

Unser Sorglos-Angebot – „all in“

Raummiete, Servicepersonal, Tischdecken und Servietten ohne Aufpreis

ZUR LINDE



Wir empfangen Sie und Ihre Gäste mit Sekt, Orangensaft und Sekt-Aperol. Wenn all Ihre Gäste ihren Sitzplatz eingenommen haben beginnen wir mit dem Weinservice (korrespondierende Weine -ausgesucht vom Haus-).

Wir servieren Ihnen die Todenmänner Hochzeitssuppe in Terrinen am Tisch.

Vom Buffet: Schmorbraten vom Rind mit einer Rotweinsauce, Tranchen vom im Ganzen gegarten Schweinefilet mit Kräutersauce, Geflügelgeschneitztes in Currysauce, Lachslasagne in Bechamel mit Spinat, Rosmarindrillinge mit Grillgemüse und zweierlei Dip's -vegan-,

Dazu: Saisonale Gemüseauswahl, Sauce Hollandaise, Bandnudeln, Herzoginkartoffeln, Kartoffelgratin, erweiterte Salatbar incl. Tomate Mozzarella, Antipasti, Baguette

Dessert: Mousse au Chocolat, Joghurt-Limettencreme mit Fruchtsoße

Weitere inkludierte Getränke: Frisches Veltins vom Fass, sowie Veltins alkoholfrei und Alster alkoholfrei, Hefe Maisels Original und Alkoholfrei (als Flaschenausschank)

Softdrink's: Coca Cola, Fanta, Sprite, Cola zero, Apfelschorle, Mineralwasser, Apfel -und Orangensaft

und hinterher: Ramazzotti, Marille-Hausschnaps, Roter und Grüner, Malteser Aquavit, Osborne-Cola, Havana-Cola, Gin-Tonic, Filterkaffee vom Buffet

Zu Mitternacht:

Frikadellen und Schnitzelplatte, Schöpfcurrywurst, Baguette

Unser Angebot ist wählbar für	8 Stunden	p.P	89,00 €
	9 Stunden	p.P	94,50 €
	10 Stunden	p.P	100,00 €

Nach Ablauf der Pauschale berechnen wir für jede angefangene halbe Stunde 3,50 € Aufpreis je angemeldetem Gast . Es zählt der Zeitpunkt, wenn der letzte Gast die Feier verlässt

Unsere Aktionen ab 12.09.2024

ZUR LINDE



Ab 12.09.2024 bieten wir unseren Gästen jeden Donnerstag ab 18.00 Uhr ein reichhaltiges Buffet incl. servierter Suppe und Dessert an.

Schnitzel meets Spareribs und Chicken Wings.

Folgendes wird Sie am Buffet erwarten:

Corn-Chowder Suppe (Mais-Gemüsesuppe) -am Tisch serviert-

Vom Buffet:

Dreierlei Variation vom Schnitzel (gefüllt, Wiener Art und Geflügel)

Saftige Barbeque-Spareribs und Chicken Wings

Baconsauerkraut mit Crème Fraiche, amerikanisches Bohnengemüse,
Maisgemüse, Potatoe Wedges, Pommes Frites und Bratkartoffeln,
Salatstation, verschiedene Dip's

Dessert

Preis p.P 29,80 €
-Wir bitten um Reservierung-

Gasthaus "zur Linde", Hauptstraße 30, 31737 Rinteln,
Tel. 05751 / 5739 info@zur-linde-rinteln.de



November und Dezember 2024

ZUR LINDE



Jetzt wird´s herzhaft und Wild!
Jeden zweiten Mittwoch bieten wir ein reichhaltiges Büffet incl. servierter Suppe und Dessert an

Wildrahmsuppe

Am Büffet wird Sie erwarten:

-Herbst-winterliche Salatbar (Rotkrautsalat, Blumenkohlsalat, Waldorfsalat, Möhrensalt, Rote-Beetesalat mit Walnüssen und Feta)

Schmorbraten von der Hirschkeule mit Wildsoße und Preiselbeerbirnenkompott

Wildes Ragout mit Waldpilzen

Wilde Wirsingkohlroulade

Herzhafter Grünkohl mit Krustenbraten

Und dazu:

Rotkohl, Rosenkohl, Kürbisgemüse, Salzkartoffeln, Servietenklöße und Spätzle

Dessert

Preis p.P 38,50€
-Wir bitten um Reservierung-

Gasthaus "zur Linde", Hauptstraße 30, 31737 Rinteln,
Tel. 05751 / 5739 info@zur-linde-rinteln.de

