

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, 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 150.00, (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 Frühlingsalate mit Himbeervinaigrette, Speckchips und Granola

CHF 16.00

**Konfiertes Gemüsetatar
mit Pesto Genovese und Burrata di Buffalo**

CHF 19.00

**Bunte Sommersalate mit Bremgartener Lachsforelle
und Meerrettichschaum und Verjus-Vinaigrette**

CHF 19.00

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

CHF 20.00

**Italienischer Brotsalat mit Oliven, Datteltomaten
und Basilikum an einer Balsamico Vinaigrette**

CHF 20.00

**Leicht geräuchertes Lamm Carpaccio
mit gepickeltem Gemüse und kleinem Salatbukett**

CHF 21.00

**Angus Rindstatar mit süss-sauren Tropea Zwiebeln
und einem kleinen Butterbrioche**

CHF 24.00

**Sautierte Black Tiger Krevetten
mit Mango, Avocado und Chili Crunch**

CHF 24.00

BLUME.

Suppen

Gazpacho „Andaluz“

Kalte spanische Gemüsesuppe mit Basilikum Öl und Crôtons

CHF 14.00

Leichte asiatische Curry - Kokossuppe mit grillierten Yakitori-Spießchen

CHF 15.00

Rindskraftbrühe mit Sherry und Brasato Ravioli

CHF 15.00

Pikante Tomatencremesuppe mit Basilikum Öl und Focaccia Croutons

CHF 15.00

Hauptgänge

Menü 1

Aargauer Schweinsbraten (mit Zwetschgen)

dazu servieren wir glasierte Rüeblis und Rosmarinkartoffeln

CHF 41.00

Menü 2

**„Supreme“ von der Alpstein Poulet auf Pilzrahmsauce mit etwas Calvados
begleitet von Teigwaren und einem sommerlichem Gemüse-Melange**

CHF 41.00

Menü 3

Wiener Kalbsrahmgulasch mit grünen Bohnen und gebratenen Schupfnudeln

CHF 39.00

Menü 4

**Zarter rosa Kalbsbraten aus dem Ofen (9h bei 68°C)
auf Pilzrahmsauce mit Kräuter-Tagliatelle und Kefen-Rüeblis 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 Rinds Tagliata 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 einem Erbsen Casoulette, Pommes Rislees und Kräuterschaum

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

Mediterraner Gemüse – Kartoffelstrudel

auf einem Tomatenrelish und mariniertem Rucola

CHF 33.00

BLUME.

Desserts

Karamellierter Ananaskompott mit Rhum und 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:
Mousse, Sorbet und karamellisiertem Tarte**

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 150.00 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 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 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, besten Dank.