

BLUME.

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 (pro Gang)** 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. Falls Sie den Wunsch nach einem Nachservice haben, geben Sie dies bitte bei der Menübesprechung an, für Beilagen verrechnen wir zusätzlich CHF 5.00, für Fleisch-Nachservice (nicht möglich bei portionierten Stücken wie Steak, Filet etc.) CHF 6.00 bis CHF 12.00, je nach Fleischsorte.

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 hauseigenen 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.

BLUME.

Gebrüder Silvio & Patrik Erne

Unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive 7,7% MwSt.

BLUME.

Bankettvorschläge Frühling

April – Juni

Vorspeisen und Salate

**Spinat- oder Nüsslisalat mit gehacktem Ei,
Kräutercroutons und gerösteten Baumnüssen**

CHF 12.00

**Bärlauchmousse mit mariniertem Seetaler Spargel
und Gartenkräutern in Kerbel Vinaigrette**

CHF 16.00

**Spargel Panna Cotta umlegt mit
marktfrischen Pflücksalaten in Kräuter Vinaigrette**

CHF 16.00

**Rucola Salat im Himbeer Vinaigrette
mit geblähten Ziegenkäse**

CHF 16.00

**Spargelsalat «Mimosa» mit Gartenkräutern umlegt,
gehacktem Ei und knusprigen Speck Splitter**

CHF 16.00

**Lauwarmes Spargel Tartelette mit einem
Röschen von der hausgeräucherten Lachsforelle**

CHF 18.00

**Grillierte Riesencrevette an Avocado-Tomatensalat
und Sauce Rouille, garniert mit feinen Blattsalaten**

CHF 19.00

**Bonbon vom Schweizer Zander und Crevetten im Strudelteig
knusprig gebacken, serviert auf fruchtigem Mango-Frühschlauch Ragout**

CHF 21.00

Suppen

BLUME.

**Kraftbrühe vom Freilandhuhn mit etwas Madeira
mit Gemüse Brunoise und frischen Kräutern garniert**
CHF 10.00

**Crèmesuppe von frischem Bärlauch
mit einem Rauchforellen Crostini**
CHF 12.00

**Essenz von der Strauchtomate
mit hausgemachten Basilikumnudel und Concassée**
CHF 12.00

**Leichtes Spargelrahmsüppchen
mit Streifen vom Buurehamme und Schnittlauch Röllchen**
CHF 13.00

Zucchetticrèmesuppe mit Curry und Poulet Saté
CHF 14.00

Hauptgänge

Menu 1

**Aargauer Schweinsbraten (mit Zwetschgen gefüllt)
dazu servieren wir Ihnen glasierte Karotten und knusprigen Kartoffelgratin**
CHF 36.00

Menu 2

**Tournedos vom Kaninchen mit Rohschinken im Strudelblatt
begleitet von Spargelgemüse und gebackenen Kartoffelchen**
CHF 41.00

Menu 3

**Zarter Kalbsschulterbraten aus dem Ofen in Rahmsauce,
serviert mit gekräuterten Bandnudeln und buntem Spargelgemüse**
CHF 42.00

BLUME.

Menu 4

**Medaillons vom Schweinsfilet auf Apfel-Calvados Sauce
dazu reichen wir ein Kartoffeltörtchen und weissen Stangenspargel**
CHF 42.00

Menu 5

**Lammrückenfilet mit mediterranen Aromen grilliert
auf frischem Blattspinat und serviert mit cremiger Polenta**
CHF 46.00

Menu 6

**Mit Kräuterknusper gratiniertes Kalbshohrücken Steak
auf kräftigem Rotweinjus und einer Quiche vom grünen Spargel und Kartoffeln**
CHF 46.00

Menu 7

**Filet vom Baudroie im Speckmantel an provenzalischem Gemüse
mit Safransauce und Venere Reis**
CHF 46.00

Menu 8

**Filet vom Schweizer Zander mit Krevettenkruste auf Krustentiersauce
dazu ein Spargel Soufflee und Kartoffelplätzchen**
CHF 48.00

Menu 9

**Kalbsfilet Medaillons auf kräftigem Rotweinjus
mit Spargel-Morchelgemüse und neuen Bratkartoffeln**
CHF 52.00

BLUME.

Vegetarisch

Sämiger Tomaten Risotto mit gefüllter Zucchini

CHF 25.00

Buntes Gemüsecurry (rassig oder mild) serviert mit Basmatireis

CHF 25.00

**Hausgemachte Gnocchi auf Tomaten Crème
mit sautierten Zucchini und Parmesan Chips**

CHF 28.00

**Strudel vom grünen und weissen Stangenspargel
an Kerbel Velouté und begleitet von neuen Kartoffeln**

CHF 29.00

BLUME.

Desserts

Hausgemachte Crème Brûlée mit Beerenbukett

CHF 13.00

Panna Cotta von der Tonkabohne auf Erdbeersalat

CHF 13.00

**Dreierlei von der Mango
Sorbet – Cheesecake – Mousse**

CHF 14.00

**Rhabarberküchlein im Glas
begleitet vom hausgemachten Erdbeersorbet**

CHF 14.00

**Cremeaux von der weissen Schokolade
mit Passionsfrucht und Himbeersorbet**

CHF 14.00

Mille Feuille von Erdbeeren und Mascarpone

CHF 14.00

**Dessert Büffet „Blume“ (ab 25 Personen)
mit Käseplatte vom Maitre Fromager Rolf Beeler**

CHF 32.00

ohne Käseplatte

CHF 27.00

BLUME.

Allgemeine Information und Geschäftsbedingungen

1. Provisorische Reservationen:

Provisorische Reservationen für unsere Räumlichkeiten werden ab Reservierungsdatum für maximal 4 Wochen freigehalten, danach müssen wir einen definitiven Bescheid erhalten.

2. Personenzahl:

Es gilt die Personenzahl, welche uns 2 Werktage vor dem Anlass bekannt gegeben wurde, als absolut verbindlich und wird im Minimum verrechnet.

3. Verlängerung:

Freitag und Samstag kann eine Verlängerung bis maximal 2.00 Uhr vereinbart werden. Dafür erheben wir (nach LGAV) einen Servicezuschlag von CHF 70.00 pro 25 Personen und pro Stunde.

4. Spezielles:

- Für mitgebrachte Weinflaschen berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 27.00 pro Flasche.
- Für gelieferte Torten verrechnen wir für Service und Gedeck ein Tortengeld von CHF 4.50 pro Person.

5. Annullationsgebühren:

Tritt der Auftraggeber vom Anlass zurück, werden die bereits angefallenen Arbeiten (inkl. Beratung) und eine Pauschale für entgangenen Gewinn in Rechnung gestellt. Letztere umfasst den in Aussicht gestellten Umsatz (laut Menü- oder Seminarbesprechung).

Hierbei gelten folgende Ansätze:

- | | |
|------------------------------|--|
| • Bis 45 Tage vor Anlass: | kostenfrei |
| • 44 bis 30 Tage vor Anlass: | 25% des in Aussicht gestellten Umsatzes |
| • 29 bis 15 Tage vor Anlass: | 50% des in Aussicht gestellten Umsatzes |
| • 14 Tage bis Anlasstag: | 100% des in Aussicht gestellten Umsatzes |

Sind keine Dienstleistungen offeriert oder abgemacht worden, verrechnen wir bei Aperitif CHF 20.00 pro Person, bei Bankett- oder Seminaranlässen CHF 50.00 pro Person.

Anlass Datum:

Unterschrift Kunde:

Bitte unterschrieben zurücksenden an: bankett@blume-baden.ch oder Fax 056 200 0 250, besten Dank.