

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

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

ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · BELLE EPOQUE SAAL · RÖMERBAD

## Bankettvorschläge Herbst Oktober bis Dezember

### Vorspeisen und Salate

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

CHF 14.00

**Konfierter Winterkabeljau auf Puy Linsen  
und Pommery Senf-Schaum**

CHF 16.00

**Orangen-Fenchel Salat mit marinierten Crevetten**

CHF 16.00

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

CHF 18.00

**Gebratener Bergvacherin auf geschmorter Rande  
und Schnittlauch-Velouté**

CHF 19.00

**Nocke von Kürbismousse mit marinierten Steinpilzen  
und Nüsslisalat an Kräutervinaigrette**

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

# ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · BELLE EPOQUE SAAL · RÖMERBAD

## Suppen

**Marronicrème mit Bergkäse und Arganöl**

CHF 10.00

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

CHF 11.00

**Rote Thai-Curry Suppe mit Yakitori-Spiessli**

CHF 11.00

**Steinpilz Kraftbrühe mit Ravioli al Plin**

CHF 12.00

## Hauptgänge

### Menü 1

**Aargauer Schweinsbraten (mit Zwetschgen)**

**dazu servieren wir glasierte junge Rüebli und Rosmarinkartoffeln**

CHF 38.00

### Menü 2

**Supreme vom Alpstein Poulet auf kräftigem Jus  
mit Portwein Risotto und glasiertem Wurzelgemüse**

CHF 39.00

### Menü 3

**Zarter Kalbsschulterbraten aus dem Ofen mit Pilzrahmsauce  
begleitet von Tagliatelle und herbstlichem Gemüsemlange**

CHF 40.00

# ATRIUM-HOTEL·BLUME



RESTAURANT · BELLE EPOQUE SAAL · RÖMERBAD

## Menü 4

**Rosa gebratene Entenbrustfilets mit Sauerkirch-Jus  
Romanesco Röschen und Gratin Dauphinois**

CHF 43.00

## Menü 5

**Frisches Kabeljaufilet in Butter gebraten  
mit geröstetem Wurzelgemüse und Kräuter-Taboulée**

CHF 43.00

## Menü 6

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

CHF 44.00

## Menü 7

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

CHF 44.00

## Menü 8

**Medaillon vom grillierten Kalbsfilet mit Steinpilzen „à la crème  
serviert mit Jus und Kartoffelstock mit Crème fraîche**

CHF 48.00



## Wild

**Hirschsteak „rosa“ grilliert mit Preiselbeer-Jus  
begleitet von Speck-Rosenkohl, Rotkraut 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 Pommes Macaire und buntem Saisongemüse**

CHF 31.00

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

CHF 31.00

**Pochiertes Bio-Landeis auf frischem Blattspinat  
mit Trüffel-Kartoffelstock und Schnittlauch-Sauce**

CHF 34.00

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

CHF 34.00



## 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

**Feine Apfeltarte mit Yoghurt-Eis und Tonkabohne**

CHF 14.00

**Hausgemachter Apfelstrudel mit Mandeln und Rosinen lauwarm serviert**

**dazu eine Kugel Vanille-Eis**

CHF 14.00

**Zimtparfait mit Zitrusfrüchten und Gewürzschaum**

CHF 15.00

**Dreierlei von der Schokolade**

**Tarte-Eis-Mousse**

CHF 16.00

**Dessertbuffet „Blume“ (ab 25 Personen)**

**mit Käseplatte von Jumi**

CHF 32.00

**ohne Käseplatte**

CHF 27.00 CHF 27.00

## 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 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.