

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.



Bankettvorschläge Sommer **Juli bis September**

Vorspeisen und Salate

**Leichte Terrine von Grillgemüsen
mit hausgemachtem Schafskäse-Joghurt Eis**
CHF 15.00

**Rucolasalat an Zitronen-Dressing
mit einem Röschen von der hausgebeizten Lachsforelle**
CHF 16.00

**Bunter sommerlicher Salatteller
mit grilliertem Pfirsich, Pancetta-Knusper und Kräutercôutons**
CHF 16.00

**Geflämmter Geissenkäse auf hausgemachtem Feigen-Chutney
und umlegt von Wildkräutersalaten**
CHF 17.00

**„Presskopf“ von Tomaten und Schangnauer Mozzarella
mit einem Granitée von Basilikum und Safran**
CHF 18.00

**Kaltes Tafelspitz-Carpaccio
mit Meerrettich-Gemüse-Vinaigrette und kleinem Salatbukett**
CHF 20.00

**Sashimi vom Saku Thunfisch im Sesammantel
mit Wasabi-Sorbet und gebackenen Glasnudeln**
CHF 21.00

**Avocado-Tomaten-Salat in Kerbel-Vinaigrette
mit grillierten Krevetten und Safran-Aioli**
CHF 23.00



Suppen

Gazpacho „Andaluz“

Klassische kalte Gemüsesuppe mit Brunoise und Crôutons

CHF 10.00

Leichte Zucchini-Kurkuma-Suppe

mit Rahmhaube und einem Poulet-Spiessli

CHF 13.00

Asiatische Bouillon mit Ingwer, Zitronengras, Chili,

Limettenblätter, Krevetten und Gemüse

CHF 14.00

Essenz von der heimischen Strauchtomate mit Olivenöl

und einem Crostini mit geräuchertem Forellen- ODER Gemüse-Tartar

CHF 14.00

Hauptgänge

Menü 1

Aargauer Schweinsbraten (mit Zwetschgen)

dazu servieren wir glasierte junge Rüebli und ein Kartoffel-Kräuter-Muffin

CHF 38.00

Menü 2

„Supreme“ von der Mägenwiler Poulet auf Eierschwämmchen „à la crème“

begleitet von Teigwaren und einem sommerlichem Gemüse-Melange

CHF 39.00

Menü 3

Ragout vom heimischem Kaninchen im Vermouth geschmort

mit knuspriger Polenta-Schnitte und einem Spitzkohl-Bällchen

CHF 39.00

ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD

Menü 4

**Zarter rosa Kalbsbraten aus dem Ofen (9h bei 68°C)
auf Eierschwämmchen-Rahmsauce, mit Macaire-Kartoffeln und Kefen-Rüebli Gemüse**
CHF 42.00

Menü 5

**Sämiger Tomaten-Risotto mit knusprigem Pulpo
begleitet von Safran-Fenchel und einem zarten Kalbsschnitzel**
CHF 42.00

Menü 6

**Rosa gebratene Rindshuft auf kräftigem Jus
serviert mit frischem Blattspinat und Kartoffelgratin**
CHF 43.00

Menü 7

**Zartes gebratenes Kalbssteak unter der Morchelkruste auf Madeirajus
begleitet von gefülltem Artischockenherz und einem Kartoffel-Raviolo**
CHF 46.00

Menü 8

**Grilliertes Filet vom Wolfsbarsch auf Safransauce
mit geschmolzenen Tomaten und sämigem Rucola-Risotto**
CHF 44.00

Menü 9

**Leichte Seeteufel-Medaillons im Pancetta-Mantel
auf Mango-Tomaten-Frühslauch Ragout, dazu Venere-Reis und Weissweinsauce**
CHF 44.00

ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD

Vegetarische Hauptgänge

**Quinoa-Schafskäse-Röllchen
auf sommerlichem Gemüse-Sauté und Korbelsauce**

CHF 28.00

Sämiger Eierschwämmchen-Risotto mit Parmesan-Chip

CHF 28.00

**Gelbes Thai-Gemüsecurry
mit einer gebackenen Rolle vom Basmati-Reis**

CHF 29.00

**Mit Ratatouille gefüllte Zucchini-Blüten auf Tomaten-Coulis
und begleitet von cremiger Polenta**

CHF 29.00



Desserts

Karamellierte Ananas mit Kokosnuss-Eis

CHF 12.00

Grand Marnier Parfait auf einem Orangen-Erdbeer-Salat

CHF 13.00

**„Trio von der Mango“
Sorbet, Cheesecake und Mousse**

CHF 13.00

Weisses Schokoladenmousse mit eingelegten Brombeeren

CHF 13.00

„Clafoutis“ (Kirschenküchlein) mit Mandel-Eis

CHF 13.00

**Variationen vom Schweizer Apfel:
Crème brûlée, Sorbet und Tarte Tatin**

CHF 14.00

Rhabarber-Kuchen im Glas Vanille-Eis und Erdbeeren

CHF 14.00

**Dessertbuffet „Blume“ (ab 25 Personen)
mit Käseplatte von 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, besten Dank.