



REBSTOCK DURBACH



Das wird Ihr festlicher Tag!
Bankette, Hochzeiten und Feiern im Rebstock



Checkliste

- Können wir denn bei Ihnen auch übernachten?
- Bringen Sie uns Frühstück auf's Zimmer?
- Können wir eine Suite ganz separat für uns haben?
- Helfen Sie uns auch bei der Organisation?
- Dürfen wir denn aufbleiben so lange wir wollen?
- Können Sie uns ein paar Highlights empfehlen?
- Dürfen wir uns ein Menü wünschen?
- Was ist denn mit der Musik?
- Und wenn wir ganz viele werden?
- Darf meine Mama auch Kuchen mitbringen?
- Wieviel Planungszeit brauchen wir?
- Haben wir die Terrasse ganz für uns?
- Können Sie uns schönes Wetter garantieren?
- Dürfen wir in Ihrem Park Fotos machen?
- Ist genug Wein da?
- Und Fingerfood auch?
- Welche Zimmerkategorien haben Sie denn?
- Und wenn die Großeltern einen Aufzug brauchen?
- Ist in Ihrem Gästehaus genug Platz für alle?
- Dürfen wir nächstes Jahr wiederkommen?

Paradiesisches Ambiente

verlegen Sie Ihre Hochzeit in eine unglaublich schöne Umgebung - besonders in der warmen Jahreszeit, wenn tausende von Blumen und Blüten unseren Park in ein wahres Paradies verwandeln.

Hier gibt es Raum für Spaziergänge oder ruhige Pausen am Wasser, Oasen der Stille auf unseren Ruheinseln, Auslauf und Spielmöglichkeiten für Kinder und natürlich viele lauschige Ecken und Kulissen für einmalig schöne Fotos des Hochzeitspaars und aller Gäste.

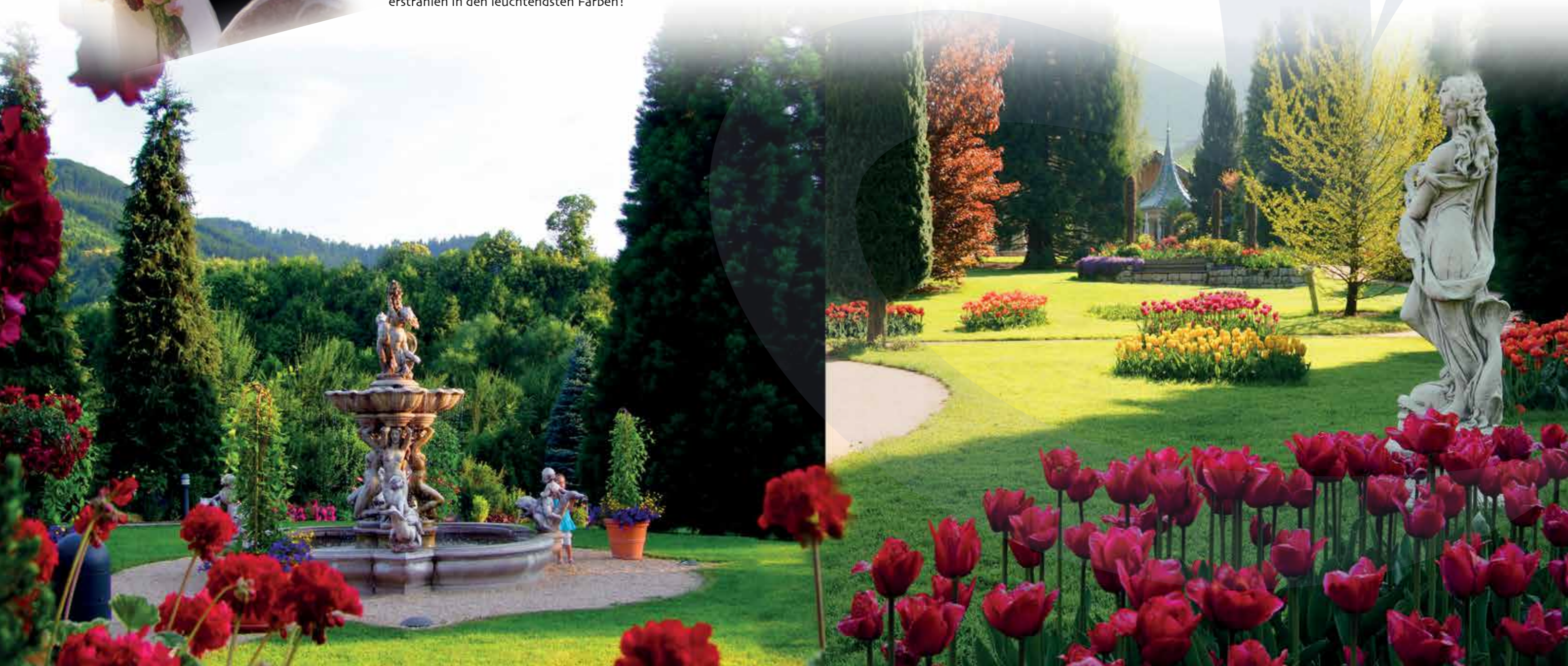
In der warmen Jahreszeit ist unser Park ein Festsaal der besonderen Art, mit offenem Himmel, umgeben von üppigen, grünen Weinbergen und der malerischen Schönheit des Schwarzwaldes.

Höhepunkt ist unsere Sonnenterrasse, mit Blick auf unseren toskanisch inspirierten Brunnen der mediterranen Lebensfreude und hinauf zu den sonnigen Hügeln -
alle Ihre Wünsche und Hoffnungen
erstrahlen in den leuchtendsten Farben!



Freiraum!

Der Rebstock Durbach bietet großzügig Platz für Hochzeiten und alle Arten von Familienfeiern, **draußen...**





...ebenso wie **drinnen**.

Großzügig, eindrucksvoll & variabel

Wenn Sie lieber drinnen feiern möchten, oder in einer Jahreszeit, wo man die Gemütlichkeit wohltemperierter Räume schätzt, bieten wir Ihnen verschiedene Stuben unterschiedlicher Größe an, in denen Sie gemeinsam feiern können - für große Gesellschaften ebenso, wie für kleinere Familienfeiern.



Burgunder Stube

60 m². von 10 bis max. 36 Personen.

Die Burgunderstube bietet mit ihren großen Panoramafenstern einen direkten Blick in unseren wundervollen Hotelpark und die angrenzende Landschaft des Schwarzwalds.



Clevner Stube

140 m². von 15 bis max. 115 Personen.

Unsere Clevnerstube besticht durch ihren edlen Charakter, der gekonnt traditionelle Handwerksarbeit schwarzwälder Tradition mit Elementen modernen Einrichtungstils mit akzentuierten Lichtstimmungen und verbindet.



Durbacher Stube

70 m². von 25 bis max. 50 Personen.

Der schöne, Tageslicht-beleuchtete Raum liegt im Untergeschoß, hat aber einen direkten Zugang zu Hof und Parkplatz.



Restaurant

Unser Restaurant bietet in klassischen Stil Komfort, für Menschen, die Behaglichkeit lieben und den freundlich - warmen Stil eines anspruchsvollen Landrestaurants.

Warme Farben, viel Holz, Tageslicht durch Buntglasscheiben vermitteln ein Flair von Eleganz und Geborgenheit - der leuchten rote Teppichboden präsentiert das Restaurant mit einer modernen, fast leidenschaftlichen Note.



Kaffeetafel

Die Kaffeetafel ist die Visitenkarte jeder Festlichkeit, ein köstliches Vergnügen, eine Wohltat für die Seele, der genussvolle Rahmen zum Plaudern und dem Austausch unter Freunden, während man süsse, sahnige, fruchtige Verführungen genießt - begleitet von Tee, heißer Schokolade, schaumigem Cappucino oder anderen Kaffeespezialitäten.

Bei schönem Wetter genießen Sie unsere Sonnenterrasse und das Ambiente unseres malerischen Parks zum Stehempfang oder zur allseits beliebten Kaffee- und Kuchenzeremonie.

Wenn man lieber drinnen feiert, bieten unsere verschiedenen Stuben und Restaurants den passenden und gemütlichen Rahmen für das Festprogramm.

Kuchen- und Tortenkünstler sind bei uns ebenfalls gerne gesehen. Sie können nämlich Ihre eigenen Kreationen mitbringen - aber natürlich bieten wir Ihnen auch unsere Kuchen-, Torten-, und andere süße Variationen an.



Folgende Varianten können wir Ihnen anbieten:

Kaffeegedeck „Classic“
Empfehlenswert für Gesellschaften ab 20 Personen.

Sie bringen Ihren eigenen Kuchenkreationen mit und wir decken Ihnen eine besonders schöne Kaffeetafel. Kuchenservice durch unseren Service. Dazu servieren wir Ihnen Heimbs Filterkaffee, Ronnefeldt Teespezialitäten und heiße Schokolade so viel sie wollen

Kaffeegedeck „Modern“
 Sie bringen Ihre eigenen Kuchenkreationen mit und wir decken Ihnen eine besonders schöne Kaffeetafel. Kuchenservice durch unseren Service. Dazu servieren wir Ihnen Heimbs Kaffeespezialitäten und sonstige Getränke á la carte. Berechnung nach Verbrauch

Kaffeegedeck „Individuell“
 Sie wählen aus unserem Buffet Kuchen und Torten aus und wir decken Ihnen eine besonders schöne Kaffeetafel. Kaffee- und Tee serviert durch unseren Service. Berechnung der Kuchen und des Getränkeverbrauchs.



Klassische Menüs

Besprechen Sie mit uns Ihre Wünsche oder lassen Sie sich von uns einen Budget-orientierten Vorschlag machen. Etwa vier Wochen vor Ihrem großen Tag sollte der Menüplan festliegen, damit wir alle Zutaten frisch und möglichst aus regionalem Umfeld disponieren können. Sie werden begeistert sein!

Hochzeitsmenü

Zarte Blattsalate - Frenchdressing
Konfierte Kirschtomaten - Sprossen - Brotchip

Hochzeitsuppe
Flädle - Markklößchen - Eierstich

Kalbs- & Rinderfilet rosa
Pfefferlingsrahm - Marktgemüse - geschmälzte Spätzle - Kartoffelkrapfen

Dessertträume
Parfait - Brûlée - Choclat Kiss - Eis - Früchte

Aktuelle
Restaurant Auszeichnungen:
Guide Michelin 2015
Bib Gourmand
VARTA 2015
VARTA-TIPP Küche 2 Diamanten
ARAL 2015. 2 Kochlöffel steigend
Feinschmecker 2015 - 1 Punkt

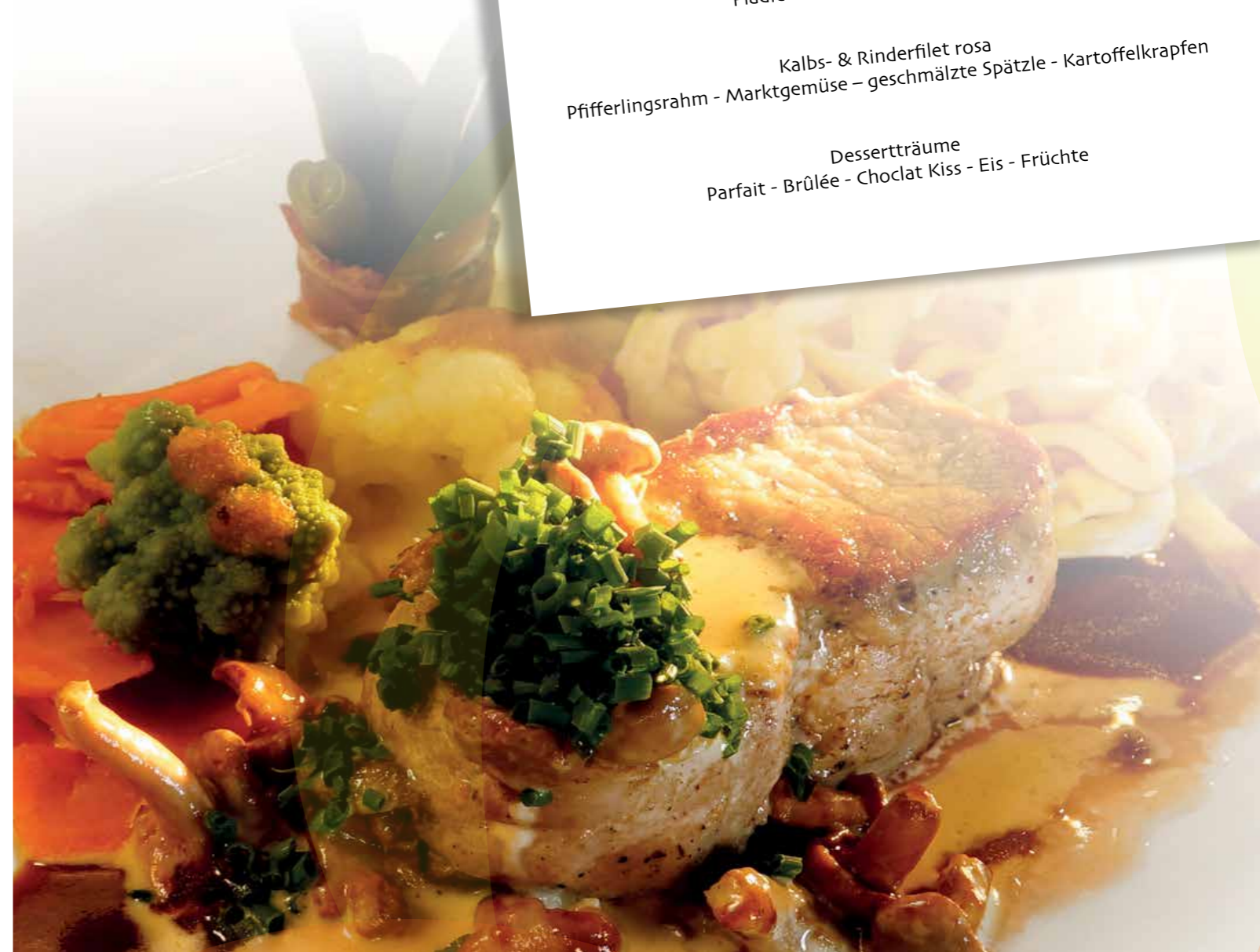


Bib Gourmand Guide Michelin 2015
zum 9. Mal in Folge!

Das Festessen:



Die Liebe geht immer wieder durch den Magen
und ein wunderbares Festtagsmenü bleibt unvergessen.



Speisen.

Kultur der Lebensfreude



Ihren Wünschen entsprechend schlagen wir Ihnen eine Menüabfolge vor und gehen die einzelnen Details Punkt für Punkt mit Ihnen durch.

Bitte vergessen Sie nicht, im Vorfeld mit Ihren Gästen abzuklären, ob Intoleranzen zu beachten sind, oder ob beispielsweise vegetarische Speisen gewünscht werden. Natürlich werden wir darauf achten, alle Wünsche des Speiseplans individuell zu berücksichtigen und Alternativen zum Hauptmenü anzubieten.

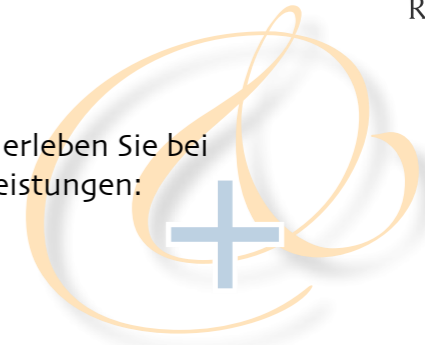
Unsere Küche ist weit über die Region hinaus bekannt für ihr hohes Niveau und wird regelmäßig von bekannten Restaurantführern ausgezeichnet. Bei der Auswahl der Zutaten achtet unser Küchenchef Stephan Wendler persönlich darauf, dass die Zutaten bevorzugt aus heimischer Umgebung stammen.



Öffnungszeiten der Restaurants:

Dienstag bis Sonntag und an Feiertagen 12.00 - 14.00 und 18.00 - 21.00 Uhr
April bis Oktober: Montags ist die Gaststube am Abend für unsere Hausgäste geöffnet.
Nachmittags Kaffee und Kuchen. Zünftige Vesper ganztägig.

www.rebstock-durbach.de/speisekarte.pdf



Bei allen Feierlichkeiten und Banketten, erleben Sie bei uns vorweg großzügige **Rebstock-Plus** Leistungen:

1. **Rebstock-Plus+** :
Wir berechnen - anders als sonst oft üblich - **keine Raummiete** für Ihre Gesellschaft
2. **Rebstock-Plus+** :
Genießen Sie und Ihre Gäste jederzeit kostenlos den **Rebstock Paradiespark**
3. **Rebstock-Plus+** :
Ohne Zusatzberechnung sind im Menüpreis Ihre **Menükarten** inbegriffen (siehe S. 31)
4. **Rebstock-Plus+** :
Kostenlos gestalten wir Ihre **Tischdekoration** - jahreszeitlich inspiriert (siehe S. 31)

Fingerfood – Zum Anbeißen

Wir empfehlen Ihnen zum Apéritif einen Snack anzubieten, der einfach mit der Hand zu knabbern ist.

Variante 1 - Herzhaft

Miniquiche mit Lauch,
Laugengebäck mit Kräutercreme,
Cracker herzhaft mit Lachs und
Schinken belegt.



Variante 2 - Exklusiv

Räucherlachsconfekt,
Herzhaft gefüllte Blätterteigtaschen,
Canapées mit Schwarzwälder Schinken
Räucherlachs & Tête de Moins Käse



Variante 3 - Gourmet

Gänseleberpraline, Fruchtige Curry Geflügel Tartelette,
Frischkäsepraline mit getrockneten Aprikosen,
Frühlingsrolle mit süß-saurem Dip, Speckpflaumen,
Tatar von der Schwarzwaldforelle oder vom Weiderind,
Räucherlachsconfekt, Gamba Tempura,
Roastbeef & Spargel



.... und weitere Kreationen auf Wunsch





*erfrischend, prickelnd,
hochgeistig...*

Wahrscheinlich möchten Sie Ihre Gäste mit einem Aperitiv begrüßen - zum Beispiel mit einem prickelnden Rieslingsekt oder - besonders an einem warmen Sommertag - einer erfrischend gemischten Köstlichkeit mit reifen Erdbeeren oder auch Himbeeren und Minze in Weißherbst Spätlese.

So empfangen zu werden stimmt Ihre Gäste gleich auf einen schönen, erlebnisreichen Festtag ein, hellt die Stimmung auf und macht Lust auf mehr.

Zahlreiche Vorschläge können Sie aus unserer Getränkekarte aussuchen - oder Sie wünschen sich etwas ganz besonderes, das wir Ihnen zubereiten.

Der weitere Verlauf wird dann mit guten Weinen, alkoholfreien Getränken, Bier, Wasser oder Säften begleitet.

Nach dem Essen - und während des geselligen Teils am Abend, bieten wir Ihnen eine große Palette ausgereifter Digestifs, Obstbrände, alter Cognac, Portwein oder anderer wertvoller, traditioneller Geistlichkeiten für den Gaumen.

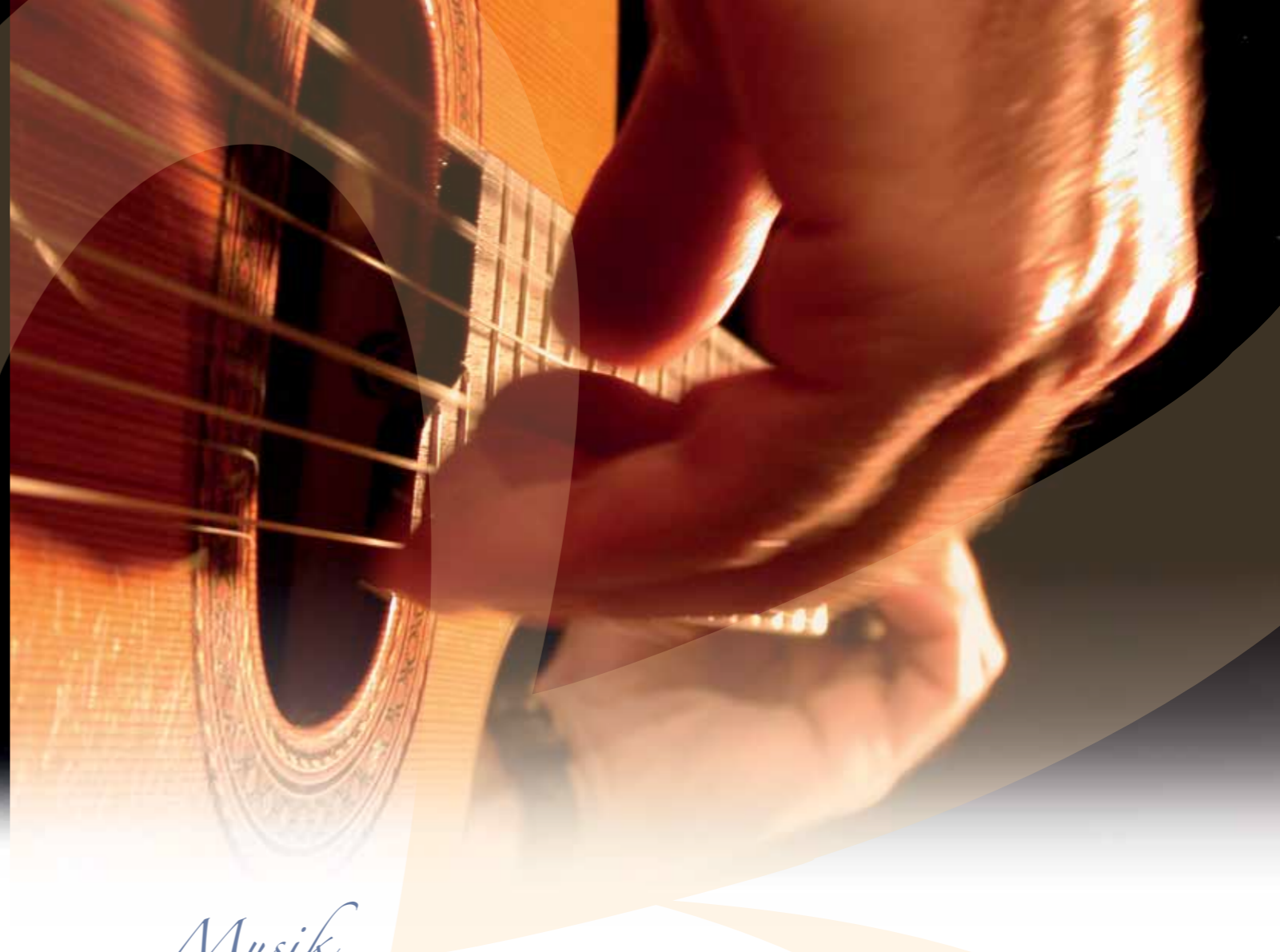


*Weine und unsere
Rebstock-Durbach
Weinedition:*

Ausgesuchte Weine aus der Region haben wir in unserer eigenen Rebstock Durbach Edition aufgelegt. Weißer und Grauer Burgunder, trockener Chardonnay oder Riesling - der hier bei uns Klingelberger genannt wird. Dazu Rosé und Spätburgunder Weißherbst, dann den für die Ortenau typischen Spätburgunder Rotwein und einen eigenen roten Cuvée, der Ihnen in seiner Tiefe besonders gut schmecken wird.

Natürlich ist unser Weinkeller darüberhinaus vorbildlich sortiert, mit Weinen regionaler Winzer und einer Selektion internationaler Spitzenweine, die vorzüglich zu unseren Menüs passen.





Mitternacht

Feste Feiern macht hungrig. Die Gäste freuen sich zur späteren Stunde über einen kleinen Imbiss. So bekommen Ihre Gäste wieder neue Energie und die Feier kommt nochmals so richtig in Schwung.

Wir servieren Ihnen gerne einen Mitternachtsimbiß in knusprigen, gesalzenen, würzigen oder auch süßen Variationen



Musik

Zur Untermalung Ihrer Feierlichkeit gehört natürlich der passende musikalische Rahmen. Hier nennen wir Ihnen gerne bewährte und hochwertige Musiker, Alleinunterhalter und DJs.

Sie dürfen im Rebstock Durbach bis 2 Uhr morgens die Clevner- und Durbacherstube lautstark beschallen. Danach müssen Sie den Musikpegel bitte auf Zimmerlautstärke reduzieren. Beschallung bis maximal drei Uhr.

In den Räumlichkeiten werden ab 23.00 Uhr die Fenster und Türen geschlossen sein. Ab Mitternacht muss die Basslautstärke so reduziert werden, dass die Hotelgäste nicht gestört werden.

Die Unterhaltungsmusik kann von Ihnen gerne direkt gebucht werden. Wenn Sie lieber auf unsere Empfehlungen Wert legen, können wir Ihnen eine bewährte und sehr hochwertige Auswahl von Musikern vorlegen, vom Alleinunterhalter, über Volksmusikduos, Kammermusikensembles bis zum ganzen Orchester.

Fotografie

Unser Park bietet die herrlichste Kulisse, für unvergessliche Bilder von Ihrem großen Ereignis.

In dem weitläufigen, blühenden Gelände finden Sie schöne und romantische Kulissen für ungewöhnliche Blickwinkel. Wenn Sie möchten, schlagen wir Ihnen gerne Fotografen vor, die Sie stilvoll, und kreativ in Szene setzen.



...glücklich übernachten.

Auch für Ihre Gäste ist bestens gesorgt, denn In unserem Haus gibt es 44 Zimmer (88 Betten) unterschiedlicher Kategorien. Für Personen, die Ihnen besonders am Herzen liegen, reservieren wir Ihnen gerne unsere grandiosen Suiten, oder andere Zimmer der gehobenen Kategorie. Für andere Gäste, haben wir Zimmerkategorien, die aber allesamt von hohem Standard sind. Garantiert sind alle Ihre Gäste bei uns bestens untergebracht und versorgt. Die Zimmer sind ab 15 Uhr bezugsbereit. Am Tag der Abreise stehen Ihnen die Zimmer bis 11:00 Uhr zur Verfügung. Frühstückzeit ist Mo. bis So. 7.00 - 10.30 Uhr.



Studio Schloßberg



Suite Schloß Grohl II



Turmsuite



Komfortzimmer

An Ihrem Festtag...

... lassen wir Sie natürlich erstmal ausschlafen! Kein Stress, keine krähenden Hühner oder nervende Staubsauger sollen Sie aus Ihren Träumen wecken. Genießen Sie den morgen, von Früh, bis in die späten Vormittagsstunden. In der Hochzeitsuite gelten andere Regeln:

- Sie sind ganz für sich allein
- Sie können in Ruhe ausschlafen
- und auf Wunsch bekommen Sie ein liebevoll dekoriertes Hochzeitsfrühstück aufs Zimmer oder auf den Balkon.

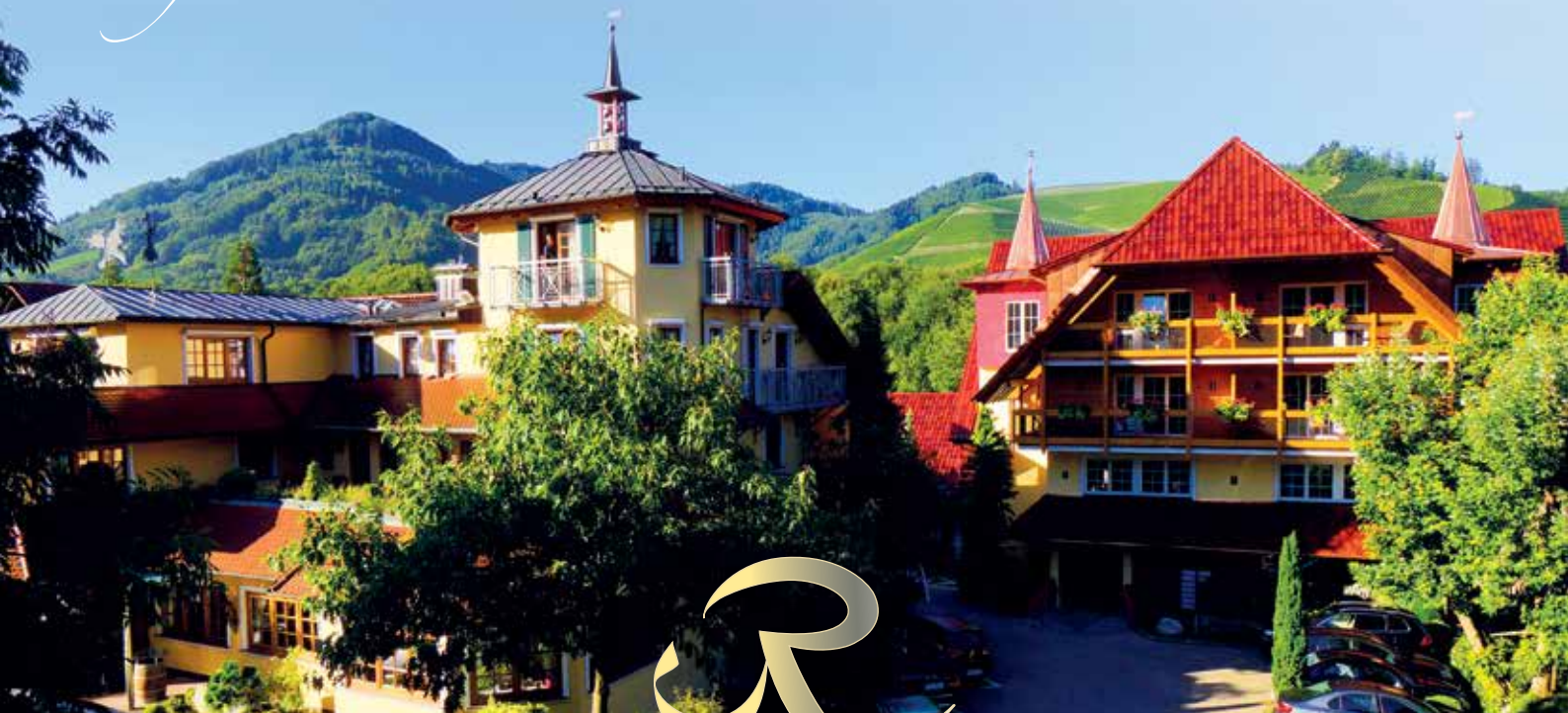
Bei herrlicher Aussicht, direkt unter dem Glockenturm, genießen Sie wunderbare Horizonte, herrlichen Ausblick und die inspirierende Gewissheit, ganz mit sich und Ihrem Glück allein zu sein.





Mehr zuhause geht nicht!

ein feines bisschen mehr...



REBSTOCK DURBACH



Für Ihre schönsten Festtage,
für Ihre feierlichsten Momente,
für Ihre wichtigsten Augenblicke,
sind wir für Sie da - und bieten Ihnen für alle Anlässe
den perfekten Rahmen



Hotel Restaurant Rebstock
Familie Baumann
Halbgüttele 30
77770 Durbach
Tel. +49 (0) 781 482-0
info@Rebstock-Durbach.de
www.Rebstock-Durbach.de

