

2018



Ihr Zuverlässiger
Partner hinter den
Kulissen.....

Menü- und
Buffetauswahl

Dienstleistungen
und AGB



RÖSLE

SINCE 1888

**GRILL
AND
CHILL**

[Speisen auf die Elegante Art...]

Sämtliche Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer (19%)



Ihr Gastgeber

Stefan Schmidt

Nach der Lehre zum Koch im Gasthaus „Zum goldenen Engel“ im Glottertal begannen die Erfahrungen in der Gastronomie.

Metzgerei Reichenbach (Partyservice)
Schwarzenbergs´Traube Glottertal
Hotel Eggishorn Schweiz
Gasthaus Engel (Souschef)
Gehriehof Heuweiler
Greiffenegg Schlössle Freiburg (Küchenchef, Biergartenmanager)
Rinklin Naturkost (Vertrieb Gastronomie)

Wir bieten für jeden Anlass und Geschmack das passende Buffet, Fingerfood, Empfang und Grillevent. Ob Firmenfeste, Hochzeiten, Geburtstage oder sonstige Events, Ihre Wünsche als Kunde stehen dabei immer im Vordergrund.

Unsere langjährig erfahrene Mannschaft garantiert für eine hohe Qualität der Produkte sowie für eine perfekte optische Präsentation.

Alle unsere Speisen sind hausgemacht und werden für Ihr Fest frisch hergestellt.



Unsere Rebland Pakete für einen entspannten Golf Tag...

Lady's package

Zwei Sandwich | Lachs & Pastrami | Sprizzero Secco rosato
0,75 l Dürheimer aktiv Wasser 12,90 €

Exklusiv package

12 Canapé | 1 Fl. Champagne Pommery Blue Sky | 4 Zigarren 99,00 €

Men's package

1 Fl. Kronen Pils, Laugen Burger mit Fleischflanzerl,
0,75 l Dürheimer aktiv Wasser 11,90 €

Kids package

Laugenbrezel | Fl. Sinalco Apfelschorle | Donut | Überraschung 6,90 €

Business Packlage

Zwei belegte Brötchen | Müsliriegel | 1 Fl. Sinalco IsoSport |
0,75 l Dürheimer aktiv Wasser 14,90 €

Sponsoren package

Wir befüllen die Boxen mit den Materialien Ihrer Sponsoren.
Ergänzungen nach Wunsch.
Pro Box ab 5,00 €



Rebland Frühstück

-oOo-

Rührei wahlweise mit gebratenen Bacon oder Schnittlauch
Schinken, Wurst, Käsebrett, Würstle vom Grill
Räucherlachs, marinierte Pilze,
Schwarzwälder Schinken auf Honigmelone,
Paprikadipp, Lachscreme, Eier-Schnittlauch-Creme,
verschiedene Marmeladen, Joghurt
Brötchenauswahl, Vollkornbrot
Butter und Frischkäse

Dessert

Banane, Apfel
Waffeln zum Selber backen
Mousse au chocolat
Vanillesauce
Müsli

Getränke

Kaffee, Tee, Orangensaft, Wasser

Pro Person
18,00 €



Flying Tapas

-oOo-

Serranoschinken | Manchego von der Nostalgie Maschine
dazu Baguette zum Aperitif

90,00 €

Vorspeise

Ziegenkäse | Honig | Balsamico | Ciabattachip

Fenchelsalat | Roastbeef

Schwarzwälder | Torte

Spargelcremesüppchen

Flädlesuppe

Hauptgänge

Schupfnüdele | Bärlauchbutter | gebratenen Waldpilzen

Zweierlei Gemüseküchle | leckeren Dip´s

Wiener Schnitzel | Kalbsfilet | badischem Forchheimer Kartoffelsalat

Rinderroulade | handgeschabten Spätzle | Apfelkraut

Tuniberg Spargelragout | Pfannküchle | Sauce Hollandaise

Dessert

Frische Erdbeeren | Vanilleeis

Schwarzwälder | Torte | im Glas

pro Person

29,00 €



Rebland – Schwarzwald Fingerfood

Kartoffelsuppe im Weckglas
verschiedene Einlagen: | Croutons | Wurst | Kräuter

Feldsalat | Parmesan-Kartoffeldressing
geröstete Speckwürfelchen | Kracherle

Badisches Dreierlei im Glas

Wurstsalat im Glas

Schwarzwälderschinken | Selleriesalat

Winzerbrötchen

Schäufele | badischer Kartoffelsalat

Tafelspitz | geliert | Meerrettich

Dessert

Schwarzwälderkirchtorte im Glas

Apfelstrudel | Vanillesauce

Pro Person
26,00 €



Grillbuffet

-oOo-

Salate vom Buffet

hausgemachter badischer Kartoffelsalat
Cous Cous mit gegrillten Paprika
Karottensalat
Grillgemüse aus dem Smoker
gemischte bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing
-oOo-

aus dem Smoker

Würzig eingelegte Rindersteaks vom Grill
Pulled Pork Burger
Putensteaks in Currymarinade vom Grill
Lachs in Folie mit Kräutern mariniert
Ofenkartoffel mit Dipp
Maiskolben fein mariniert
-oOo-

Dips und Soßen

hausgemachte Kräuterbutter,
feurige Salsa, Curry-Dip, Avocado Dip
-oOo-

Dessertbuffet

Eis | Sorbet | Mousse | Früschte

pro Person
39,00 €



Business Fingerfood

-oOo-

serviert bei Raumtemperatur (kalt)

Schottisches Lachs Sandwich mit Keta Kaviar und Wasabicreme
Cocktail von Island Crevetten, Limette und Ingwer
Mit Sake mariniertes Salm unter der Mango-Knusper-Kruste
Geräucherte Hähnchenbrust mit Granny Smith und Walnüssen
Mit Basilikumcreme gefüllte Cherrytomate, Parmesan-Kracker

-oOo-

heiß serviert

Bambus Spießchen mit marinierter Hähnchenbrust, Malaysische Satee Sauce
Salat von grünem Thai Spargel mit karamellisierten Jakobsmuscheln
Lamm Köfte mit Kümmel und Minz-Yoghurt
Gesteckte Black Tiger Prawns mit gebratener Papaya und Hoi Sin Sauce

-oOo-

live Cooking Station vor Ihnen zubereitet

Wald-Pilz Risotto mit weißem Trüffel

-oOo-

süßes Finale

Schokolade und Pekannuss-Brownie mit Baileys Dipp
Mini Himbeer-Pavlova mit Vanillesahne und frischen Früchten

10 Canapés Kalt und Heiß und 2 Dessert

pro Person Euro 32,00 €



Rebland-Menü

Marinierter Bio-Salm mit Krebschwänzen,
Sauce Katherine, Rispen tomate & Basilikumcreme,
Geflügelleberparfait, Tafelspitzgelee,
dazu Brioche

-oOo-

Karamellisierte Jakobsmuschel
mit Black Bean-Dressing, Szechuanpfeffer
und Gurke

-oOo-

Geschmorter Kalbstafelspitz aus dem Smoker
Morchelsauce-Spargel-Erbsen,
dazu Fondant-Kartoffeln

-oOo-

Delice von Valrohna Schokolade
Passionsfrucht, Gewürzanasanas
und Mangosorbet

pro Person
45,00 €



Rebland Menü

Salatteller mit gegrillten Pilzen

-oOo-

Putensteak vom Grill, Gemüse dazu Wildreis

-oOo-

Sorbet-Teller

**pro Person
25,00 €**

Menü - Abschlag

Amouse-Bouche

-oOo-

Karamellierte Jakobsmuscheln vom Grill
Knoblauch-Bouillabaisse Sauce-Wildkräutersalat

-oOo-

Rosa Gebratenes Roastbeef aus dem Smoker
Shitake-Portweinjus-Kartoffelgratin-Grilltomaten

-oOo-

Schokoladenbuffet
Früchte-Creme-Parfait-Espuma

-oOo-

Verschiedene Rohmilchkäse von Monte Ziego
Aprikosen-Chutney-OlivenBaguette

**pro Person
36,00 €**



Golfclub Exklusiv

Dazu servieren wir auf Platten

Schottisches Lachs Sandwich mit Keta Kaviar und Wasabicreme
Cocktail von Island Crevetten, Limette und Ingwer
Mit Sake marinierter Salm unter der Mango-Knusper-Kruste
Geräucherte Hähnchenbrust mit Granny Smith und Walnüssen
Mit Basilikumcreme gefüllte Cherrytomate, Parmesan-Kracker

-oOo-

Vom Grill

Arg. Steakauswahl, Zander-Lachsrolle, Hähnchenoberkeule mariniert vom Grill
marinierter Schweinekamm

Beilagen

Kartoffelgratin-Tagliatelle-Risotto

Saucen

Edelpilzsauce-Pfefferrahm-Hummerschaum

-oOo-

Dessertbuffet

Dreierlei von der Schokolade im Glas-Früchteauswahl

-oOo-

Käsebuffet zu Mitternacht

-oOo-

Getränke

Rot & Weiss-Wein aus Endingen
Kronen Pils vom Fass
Hefeweizen
Bad Dürrheimer Mineralwasser medium oder Still
Cola, Apfelschorle, Orangelimonade
Kaffeespezialitäten zum Dessert

pro Person

95,00 €



„Golfpark Feuer & Flamme“
Getränkepauschale

Salate & Fingerfood in Gläschen & vom Buffet

Schottisches Lachs Sandwich mit Keta Kaviar und Wasabicreme
mit Basilikumcreme gefüllte Cherrytomate,
Cups mit geräuchertem Hähnchenfilet
hausgemachter badischer Kartoffelsalat
Cous Cous mit gegrillten Paprika,
Tomaten-Mozarellaspieße mit frischem Basilikum
gemischte bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing
-oOo-

vom Grill & Buffet

würzig eingelegtes Rindersteaks vom Grill
Schweinefilet aus dem Smoker auf Edelpilzen
Mini Swissburger
Putenspieße in Currymarinade vom Grill
Lachs in Folie mit Kräutern mariniert
Gemüsespieße mit Fetakäse mariniert vom Grill
-oOo-

Dips und Soßen

hausgemachte Kräuterbutter, Souercrème
Bulls Eye Soße, Curry-Dip, Avocado Dip, Honig Senf Sauce
-oOo-

Beilagen

Kartoffel-Kräuter-Gratin
Tomatisierte Tagliatelle
Folienkartoffeln Dipp
gemischte Brotspezialitäten
-oOo-

Dessertbuffet

Dreierlei von der Schokolade im Glas-Früchteauswahl-
Pistazienbuttermichcreme
-oOo-

Getränke

Rot & Weiss-Wein aus Endingen
Kronen Pils vom Fass
Hefeweizen
Bad Dürrheimer Mineralwasser medium oder Still
Cola, Apfelschorle, Orangelimonade
Kaffeespezialitäten zum Dessert

pro Person 99,00 €



Spanisches Buffet

-oOo-

Boquerones: eingelegte Sardellen in Knoblauch-Limetten-Öl

Tortilla mit Spinat oder Gemüse

Ensaladia russa

Albondigas: kleine Hackbällchen mit pikanter Tomatensauce

Paella aus der Riesenpfanne mit Hähnchen, Garnelen, Schweinefleisch, Fischfilet

-oOo-

Vom Grill

Pinchos Morunos: Lammspieße nach maurischer Art

Kaninchenfilet in Buttermilchsauce

Lammkotelett in Kräutermarinade

Lachsfilet in Himbeersauce

Patatas, Reis, Grillgemüse

Inklusive Brot und verschiedene Dips (Aioli, Salsa, Cocktailsauce, Limonen-Mayonnaise)

-oOo-

Dessert

Crema Catalana Eis mit Früchtebuffet

-oOo-

Spanisches Käsebuffet

pro Person 39,00 €



Brasilianischer Rodizio Grill

Schon mal Fleisch vom 1 m Spieß direkt auf den Teller geschnitten bekommen?

Ist Ihnen Churrasco oder Rodizio ein Begriff?

Gegrillt wird ausschließlich **traditionell mit Holz**, somit können wir dem Fleisch immer eine besondere Note geben!

Nach brasilianischer Art wird eine Auswahl von **10 verschiedenen Fleischsorten** auf großen Spießern gegrillt, bis das Fleisch zart und saftig ist. Wie folgt die Selektion:

-oOo-

RIND

Hochrippe, Steakhüfte

SCHWEIN

Schweinenacken, Schweinelachs, Bratwürste, Spare Ribs

GEFLÜGEL

Hähnchenschlegel, Hähnchenflügel

VEGETARISCH

Käse, Maiskolben

Beilagen

Reis, Salatbuffet, Süßkartoffeln, Bohnen,

pro Person

55,00 €



Grillbuffet USA

Vorspeisen

Reis- Mais- Salat mit Thunfisch

Süßkartoffelsalat mit Kidneybohnen und Paprika

Tomaten- Sellerie- Salat mit roten Zwiebeln

Knackiger Romana-Salat mit Crôutons an Parmesandressing

Brot- und Baguetteauswahl mit Salzbutter

-oOo-

Vom Grill

Maiskolben-Spare Rips-Rib Eye Steaks

Kleine Burger von Rind

hierfür stehen für Sie bereit: Gurken, Zwiebeln, Tomaten, Käse und Eisbergsalat

Alle unsere Marinaden sind hausgemacht und das Grillgut wird von unseren Köchen vor Ort zusätzlich mit einer bunten Salzkreation verfeinert

Dazu

Backkartoffeln

Dips

Bull Eye Sauce, Senf, Honig-Senf-Sauce, Sour Cream,

-oOo-

Dessert

Schokobrownies mit Vanillesauce

Heidelbeer-Cheese-Crème mit Knusperflakes, im Mini- Tonnelet

pro Person

48,00 €



Zusatzstoffe in Speisen und Getränken

- 1) mit Farbstoff (auch natürliche Farbstoffe wie z.B. Beta-Karotin, Riboflavin)
- 2) mit Konservierungsstoff/konserviert/mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 3) mit Süßungsmittel
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) coffeinhaltig
- 8) chininhaltige Quelle

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Preise

Da unser Sortiment ständigen Veränderungen unterworfen ist und sowohl saisonale, wie auch marktbezogene Bedingungen Einfluss haben, verstehen sich die Preise freibleibend. Alle Preise sind ohne Serviceleistung.

Lieferung und Abholung

Für Lieferung und Abholung im Stadtgebiet Emmendingen, sowie im Umkreis von 10 km vom Firmensitz Freihaus. Darüber liegende Strecken werden von uns mit 1,00 € pro gefahrenen km berechnet.

Nebenleistungen

Sämtliche Nebenleistungen, wie die leihweise Bereitstellung von Geschirr, Gläser, Tischwäsche, etc. und Servicepersonal werden nach Bedarf gesondert berechnet. Fehl- und Bruchmengen werden zum Wiederbeschaffungspreis berechnet.

Gästezahl

Für eine korrekte Vorbereitung ist es unbedingt erforderlich, dass der Auftraggeber die genaue Gästezahl bis spätestens 4 Werktage vorher mitteilt. Bei einer Erhöhung der Gästezahl wird der entsprechende Mehrbetrag pro Person zusätzlich in Rechnung gestellt. Wird keine schriftliche Mitteilung für die reduzierte Gästezahl bekannt gegeben, so wird die im Auftrag festgelegte Personenzahl berechnet.

Zahlung

Bei Aufträgen über 600,- € berechnen wir eine Anzahlung von 50% der Netto-Rechnungssumme, zahlbar bis spätestens 2 Wochen vor Veranstaltungstermin.

Stornierung

Kündigt der Auftraggeber bis längstens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn, werden ihm die bis dahin angefallenen Kosten in voller Höhe in Rechnung gestellt. Bei einer späteren Kündigung wird die volle Rechnungssumme fällig.

