

# 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 Herbst

## Oktober bis Dezember

### Vorspeisen und Salate

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

CHF 17.00

**Nüsslissalat Grossmutter Art  
mit Speck, Croutons und gehacktem Ei**

CHF 16.00

**Gebackener Berg Vacherin auf Orangen – Mango Chutney,  
gepickelten Zwiebeln und Kräutersalat**

CHF 19.00

**Kürbis Panna Cotta mit marinierten Steinpilzen  
und Nüsslissalat an Kräutervinaigrette**

CHF 19.00

**Tuna Tataki  
mit Wasabi Panna Cotta und Wildkräuter Salaten**

CHF 20.00

**Graved Lachs an Dill – Senf Sauce und Gurkenpickles**

CHF 21.00

**Klassisches Tatar vom Angus Rind  
mit Gemüsepickles und Butterbrioche**

CHF 21.00

**Hausgebeiztes Hirsch Entrecote  
mit Preiselbeer-Kompott und herbstlichem Salatbukett**

CHF 21.00

# BLUME.

## Suppen

**Kartoffelsuppe mit Majoran und Landrauchschinken**

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 Ravioli al plin**

CHF 14.00

## Hauptgänge

### Menü 1

**Aargauer Schweinsbraten (mit Zwetschgen)**

**serviert auf Wirsing à la crème und mit Pommes nouvelles**

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

**Hirschmedaillons „rosa“ grilliert mit Preiselbeer-Jus  
begleitet von glasiertem Rosenkohl, Rotkraut und hausgemachten Butterspätzli**

CHF 48.00

**Gebratener Rehrücken auf Wacholder-Rahmsauce  
dazu hausgemachtes Rotkraut und Butterspätzli**

CHF 49.00

## Vegetarische Hauptgänge

**Indische Gemüsecurry mit Mango Chutney und Basmatireis (vegan)**

CHF 31.00

**Gebratene Silserknödel auf Blattspinat und Waldpilzen à la creme**

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 garniert mit frischen Früchten**

CHF 14.00

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

CHF 14.00

**Feine Apfel Tarte mit Fior di latte Glacé und Tonkabohne**

CHF 14.00

**Warmer Apfelstrudel mit Mandeln und Rosinen**

**dazu eine Kugel Vanille-Eis**

CHF 15.00

**Parfait glacé Grand Marnier auf Orangensalat**

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 Aperitif 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](mailto:bankett@blume-baden.ch), besten Dank.