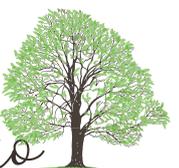


senevita
Lindenbaum



Bankettkarte.

al tiglio 
CAFE RESTAURANT

Liebe Gäste.

Sie möchten ein Familienfest feiern, planen ein Vereinsessen oder einen geschäftlichen Anlass? Die Senevita Lindenbaum organisiert für Sie einen gelungenen Anlass in einer herzlichen und familiären Atmosphäre.

Für private Feiern stellen wir Ihnen unser Restaurant und unsere Terrasse auf Vorreservation zur Verfügung.

Restaurant 60 Personen
Terrasse 40 Personen

Unser kreatives Küchenteam legt sehr viel Wert auf eine saisonale, regionale, ausgewogene und moderne Küche. Dafür verwenden wir marktfrische und qualitativ hochwertige Lebensmittel. Das Serviceteam bedient sie zuvorkommend, kompetent und herzlich. Auf Wunsch kümmern wir uns auch um die passende Dekoration.

Wir setzen alles daran, Ihnen einen unvergesslichen Tag zu bereiten, den sie vollumfänglich geniessen können.

Für Seminare oder Konferenzen stellen wir Ihnen gern unseren Multifunktionsraum inkl. Tagesequipment zur Verfügung:

Theaterbestuhlung: max. 50 Personen
U-Form: max. 17 Personen
½ Tag CHF 150.00
Ganzer Tag CHF 300.00

Auswahl Tagesequipment:

Pinwand	Mikrofon	Leinwand
Laptop	Beamer	Mobiles Fernsehgerät
Rednerpult	WLAN	Moderatorenkoffer

Gern beraten wir Sie persönlich bezüglich Bestuhlungsmöglichkeiten, Pausenverpflegung sowie Ihren individuellen Wünschen bei einem persönlichen Gespräch.

Nachfolgend geben wir Ihnen einen Einblick in die kulinarische Vielfalt unseres Betriebs.

Unser Credo: Kochen ist eine Kunst, Geniessen ein Glück, Zusammensein ein Geschenk

Wir freuen uns, Sie als Gast willkommen zu heissen und Ihren Anlass mitgestalten zu dürfen.

Herzliche Grüsse

Senevita Lindenbaum
Tel 056 417 67 07

Über Allergene Inhaltstoffe informiert Sie gerne unser Fachpersonal

Alle angegebenen Preise inkl. 8.1% MwSt.

Unser Angebot.

Kalte Häppchen im Glas oder auf Platten serviert

Grissini mit Rohschinken	pro Stück	1.20
Crostini (Tomaten & Basilikum)	pro Stück	2.00
Canapés (Rauchlachs, Salami, Käse, Thunfisch, Ei)	pro Stück	3.50
Rindstatar auf Toastbrot	pro Stück	4.50
Verschiedene Mini-Sandwiches	pro Stück	4.50
Vitello tonnato	pro Stück	5.50
Gefüllte Datteln mit Frischkäse	pro Stück	2.50
Tomaten-Mozzarella-Sticks	pro Stück	2.00
Auberginen-Involtini mit Feta	pro Stück	2.50
Panzanella im Glas	pro Stück	5.00
Griechischer Salat im Glas	pro Stück	5.00
Gazpacho im Glas	pro Stück	4.50
Gurken-Kaltschale im Glas	pro Stück	4.50
Focaccia (Oliven & Dörrtomaten)	pro Person	2.50
Fleischplatte	pro Person	18.00
Käseplatte	pro Person	16.00
Gemüse-Crudités mit Dipsaucen	pro Person	8.00

Warme Häppchen im Glas oder auf Platten serviert

Schinkengipfeli	pro Stück	1.80
Spinat-Chüechli	pro Stück	2.00
Käse-Chüechli	pro Stück	2.00
Börek (Spinat, Ziegenkäse)	pro Stück	3.50
Mini-Tacos (Chili con Carne)	pro Stück	4.50
Mini-Tortilla (Poulet)	pro Stück	5.50
Mini-Burger «Pulled Pork»	pro Stück	5.50
Pouletflügeli mit Dipsaucen	pro Stück	4.50
Cevapcici mit Knoblauchsauce	pro Stück	4.50
Polpette mit Tomatensauce	pro Stück	3.50
Crevetten im Kokosmantel	pro Stück	3.50
Panierte Pouletbruststreifen mit Cocktailsauce	pro Stück	3.50

Grillierter Pulpo an Chimichuri	pro Stück	5.50
Pilzrisotto	pro Stück	3.50
Pizza-Ecken	pro Stück	4.00
Flammkuchen	pro Stück	4.00
Saisonale Suppe in der Tasse	pro Stück	4.00

Etwas Süsses

Brownie	pro Stück	3.50
Cranberry & Hafer-Cookie	pro Stück	2.00
Tiramisu im Glas	pro Stück	4.00
Panna cotta im Glas	pro Stück	3.50
Schoggimousse im Glas	pro Stück	4.00
Gebrannte Creme im Glas	pro Stück	3.50
Marinierte Ananas	pro Stück	3.00
Mocca-Eclair	pro Stück	4.00
Cremeschnitte	pro Stück	4.00
Sfogliatelle napoletana	pro Stück	4.00
Saisonale Früchteplatte	pro Person	4.50

Hausgemachte Torten & Kuchen

Cheesecake	38.00
Apfelkuchen	28.00
Schokoladenkuchen	32.00
Schwarzwäldertorte	36.00
Moccatorte	36.00
Linzertorte	28.00
Früchtetorte	36.00

Lindenbaum-Klassiker.

Menü 1

32.00

Gemüsesuppe «Grossmutter Art»

 Zürcher Geschnetzeltes
 Rösti
 Glasierte Karotten

 Karamelköpfler

Menü 2

36.00

Broccolicremesuppe mit Mandelrahm

 Rindsschulterbraten «Jäger Art»
 Stampfkartoffeln
 Grüne Bohnen

 Schoggimousse

Menü 3

37.50

Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch

 Rotes Thaicurry mit Poulet
 Basmatireis

 Gebackene Banane im Süsssteig
 mit gebrannten Pistazien
 Vanilleglace

Menü 4

38.50

Tomatensuppe mit Basilikumpesto

 Saltimbocca an Bratenjus
 Safranrisotto
 Gebackene Tomate

 Tiramisu

Frühlingsmenüs.

Menü 1

32.00

Mediterraner Rucolasalat
mit Oliven, Tomaten, gerösteten Pinienkernen

Sautiertes Forellenfilet an Bärlauchbutter
Wildreis
Grüne Spargeln

Erdbeermousse mit Rhabarberschaum

Menü 2

39.00

Eierschwämmli-Cremesuppe
mit Safranschaum

Halbes Mistkratzerli mit Knoblauch und Rosmarin
Pommes Anna
Karottenblumen

Weisses Spargel-Honigmousse
mit gehobelten Mandeln

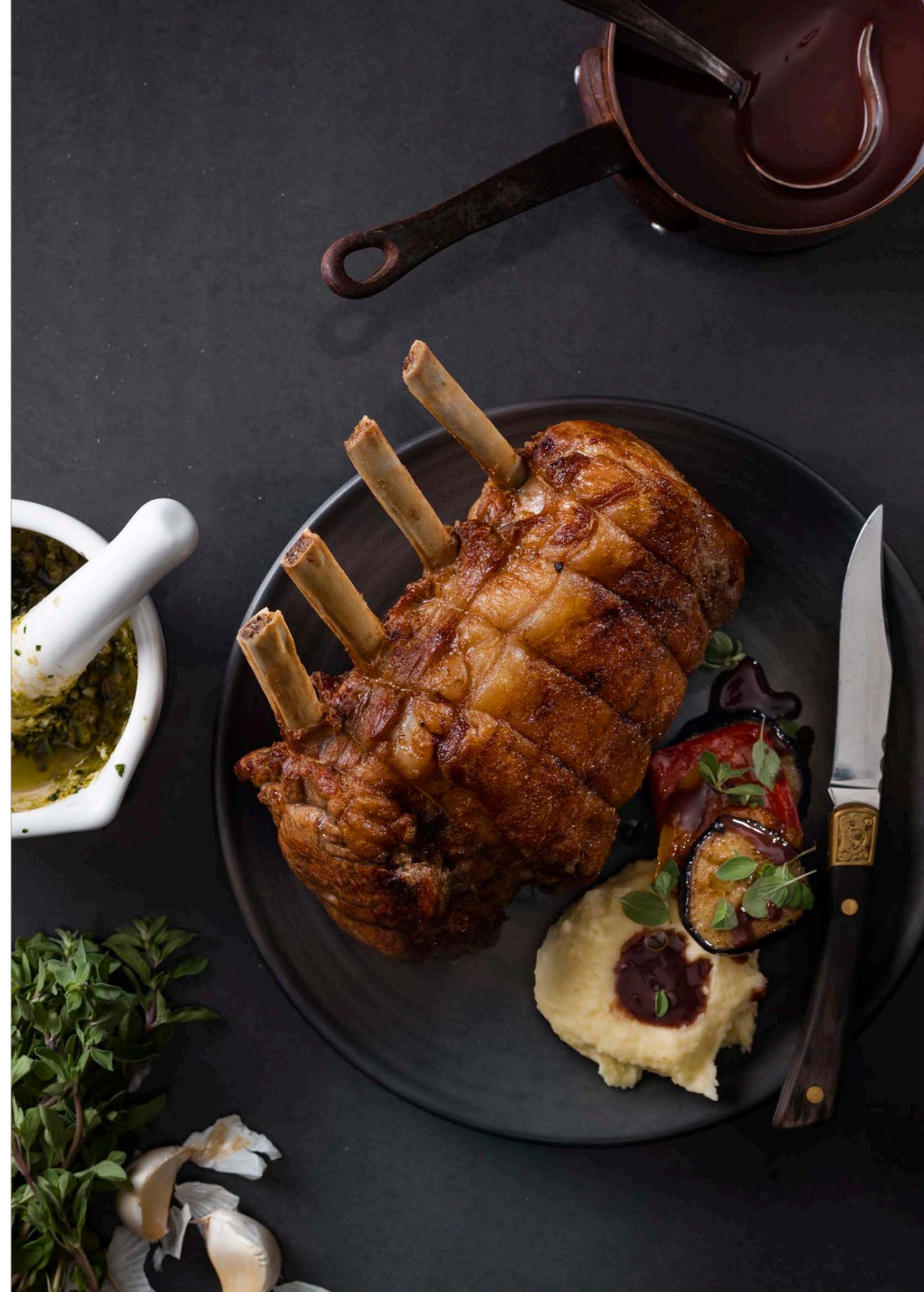
Menü 3

64.00

Spargelcremesuppe mit Grand Marnier

Lammrack an Honig-Rosmarinjus
Knoblauchkartoffeln
Frühlingsgemüse

Dreierlei von der Erdbeere



Sommermenüs.

Menü 1

36.00

Grillierter Curry-Blumenkohl
an Limettendressing

Straussenfilet an Chimichurrisauce
Gebackene Kartoffel mit Sauerrahm
Grilliertes Sommergemüse

Griessköppli mit Himbeersauce

Menü 2

48.00

Andalusischer Gazpacho

Sautiertes Red Snapperfilet mit Kokosschaum
Kartoffelheu
Erbsenpüree

Soufflé-Glace Grand Marnier

Menü 3

67.00

Vitello tonnato

Bistecca fiorentina mit Kräuterbutter
Soissonbohnen
Konfierte Datteltomaten

Marinierte Waldbeeren
mit Baiser überbacken



Herbstmenüs.

Menü 1

34.00

Rindskraftbrühe mit frischen Kräutern

Pochierte Eglifilets an Buttersauce

Süßkartoffelpüree

Geschmorter Chicorée

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Menü 2

48.00

Geflügelcremesuppe

Ossobuco Gremolata

Bramata-Polenta

Sautierte Thymian-Zucchetti

Tiramisu mit karamellisierten Apfelstücken

Menü 3

68.50

Waldpilz-Terrine im Wirzmantel

mit Brichettoast

Rehrücken an Wildrahmsauce

Butterspätzli

Rotkraut und Maroni

Im Süssteig gebackene Rotweinbirne

Zimtglace

Vanillerahm



Wintermenüs.

Menü 1

42.00

Kürbiscremesuppe mit Amaretto

Sautierte Entenbrust an Orangensauce
Herzoginnenkartoffeln
Glasierte Karotten

Maronimousse mit Zwetschgen

Menü 2

52.50

Gebackener Ziegenkäse in Blätterteig
an Thymian-Honig

Gebratene Bachforelle an Liscio-Öl
Topinambur-Püree
Erbsengemüse

Apfel-Zimt-Parfait
mit karamellisierten Nüssen

Menü 3

69.00

Gänseleber-Pastete
mit Apfel-Birnen-Chutney

Kalbskotelett mit Zwiebelkonfit
und Demi-Glace
Kartoffelrösti
Glasierter Rosenkohl

Kürbis-Cheesecake mit Spekulatius
Vanillerahm

Getränke.

Mineralwasser

Henniez Rot	1 L	5.70
Henniez Blau	1 L	5.70
Henniez Rot	33 cl	3.70
Henniez Blau	33 cl	3.70

Softdrinks

Coca Cola	33 cl	4.20
Coca Cola Zero	33 cl	4.20
Rivella Rot	33 cl	4.20
Rivella Blau	33 cl	4.20
Fanta	33 cl	4.20
Ice Tea Lemon, Nestea	33 cl	4.20
Schorle, Ramseier	33 cl	4.20
Bitter Lemon, Schweppes	20 cl	3.70
Indian Tonic, Schweppes	20 cl	3.70
Orangensaft	30 cl	3.70

Bier

Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	4.50
Appenzeller Panaché	33 cl	4.50
Appenzeller Alkoholfrei	33 cl	4.50

Kaffee & Tee

Kaffee Creme	4.20
Espresso	4.00
Doppelter Espresso	4.80
Cappuccino	4.70
Latte Macchiato	5.50
Schale	4.20
Schale hell	4.20
Kaffee Mélange	5.70
Kaffee Lutz	6.50
Kaffee Coretto Grappa	6.00
Kaffee Baileys	6.50
Irish Coffee	6.50
Tee	3.80
Tee Rum	6.50
Punch Orange	4.50
Milch kalt / warm	3.80
Caotina	4.20
Ovomaltine	4.20
Rahm-Zusatz	1.50

Wein.

Rotweine

Dôle Vigne Rouge AOC VALAIS 2018	5 dl	19.00
Merlot del Piave	5 dl	19.00
Senza Parole Primitivo Salento IGT 2020	7.5 dl	36.00

Weissweine

Grüner Veltliner Dornenvogel, DAC Carnuntum, 2019	7.5 dl	39.50
Impero Pinot Grigio Venezia, IGT 2019	7.5 dl	32.00
Féchy AOC VD, Beau-Rivage	5 dl	18.00

Roséweine

Oeil de Perdrix	5 dl	17.50
Gamay AOC Plantamour	5 dl	18.00

Schaumweine

Prosecco Serenissima	2 dl	12.50
Prosecco Goccia d'Oro DOC	7.5 dl	38.00
Rimus	7.0 dl	10.00



Senevita Lindenbaum

Türliackerstrasse 9 | 8957 Spreitenbach

Telefon 056 417 66 66 | lindenbaum@senevita.ch

www.lindenbaum.senevita.ch