



BRUTSCHES REBSTOCK
HOTEL | RESTAURANT | KAFFEEHAUS

Familie Hermann Brutsche

Fon +49 (0)7763 / 92170

Fax +49 (0)7763 / 921792

info@hotel-rebstock-laufenburg.de

Restaurant geöffnet von Montag - Freitag durchgehend von 8.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Sonntag von 8.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Samstag Restaurant ganztags geschlossen

Sehr geehrte Damen und Herren,

in der Anlage finden Sie allerlei zusammengestellte Gerichte, die als Ideengeber dienen sollen.

Sie können die Gänge, Beilagen, Sossen, ... gerne nach Ihren Wünschen kombinieren.

Bitte beachten Sie jedoch, dass diese Vorschläge für ein einheitliches Menü gedacht sind.

Um ihre Feierlichkeit besonders persönlich zu gestalten, besprechen wir ihre Bestellung gerne mit Ihnen, vor- oder nachmittags, nach Terminabsprache, ganz in Ruhe bei einer Tasse Kaffee. Somit haben wir die Möglichkeit, Ihrem Fest oder Ihrer Veranstaltung ... eine ganz persönliche Note zu verleihen.

Bitte beachten Sie:

Für die Menüabsprache mit uns sollten Sie unbedingt einen

Termin vereinbaren, damit Ihre Anfahrt nicht vergebens ist.

Es ist uns leider nicht möglich, jederzeit für Absprachen zur Verfügung zu stehen.

Mit freundlichen Grüßen

Hermann und Martina Brutsche

ZUM APERO

Fingerfood (4-5 Teile) pro Person ab € 4.50

Canapeés per Stück ab € 1.50

Käsegebäck per Stück ab € 1.00

Knabberle pro Person € 0.80

VORSPEISEN

Blattsalate an Hausdressing und Brotcroutons € 5.50

Blattsalate an Balsamico-Dressing mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln € 6.50

Hausgebeizter Salm mit Dill-Senfsoße und Reibekuchen € 8.50

Geräuchertes Schwarzwald Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Weißbrot € 7.50

Hausgemachte Geflügelterrinen an Cumberlandsoße, kleine Salatgarnitur € 6.50

Carpaccio vom Rindsfilet mit Ruccola, Parmesansplitter und Olivenöl € 9.50

TRILOGIE: GEFLÜGELTERRINE | GERÄUCHERTE FORELLE | KRABBENCOCKTAIL
SALATGARNITUR € 9.50

Saisonal z.B.

Weisser und grüner Spargel mit gehacktem Ei an Sauce Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Flädle-, Nudeln- oder Eierstich € 5.00

Badische Festtagssuppe mit verschiedenen Einlagen € 5.50

Rahmsüppchen von getrockneten Steinpilzen € 6.50

Rassig pikante Zitronengrassuppe mit Gemüsestreifen und Salm € 6.50

Kartoffelsüppchen mit gebratenem Scampi € 7.50

Tomatenkraftbrühe mit Grießklößchen (auch vegan) € 6.00

ZWISCHENGERICHTE

Lasagne von Salm und Zander an Parmesansahnesosse € 9.50

Variation von Edelfischen auf Gemüseüdele an Safransahnesosse € 14.00

Schwarzwaldforelle und Salm im Duett auf Blattspinat
an Gewürztraminersahnesosse € 14.00

Hausgemachte Geflügelraviolis an feiner Morchelsosse € 12.00

SORBETS ALS ZWISCHENGANG

Zitronen - Sorbet € 3.50

Passionsfrucht - Sorbet € 3.50

Orangensorbet mit Petersilienwurzel € 4,50

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Kalbsrahmgeschnetzeltes nach Züricher Art im Blätterteigpastetle
dazu hausgemachte Spätzle € 19.50

Kalbsbraten von der Semmerrolle oder Kalbshaxe
an Bratenjus dazu saisonale Gemüse, Spätzle und Kroketten € 18.00
alternativ Braten von der Kalbshüfte € 22.00

Ganze Ente an Honigjus mit Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelknödeln € 19.50

Entenbrüstchen
an Sherrysosse auf Gemüseallerlei serviert mit Dauphinekartoffeln € 24.00

Kalbrückensteak mit getrockneten Steinpilzen an Rahmsoße
Saisonale Gemüse dazu hausgemachte Spätzle € 26.00

Gefüllte Kalbsröllchen Rebstock an Kräuterjus
dazu frisches Marktgemüse und überbackene Rahmkartoffeln € 24,50

Roastbeef mit Sauce Bearnaise
Saisonale Gemüse und überbackenen Rahmkartoffeln € 26.00

Schweinefilet- und Kalbsfiletmedaillons
an Sauce Bearnaise und Morchelrahmsoße, Gemüse, Spätzle, Dauphine Kartoffeln € 26.00

Rinderfiletsteak (ca. 200g) Colbert - an Whisky - Pfefferrahmsoße
Gemüse und pommes frites € 29.80

Lammrücken Provence an Rosmarinjus
Ratatouillegemüse und überbackene Rahmkartoffeln € 38.00

HAUPTGERICHTE MIT SALM

Salmfilet unter mediterraner Olivenkruste an Tomaten - Basilikumsoße
feine Bandnudeln € 24.00

Salmfilet nach Gärtnerinnen Art gefüllt mit Gemüse
Rieslingsahnesoße und gemischter Reis € 23.00

ZANDER UND ANDERE FISCH FRISCH NACH MARKTANGEBOT

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Zucchinischiffchen gefüllt mit Gemüse - überbacken mit Käse
dazu Kräutersahnesoße und Reis € 12.50

Auberginen-Piccata an Tomaten-Basilikumsosse
Bandnudeln € 12.50

Blätterteigpastete Försterinnen Art, mit frischen Pilzen an Sahnessosse
Spätzle € 13.50

Vegane Variante: Paprika gefüllt mit Marktgemüse, Basmatireis € 12,50

SAISONALE VARIANTEN

Liebe Gäste,

Gerichte mit saisonalen Zutaten wie heimisches Wild, badischer Spargel, Pfifferlinge, Kräuter, Früchte, Beeren usw. kreieren wir Ihnen je nach Verfügbarkeit und aktuellem Marktpreis. Bitte sprechen Sie uns an.

Gerne können Sie auch Ihren speziellen Wein oder Kuchen** mitbringen.

Korkgeld pro 0,75l Flasche Wein ab € 15.00

Kuchengedek pro Person € 2.50

** aus Lebensmittelrechtlichen Gründen müssen wir von jedem Kuchen eine Probe für eventuelle Kontrollen der Lebensmittelbehörden einfrieren und aufbewahren

DESSERTS

Vanilleeis mit warmen Himbeeren oder warmen Sauerkirschen mit Sahnehäubchen € 7.00

Pralinenhalbgefrorenes garniert mit Früchten € 5.90

Zweierlei Schokoladenmousse € 7.00

Mangomousse mit Fruchtmark im Glas € 5.00

Kleine Dessertvariation € 8.50

FrISCHE Früchte (saisonal) mit Weinschaumcreme € 8.00

Panna Cotta, Karamelköpfler, Sorbetvariation u.v.a.M.

VIELERLEI SÜSSE KLEINIGKEITEN VON HIER UND VON FERN

AM TISCH ALS "MOBILES" BÜFFET AUF PLATTEN SERVIERT pro Person € 9.50

Trilogie für Sie und/oder Ihn € 6.00

Espresso, kleine süße Überraschung und Baileys oder Traubentrester
(alternativ 2. süße Überraschung)

KÄSE

Brillat Savarin mit Feigensenf € 4.50

Gersbacher Käseauswahl vom Brett mit
verschiedenem Brot und Butter je 100g ab € 5.00

ZUM ABSCHLUSS

Dreierlei Digestif zur Wahl im Träger präsentiert € 3.00

Williamsbrannt, Badischer Grappa und Sauerkirschlikör vom Weingut Schweigler

Vielleicht darf es auch mal wieder ein Gläschen Portwein sein
Hier empfehlen wir Ihnen gerne die badische Variante vom Weingut Keller in Erzingen

Zum Kaffee servieren wir Ihnen Kleingebäck

Gerne organisieren wir Ihnen auch exklusive Pralinen oder Petit fours -
Stückpreis nach Angebot der Confiserie

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

RÄUMLICHKEITEN UND KAPAZITÄTEN

Laufenstube

Block (ab 3-Gang-Menü) bis 16 Personen

Lange Tafel bis 14 Personen

L-Tafel bis 18 Personen

U-Tafel bis 18-25 Personen Verlängerung ab 30 bis 36

Offene Tische 6er, 8er, 10er, 12er bis 42 Personen

Fischerstube (mit Klavier)

Lange Tafel bis 16 Personen mit Rundem Tisch 22 Personen

Offene Tische 6er, 8er, 10er, 12er bis 60 Personen

Für größere Gesellschaften bis 90 Personen können wir die Gasträume verbinden.

Die Angaben für diese Tischformen nennen die maximalen Möglichkeiten ohne Berücksichtigung eines Platzes für Unterhalter.

Rheinterrasse und Ratsplatz jeweils 30 Personen mit offenen Tischen empfehlen wir gerne zum Stehempfang oder Kaffee je nach Verfügbarkeit und Personenzahl

TISCHDEKORATION UND BLUMENSCHMUCK

Die Tischdekoration für Ihre Feierlichkeiten dürfen Sie gerne selbst zusammenstellen und mitbringen. Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch hierfür unsere Hilfe an und kümmern uns gerne um Dekoration und Blumenschmuck.

Sie wünschen...

- ❖ unsere aktuelle Deko vom Haus?

Diese bieten wir Ihnen gerne ohne Berechnung

- ❖ eine Dekoration vom Haus unter Berücksichtigung persönlicher Wünsche? Hierfür berechnen wir je nach Aufwand ab € 1,50 pro Gast.
- ❖ eine individuelle Dekoration dem Anlass entsprechend?

Dann empfehlen wir Ihnen gerne unsere Floristen vor Ort.

WEINE

Geben Sie Ihrer Hochzeiten, Ihren Jubiläen, Geburtstagen und den vielen kleinen und größeren Höhepunkte des Lebens die es verdient haben gefeiert zu werden, einen würdigen Rahmen. Eine Feier lebt von einem gemeinschaftlichen Gefühl. Entdecken Sie den Unterschied und die Ruhe die eine Auswahl, eine Vorentscheidung in Ihren Gästekreis bringt.

Falls Sie Ihren ganz persönlichen Lieblingswein, Sekt oder Champagner mitbringen möchten, berechnen wir ein Korkgeld in Höhe von € 15.00/ 75dl Flasche.

KUCHEN

Die Kuchen für Ihre Feierlichkeiten dürfen Sie gerne auch selbst mitbringen.

Bitte beachten Sie, dass wir aufgrund der Hygienerichtlinien von Ihren Kuchen und Torten Proben für etwaige Kontrollen einfrieren müssen.

Für unseren Aufwand berechnen wir pro Person € 2.50.

Falls Sie Ihren Gästen noch Kuchen mitgeben möchten, denken Sie bitte an die entsprechende Verpackung.

TEILNEHMERZAHL

Die endgültige Teilnehmerzahl sollten Sie uns bis spätestens fünf Werktage vor der Veranstaltung mitteilen, denn sie ist unsere Berechnungsgrundlage für die Bestellung der Waren und die Planung im Restaurant. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für kurzfristige Verminderung der Gästezahl eine Entschädigung von 50% der Menüpreises berechnen müssen.

KINDERPREISE

Kinder zwischen 6 und 12 Jahren werden mit 50 % des Menüpreises berechnet.

Für das Einsetzen eines "Räubertellers" für Kinder bis 3 Jahre berechnen wir nur einen Gedeckpreis von € 1.50, zwischen 3 und 6 Jahren beträgt der Preis pro Kind € 6,50.

Alternativ können Ihre kleinen Gäste gerne nach Tagesverfassung von unserer Kinderkarte à la carte speisen.

RAHMENPROGRAMM

Beiträge (Ablauf)

Für Beiträge die den Ablauf des Services beeinflussen, bitten wir Sie uns dies rechtzeitig mitzuteilen.

MUSIKALISCHE UNTERHALTUNG

Bei der Verpflichtung einer musikalischen Unterhaltung bitten wir Sie zu berücksichtigen, dass die Lautstärke auf einem Pegel zu halten ist, welcher die Hotelgäste und Innenstadtbewohner nicht stört. Bitte beachten Sie beim Vertrag mit der Musik, dass bei uns das Ende der musikalischen Unterhaltung auf 1:00 Uhr festgelegt ist. Gegen ein bis zwei Zugaben haben wir selbstverständlich nichts einzuwenden.

MITARBEITER BEREITSTELLUNGSKOSTEN

Verlängert sich Ihre Veranstaltung bis nach 24 Uhr bzw. sonntags nach 16 Uhr fallen erhöhte Personalkosten an. Aus diesem Grund behalten wir uns vor, pro angefangene Stunde und anwesendem Mitarbeiter € 25,00 zu berechnen.

BEZAHLUNG

Gerne möchten wir Sie bitten die Rechnung in bar oder per Banküberweisung zu bezahlen.

Alternativ gäbe es die Möglichkeit per ec-Karte. Eine Bezahlung per Kreditkartenzahlung ist leider nicht möglich.

Für Schweizer Kunden gibt es die Möglichkeit der Überweisung auf unser Schweizer Postbank-Konto (Ankaufs/Tageskurs der Sparkasse). Bitte weisen Sie unsere Mitarbeiter auf diesen Zahlungswunsch hin. Alternativ können Sie gerne auch eine Überweisung in EUR auf unser deutsches Konto tätigen. Hierbei anfallende Gebühren sind nicht in unserem Preis enthalten, wir empfehlen Ihnen eine SEPA-Überweisung.

MENÜABSPRACHE

Bitte beachten Sie, dass wir ohne konkrete Terminvereinbarung womöglich keine Möglichkeit für ein Gespräch haben. Wir empfehlen unbedingt eine telefonische Vorankündigung und Absprache.

HERZLICHEN DANK FÜR IHR VERTRAUEN!

Wir freuen uns darauf Ihre Feier oder Veranstaltung bei uns im Haus organisieren zu dürfen und wünschen Ihnen schon heute ein gelungene Veranstaltung.

ZUM SCHLUSS EINE KLEINE PLANUNGSHILFE FÜR DIE MENÜBESPRECHUNG
UND IHRE VORBEREITUNGEN

Termin zur Menüabsprache (bitte unbedingt vereinbaren)_____

ART DER VERANSTALTUNG
DATUM

EINLADUNG AN IHRE GÄSTE MIT RÜCKMELDUNG
BIS...
BEGINN/ENDE

ANZAHL IHRER GÄSTE ZUM **APERITIF**
GETRÄNKE EINHEITLICH ODER BUFFET
ALKOHOLFREI
FINGERFOOD/CANAPEES/CHIPS & NÜSSLE

ANZAHL IHRER GÄSTE ZUM ESSEN
MENÜ

VEGETARIER/VEGANER
ALLERGIKER
KINDER VOM MENÜ
"RÄUBERTELLER"
KINDER VON À LA CARTE

BITTE BIS 5 WERKTAGE VOR IHRER
VERANSTALTUNG BESTÄTIGEN. DANKBAR SIND
WIR AUCH ÜBER IHRE RÜCKMELDUNG VON
VERÄNDERUNGEN

RÄUMLICHKEIT

TISCHFORM
TISCHPLAN MIT
TISCHNUMMERN/NAMENSSCHILDER

DEKORATION
MENÜKÄRTCHEN

GETRÄNKE

OFFENE WEINE IN KARAFFEN WEISS/ROT
GEPFLEGTE FLASCHENWEINE WEISS/ROT

SOFTGETRÄNKE
TAFELWASSER/MINERALWASSER
BIER

KAFFEE

DIGESTIF 3 BADISCHE/NACH
WAHL/SELBSTZAHLER

SONSTIGES

KUCHEN REBSTOCK/EIGENE KUCHEN (ca. 1 1/2 STÜCK. PRO PERSON)
GIVE AWAY FÜR GÄSTE?

IHRE NOTIZEN: