

Richtig feiern im Ramada by Wyndham Baden Hotel du Parc

Ihr perfektes Bankett beginnt hier: Ob Sie ein Geschäftsessen, eine Clubveranstaltung oder eine festliche Feier planen – wir haben drei überzeugende Bankettoptionen für jeden Geschmack und jedes Budget zusammengestellt. Saisonal, lokal und mit Leidenschaft von unserem Küchenteam zubereitet.

* * * * *

Bronze-Menü – „Business Light“

Kostengünstig. Saisonal. Durchdacht.

CHF 49.00 pro Gast

Ideal für Geschäftsessen, kurze Besprechungen oder kleinere Budgets, ohne Kompromisse bei der Qualität einzugehen.

Menü

- Vorspeise: Gemüsesuppe der Saison
- Hauptgang: Geflügel oder vegetarische Option
- Dessert: Frischer Obstsalat oder Tagesdessert

Optionen

- Brot und Butter: + CHF 4.00
- Degustation von Schweizer Käse (2 Sorten): + CHF 9.00
- Kaffee-/Teeservice: + CHF 5.00

* * * * *

Silber-Menü – „Schweizer Tafel“ oder „Asiatische Reise“

Authentische Aromen. Grosszügige Gerichte.

CHF 65.00 pro Gast

Eine beliebte Wahl für Vereine, kulturelle Gruppen oder festliche Anlässe mit einem Hauch von Authentizität.

Silber Schweizerisch: Schweizer Menü

- Vorspeise: Traditionelle Schweizer Suppe (Cremesuppe oder saisonale Suppe)
- Hauptgang: z. B. Zürcher Geschnetzeltes oder andere regionale Klassiker
- Dessert: z. B. Warmer Kuchen mit Vanillesauce oder Fruchtdessert
- Optional: Brot und Butter hinzufügen: + CHF 4.00

Silber Asiatisch: Südostasiatische/indische Reise

- Vorspeise: Thaisalat oder Saté-Spiesschen
- Hauptgang: Curry oder Wok-Gericht
- Dessert: Saisonales Obst

Optionen

- Degustation von Schweizer Käse (2 Sorten): + CHF 9.00
- Kaffee-/Teeservice: + CHF 7,00

* * * * *

Gold-Menü – „Saisonale Spezialitäten“

Raffiniert. Regional. Aussergewöhnlich.

CHF 120.00 pro Gast

Unser Premium-Menü für besondere Anlässe, Firmengalas oder elegante Empfänge.

Menü

- Brot und Butter
- Amuse-Bouche: saisonale Überraschung des Küchenchefs
- Vorspeise: Velouté oder frischer Salat mit regionalem Flair
- Zwischengang: Pasta oder Risotto mit Käse und Kräutern
- Hauptgang: Rinderfilet oder Premium-Fisch mit Gemüse der Saison
- Dessert: Dreierlei Desserts oder saisonales Gebäck mit Sorbet
- Kaffee-/Teeservice inklusive

Optionen

- Weinbegleitung (4 Gläser von lokalen Weingütern): + CHF 25.00
- Aperitif: Glas Champagner: + CHF 14.00
- Degustation von Schweizer Käse (3 Sorten, Chutney, Nussbrot): + CHF 14.00

Gültig für 2025

Alle Preise in CHF, pro Person und inklusive Mehrwertsteuer.

Für Mittag- oder Abendessen

Mindestanzahl 20 Gäste pro Menü.

Ort: Private Dining „elements“, halbprivater Bereich oder Banketträume

Gründe für das du Parc

- Zentral in Baden gelegen mit modernen Banketteinrichtungen
- Professionelles Serviceteam
- Massgeschneiderte Lösungen für jedes Gästeprofil und Budget
- Optionale Raummiete und technische Ausstattung verfügbar

Lassen Sie uns gemeinsam Ihre nächste Veranstaltung planen

Für Buchungen oder individuelle Arrangements wenden Sie sich bitte an Herrn Lukas Guggisberg:

☎ +41 56 203 15 15 | ✉ bankett@hotelduparc.ch

www.hotelduparc.ch | Römerstrasse 24, 5400 Baden

Alle Preise sind in CHF inklusive MWST angegeben und können sich ändern.

Celebrate in Style at Ramada by Wyndham Baden Hotel du Parc

Your perfect banquet starts here: Whether you're planning a business lunch, club event, or festive celebration – we've curated three irresistible banquet options to suit every taste and budget. Seasonal, local, and prepared with passion by our culinary team.

* * * * *

Bronze Menu – “Business Light”

Smart. Seasonal. Sensible.

CHF 49.00 per guest

Ideal for business lunches, short meetings, or leaner budgets without compromising on quality.

Menu includes

- First course: Seasonal vegetable soup
- Main course: Poultry or vegetarian option
- Dessert: Fresh fruit salad or daily dessert

Optional upgrades

- Add Bread & butter: + CHF 4.00
- Swiss cheese tasting (2 varieties): + CHF 9.00
- Coffee/tea service: + CHF 5.00
- No dessert? Deduct CHF 4.00

* * * * *

Silver Menu – “Swiss Table” or “Asian Journey”

Authentic flavours. Generous plates.

CHF 65.00 per guest

A popular choice for associations, cultural groups, or festive events with a touch of authenticity.

Silver Swiss: Swiss Table

- First course: Traditional Swiss-style soup (barley, creamy or seasonal)
- Main course: e.g. Zürcher Geschnetzeltes or other regional classic
- Dessert: e.g. warm pastry with vanilla sauce or fruit dessert
- Optional: Add bread & butter: + CHF 4.00

Silver Asian: South-East Asian / Indian Journey

- First course: Thai salad or satay skewers
- Main course: Curry or wok-style
- Dessert: Seasonal fruit

Optional Additions

- Swiss cheese tasting (2 types): + CHF 9.00
- Coffee/tea service: + CHF 7.00

* * * * *

Gold Menu – “Signature Seasonal”

Refined. Regional. Remarkable.

CHF 120.00 per guest

Our premium menu for special occasions, corporate galas, or elegant receptions.

Menu includes

- Bread & butter
- Amuse-Bouche: Chef’s seasonal surprise
- Starter: Velouté or fresh salad with regional flair
- Intermediate: Pasta or risotto with alpine cheese and herbs
- Main: Beef filet or premium fish with seasonal vegetables
- Dessert: Trio of desserts or seasonal pastry with sorbet
- Coffee/tea service included

Optional Enhancements:

- Wine pairing (4 glasses from local vineyards): + CHF 25.00
- Aperitif: Glass of champagne: + CHF 14.00
- Cheese course (3 varieties, chutney, nut bread): + CHF 14.00

Valid for 2025

All prices in CHF, per person and include VAT.

For lunch or Dinner

Minimum 20 guests per menu.

Location: Private dining “elements”, semi-private area or banqueting rooms

Why choose us

- Centrally located in Baden with modern banquet facilities
- Professional service team
- Tailored solutions for every guest profile and budget
- Optional room rental and technical equipment available

Let’s plan your next event together

For bookings or bespoke arrangements, please contact Mr. Lukas Guggisberg:

☎ +41 56 203 15 15 | ✉ bankett@hotelduparc.ch

www.hotelduparc.ch | Römerstrasse 24, 5400 Baden

All prices are in CHF including VAT and are subject to change.