

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 Herbst Oktober – Dezember

Menü 1

Gartenfrischer Nüsslisalat an feinem Himbeer Dressing
mit gebratenen Waldpilzen und Rosmarin Croutons

CHF 16.00

Kürbisrahmsuppe mit Amaretto verfeinert

CHF 11.00

Rosa gebratene Hirschfilet Medaillons
an feiner Cognacrahmsauce
dazu reichen wir Butterspätzli
und Rotkraut mit glasierten Marroni

CHF 46.00

Luftiges Maroni Mousse mit Crème double
und garniert mit frischen Früchten

CHF 15.00

*



ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD

Menü 2

Rucola und Frisée Salat an einem Essig-Öl Dressing
belegt mit kräftigem Wildschwein-Rohschinken und frischen Feigen

CHF 18.00

Hausgemachte Wildkraftbrühe mit etwas Gin und farbigen Gemüseperlen

CHF 11.00

Am Stück gebratenes Lamm Nierstück in der Thymian-Knoblauchkruste
an einem leichten Portweinjus
dazu servieren wir Randen Risotto
und ein herbstliches Gemüseduett

CHF 43.00

Hausgemachte Apfelstrudel mit Vanilleeis und Rahm Tupf

CHF 14.00

*

