

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 Herbst Oktober bis Dezember

Vorspeisen und Salate

**Winterliche Blattsalate mit Croutons,
Speckknusper und gehobeltem Parmesan**

CHF 15.00

**Konfiertes Winterkabeljau auf Puy Linsen
und Pommery Senf-Schaum**

CHF 19.00

Orangen-Fenchel Salat mit marinierten Black Tiger Krevetten

CHF 18.00

**Zarte geräucherte Entenbrust Tranchen
mit Aprikosen Chutney und Mesclun Salat**

CHF 20.00

Gebackener Berg-Vacherin auf pikantem Ananasragout

CHF 19.00

**Mousse vom Muskatkürbis mit marinierten Steinpilzen
und Nüsslisalat an Kräutervinaigrette**

CHF 19.00

**Rosa grilliertes Thunfischfilet im Erdnussmantel
mit Wasabi Panna Cotta und Wildkräuter Salaten**

CHF 21.00

**Hausgebeiztes Hirschentrecote hauchdünn geschnitten
mit Preiselbeer-Kompott und herbstlichem Salatbukett**

CHF 22.00

BLUME.

Suppen

Marroni-Crème mit Valser Bergkäse

CHF 14.00

Crèmesuppe vom Hokkaido Kürbis mit seinem Öl und gerösteten Kürbiskernen

CHF 14.00

Rote Thai-Curry Suppe mit Yakitori-Spiessli

CHF 14.00

Rinds-Kraftbrühe mit Brasato Ravioli

CHF 14.00

Hauptgänge

Menü 1

Aargauer Schweinsbraten (mit Zwetschgen)

serviert auf Wirsing à la crème und mit Butterspätzli

CHF 41.00

Menü 2

Supreme vom Alpstein Poulet auf kräftigem Jus

mit Portwein Risotto und glasiertem Wurzelgemüse

CHF 41.00

Menü 3

Zarter Kalbsschulterbraten aus dem Ofen mit Pilzrahmsauce

begleitet von Tagliatelle und herbstlichem Gemüsemlange

CHF 46.00

BLUME.

Menü 4

**Poelierter Lammrücken mit Knoblauch und Rosmarin
auf Speckbohnen und mit knusprigem Kartoffelgratin serviert**

CHF 46.00

Menü 5

**Glasierter Entenbrust an Gewürzjus
mit Schwarzwurzeln und La Ratte Kartoffeln**

CHF 45.00

Menü 6

**Zarte Kalbsfilet Medaillons mit Morchel-Butter
mit Mandel-Romanesco und Tessiner Polenta**

CHF 51.00

Menü 7

**Gebratenes Lago Maggiore Zanderfilet mit Nussbutter
auf einem Ragout von Muskatkürbis und mit Kartoffel Gnocchis**

CHF 46.00

Menü 8

**Konfiertes Kabeljaufilet
auf Blattspinat mit Champagner Risotto und Safran Beurre blanc**

CHF 48.00

BLUME.

Wild

**Hirschmedaillon „rosa“ grilliert mit Preiselbeer-Jus
Rosenkohl mit Speck, Rotkraut und hausgemachten Spätzle**

CHF 49.00

**Zweierlei vom Reh, Medaillon und Ragout auf Wacholder-Rahmsauce
dazu hausgemachtes Rotkraut und gebratene Schupfnudeln**

CHF 48.00

Vegetarische Hauptgänge

**Gebackener Seidentofu auf Kichererbsen-Eintopf,
Sauce Pistou und Kräutersalat**

CHF 32.00

**Gebratene Serviettenknödel auf Waldpilzragout
mit Blattspinat und glasiertem Wurzelgemüse**

CHF 32.00

**„Förster-Teller“ mit Rosenkohl, hausgemachtem Rotkraut,
glasierten Maroni, Pilzragout und frischen Spätzli**

CHF 34.00

BLUME.

Desserts

Hausgemachte gebrannte Crème nach Grossmutter's Art

CHF 14.00

Klassisches Vanille Panna Cotta mit Zitrusfrüchten

CHF 14.00

Vermicelle mit eingelegten Kirschen, Vanille-Eis, Meringue und Rahmtupfer

CHF 14.00

Feine Apfel-Tartelette mit Yoghurt-Eis und Tonkabohne

CHF 14.00

**Hausgemachter Apfelstrudel mit Mandeln und Rosinen lauwarm serviert
dazu eine Kugel Vanille-Eis**

CHF 15.00

Zimtparfait mit Zitrusfrüchten und Gewürzschaum

CHF 15.00

Variation von der Felchlin Grand Cru Schokolade

CHF 16.00

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 30.00 pro Person, bei Bankett- oder Seminaranlässen CHF 70.00 pro Person.

Anlass Datum:

Unterschrift Kunde:

Bitte unterschrieben zurücksenden an: bankett@blume-baden.ch, besten Dank.