

ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD

Sehr geschätzter Gast,

mit Freude überreichen wir Ihnen unsere Bankett - Menüvorschläge. Es sind Anregungen für Gerichte, die Sie selbstverständlich nach eigenem Geschmack ergänzen oder neu zusammenstellen können.

Bitte beachten Sie, dass diese Menüs **ab 10 Personen** bestellt werden können. Um einen reibungslosen Serviceablauf zu garantieren, bitten wir Sie, sich auf **ein gemeinsames Menü** zu einigen.

Alle unsere Hauptgänge werden in einem Gang serviert, ohne Nachservice.

Für Vegetarier bereiten wir gerne einen fleischlosen Hauptgang zu.

Für die detaillierte Menübesprechung (bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass) ist eine **Terminvereinbarung mit Herrn Silvio Erne** erforderlich, das definitive Menü muss bis spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass bekannt gegeben werden, so dass wir eine einwandfreie Fleischqualität garantieren können.

Gerne können Sie zu Ihrem Anlass musikalisch begleitet werden, aus Rücksicht auf unsere Nachbarn darf die Musik bis um 24.00 Uhr spielen. Für allfällige Verlängerungen (bis 02.00 Uhr, Freitag und Samstag) verrechnen wir einen Service – Nachtzuschlag: pro Stunde und 25 Personen à CHF 70.00.

Sollte es nach Ihrem Fest zu spät werden, um nach Hause zu fahren, stehen Ihnen schöne und gediegene Hotelzimmer (nach Verfügbarkeit) zu Spezialkonditionen zur Verfügung.

Möchten Sie Ihren Gästen etwas Besonderes schenken? Die hauseigene Körperlotion „Aqua Salus“ mit Badener Thermalwasser bieten wir Ihnen zu Sonderkonditionen an! Dekorativ verpackt, Flasche zu 50ml à CHF 7.00 oder zu 150ml à CHF 18.00.

Zur Bezahlung von Bankett- Veranstaltungen können wir keine Kreditkarten akzeptieren, die Rechnung werden wir Ihnen nachträglich per Post zustellen.

Wir freuen uns schon heute, Sie und Ihre Gäste bei uns in der „Blume“ begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

ATRIUM HOTEL BLUME

Gebrüder Silvio & Patrik Erne

Seien Sie unser Gast und König

Unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive 8% MwSt.





Hochzeitsmenüs Frühling April bis Juni

Menü 1

Bunter Spargelcocktail mit Kräutervinaigrette und einer gebratenen Riesenkrevette

CHF 17.00

Feines Crèmesüppchen von Brunnenkresse mit Rahmhaube

CHF 10.00

Zartes Rindshohrückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter
begleitet von sämiger Bramata-Polenta, grünen Bohnen und Blumenkohlröschen

CHF 48.00

Hausgemachtes Erdbeer Tiramisu Su

CHF 13.50

Menü 2

Tatar vom Räucherfisch auf Pumpernickel
an saisonalen Blattsalaten mit einem Meerrettich-Dressing

CHF 16.50

Aargauer Rüeblcrèmesuppe mit Ingwer und Rahmhaube

CHF 10.00

Rosa gebratenes Lammnierstück an feiner Rosmarinjus
serviert mit neuen Bratkartoffeln
und glasierten grünen und weissen Spargeln

CHF 43.00

Erfrischendes Limetten-Yoghurtchöpfli
umgeben von frischem Erdbeercoulis und Rahm

CHF 13.00



ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD

Menü 3

Feine Tomaten-Safransuppe mit Kräuter Crème fraiche

CHF 12.00

Sämiger Spargel Risotto mit einem Zucchettipiccata und kleinen Tomaten

CHF 18.00

Im Ofen gebratenes Roastbeef an feiner Sauce béarnaise
begleitet von Bäckerinnen Kartoffeln
und buntem Gemüsebukett mit frischen Spargeln

CHF 47.00

Luftiges Erdbeerparfait mit marinierten Erdbeeren und einer Pistachedeko

CHF 14.00

Menü 4

Bunter Frühlingssalat mit Spargelspitzen an feinem Morchel Dressing
und mit einem mit Parmaschinken umwickelten Grissini

CHF 15.00

Leichtes Pastinaken Süsspchen mit frischen Kräutern

CHF 11.00

Leicht gebratenes Steinbutt Filet auf feinem Spargel Ragout mit etwas Pilaw Reis serviert

CHF 20.00

Am Stück gebratener Kalbshohrücken an fruchtiger Calvados Sauce
serviert mit Basilikum Tagliatelle und buntem Marktgemüse

CHF 49.00

Erfrischender Erdbeer-Mango Salat mit Vanilleeis und etwas Minze

CHF 13.00

