

# 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 Gericht) bestellt werden können. Um einen reibungslosen Serviceablauf zu garantieren, bitten wir Sie, sich auf ein gemeinsames Menü und eine eventuelle Vegivariante 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 Tischdekorationen, welche durch das Hotel gemacht werden, verrechnen wir CHF 5.00 pro Person. Selbstverständlich können Sie diese aber auch selber mitbringen oder organisieren. Unsere «Haus-Floristin» Ist Frau Vera Schlegel aus Wettingen, [www.blumenwerkstatt-vera.ch](http://www.blumenwerkstatt-vera.ch), sie kennt alle unsere Räumlichkeiten und Tischformen und kann Sie sehr professionell beraten.

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 und Auflagen der Stadt Baden für das Bäderquartier darf die Musik bis um 24.00 Uhr in Tanzlautstärke spielen, danach ist sie zu reduzieren. Für allfällige Verlängerungen (bis 02.00 Uhr, Freitag und Samstag) verrechnen wir einen Service – Nachtzuschlag: pro Stunde und 25 Personen à CHF 70.00, (nur möglich auf Voranmeldung, so dass wir unsere Mitarbeiter/Innen entsprechend informieren können).

Zur Bezahlung von Bankett- Veranstaltungen akzeptieren wir keine Kreditkarten, die Rechnung werden wir Ihnen nachträglich per Post oder E-Mail 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 19.00

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

CHF 19.00

**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 21.00

**Kurz gebratener Tunfisch im Sesammantel auf Wakame Salat und Koriander**

CHF 24.00

**Avocado Tatar mit San Marzzano Tomaten und sautierten Black Tiger Crevetten**

CHF 24.00

# BLUME.

## Suppen

### Gazpacho „Andaluz“

Kalte spanische Gemüsesuppe mit Basilikum Öl und Crôutons

CHF 14.00

Leichte asiatische Curry - Kokossuppe mit grillierten Yakitori-Spießchen

CHF 15.00

### Rindskraftbrühe mit Sherry und Brasato Ravioli

CHF 15.00

Essenz von der heimischen Strauchtomate mit Olivenöl  
und einem Crostini mit geräuchertem Forellen- ODER Gemüse-Tartar

CHF 15.00

## Hauptgänge

### Menü 1

Aargauer Schweinsbraten (mit Zwetschgen)

dazu servieren wir glasierte junge Rüebli und Rosmarinkartoffeln

CHF 41.00

### Menü 2

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

CHF 41.00

### 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 Kräuter-Tagliatelle und Kefen-Rüebli Gemüse

CHF 46.00

# BLUME.

Menü 5

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

CHF 46.00

Menü 6

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

CHF 46.00

Menü 7

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

CHF 51.00

Menü 8

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

CHF 46.00

Menü 9

**Leichte Seeteufel-Medaillons im Pancetta-Mantel  
auf mediterranem Fenchelragout und Venere Reis**

CHF 49.00

## Vegetarisch

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

CHF 32.00

**Safranrisotto mit sautierten Zucchini, Oliven und Belper Knolle**

CHF 32.00

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

CHF 31.00

**Mit Ratatouille gefüllte Zucchetti-Blüten auf Tomaten-Chutney  
und cremiger Bramata-Polenta**

CHF 33.00

# BLUME.

## Desserts

**Karamellierte Ananas mit Kokosnuss-Eis**

CHF 14.00

**Grand Marnier Parfait auf einem Orangen-Erdbeer-Salat**

CHF 14.00

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

CHF 14.00

**Weisses Schokoladenmousse mit roten Früchten**

CHF 14.00

**Kleine Pavlova mit Doppelrahm und exotischen Früchten**

CHF 15.00

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

CHF 15.00

**Rhabarber-Tarte mit Vanilleeis und Crème fraîche**

CHF 15.00

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

CHF 35.00

**ohne Käseplatte**

CHF 29.00

# 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](mailto:bankett@blume-baden.ch), besten Dank.