

# 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 Herbst Oktober bis Dezember

### Vorspeisen und Salate

**Winterliche Blattsalate mit Croutons,  
Speckknusper und gehobeltem Parmesan**

CHF 14.00

**Konfierter Winterkabeljau auf marinierten Kohlraben**

CHF 16.00

**Orangen-Fenchel Salat mit marinierten Crevetten**

CHF 16.00

**Hausgeräucherte Entenbrust Tranchen  
mit Aprikosen Chutney und Pflücksalaten**

CHF 18.00

**Gebackenes Ziegenkäse Bon Bon  
auf Carpaccio von marinierten Randen**

CHF 19.00

**Nocke von Kürbismousse mit marinierten Steinpilzen  
und Nüsslisalat an French Dressing**

CHF 19.00

**Rosa grilliertes Thunfischfilet im Erdnussmantel  
mit Wasabi Panna Cotta und Wildkräuter Salaten**

CHF 20.00

**Hausgebeiztes Hirschentrecote hauchdünn geschnitten  
mit Preiselbeerkompott, Salatbukett und Blätterteigstängel**

CHF 21.00



## Suppen

**Feines Crèmesüppchen von der Maroni mit einem Rosmarin Crostini**

CHF 10.00

**Crèmesuppe vom Hokkaido Kürbis mit seinem Öl und gerösteten Kürbiskernen**

CHF 11.00

**Kraftbrühe von der Nanteser Ente mit einem Randenravioli**

CHF 12.00

**Rüebli-Orangen Suppe mit einem Perlhuhn-Spiessli und Rahmhaube**

CHF 12.00

## Hauptgänge

### Menü 1

**Aargauer Schweinshalsbraten (mit Zwetschgen gefüllt)  
serviert auf gerahmten Spitzkohl und mit Spätzli**

CHF 36.00

### Menü 2

**Supreme von der Freiland Poularde auf kräftigem Jus  
mit getrüffeltem Risotto und glasiertem Rüebbligemüse**

CHF 39.00

### Menü 3

**Zarter Kalbsschulterbraten aus dem Ofen mit Eierschwämmchen-Rahmsauce  
begleitet von Tagliatelle und herbstlichem Gemüsemlange**

CHF 40.00

# ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD

## Menü 4

**Rosa gebratene Entenbrustfilets mit Sauerkirsch-Jus  
Romanesco Röschen und knusprigem Kartoffelgratin**

CHF 43.00

## Menü 5

**Frisches Kabeljaufilet in Butter gebraten  
mit geröstetem Wurzelgemüse und Meerrettich-Gersotto**

CHF 43.00

## Menü 6

**Duett vom Zanderfilet und Riesencrevette auf Safran-Velouté  
mit provenzalischem Zucchini Gemüse und Venere Reis**

CHF 44.00

## Menü 7

**Rinds-Entrecôte in der Senf-Zwiebel Kruste mit herbstlichen Gemüsemelange,  
Kartoffel-Brätler und kräftigem Rotwein Jus**

CHF 44.00

## Menü 8

**Tranchen vom grillierten Kalbsfilet mit Steinpilzen „à la crème  
serviert mit Jus und Stock von blauen Kartoffeln**

CHF 48.00



## Wild

**Hirschsteak „rosa“ grilliert mit Preiselbeer-Maroni Kruste  
begleitet von Speck-Rosenkohl und hausgemachten Spätzli**

CHF 45.00

**Zweierlei vom Reh, Medaillon und Ragout auf Wacholder-Rahmsauce  
dazu hausgemachtes Rotkraut und Haselnuss Spätzli**

CHF 47.00

## Vegetarische Hauptgänge

**In Orangensaft geschmorter Treviso  
mit gebackenem Kartoffelstock und buntem Gemüseallerlei**

CHF 31.00

**Geräucherte Serviettenknödel mit gerösteten Pinienkernen  
sautierten Pilzen „à la crème“ und frischem Marktgemüse**

CHF 31.00

**Gebackene Bio-Landeier auf Kartoffel-Sellerie-Mousseline  
mit getrüffeltem Rahmspinat**

CHF 34.00

**„Förster-Teller“ mit Rosenkohl, hausgemachtem Rotkraut,  
glasierten Maroni und frischen Spätzli**

CHF 34.00

ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD

## Desserts

**Hausgemachte gebrannte Crème nach Grossmutter's Art**

CHF 12.00

**Klassisches Vanille Panna Cotta auf Frucht-Coulis mit Beeren garniert**

CHF 12.00

**Vermicelle mit eingelegten Kirschen, Vanille-Eis, Meringue und Rahmtupfer**

CHF 14.00

**Feigen-Tartelette mit hausgemachtem Mandel-Eis**

CHF 14.00

**Hausgemachter Apfelstrudel mit Mandeln und Rosinen lauwarm serviert  
dazu eine Kugel Vanille-Eis**

CHF 14.00

**Crème Brûlée vom Basler Leckerli mit hausgemachtem Glühwein-Eis**

CHF 15.00

**Dreierlei von der Schokolade**

**Tarte-Eis-Mousse**

CHF 16.00

**Dessertbuffet „Blume“ (ab 25 Personen)  
mit Käseplatte von Maitre 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](mailto:bankett@blume-baden.ch) oder Fax 056 200 0 250, besten Dank.