

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! 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 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 Sommer Juli bis September

Vorspeisen und Salate

**Mediterranes Gemüsetatar
mit Stracciatella di Burrata und Basilikum-Öl**
CHF 18.00

**Rucolasalat mit Zitrusfrüchten
und geräucherter Bremgartener Lachsforelle**
CHF 20.00

**Bunter sommerlicher Salatteller
mit Granola und Pfirsich**
CHF 17.00

**Ziegenfrischkäse mit pochierten Feigen
und Pflücksalaten**
CHF 19.00

**Timbale von Oxsenherztomate und Mozzarella
an Basilikum-Vinaigrette mit gepickelten Tropea Zwiebeln**
CHF 19.00

Vitello Tonnato mit gebackenen Kapern und kleinem Salatbouquet
CHF 21.00

**Tataki vom Thunfisch im Sesammantel
auf grünem Papayasalat**
CHF 22.00

BLUME.

Suppen

Gazpacho „Andaluz“

Kalte spanische Gemüsesuppe mit Basilikum Öl und Crôutons

CHF 14.00

Pikante Kokos – Zitronengrassuppe mit sautierter Jakobsmuschel

CHF 15.00

Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli und Sherry

CHF 14.00

Mangokaltschale mit Koriander und Kafir-Limette

CHF 14.00

Hauptgänge

Menü 1

Aargauer Schweinsbraten (mit Zwetschgen)

an Portweinjus mit glasiertem Saisongemüse und Pommes nouvelles

CHF 41.00

Menü 2

„Supreme“ von der Alpstein Poularde auf Eierschwämmchen „à la crème“

begleitet von Teigwaren und buntem Sommergemüse

CHF 41.00

Menü 3

Freiämter Kaninchenragout

mit Gnocchi Romaine und glasierten Kefen

CHF 42.00

BLUME.

Menü 4

**Zarter rosa Kalbsbraten aus dem Ofen (9h bei 68°C)
an einer Pilzrahmsauce, mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen**
CHF 46.00

Menü 5

**Saltimbocca vom Seetaler Kalb
auf Safranrisotto und Blattspinat**
CHF 48.00

Menü 6

**Rosa gebratene Rindshuft auf kräftigem Jus
mit glasiertem Wurzelgemüse und Kartoffelgratin**
CHF 48.00

Menü 7

**Zartes gebratenes Kalbssteak an Morchelrahmsauce
und gebratenem Kartoffel-Raviolo**
CHF 51.00

Menü 8

**Grilliertes Filet vom Lago Maggiore Zander auf Safransauce
mit geschmolzenen Tomaten und sämigem Champagner-Risotto**
CHF 46.00

Menü 9

**Gebratenes Seeteufel Medaillon
mit sautiertem Mangold und Venere Reis an Champagner-Nage**
CHF 49.00

BLUME.

Vegetarische Hauptgänge

**Geschmorte Aubergine mit Miso und Sesam auf orientalischem Couscous und
Granatapfelkernen**

CHF 29.00

Acquarello Risotto mit Waldpilzen und Belper Knolle

CHF 30.00

Gelbes Thai-Gemüsecurry mit Seidentofu und Basmatireis

CHF 30.00

**Mit Ratatouille gefüllte Zucchini-Blüten auf Tomaten-Coulis
und begleitet von cremiger Polenta**

CHF 32.00

BLUME.

Desserts

Geschmorte Ananas mit Kokosnuss-Eis und Salted Caramel

CHF 14.00

Grand Marnier Parfait auf einem Orangen-Granatapfel-Salat

CHF 14.00

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

CHF 14.00

Panna Cotta mit frischen Beeren

CHF 14.00

Crème Brûlée mit Tahiti Vanille und Beerenragout

CHF 14.00

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

CHF 15.00

Pochierte Rhabarber mit Felchlin Schokobisquit und Sauerrahmeis

CHF 14.00

**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 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.