

# 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 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 Sommer Juli bis September

### Vorspeisen und Salate

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

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

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

**Nidwaldner Ziegenfrischkäse  
mit frischen Feigen und Pflücksalaten**  
CHF 19.00

**Konfierte Ochsenherztomate mit Burrata di buffala,  
Tagiascaoliven und mariniertem Rucola**  
CHF 19.00

**Vitello Tonnato mit gebackenen Kapern und kleinem Salatbouquet**  
CHF 21.00

**Tataki vom Thunfisch  
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 sautierten Black Tiger Krevetten**

CHF 15.00

### **Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli und Sherry**

CHF 14.00

### **Pikante Mangokaltschale mit Koriander und Kafir-Limette**

CHF 14.00

## Hauptgänge

### Menü 1

#### **Aargauer Schweinsbraten (mit Zwetschgen)**

**an Portweinjus mit glasiertem Saison Gemüse und Rosmarinkartoffeln**

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 Kräuter-Papardelle und glasierten Kefen**

CHF 42.00

# BLUME.

## Menü 4

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

CHF 46.00

## Menü 5

**Saltimbocca vom Seetaler Kalb an Salbeijus  
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,  
gebratenem Kartoffel-Raviolo und grünen Bohnen**

CHF 51.00

## Menü 8

**Grilliertes Filet vom Alpenzander auf Safransauce  
mit konfierten Datteltomaten und sämigem Champagner-Risotto**

CHF 46.00

## Menü 9

**Gebrautes Wolfsbarschfilet  
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

**Pikanter Caponata-Strudel  
mit Rucola und cremiger Polenta**

CHF 32.00

# BLUME.

## Desserts

**Geschmorte Ananas, Tahiti Vanille, 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 Panna Cotta**

CHF 14.00

**Panna Cotta mit frischen Beeren**

CHF 14.00

**Karamellchöpfli mit frischen Früchten und Schlagrahm**

CHF 14.00

**Karamellisierte Apfeltarte  
mit Fior die latte Glace**

CHF 14.00

**Pochierte Rhabarber Crumble 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 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 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](mailto:bankett@blume-baden.ch), besten Dank.