



BANKETTE & ANLÄSSE

Frühling & Sommer





WILLKOMMEN IM PARADIES

Liebe Gäste

Das Paradies ist ein geschichtsträchtiger Ort in Baden. Die ideale Location also, für einen unvergesslichen Anlass, in wunderschönem Ambiente. Zu jeder Jahreszeit bieten wir Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis. Ob Privat- oder Firmenanlass, bei uns sind Sie in guten Händen.

Unsere kulinarischen Vorschläge sollen Ihnen eine erste Idee vermitteln. Allerdings legen wir viel Wert auf ein individuelles Gespräch mit Ihnen. Letztlich soll Ihr Anlass so gelingen, wie Sie es sich vorgestellt haben. Vereinbaren Sie einen Termin mit uns für eine Besichtigung. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Céline Schefer & Alex Limbach mit Team

Ihre Gastgeber



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Adresse & Kontakt

Paradies Baden | Restaurant – Bar – Cigarlounge
Obere Gasse 2 | CH-5400 Baden
T. +41 (0)56 221 50 58 | info@paradies-baden.ch

Ansprechpersonen

Céline Schefer, Gastgeberin & Betriebsleiterin
Alexander Limbach, Küchenchef & Betriebsleiter

Anreise & Parking

Das Paradies befindet sich in der autofreien Altstadt von Baden. Die Zufahrt für allfällige Anlieferungen von Material, etc. haben jeweils von Montag bis Freitag, 8-11 Uhr und von 14-16 Uhr zu erfolgen. Bitte beachten Sie, dass keine Fahrzeuge vor dem Haus geparkt werden dürfen.

Falls Sie mit dem Auto anreisen, empfehlen wir Ihnen das Parkhaus [Ländli](#) oder das Parkhaus [Theaterplatz](#) zu benutzen. Natürlich stehen Ihnen im näheren Umfeld auch eine beschränkte Anzahl an Parkplätzen in der Weissen- und/oder Blauen-Zone zur Verfügung.

Wenn Sie mit der Bahn oder dem Bus anreisen, erreichen Sie das Paradies bequem zu Fuss in maximal 5-Gehminuten.

Konditionen

Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese sind fixer Bestandteil aller Reservationen wie auch Offerten.

HISTORISCHE RÄUME

SALON BLEU

Ideal für kleinere Gesellschaften bis ca. 25 Personen. Der im Königsblau gemalte, sehr behagliche und historische Raum, verfügt über einen Kachelofen sowie über eine wunderschöne alte Decke.



SALON VERT

Der Salon Vert lässt sich bequem zu einer Einheit mit dem Zunftsaal verbinden. Die Kombination von moderne und historischem ist in diesem Raum besonders gelungen. Ideal für Gesellschaften bis 20 Personen.



PARADIESSTUBE

Die Paradiesstube bietet Platz für bis zu 30 Gästen und lässt sich mit dem Salon Vert kombinieren. An der Wand hängt eine Kopie eines zufällig entdeckten Bildes. Es zeigt das Schloss Stein vor der Schleifung.



BAR

Ob «fancy» oder klassisch: In unserer Cocktailbar lässt sich gemütlich verweilen und bietet Platz für rund 30 Personen.

Sie möchten die Bar gerne exklusiv nutzen? Gerne reservieren wir Ihnen die Bar ab 23.00 Uhr exklusiv.



CIGARLOUNGE

Unsere elegante Cigarlounge lässt das Herz jedes Aficionados und jeder Aficionada höherschlagen. In unserem Humidor finden sich edelste Zigarren aus den verschiedensten Provenienzen.



WEINPARADIES

Hier kommen Weinkenner auf Ihre Kosten. Im begehbaren Weinparadies dürfen unsere Gäste – sofern Sie möchten – den Wein selbst aussuchen. Auf der Karte finden sich Trouvaillen und Raritäten zurück bis 1948.





KULINARISCHES PARADIES

Unsere Bankettmenü gelten ab 10 Personen. Bitte beachten Sie, dass für alle Gäste ein einheitliches Menü auszuwählen ist, mit Ausnahme einer allfällig Vegetarischen Alternative oder für Gäste mit besonderen Kostformen. Alle Preise verstehen sich pro Person inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Aperitif

4 Häppchen Surprise Kalt Warm Gebacken	16.00
Oliven (40g) Kräuter Olivenöl	5.00
Antipasti (40g) Kräuter Gemüse Frischkäse	5.00
Champignons (40g) Panko Sauerrahm	5.00
Rindstatar Wachtelei Kräuter Brioche	6.50
Meatball (60g) Tomate Minze	6.00
Mini-Süppchen Saisonal Croutons	4.50
Müller Bratwurst-Rugeli Gruyere Senf Whisky	6.00
Käsemöckli (60g) vom Chäsegge Baden	6.00



Unsere Frühlingmenüs | März-Mai

Menü Zunft zur ST, Cordula

Frühlingsalat
Radieschen | Spargel

Alpstein Poularde
Fried Rice | Pak-Choi | Senf

Himbeere
Dulce de leche | Joghurt | Meringue

CHF 65.00

Menü Bleu

Pastrami
Brioche | Ei | Zwiebel

Forelle
Apfel | Buttermilch | Estragon

Rinderbrust
Kartoffel | Sellerie | Kresse

Zitrone
Buttermilch | Crumble | Himbeere

CHF 96.00

Menü Schloss Stein

Lachsforelle
Beurre Blanc | Rande | Kerbel

Kalbsnierstück
Jus | Brokkoletti | Risolee-Kartoffel

Erdbeere
Schokolade | Vanille

CHF 92.00

Menü Vert

Bärlauchsuppe
Eigelb | Croutons

Zander
Haselnuss | Kohlrabi | Kräuter

Rindshohrücken
Kartoffel | Spargel | Bernaise

Creme Brulee
Rhabarber | Vanille

CHF 105.00



Vorspeise | März-Mai

Grüner Spargel Hollandaise Rohschinken	21.00
Grüne Erbsen Morchel Ei	18.00
Spargelcreme Schnittlauch Croutons	14.00
Kalbstatar Wachtelei Kräuter	21.00
Frühlingssalat Radieschen Spargel	16.00
Forelle Kohlrabi Apfel Buttermilch	21.00
Rindscarpaccio Rucola Baumnüsse Belperknolle	25.00
Swiss Lachs Spargel-Risotto Estragon	26.00
Pastrami Brioche Gruyère Eigelb	19.00
Bärlauchsuppe Sauerrahm Zwiebeln	14.00



Hauptgang | März-Mai

Kalbsnierstück Morchelrahmsauce Tagliatelle Grüne Erbsen	58.00
Kalbsschnitzel Wiener Art Bratkartoffeln Spargel Hollandaise	46.00
Rindshohrücken Kartoffel Lauch Bernaise	52.00
Alpsteinpoulet Fried Rice Pak-Choi	39.00
Kalbsgeschnetzeltes Spätzli Waldpilze Marktgemüse	44.00
Entrecôte Pommes Frites Jus Gemüse	52.00
Schweinshalsraten Kartoffelgratin Jus Gemüse	39.00
Poulet-Stroganoff Spätzli Gemüse	37.00
Swiss Lachs Velouté Spargelrisotto Kräuter 	42.00
Lammhaxe Polenta Senfjus Rüeblì	44.00
Tessiner Polenta Dörrtomate Olive Frischkäse	33.00
Spargelrisotto Belperknolle Spargel Kräuter	39.00
Marinierter Tofu Vegi-Jus Ofengemüse Linsen	36.00



Dessert | März-Mai

Rhabarber Joghurt Getreide	16.00
Zitrone Buttermilch Crumble	14.00
Mascarpone Löffelbiskuit Kaffee	14.00
Tarte-Tatin Apfel Vanille Thymian	16.00
Schokolade Erdbeere Rhabarber Vanille	15.00
Creme-Brûlée Vanille Tonkabohne	16.00
Dessertbuffet (ab 40 Personen) 5 verschiedene kleine Köstlichkeiten	27.00
Hochzeitstorte Aus der Bäckerei-Konditorei Bürgi in Lengnau	auf Anfrage
Käse vom Chäsegge Baden Früchte Chutney Ruchbrot	21.00



Unsere Sommermenüs | Juni-August

Menü Zunft zur ST.Cordula

Vichyssouise
Kartoffel-Lauch | Sauerrahm | Knusper

Alpstein Poularde
Kartoffel | Broccoletti | Senf

Himbeere
Granite | Joghurt | Meringue

CHF 69.00

Menü Bleu

Sommer Salat
Vinaigrette | Gemüse | Croutons

Forelle
Sellerie | Zwiebel | Estragon

Rinderbrust
Kartoffel | Rübli | Kresse

Zitrone
Buttermilch | Erdbeere | Bisquit

CHF 95.00

Menü Schloss Stein

Lachsforelle
Beurre Blanc | Sommer-Rande | Kerbel

Kalbsnierstück
Jus | Kartoffel | Sellerie

Erdbeere
Vanille | Meringue

CHF 94.00

Menü Vert

Bio Eio
Hollandaise | Spinat

Zander
Zitrone | Brombeere | Kräuter

Entrecôte
Jus | Lauch | Herzogin Kartoffel

Johannisbeere
Frischkäse | Schokolade | Vanille

CHF 105.00

Gerne dürfen Sie die einzelnen Gerichte untereinander auch tauschen.



Vorspeise | Juni-August

Flusskrebs Cherrytomate Knoblauch Flusskrebs	21.00
Wassermelone Frischkäse Belperknolle	14.00
Gazpacho Sauerrahm Croutons	14.00
Rindstatar Meerrettich Kapern Schalotten	26.00
Sommersalat Fenchel Gurke Brombeere	14.00
Forelle Kohlrabi Gurke Senf	21.00
Rindscarpaccio Rucola Schwarze Nüsse Belperknolle	25.00
Artischocke Gartengemüse Pumpernickel	16.00
Pastrami Brioche Gruyère Eigelb	18.00
Grillgemüse-Terrine Tomate Basilikum	18.00
Vichyssoise Sauerrahm Knusper	14.00
Vitello-Tonnato Kapern Zwiebeln	27.00



Hauptgang | Juni-August

Kalbshohrücken Jus Mais Tomate	58.00
Kalbsschnitzel Wiener Art Kartoffelsalat Gurke Preiselbeere	46.00
Rindshohrücken Kartoffel Lauch Bernaise	52.00
Alpsteinpoulet Fried Rice Pak-Choi	42.00
Kalbsgeschnetzeltes Spätzli Waldpilze Marktgemüse	44.00
Crispy-Chicken Kartoffel Radieschen	44.00
Entrecôte Pommes Frites Jus Gemüse	52.00
Lachsforelle Linsen Mangold	48.00
Beef-Shortrip Kartoffel BBQ Brokkoletti	51.00
Schweinehals Risotto Zucchetti	39.00
Poulet-Stroganoff Spätzli Gemüse	37.00
Tessiner Polenta Dörrtomate Olive Frischkäse	33.00
Rotweinrisotto Belperknolle Blaubeeren Radenreduktion	39.00
Geräucherter Tofu Vegi-Jus Ofengemüse Quinoa	36.00



Dessert | Juni-August

Erdbeere	16.00
Vanille Meringues	
Zitrone	14.00
Buttermilch Crumble	
Mascarpone	14.00
Löffelbiskuit Kaffee	
Himbeere	14.00
Joghurt Melisse	
Schokolade	16.00
Kirsche Haselnuss	
Crème-Brûlée	16.00
Vanille Holunder	
Dessertbuffet (ab 40 Personen)	27.00
5 verschiedene kleine Köstlichkeiten	
Hochzeitstorte	auf Anfrage
Aus der Bäckerei-Konditorei Bürgi in Lengnau	
Käse vom Chäsegge Baden	21.00
Früchte Chutney Ruchbrot	



Mitternachts Snack

Mini Hot-Dog Brioche Wienerli Chutney Zwiebel	15.00
Müller's Fleischkäse Süsser Senf Ruchbrot	16.00
Mini Quiche Käse Speck Kümmel	12.00
Midnight-Plättli Trockenwurst Trockenfleisch Käse Chutney Brot	24.00
Saisonales Süppchen Kräuter Croutons	14.00

Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles und auf Ihre Wünsche zugeschnittenes Menü zusammen. Vereinbaren Sie einen Termin mit uns, wir beraten Sie gerne persönlich.



WICHTIGES VON A-Z

Anlässe an Sonn-/Ruhetagen

Gerne sind wir für Bankette und Anlässe auch an Sonn- resp. Ruhetagen für Sie da. Wir bitten Sie jedoch um Verständnis, dass Aufgrund des betrieblichen Ruhetages, die Mindestkonsumation CHF 3'800.00 beträgt (exklusive Bar).

Aperitif

Wie wäre es zum Apéro mit einem coolen Cocktail – mit oder ohne Alkohol – aus unserer Bar? Oder im Winter einem feinen Punsch oder Glüh-Gin auf dem Dreibein auf der Terrasse? Gerne servieren wir Ihnen passende Häppchen dazu, fragen Sie uns.

Bar

Sie möchten die Bar gerne exklusiv nutzen? Gerne reservieren wir Ihnen die Bar ab 23.00 Uhr exklusiv. Die Raummiete für die Bar beträgt CHF 800.00. Bei einer Konsumation ab CHF 1'500.00 entfallen die Kosten für die Raummiete.

Dekoration/Blumenschmuck

Für sämtliche Anlässe decken wir die Tische mit perlfarbener Tischwäsche, Servietten und Kerzen (Teelichter oder Langkerzen). Wünschen Sie eine spezielle Blumendekoration auf Ihrem Tisch? Gerne holen wir für Sie eine unverbindliche Offerte bei unserer Hausflorsitin (Blumenwerkstatt, Wettingen) ein. Ebenso im Preis inkludiert ist die Menükarte (jeweils 1 Karte für 4 Personen, in der Mitte des Tisches).

Exklusivanlässe

Für Exklusivanlässe am Abend von Montag- bis Samstag (Restaurant, Bar und Cigarlounge), verrechnen wir eine Grundpauschale von CHF 7'000.00 (wird an Umsatz angerechnet). Ab einer Mindestkonsumation von CHF 9'000.00 entfällt die Grundpauschale.

Gästezahl

Bitte teilen Sie uns die definitive Gästezahl bis 4 Tage vor dem Anlass mit. Diese gilt als Verrechnungsgrundlage. Allfällige Mehrpersonen werden gem. Offerte resp. Auftragsbestätigung verrechnet.



Getränke

In unserem Weinparadies finden sich zahlreiche Trouvaillen aus verschiedenen Ländern.

Falls wir Ihren Lieblingswein nicht im Angebot führen, besteht nach Rücksprache die Möglichkeit, dass Sie dieses selbst mitbringen.

Wir verrechnen für mitgebrachte Weine ein Zapfengeld von CHF 45.00 pro 75cl Flasche resp. 75.00 pro 150cl Flasche. Bitte liefern Sie die Weine spätestens zwei Tage vor Ihrem Anlass an.

Alle anderen Getränke verrechnen wir nach Aufwand resp. geöffneten Flaschen. Für Leitungswasser verrechnen wir CHF 6.00/Liter.

Hunde

Hunde sind bei uns sowohl in der Bar wie auch im Restaurant erlaubt, sofern sie sich unauffällig verhalten, und die nötige Rücksicht genommen wird auf die anderen Gäste.

Kinder

Für Kinder unter 12 Jahren stellen wir auf Wunsch gerne ein separates Menü zusammen. Jugendliche ab 12 Jahren bezahlen den regulären Menüpreis. Wir verfügen über zwei Kinderstühle. Bitte reservieren Sie diese frühzeitig.

Menüauswahl

Der kulinarische Höhepunkt einer jeden Feier ist das festliche Menü. Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren. Bei der Auswahl und der Zusammenstellung sind wir Ihnen gerne behilflich. Teilen Sie uns bitte mit, falls Sie ein Lieblingsgericht oder einen besonderen Wunsch haben. Nach Möglichkeit erfüllen wir Ihnen diesen sehr gerne.

Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen.

Bitte beachten Sie, dass für alle Gäste ein einheitliches Menü auszuwählen ist mit Ausnahme einer allfällig Vegetarischen Alternative oder für Gäste mit besonderen Kostformen



Nachservice

Unsere Hauptgänge werden ohne Nachservice angeboten. Bitte beachten Sie, dass wir einen Mehrkostenzuschlag erheben, falls dieser Service gewünscht wird.

Rahmenprogramm

Bei der Auswahl eines passenden Rahmenprogrammes für Ihren Anlass (Musik, Stadtführung, Magier, etc.) sind wir Ihnen gerne behilflich.

Raummiete

Salon Bleu und/oder Salon Vert:

Für Anlässe, Sitzungen oder Seminare im Salon Bleu und/oder im Salon Vert verrechnen wir eine Raummiete von CHF 400.00 (exklusive Konsumationen). Ab einer Konsumation von CHF 1'200.00 entfällt die Raummiete.

Salon Vert und Paradiesstube:

Für Anlässe ab 30 Personen in der Paradiesstube, kombiniert mit dem Salon Vert, verrechnen wir eine Raummiete von CHF 3'000.00 (wird an Umsatz angerechnet). Ab einer Konsumation von CHF 3'800.00 entfällt die Raummiete.

Paradiesstube:

Für Anlässe bis 30 Personen in der Paradiesstube, ohne Salon Vert, verrechnen wir eine Raummiete von CHF 2'000.00 (wird an Umsatz angerechnet). Ab einer Konsumation von CHF 2'700.00 entfällt die Raummiete.

Stornierung

Es gelten folgende Stornierungsbedingungen für Anlässe aller Art:

Bis 15 Tage vor dem Anlass	Keine Kosten mit Ausnahme von
Dritteleistungen	
Bis 5-14 Tage vor dem Anlass	50% der Auftragssumme
Bis 4 Tage vor dem Anlass	100% der Auftragssumme

Technik

Sie benötigen eine technische Infrastruktur wie z.Bsp. Mikrofon, Lautsprecher, Beamer, Leinwand, Präsentationsscreen, etc.? Gerne unterbreiten wir Ihnen dafür eine separate Offerte.



Termin

Für eine persönliche Besprechung wie auch eine Besichtigung unseres Hauses, bitten wir Sie, vorgängig mit uns einen Termin zu vereinbaren.

Torten

Für mitgebrachte Torten verrechnen wir CHF 7.00 pro Gast/Gedeck.