

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 Winter Januar-März

Vorspeisen und Salate

Bunt gemischter Salatteller mit Briochecroustons und Apfelbalsamvinaigrette

CHF 14.00

Winterliche Blattsalate mit Ziegenfrischkäse, Quittenessig und Granola

CHF 16.00

Salat von geschmorter Rande mit Meerrettich und Gartenkräutern

CHF 17.50

Gebackener Tomme vaudoise mit Nüsslisalat, Preiselbeeren und Verjus

CHF 19.00

Waldpilzstrudel mit Pinienkernen und Spinat an Champagnerschaum

CHF 19.00

**Gebeizter Schweizer Hirsch Rücken
mit Rosenkohlsalat an Speck Vinaigrette**

CHF 19.00

**Gebeizte Bremgartener Lachsforelle mit Senf-Dill-Sauce,
Pumpenickel und bretonische Salzbutter**

CHF 20.00

Sautierte Black Tiger Crevetten mit Mini Lattich und Sauce Pistou

CHF 21.00

Tatar vom Swiss Alpine Lachs mit Zitronen-Emulsion, Kräutersalat und Brioche

CHF 21.00

Gebratenes Zanderfilet auf Champagner – Sauerkraut und Safran Beurre blanc

CHF 21.00

BLUME.

Suppen

Rindskraftbrühe mit Sherry und Kräuterflädli

CHF 12.00

Kartoffelschaumsuppe mit Majoran und Tiroler Speck

CHF 12.00

Sellerie Cremesuppe mit Zitronenthymian und gebackene Sotly laisse

CHF 13.00

Fruchtige Kokos-Zitronengrassuppe mit gebratener Jakobsmuschel

CHF 14.50

Hauptgänge

Menu 1

Aargauer Schweinsbraten (mit Zwetschgen)

dazu servieren wir Ihnen glasierte Karotten und Kräutertagiatelle

CHF 39.00

Menu 2

Alpstein Poularden Brust vom Grill

gefüllt mit Datteln und Frischkäse an kräftigem Jus

serviert mit frischem Blattspinat und Pommes Maccaire

CHF 39.00

BLUME.

Menu 3

**Zarter Kalbsschulter Braten aus dem Ofen an einer Pilzrahmsauce
mit Blattspinat und Butterspätzli**

CHF 43.00

Menu 4

**Gebratenes Kabeljaufilet an Safranveloute
auf Fregola sarda und geschmortem Fenchel**

CHF 41.00

Menu 5

**Rehgeschnetzeltes an Wild-Rahmsauce mit Preiselbeeren
serviert mit hausgemachten Butterspätzli und feinem Rotkraut**

CHF 43.00

Menu 6

**Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat
mit Meerrettich Sauce auf Randen Risotto**

CHF 46.00

Menu 7

**Rosa gebratenes Rindsfilet Steak an Portweinjus,
geröstetes Wurzelgemüse und Kartoffelstock mit Sauerrahm**

CHF 49.00

BLUME.

Vegetarisch

**Hausgemachte Picage (Kräuternudeln)
auf feinem Spitzkohl „à la crème“ serviert**

CHF 29.00

**Gebackener Berg Vacherin mit leichtem Knoblauchschaum
auf Blattspinat und Randen Risotto**

CHF 30.00

**Hausgemachter Gemüsestrudel mit Kräuterschaumsauce
auf Gerstenrisotto**

CHF 31.00

**„Winterliches Gemüse Sauté“
mit Pilzen, Rosenkohl, Romanesco, Kürbis, Kohlrabi
begleitet mit hausgemachten Serviettenknödel**

CHF 33.00

BLUME.

Desserts

Saisonaler Fruchtsalat mit Kirsch – oder Vanilleeis

CHF 12.00

Gebrannte Creme nach Großmutter's Art

CHF 13.00

Lauwarme Schokoladentarte mit Limettensorbet und Doppelrahm

CHF 14.00

**Vermicelle mit Meringue
und in Rum eingelegten Amarena Kirschen**

CHF 14.00

**„Trio von der Birne“
Mousse, Sorbet und Tarte**

CHF 14.00

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

CHF 34.00

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 Aperitif 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.