze mit Vanillesauce, frische Obstplatte,
hausgemachtes Tiramisu, Panna Cotta, Apfelstrudel mit Vanilleeis,
Palatschinken mit Marmelade oder Nutella, Kaiserschmarrn,
Käsekuchen*

Käseplatte

Verschiedene Käsesorten mit Trauben und Brotkorb