

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 Sommer Juli bis September

Menü 1

Gazpacho „Andaluz“ mit einem Knoblauch Crostini

CHF 11.00

Gebratener Krevetten-Zitronengrasspiess
auf buntem Wok Gemüse an leichter Limonen Sauce

CHF 18.00

Mit frischen Kräutern gebratenes Lamm Rack an kräftiger Barolo Sauce
serviert mit Papardellen und grünen Bohnen

CHF 43.00

Hausemachtes Passionsfrucht-Parfait mit frischen Früchten garniert

CHF 14.50

Menü 2

Rindskraftbrühe „royale“ (mit Eierstich)

CHF 11.00

Saftige Melonenschiffchen mit Serano Schinken auf einem Ruccola Beet

CHF 18.00

Zarter Rindsfiletspiess an leichter Pfeffersauce
begleitet von Savoyer Kartoffeln
glasierten Karotten und Brokkoli

CHF 52.00

Frische Ananaswähe mit erfrischendem Cassissorbet

CHF 14.00



ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD

Menü 3

Bunter Saisonsalat mit Melonenkugeln, Peccorino Käse und getrockneten Tomaten
an leichter Kräuter Vinaigrette

CHF 14.50

Feines Sellerierahmsüppchen mit Chorizo Streifen

CHF 12.00

Sautiertes Zander Saltimbocca auf roter Peperoni Sauce
serviert mit buntem Gemüse Pilaw Reis und frischem Blattspinat

CHF 44.00

Erfrischendes Vanille-Kokos Parfait
an Mango-Granatapfelsalat

CHF 16.00

Menü 4

Fruchtige Zitronengras-Currysuppe mit gebratener Jakobsmuschel

CHF 14.00

Rassiger Tomaten-Safran Risotto
mit eingelegtem mediterranem Gemüse

CHF 17.00

Zarte Kalbsfilet-Medaillons auf feiner Waldpilzsauce
begleitet von Kräuter-Schupfnudeln und farbigem Ratatouille

CHF 48.00

Apfel Tarte Tatin mit Yoghurteis und frischer Minze

CHF 15.00



ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD

Menü 5

Luftige Mousse vom Pfefferkäse mit Appenzeller Mostbröckli
und einem Salatbukett an Yoghurt-Schnittlauch Dressing

CHF 18.00

Gebratenes Buntbarsch Filet unter einer Haube von Tomaten-Frischkäse
serviert auf geschmortem Lauchgemüse

CHF 17.50

Zarte Kalbsinvoltini an kräftiger Schalotten Sauce
begleitet von sämigem Parmesanrisotto
und farbigem Peperonata Gemüse

CHF 46.00

„Trilogie von der Schokolade“

Mousse, Brownie und Eis, garniert mit frischen Früchten und Rahm

CHF 17.00

