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.

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.
Genießen Sie gemeinsam mit Ihren Gästen!

Wir haben für Sie eine kleine Auswahl an Menüvorschlägen zusammengestellt, die wir kontinuierlich erweitern. Diese Vorschläge sollen und können eine persönliche Beratung nicht ersetzen, geben Ihnen jedoch einen Eindruck über die Möglichkeiten, Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen.
Flexibel, unkompliziert, zuverlässig.

Feste feiern zu festen Preisen

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.: Riesling, Grauburgunder, Rosé, Merlot usw., Apfelsaft, Orangensaft, Mineralwasser, Cola, Fanta, Kaffee, Tee, fünf Sorten Bier vom Fass und unseren Apfelwein aus eigener Kelterei.
Kleines Getränkepaket (max. 4 Stunden): 30,00 €
Großes Getränkepaket (max. 6 Stunden): 35,00 €

Alles inklusive mit gewünschtem Menü oder Buffet und 6 Stunden Feier
(z.B. von 18 bis 24 Uhr):
- Buffet „Gourmet“: 48,00 € + 35,00 € = 83,00 €
- Buffet „Zur Linde“: 54,00 € + 35,00 € = 89,00 €
- Mediterranes Buffet: 49,00 € + 35,00 € = 84,00 €

In den oben genannten Preisen sind keine Schnäpse, Longdrinks und Flaschenweine enthalten!

Diese Angebote gelten ab 25 Personen bis 24:00 Uhr. Danach berechnen wir die Personalkosten pro angefangener Stunde: 120,00 €. Getränke nach 24:00 Uhr sowie alle Getränke, die nicht in der Pauschale enthalten sind, werden separat in Rechnung gestellt.
Bitte informieren Sie uns bei der Buchung, wenn Spirituosen und Getränke außerhalb der Pauschale nicht erwünscht sind.
Für die Personalplanung bitten wir Sie, uns im Vorhinein zu informieren, wenn Sie länger als 24 Uhr feiern möchten. Kinder bis 12 Jahre zahlen den halben Preis.

Änderungen vorbehalten. Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

Gerichte für Ihr individuelles Buffet

- Vorspeisen: -

- ☞ *Frische Salate der Saison*
- ☞ *Geräucherter Lachs, Forelle*
- ☞ *Krabbencocktail*
- ☞ *Kalte Roastbeefplatte*
- ☞ *Parmaschinken mit Melone*
- ☞ *Gekochter Schinken gerollt mit Spargel (während der Spargelsaison)*
- ☞ *Mediterraner Octopussalat*
- ☞ *Gefüllte Champignon-Köpfe mit Frischkäse*
- ☞ *Gefüllte Tomaten mit Frischkäse*
- ☞ *Panierte Champignon-Köpfe*
- ☞ *Gebratene Auberginen, Zucchini, Paprika*
- ☞ *Tomaten mit Mozzarella und Basilikum*
- ☞ *Panierte Fetakäse-Würfel, Ziegenkäse, Mini-Mozzarella*
- ☞ *Dalmatinischer Schinken und Manchego-Käse*

- Hauptspeisen: -

- ☞ *Schnitzel nach Wahl (Kalb, Schwein oder Pute) mit Soße nach Wahl: Grüne Soße, Rahm, Paprika, Champignonrahm, Pfefferrahm*
- ☞ *Rindergeschnetzeltes Stroganoff, Putengeschnetzeltes, Kalbsgeschnetzeltes*
- ☞ *Schweinebraten, Lammbraten, Kalbsroulade gefüllt mit Spinat und Ricotta*
- ☞ *Kalbsbraten in Rotweinsoße, Rinderbraten, Pljeskavica „Speciale“ mit Ajvarsauce*
- ☞ *Hähnchenbrust in Currysoße mit Früchten oder Honig-Senfsoße*
- ☞ *Cordon bleu, Rumpsteak oder Rinderfilet in grüner Pfefferrahmsauce*
- ☞ *Lammmedaillons in bunter Pfeffersoße*
- ☞ *Zander in Weißweinsoße, Lachssteak in Dillsoße oder Orangensauce*
- ☞ *Hirschgulasch, Gänsebraten (während der Saison)*

- Vegetarisch: -

- ☞ *Tortellini Gratin in Käsesahnesoße*
- ☞ *Gratinierter Gemüseauflauf,*
- ☞ *Kartoffelgratin*
- ☞ *Penne Arrabiata, Penne mit Zucchini, Auberginen und Tomatenstücken*
- ☞ *Gnocchi und Tortelloni in Gorgonzolasahnesoße oder Tomatensoße*
- ☞ *Gemüse-Risotto (vegan)*

- Beilagen: -

- ☞ *Kroketten, Pommes frites, Rosmarinkartoffeln, Rösti, Spätzle, Salzkartoffeln, Butterreis,*
- ☞ *Djuvecreis, Broccoli, Blumenkohl, gegrilltes mediterranes Gemüse*

- Desserts:-

- ☞ *Vanille-, Schokoladen-, Stracciatella-Mousse*
- ☞ *Frischer Obstsalat, Rote Grütze mit Vanillesoße, frische Obstplatte*
- ☞ *Hausgemachtes Tiramisu, Panna Cotta, Apfelstrudel mit Vanilleeis*
- ☞ *Lavakuchen (Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern)*
- ☞ *Käsekuchen, verschiedene Käsesorten mit Trauben und Brotkorb*

Menüvorschläge

Menü 1 - 3 Gänge Menü „Römertopf“

Ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art!
In unserem Römertopf zaubern wir unvergessliche Geschmackserlebnisse.
Wählen Sie zwischen zartem Lammbraten oder saftiger Kalbsbrust,
die stundenlang im Tontopf geschmort werden.
Dazu servieren wir regionale Kartoffeln aus dem Ofen, frischen Salat und Brot.

- ***Suppe nach Wahl:*** *6,90 €*
- ***Lammbraten:*** *29,00 € oder* ***Kalbsbraten:*** *25,00 €*
- ***Dessert:*** *Lavakuchen (Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern): 8,90 €*

Preis pro Person mit Lammbraten: ***44,80 €***

Menü 2

4 Gänge Menü

- ***Suppe nach Wahl:*** *6,90 €*
- ***Gemischter Salat:*** *4,90 €*
- ***Gourmet-Platte***
  (gefüllte Pljeskavica, Cevapcici, paniertes Putenschnitzel, Schweinerückensteak): 20,90 €
  Pommes frites, Djuvecreis, mediterranes Gemüse
- ***Dessert:*** *Heiße Liebe (3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne): 5,90 €*

Preis pro Person: ***45,50 €***

Menü 3

4 Gänge Menü

- ***Suppe nach Wahl:*** *6,90 €*
- ***Gemischter Salat:*** *4,90 €*
- ***„Zur Linde“-Platte***
  (Rumpsteak, Pljeskavica „Spezial“, Lammmedaillons, Cordon Bleu): 29,90 €
  Pfefferrahmsoße, Sauce Béarnaise, mediterranes Gemüse, Backofenkartoffeln
- ***Dessert:*** *Hausgemachtes Tiramisu: 6,90 €*

Preis pro Person: ***49,60 €***

Menü 4

5 Gänge Menü

- ***Burrata*** *auf Wildsalat mit feiner Paprikacreme: 12,90 €*
- ***Jakobsmuscheln*** *in Safransauce mit Tagliatelle: 13,90 €*
- ***Gemischter Salat:*** *4,90 €*
- ***Lammkarree*** *rosa gebraten mit süßem Senf-Honig-Soße: 36,90 € oder*
  Lachsfilet *mit Knoblauchbuttersoße: 25,90 €*
  Dazu Drillings-Kartoffeln und mediterranes Gemüse
- ***Dessert:*** *Lavakuchen (Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern): 8,90 €*

Preis pro Person mit Lachsfilet: ***66,50 €***

Buffet Vorschläge

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 mit hausgemachtem Balsamico-Orangen-Dressing

Hauptspeisen:

- ☞ *Kalbsbraten in Rotweinsoße*
- ☞ *Lammmedaillons an bunter Pfeffersoße*
- ☞ *Zanderfilet in rosa Pfefferbeerensauce*
- ☞ *Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise*

Beilagen:

Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Kroketten, mediterranes Gemüse

Dessert: *(Zwei zur Auswahl)*

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

Preis pro Person: ***54,00 €***

Buffet „Gourmet“

Vorspeisen:

- ☞ *Seranoschinken und Manchego-Käseplatte*
- ☞ *Tomaten mit Mozzarella und Basilikum*
- ☞ *Gebratene Auberginen, Zucchini und Paprika*
- ☞ *Französischer Salat*

Salat:

Verschiedene Salate der Saison mit hausgemachtem Balsamico-Orangen-Dressing

Hauptspeisen:

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

Beilagen:

Backofenkartoffeln, mediterranes Gemüse, Pommes frites, Djuvecreis

Dessert: *Zwei zur Auswahl)*

- ☞ *Frische Obstplatte, frischer Obstsalat, hausgemachtes Tiramisu*
- ☞ *Apfelstrudel mit Vanille- oder Karamellsoße, Käsekuche*

Preis pro Person: 48,00 €

Buffet „Mediterran“

Vorspeisen:

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

Salat:

Verschiedene Salate der Saison mit hausgemachtem Balsamico-Orangen-Dressing

Hauptspeisen:

- *Tintenfisch und Oktopus auf dalmatinische Art*
- *Tagliatelle mit Seranoschinken, Champignons und Zucchini*
- *Schweinefiletmedaillons in Honigsenfsauce*
- *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*

Preis pro Person: ***49,00 €***

Zusatzangebote

Auf Wunsch zu jedem Buffet:
Reichhaltiges Käsebrett mit internationalen Käsespezialitäten und Trauben: + 6,90 € pro Person

Tischwäsche und Extras:

- *Stoffservietten: 1,50 € pro Person*
- *Weiße Tischdecken: 3,00 € pro Person*
- *Teller-/Korkgeld für extern gelieferte Speisen oder Getränke: z.B. 3,00 € pro Person für mitgebrachte Torten/Kuchen*

Menüauswahl:

Bitte entscheiden Sie sich für einen der Vorschläge. Sollte bei den Menüvorschlägen nicht das Richtige für Sie dabei sein, beraten wir Sie gerne individuell.
Wenn Sie sich aus den einzelnen Gerichten selbst ein Menü zusammenstellen möchten, achten Sie bitte auf eine gemeinsame Vor- und Nachspeise. Beim Hauptgang können wir je nach Gruppengröße bis zu drei Gerichte zur Auswahl anbieten. Den Preis kalkulieren wir Ihnen dann gerne individuell.

- *Bis zu 60 Personen: drei Hauptgänge zur Auswahl*
- *Bis 80 Personen: zwei Hauptgänge*
- *Ab 100 Personen: ein fester Hauptgang*

Eine vegetarische Alternative ist immer möglich

Unser Kleingedrucktes

Unser Ziel ist es, Ihnen ein Erlebnis zu bieten, das Ihnen lange in angenehmer Erinnerung bleiben möge. Dazu gehören auch die Konditionen, unter denen wir unsere Leistungen erbringen.

1. *Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Buchungen von gastronomischen Leistungen im Restaurant „Zur Linde“, die zu einem Bewirtungsvertrag führen.*
2. *„À la carte Service“ bieten wir bis 20 Personen. Darüber hinaus empfehlen wir unsere Menü-Angebote.*
3. *Optionen auf angefragte Termine sind schriftlich bis zum Optionsdatum zu bestätigen. Nach Ablauf der Optionsfrist und ohne verbindliche Bestellung können wir die angefragten Räume anderweitig vergeben.*
4. *Änderungen und Stornierungen können nur schriftlich an info@zur-linde-oberursel.de gesendet werden.*
5. *Wir behalten uns vor, die Räumlichkeiten den tatsächlichen Personenzahlen anzupassen.*
6. *Bei Buchungen ab 25 Personen kann eine Anzahlung des Menüpreises pro Person bis 30 Tage vor der Veranstaltung vereinbart werden.*
7. *Eine Rückvergütung bestellter, aber nicht in Anspruch genommener Leistungen ist nicht möglich.*
8. *Eine Haftung für Garderobe und andere eingebrachte Sachen wird ausgeschlossen.*
9. *Kosten für Künstlergagen sowie anfallende GEMA Gebühren trägt der Veranstalter.*
10. *Unsere „Alles inklusive“-Angebote gelten bis 24:00 Uhr (ohne Spirituosen, Flaschenweine, Limonade und Longdrinks). Darüber hinaus servierte Getränke werden zusätzlich berechnet auch werden ab 24 Uhr pro angefangen Stunde 120 Euro in Rechnung gestellt sowie Dienstags bis Samstag während offiziellen Pausen von 15.00 bis 17.00 Uhr, 50 Euro pro Stunde.*
11. *Unsere Stornokonditionen: Eine Änderung der gemeldeten Personen ist bis 7 Tage vor dem Termin kostenfrei möglich. Bei Minderung der Personenanzahl 6 Tage vor dem Termin, behalten wir uns vor 33% der Küchenleistung, 3 Tage vor dem Termin 50% und 1 Tag vor dem Termin 100% der Küchenleistung in Rechnung zu stellen.*
12. *Unsere Zahlungskonditionen: Sie können bar, mit EC- oder Kreditkarte zahlen. Nach der Veranstaltung erhalten Sie eine detaillierte Rechnung*

Bankverbindung:
Taunus Sparkasse - IBAN: DE92 5125 0000 0015 0047 70
BIC: HELADEF1TSK - Restaurant „Zur Linde“ Kalipi GmbH
Steuer-Nr.: 003 237 05047 - USt.-IdNr.: DE306848739

Geschäftsführung: *Zrinka und Damir Cosic & Denis Maskarin*

Buchung eine Feier

Name des Gastes: _____

Telefon: _____

Datum: _____

Uhrzeit: _____

Anlass: _____

Personenzahl:_____

Erwachsene: _____

Kinder bis 6 Jahre: _____

Kinder bis 12 Jahre: _____

Wünschen Sie einen Sektempfang? Ja ☐ Nein ☐

Blumen/Gestecke?

Wir organisieren ☐

Selbst organisieren ☐

Mitgebrachte Torte oder Kuchen:

Ja (3 Euro pro Person) ☐ Nein ☐

Möchten Sie Dienstag bis Samstag von 15-17 Uhr bedient werden?
(Offizielle Pausen 50 € pro Stunde) Ja ☐ Nein ☐

Möchten Sie nach 24 Uhr bedient werden? (120 € pro Stunde)

Ja ☐ Nein ☐

Wir möchten gerne Menü-Nr.: _____ / Buffet_____ buchen.

Änderungen: _____

_____

_____

Reserviert:

Telefonisch / Persönlich / Mail am _____

Besprochen am Datum: _____

Anzahlung erhalten am: _____

(Bar / Karte / Überweisung)