



TRADITIONELL.
MODERN.



Feste feiern

Tausend Möglichkeiten - viel Gestaltungsfreiraum

Wir planen mit Ihnen gemeinsam - Sie genießen mit Ihren Gästen.

Event heißt Ereignis, und ein Ereignis, wie der Name schon sagt ereignet sich einfach. Ihre Festlichkeit ist so ein Ereignis. Man sagt „Das war ein tolles Ereignis!“. Gemeinsam am Tisch sitzen kann soviel mehr bedeuten als nur den Teller zu leeren. Ob Sie Ihre Veranstaltung im kleinen oder großen Familien- oder Geschäftskreis feiern, macht keinen Unterschied.

MENÜS

Vorweg zum Aperitif:

Gratinierter Käse-Schinkencroûtons, Caprese-Canapés
oder Trüffelbutter-Crostini 3,50 pro Person
1,70 jede weitere Sorte

62 GRAD

Cremiger Burrata mit fruchtiger Tomatenmarmelade
gegrillter Gemüsegarten und knackige Blattsalate

Weißer Trüffelschaumsuppe

Tranchen vom Rinderrücken bei 62 Grad rückwärts gegart
Sauce béarnaise, Princessbohnen im Speckmantel
und goldgelbe Rosmarinkartoffel

3 x Süß

Apfel Crème brûlée, Mousse au Chocolat
und Mangosorbet 76,00



Empfangen Sie Ihre Gäste im Rebenflügel mit 180 Grad Ausblick. Wählen Sie einen Aperitif aus der Getränkekarte. Passend zur Saison empfehlen wir Ihnen einen kühlen Drink oder eine fruchtige alkoholfreie Alternative. Eine abwechslungsreiche Auswahl an Weinen aus den sonnenverwöhnten Weinbergen aus Baden und Frankreich finden Sie in unserer Weinkarte. Wir beraten Sie gerne.

EIN HAUCH ORIENT

Orientalisch inspirierter Couscous mit Kreuzkümmel
Aprikosen, Rosinen, kleiner Garnelenspieß
und Minzjoghurt

Suppoccino von Zitronengras und Chilischaum

Hähnchenbrust in der Mandelhülle gebraten
Jaipur-Currysauce, gegrillte Ananas,
Jasminreis und Mangochutney

Baileyscreme-Tiramisu
getoppt mit grünem Smoothie 64,00

ZIEGE UND ENTE

Gratinierter Ziegenkäsecreme
Salatbouquet und geröstete Kürbiskerne

Kleine Erfrischung zwischendurch
Williams-Sorbet

Entenbrust Sous-vide gegart mit Thymian-Honig glasiert
Zwergorangen, Cassisreduktion, Zuckerschoten,
geschmolzene Cocktailltomaten und Kartoffelgratin

Luftiges Tobleronemousse mit Pfirsichpüree
Eierlikörparfait und Krokant 73,00

Tipp: Eine Kugel Sorbet
als kleine Erfrischung zwischen
den Gängen 5,50



PERFEKT KOMBINIERT

Vorspeisen Trio
Lachstatar | Limetten Crème fraîche | Dill
Buchenholz geräucherte Entenbrust | Avocado | Cocktailtomaten
Blechkartoffel | Zucchini | Paprika | Kräuterfrischkäse

Broccolischaumsuppe
mit gerösteten Pinienkernen

Medaillons vom Rind und Schwein
unter der Pilzmütze
knackiges Zuckerschoten-Karottengemüse
und hausgemachte Spätzle

Exotischer >Salade de fruits< mit Vollmilchschokoladeneis
und Himbeerfrappé 72,00

GAUMENZAUBER

Salatbowl mit Weißwein-Balsam-Essig
Tandoori-Putenspieß, Kürbis- und Sonnenblumenkerne

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel
mit Kräutercroûtons

Duo vom Kalb
Rückensteak vom Grill
und geschmortes vom Tafelspitz aus der Keule
Estragon-Gemüse und Pommes Dauphine

Cassis-Sorbet
mit schwarzen Johannisbeerstücken
gebettet auf luftigem Sahne-Mousse
von weißer Schokolade und Pfirsichspalten 64,00

GENUSSINSPIRATIONEN



WILDE ZEITEN

Vitaminreiche Blattsalate
mit Datteln im Speckmantel gebraten

Suppoccino von Steinpilz und Babyleafschaum

Zweierlei vom Hirsch
geschmortes aus der Keule
und kurzgebratenes aus dem Rücken
Spätburgunderjus, grüner Kartoffelstampf,
Pfirsichfächer, Cranberries und Kräuterspätzle

Vanilleparfait mit steirischem Kürbiskernöl
geröstete Kerne und Schokoerde 73,00

VOM WASSER AUF'S LAND

Schnitte vom Zander auf cremigem Parmesan-Risotto
und frittierter Rucola

Geschichtetes Pfifferlingssüppchen
am Tisch aufgegossen

Zarter Kalbsrücken Niedrigtemperatur gegart
zweierlei Sauce, Zitronengemüse und Kroketten

Parfümiertes Ananascarpaccio
mit Kirschwassereisbömbchen
und Granatapfelperlen 76,00

SCHWARZWALD

Schwarzwälder Schinken Nocke
mit gegrillter Cantaloupe-Melone,
Blattsalate, Nussöl und Grissini

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse

Sauerbraten von der Rehkeule
Amarenakirschen, Mandelbroccoli
und breite Bandnudeln

Gebackene Apfelküchle gewendet in Zimt-Zucker
Macadamiasauce und Bourbon-Vanilleeis 72,00

Wie wäre es mit einer Suppe
in der Minivariante?

LIFESTYLE

Gegrillter Caipirinha-Lachs
Limettenschaum, Chilifäden und Nudelrösti

Tomatenconsommé
mit Basilikum-Butternocken

Premium Rinderfilet vom Grill
Gambas im Baconmantel, Shiitake Pilze,
Wokgemüse und Pommes frites

Prickelndes Sektsüppchen mit saisonalen Früchten
und hausgemachtem Passionsfruchteis 84,00



REH MAL ANDERS

Kalbsfleischröllchen gefüllt mit Thunfischtatar
und Garnelentörtchen

Bunte Blattsalate mit gehobelten Rotkrautspänen
und Feigenbalsam

Tranchen vom Rehrücken
Williamsbirnensauce, Pastinaken- und
Karottenmousseline, Herzoginkartoffeln

Schokoladenparfait
Orangenfilets und Pistazien-Sabayon 87,00

Möchten Sie eine weitere
Beilage? 2,20 pro Person



GENUSS HOCH VIER

Sonnenblumencreme und Ziegenfrischkäseaufstrich
geröstete Kerne, knackige Blattsalate

Pfannkühle gefüllt mit Räucherlachs und Babyspinat
an Dilldip

Rinderrückensteak vom argentinischen Weiderind
Perlzwiebel-Teriyakisauce, Bacon und Süßkartoffel Pommes mit Sour Cream

Schokoladenbrownie
mit Birnensorbet und Williamsschaum 77,00

Vitaminreiche Blattsalate
mit H_R-Dressing 6,50

MEDITERRAN

Knusprig-dünner Wrap
gefüllt mit Schafskäse und getrockneten Tomaten
Blattsalate und dunkler Balsamico

Wildkräuterschaumsuppe mit Shrimps

Mediterrane Lammhüfte im Ganzen gebraten
Thymianjus, Kartoffel-Olivenstampf und Gemüsespieß

Limetten-Mascarponecreme mit Früchten der Saison 74,00

Vegetarisch?

Diese Gerichte wählen Sie
aus unseren Genuss|Seiten.

Unsere Rundumsorglos-Leistungen

Damit Ihre Veranstaltung ein gelungenes und stimmiges Ereignis wird:

- ▶ **Dekoration:** Gerne besorgen wir Ihre gewünschte Tischdeko und arrangieren diese für Sie.
- ▶ **Tischkarten:** Wir halten Tischpläne für Sie bereit, hier können Sie Ihre Sitzordnung eintragen und wir platzieren die Karten für Sie.
- ▶ **Menükarten:** Schreiben wir für Sie!

Reglements

Wir möchten Sie nicht mit Kleingedrucktem langweilen, das Wichtigste zusammengefasst:

Veranstaltungsbesprechung

Ein kurzer Anruf genügt! Bitte vereinbaren Sie einen Gesprächstermin mit uns um Ihre Festlichkeit in Ruhe zu planen.
Telefon +49 (0) 7223 95 11 88-0

Menü

Um den festlichen Rahmen zu erhalten bitten wir Sie, aus dieser Karte nur eine Vorspeise, Suppe/Suppoccino, Hauptgang und Dessert auszuwählen.

Dekoration

Sie arrangieren Ihre Dekoration selbst? Kontaktieren Sie uns, damit die Festtafel und der Veranstaltungsraum zur Verfügung stehen.

Menükarten

Wenn Sie Ihre Menükarten selbst schreiben und mitbringen, dann senden Sie uns bitte eine Kopie per Fax an +49 (0) 7223 95 11 88-88 oder eine E-Mail mit angehängtem Entwurf an info@haus-rebland.de von Ihrem Original.

Personenanzahl

Bitte treten Sie mit uns in Kontakt falls sich die Personenanzahl ändert. Diese können Sie bis 24 Stunden vor der Veranstaltung kostenfrei ändern. Später berechnen wir die uns bekannte Personenanzahl. Das Gleiche gilt, wenn am Veranstaltungstag weniger Personen erscheinen.

Programm & Vorträge

Sollten sich auch am Veranstaltungstag erst Vorträge oder ein Programm ergeben, so bitten wir Sie, diese auf jeden Fall mit uns abzustimmen.

Nachtzuschlag

Nach 0:00 Uhr berechnen wir € 60,00 für jede angefangene halbe Stunde.

Lift, Schiebetüren, Schwimmbad

In unserem Haus befinden sich technische Einrichtungen. Den Hotelgästen steht unser Schwimmbad zur Verfügung. Eltern haften für Ihre Kinder.

Anzahlung

Bei einer Stornierung gilt die Anzahlung als Ausfallgebühr und wird nicht zurückerstattet.

Bankverbindung: Volksbank pur

IBAN: DE 79 6619 0000 0007 0079 06

BIC: GENODE61KA1

Rechnung

Gerne senden wir Ihnen die Rechnung zu oder Sie holen diese persönlich bei uns ab. Wir bitten Sie, die Rechnung innerhalb einer Woche in bar, mit EC-Karte oder per Überweisung zu begleichen. Bei Festlichkeiten akzeptieren wir keine Kreditkarten.

TRADITIONELL.
MODERN.



www.haus-rebland.de

▶ Umweger Strasse 133 | 76534 Baden-Baden Varnhalt
+ 49 (0) 7223 95 11 88-0 | info@haus-rebland.de