

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 (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.

ATRIUM HOTEL BLUME

Gebrüder Silvio & Patrik Erne

Seien Sie unser Gast und König

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

ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD

Bankettvorschläge Winter

Januar-März

Vorspeisen und Salate

**Tatar vom hausgebeizten Saibling serviert auf Pumpernickel
begleitet von saisonalen Blattsalaten an körniger Senf-Dill-Vinaigrette**

CHF 18.00

**Leicht gebratenes Wolfsbarsch Filet
auf feinem Champagnerkraut angerichtet mit Trauben**

CHF 18.00

**Carpaccio von der hausgebeizten Lachsforelle
dazu reichen wir Roggenbrot und Butter**

CHF 18.00

Dreierlei von der Karotte mit geräucherter Krevette

CHF 18.00

Knuspriger Süsskartoffel-Strudel mit Curryschaum

CHF 18.00

Gebackener Ziegenkäse mit Ruccolasalat an Himbeer-Vinaigrette

CHF 18.00

Bunt gemischter Salatteller mit Parmesanchips

CHF 12.00

Rassiger indischer Linsensalat mit knuspriger Käsezigarre

CHF 14.50

**Nüsslisalat an Himbeer Dressing
mit Frischkäse-Honig Pralinen im Kräutermantel**

CHF 15.00

**Carpaccio vom hausgebeiztem Schweizer Hirschentrecôte
mit Randen in Texturen**

CHF 18.00



Suppen

Hausgemachte Vichyssoise mit Crostini von der Rauchforelle

CHF 11.00

Getrüffelte Selleriecrèmesuppe mit Geflügel Bitok

CHF 13.00

Kraftbrühe von der Barbarie Ente mit gefüllten Morcheln

CHF 12.00

Fruchtige Kokos-Zitronengrassuppe mit gebratener Jakobsmuschel

CHF 14.50

Hauptgänge

Menu 1

Aargauer Schweinsbraten (mit Zwetschgen)

dazu servieren wir Ihnen glasierte Karotten und feine Nudeln

CHF 34.00

Menu 2

Saftig gebratenes Poularden Brüstchen im Pancettamantel

gefüllt mit Datteln und Frischkäse gefüllt an kräftigem Jus

serviert mit frischem Blattspinat und kleiner Rösti

CHF 39.00

Menu 3

Zarter Kalbsschulter Braten aus dem Ofen an einer Pilzrahmsauce

serviert mit hausgemachten Rotkohl und feinen Butterspätzli

CHF 41.00

ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD

Menu 4

**Leicht gebratenes Steinbuttfilet auf Safransauce
begleitet von Kefen und Risoleekartoffeln**

CHF 39.00

Menu 5

**Rosa gebratene Reh-Streifen in Wild-Rahmsauce
serviert mit hausgemachten Butterspätzli und feinem Rotkraut**

CHF 43.00

Menu 6

**Grilliertes Zanderfilet auf einem Beet vom Blattspinat
mit einer Kräuter-Weisswein Sauce
serviert mit einem sämigen Randen Risotto**

CHF 46.00

Menu 7

**Rosa gebratenes Rindsfilet Steak mit Rotweinjus
dazu servieren wir geschmortes Wurzelgemüse und feinem Parmesan-Kartoffelstock**

CHF 48.00

Menu 8

**„Le trois filet“
(Rind-, Kalb-, Schweinsfilet)
an dreierlei Saucen (Bernaise-, Morchel- und Rotweinsauce)
serviert mit hausgemachtem Kartoffel Gratin
und einem Bukett von drei Saisongemüsen
(dieser Hauptgang wird auf 2 Tellern serviert)**

CHF 55.00

ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD

Vegetarisch

**Hausgemachte Picage (Kräuternudeln)
auf feinem Spitzkohl „à la crème“ serviert**

CHF 28.00

**Ziegenkäse-Röllchen mit Honig und Kräutern
auf Blattspinat mit Pinienkernen und serviert mit Rotwein-Risotto**

CHF 29.00

**Hausgemachter Waldpilzstrudel mit Kräuterschaumsauce
und mit Eblysotto serviert**

CHF 30.00

**„Winterliches Gemüsesautée“
Mit Pilzen, Rosenkohl, Romanesco, Kürbis, Kohlrabi und Maroni
begleitet mit hausgemachten Servietten-Klößen**

CHF 33.00



Desserts

Saisonaler Fruchtsalat mit Kirsch – oder Vanilleeis

CHF 9.00

Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art

CHF 11.00

Lauwarme Schokoladen Tarte mit Vanilleeis

CHF 13.00

Rüeblikuchen im Glas mit Haselnusseis

CHF 13.00

Vermicelle mit hausgemachten Meringue und eingelegten Rum-Kirschen

CHF 14.00

„Trio von der Birne“

Mousse, Sorbet und Strudel

CHF 14.00

Dessert Büffet „Blume“ (ab 25 Personen)

mit Käseplatte vom Maître Fromager Rolf Beeler

CHF 32.00

ohne Käseplatte

CHF 27.00



Allgemeine Information und Geschäftsbedingungen

1. Provisorische Reservationen:

Provisorische Reservationen für unsere Räumlichkeiten werden ab Reservierungsdatum für maximal 4 Wochen frei gehalten, 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 Aperitifen 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