

BLUME.

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.

BLUME.

Gebrüder Silvio & Patrik Erne

Unsere Preise verstehen sich pro Person und inklusive 8,1% MwSt.

BLUME.

Bankettvorschläge Frühling

April – Juni

Vorspeisen und Salate

Bunte Blattsalate mit Himbeervinaigrette, Speckchips und Granola

CHF 16.00

**Konfiertes Gemüsetatar
mit Sauce Pistou und Burrata**

CHF 18.00

**Bunte Sommersalate mit Bremgartener Lachsforelle
und Meerrettichschaum und Verjusvinaigrette**

CHF 18.00

**Karamellisierter Geissenkäse
auf hausgemachtem Feigen-Chutney und Mesclun-Salat**

CHF 20.00

**Timbale von Tomaten und Büffelmozzarella
mit Rucola und Basilikumvinaigrette**

CHF 20.00

**Leicht geräuchertes Lamm Carpaccio mit Stangensellerie,
Belper Knolle mit Meerrettich-Gemüse-Vinaigrette und kleinem Salatbukett**

CHF 20.00

Kurz gebratener Tunfisch im Sesammantel auf Wakame Salat und Koriander

CHF 23.00

Avocado Tatar mit San Marzzano Tomaten und sautierten Black Tiger Crevetten

CHF 24.00

BLUME.

Suppen

Gaspacho „Andaluz“

Kalte spanische Gemüsesuppe mit Basilikum Öl und Crôutons

CHF 12.00

Leichte asiatische Curry - Kokossuppe mit grillierten Yakitori-Spießchen

CHF 14.00

Rindskraftbrühe mit Sherry und Brasato Ravioli

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 Rosmarinkartoffeln

CHF 38.00

Menü 2

„Supreme“ von der Alpstein Poulet auf Eierschwämmchen „à la crème“
begleitet von Teigwaren und einem sommerlichem Gemüse-Melange

CHF 39.00

Menü 3

Ragout vom heimischen Kaninchen im Vermouth geschmort
mit knuspriger Polenta-Schnitte und glasiertem Wurzelgemüse

CHF 39.00

Menü 4

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

CHF 42.00

BLUME.

Menü 5

**Acquarello Safranrisotto mit gebratenem Kalbschnitzel an einer feinen Zitronensauce
und Blattspinat**

CHF 44.00

Menü 6

**Rosa gebratenes Rindshuft Medaillon auf kräftigem Portweinjus
serviert mit frischem Blattspinat und Kartoffelgratin**

CHF 45.00

Menü 7

**Zartes gebratenes Kalbssteak unter der Morchelkruste auf Madeirajus
begleitet von Artischocken Ragout und einem Kartoffel-Raviolo**

CHF 47.00

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 mediterranem Fenchelragout und Venere Reis**

CHF 46.00

Vegetarisch

**Gebackener Berg-Vacherin
auf sommerlichem Gemüseragout und Kräutersauce**

CHF 28.00

Safranrisotto mit sautierten Zucchini, Oliven und Belperknolle

CHF 28.00

**Gelbes Thai-Gemüsecurry
mit Basmatireis, Koriander und Ingwer**

CHF 29.00

**Mit Ratatouille gefüllte Zucchetti-Blüten auf Tomaten-Chutney
und weißer Tessiner Polenta**

CHF 29.00

BLUME.

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 roten Früchten

CHF 13.00

Kleine Pavlova mit Doppelrahm und exotischen Früchten

CHF 14.00

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

CHF 14.00

Rhabarber-Tarte mit Vanilleeis und Crème fraîche

CHF 14.00

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

CHF 32.00

ohne Käseplatte

CHF 27.00

BLUME.

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.
- Für Tischdekorationen, welche durch das Hotel gemacht werden, verrechnen wir CHF 3.50 pro Person. Selbstverständlich können Sie diese aber auch selber mitbringen oder organisieren. Gerne sind wir Ihnen bei der Floristen Wahl behilflich.
- Für Anlässe, welche über beide Essenszeiten dauern (Mittag und Abend), werden am Freitagabend, Samstag und Sonntag (Mittag und Abend) folgende Tarife verrechnet (zu erwartender, entgangener Umsatz):

Damensalon: CHF 1200.00

Jugendstil-Saal: CHF 3500.00

Dies gilt nicht für den Seminarraum „Aqua“, da dort keine Speisen serviert werden. Diese Kosten entstehen nur dann, wenn A: der Anlass länger als 17.00 Uhr dauert oder B: vor 16.00 Uhr beginnt.

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 Aperitiven 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, besten Dank.