

Galadinner

Kontakt

Bei Fragen und für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Kantonsspital Baden AG

Departement Frauen und Kinder
Wochenbettstation
CH-5404 Baden
Telefon 056 486 27 47



Einladung zum Galadinner

www.ksb.ch/geburt

Wir gratulieren Ihnen ganz herzlich zu Ihrem Baby

Die Geburt ist ein unvergesslicher und einmaliger Moment. Dies gilt es zu feiern! Das KSB lädt sie ein zum Galadinner. Dieses findet in ruhiger Atmosphäre bei Kerzenschein im Personalrestaurant statt. Während dem Sie Ihr Essen geniessen, ist Ihr Baby gut aufgehoben. Freiwillige Mitarbeiterinnen kümmern sich liebevoll um Ihren Nachwuchs.

Das Galadinner findet jeweils am 1. Mittwoch im Monat statt.

Organisation

Telefonische Anmeldung

Bis am Montag vor dem Galadinner um 11 Uhr unter **056 486 27 47**

Ablauf

- **18.15 Uhr:** Bringen Sie Ihr Baby im Kinderwagen auf den 4. Stock. Bitte denken Sie daran, alles mitzunehmen, was Ihr Baby während Ihrer Abwesenheit benötigt.
- **18.30 Uhr:** Beginn Galadinner im Personalrestaurant im 1. UG
- **ca. 21.00 Uhr:** Ende

Sie haben die Möglichkeit, das Galadinner in den ersten drei Monaten nach der Geburt zu geniessen.

Menü

Bitte wählen Sie Ihr Menü aus. Sie können die einzelnen Gänge nach Wahl zusammenstellen.

Vorspeisen

- Variation vom schottischen Lachs mit Saison Salatblättchen und Granny Smith Apfel. Rückenfilet, Tartar, hausmarinierter Salm und knusprig gebackene lauwarmer Lachswürfel
- Gebratenes Kabeljau Rückenfilet auf Erbsenpüree mit kleinen Rauten von Zucchettis, gelben und roten Peperoni und grillierten Frühlingszwiebeln
- Herzravioli mediterrane Art mit Gemüseallerlei und grünem Püree von Gartenerbsen

Suppen

Frühling

- Frühlingskräutersuppe
- Geflügelessenz mit Gemüseperlen und Morchelrondellen

Sommer

- Wohlenschwiler Rüeblisuppe mit Zitronengras
- Tomatenessenz mit Trüffelteigtäschchen

Herbst

- Hokkaidokürbissuppe mit mildem Curry
- Steinpilzkraftbrühe mit verschiedenen Pilzwürfeln

Winter

- Topinambursuppe mit Haselnussöl
- Sellerieessenz mit Wurzelgemüseperlen

Hauptgänge

- Leicht rosa gebratener Kalbssteakfächer und langzeit gegartes Kalbskopfbäggli
Bramata Maisschnitte mit buntem Quinoa und saisonale Gemüsedreiecken
- Wolfsbarschfilet mit Zitronen-Fenchelkruste und gebratener Riesencrevette auf leichtem Tomaten-Safranspiegel und glasiertem Saisongemüse
- Gebackene Gemüse-Kartoffelrolle mit Curry parfümiert und mit frischen Kräutern, gerösteten Pinien im Pankomehlkleid auf frischem Marktgemüse

Desserts

- Schoggimoussetörtchen mit Passionsfruchtgelee und frischen Saisonfrüchten begleitet von einem Mango-Passionsfruchtsorbet und feinem Schoggidekor
- Zweifarbiges Rahmgefrorenes mit Himbeeren und Sauerkirschen mit Pfirsichlikör parfümiert und mit kleinem Pistaziengebäck sowie frischen Saisonfrüchten ausgarniert

Wir wünschen Ihnen einen schönen und genussvollen Abend.