

# 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 7,7% MwSt.

ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD

## Bankettvorschläge Winter

### Januar-März

#### Vorspeisen und Salate

**Bunt gemischter Salatteller mit Parmesanobel und Balsamico Dressing**

CHF 12.00

**Mesclun Salat an Himbeer Vinaigrette  
mit Frischkäse-Honig Pralinen im Kräutermantel**

CHF 15.00

**Salat von geschmorter Rande mit Meerrettich und Gartenkräutern**

CHF 16.50

**Knuspriger Süsskartoffel-Strudel mit Curryschaum**

CHF 18.00

**Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit Nüsslisalat an Quittenessig Vinaigrette**

CHF 18.00

**Hausgebeiztes Schweizer Hirsch Entrecôte  
mit Rosenkohlsalat an Speck Vinaigrette**

CHF 18.00

**Hausgebeizte Lachsforelle mit Senf-Dill-Sauce,  
Pumpenickel und gesalzene Butter**

CHF 19.00

**Sautierte Black Tiger Crevetten mit Nüsslisalat und Verjus Vinaigrette**

CHF 19.00

**Tatar vom Swiss Alpine Lachs mit Zitronen-Emulsion, Kräutersalat und Brioche**

CHF 19.00

**Gebratenes Zanderfilet auf Champagner – Sauerkraut und Sauce Pistou**

CHF 21.00



## Suppen

**Rindskraftbrühe mit Sherry und Kräuterflädli**

CHF 11.00

**Kartoffelschaumsuppe mit Majoran und Tiroler Speck**

CHF 12.00

**Sellerie Cremesuppe mit Zitronenthymian und gebackener Ochsenschwanzpraline**

CHF 13.00

**Fruchtige Kokos-Zitronengrassuppe mit gebratener Jakobsmuschel**

CHF 14.50

## Hauptgänge

### Menu 1

**Aargauer Schweinsbraten (mit Zwetschgen)**

**dazu servieren wir Ihnen glasierte Karotten und Kräutertagliatelle**

CHF 37.00

### Menu 2

**Alpstein Poularden Brust vom Grill**

**gefüllt mit Datteln und Frischkäse an kräftigem Jus**

**serviert mit frischem Blattspinat und kleiner Rösti**

CHF 39.00

# ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD

## Menu 3

**Zarter Kalbsschulter Braten aus dem Ofen an einer Pilzrahmsauce  
mit Blattspinat und Butterspätzli**

CHF 42.00

## Menu 4

**Gebratenes Kabeljaufilet an Safransauce  
begleitet von Kefen und Rissolé-Kartoffeln**

CHF 39.00

## Menu 5

**Rehgeschnetztes an Wild-Rahmsauce mit Preiselbeeren  
serviert mit hausgemachten Butterspätzli und feinem Rotkraut**

CHF 43.00

## Menu 6

**Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat  
mit Meerrettich Sauce auf Randen Risotto**

CHF 46.00

## Menu 7

**Rosa gebratenes Rindsfilet Steak mit Rotweinjus  
auf geröstetem Wurzelgemüse und Kartoffelstock mit Sauerrahm**

CHF 49.00

ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD

## Vegetarisch

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

CHF 29.00

**Gebackener Berg Vacherin mit leichtem Knoblauchschaum  
auf Blattspinat und Randen Risotto**

CHF 30.00

**Hausgemachter Waldpilzstrudel mit Kräuterschaumsauce  
auf Gerstenrisotto**

CHF 31.00

**„Winterliches Gemüse Sauté“  
mit Pilzen, Rosenkohl, Romanesco, Kürbis, Kohlrabi und Maroni  
begleitet mit hausgemachten Serviettenknödel**

CHF 33.00



## Desserts

**Saisonaler Fruchtsalat mit Kirsch – oder Vanilleeis**

CHF 10.00

**Gebrannte Creme nach Großmutter's Art**

CHF 12.00

**Lauwarme Schokoladentarte mit Limettensorbet und Doppelrahm**

CHF 13.00

**Vermicelle mit hausgemachter Meringue  
und in Rum eingelegten Amarena Kirschen**

CHF 14.00

**„Trio von der Birne“  
Mousse, Sorbet und Tarte**

CHF 14.00

**Dessert Büffet „Blume“ (ab 25 Personen)  
mit Käseplatte von Jumi**

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](mailto:bankett@blume-baden.ch) oder Fax 056 200 0 250