

roh & nobel

by sandro dubach



IMMER ANDERS – IMMER ROH & NOBEL

Mit roh & nobel weht seit einiger Zeit ein frischer Wind durch die Schweizer Catering-Szene. Wir sind eine junge, dennoch erfahrene, topmotivierte, bärenstark ausgebildete Truppe und Verfechter des ehrlichen, unverfälschten Geschmacks. In der unendlich weiten Welt der Kulinarik stehenzubleiben, an Standards festzuhalten und Null-acht-fünf-zehn-Menüs aufzutischen, sehen wir als Verschwendung. Wir suchen die Überraschung, das Neue, das Verblüffende. Dafür arbeiten wir jeden Tag mit Hingabe und so transparent und offen wie möglich. Wir sind dynamisch, verlässlich, kompetent und neugierig.



roh & nobel
by sandro dubach

ROHPRODUKTE

Wo ein Rüebli noch ein Rüebli sein darf

Da können die Messer noch so scharf, die Geräte noch so Hightech und die Rezepte noch so raffiniert sein; der Star auf dem Teller ist das Produkt. Und da machen wir keine Kompromisse. Wir verwenden für unsere Kreationen auserlesene Rohprodukte aus der Region von bewährten Partnern, die wir bestens kennen – wenn möglich in Bio-Qualität. Sie garantieren für gesunde, saisonale und unverfälschte Lebensmittel. Mit Kreativität, Leidenschaft und professionellem Handwerk holen wir das Beste aus ihnen heraus.

Diese Philosophie hat uns die Marke und den Firmennamen roh & nobel beschert. Rohes in Nobles verwandeln – und dabei die Stärken des Produkts wertschätzen. Nahrung bis zur Unkenntlichkeit zu verändern, ist nicht unser Ding. Wir setzen auf das, was jedes Rüebli, jedes Kraut und jedes Stück Fleisch auf natürliche Weise mitbringt: Geschmack, Charakter und Identität. Ehrlich statt künstlich. Weil das, was die Natur uns schenkt, schon gut ist.



PHILOSOPHIE

Einfach good in food!

roh & nobel bedeutet kreative Kulinarik, aber auch ein riesengrosser Traum. Als der erste Samen gesät war, begann das Pflänzchen zu wachsen. Langsam, aber stetig. Und es gedieh prächtig. Ohne Fremdkapital, ohne Investor oder Sponsor sind wir (durch)gestartet. Von Beginn weg stand das Essen im Vordergrund. Das Produkt ist es, worum sich bei uns alles dreht – möglichst unverfälscht und jedes mit seinem ganz besonderen Charakter. Überzeugt von unserem Können und Tun sind wir leidenschaftlich unterwegs und liefern Caterings, die als Erlebnis in Erinnerung bleiben.

Am liebsten nehmen wir alles selbst in die Hand. Rohstoffe holen wir uns von Partnern aus der Region, die uns mit nachhaltig, wenn möglich biologisch angebauten Produkten beliefern. Aus Überzeugung arbeiten wir ausschliesslich mit erlesenen Schweizer Rohprodukten und kochen daraus einzigartige Gerichte. Aus roh wird nobel. Neugierig geworden? Überzeuge dich selbst – wir freuen uns auf deine Nachricht!



roh & nobel
by sandro dubach

NACHHALTIG

Ökologisch, saisonal, regional

Schlemmen ohne schlechtes Gewissen – das geht! Wenn du beim Catering auf Nachhaltigkeit achten möchtest, bist du bei uns an der richtigen Adresse. Denn ressourcenschonend zu handeln, ohne unnötig viel CO2 auszustossen, ist Teil unserer Philosophie. Dass wir im Winter von Erdbeeren und Spargeln absehen und uns nicht viel aus Seafood machen, sehen wir nicht als Verzicht. Lieber schöpfen wir aus dem reichhaltigen Angebot an Nahrungsmitteln von kleinen Produzenten aus der Region – wenn immer möglich auf Bio- oder Demeter-Basis. Selteneren, in Vergessenheit geratenen Gemüsesorten geben wir bewusst eine Chance. Nach einem Catering trocknen wir übriggebliebene Kräuter und machen aus Gemüseresten eine hausgemachte Bouillon.

Der Nachhaltigkeitsgedanke geht übrigens über den Tellerrand hinaus. Wir pflegen langjährige und vertrauensvolle Partnerschaften, die halten. Es ist wie beim Schmoren: Was lange kocht, wird endlich gut.



CATERING IMMER ROH & NOBEL

Eine Lichtung im Wald, fröhliche Menschen, die essen, trinken und lachen – und wir mittendrin. roh & nobel liefert dir das Catering, das du dir wünschst, in den Wald, als Stehapéro zum Teamevent oder als Festtagsdinner zu deiner Hochzeit. Dafür ist uns kein Weg zu weit und keine Herausforderung zu gross – wir liefern schweizweit und wohin du willst. Denn auch in Sachen Logistik und Organisation sind wir geübte Profis. Dank unserer Erfahrung, Leidenschaft und einem erprobten Netzwerk bringen wir jeden Anlass zum Laufen und sorgen für die perfekte Umsetzung.



roh & nobel
by sandro dubach

UNSER TEAM

Was uns wichtig ist

Der wichtigste Motivationskick ist für uns, dich als Kundin oder Kunde zu begeistern. Wir wollen deine Wünsche nicht nur befriedigen, sondern sie bei weitem übertreffen! Wie wir das tun? Indem wir dir gut zuhören, uns deine Ideen zu Herzen nehmen, sie weiterdenken und uns auf die Suche machen nach dem Besonderen. Wir setzen alles in Bewegung – von der mobilen Küche über das passende Mobiliar bis hin zu 50 Teilzeitmitarbeitenden. Was du nicht für möglich gehalten hättest, wird wahr. Freu dich drauf und lass dich überraschen!



BEISPIEL MENÜ

«Als Koch setze ich mich persönlich dafür ein, erlesene Rohprodukte aus der Region zu verwenden und daraus ausgeknobelte Kreationen hervorzubringen!» Sandro Dubach

FLYING APERO

REIS & FORELLE

Unsere hausgemachten Bomba Reiscracker mit einem Tatar von der Rubiger Forelle direkt aus der Aare, dazu eine Verjusmayonnaise, Stangensellerie und ein Kräuterpulver

WASSERMELONE & FETA

Ein Stück komprimierte Wassermelone mit Portwein als Lolipop aufgespiesst, dazu eine Creme aus Büffelfeta und Basilikumsprossen aus Uetendorf

SPINATKÜCHLEIN

Mini Küchlein mit Leinsamen und Spinat, dazu eine pochierte Sauerrahm-Royale nach unserem Geheimrezept

ÄLPLER PRALINE

Unsere Version dieses berühmten Klassikers macht Lust auf mehr. Eine knusprig frittierte Praline aus Hörndli mit Käse und Speck, garniert mit einem Apfelgel



BEISPIEL MENÜ

TELLER GERICHTE



Vorspeise

SAIBLING & PISTAZIE

Mit Kräutern & Gewürzen gebeizter Saibling aus der Fischzucht Rubingenhof, begleitet von einer Pistaziencreme, einem im Tee pochierten Gewürz – Pfirsich und ein hausgemachtes, leicht pikantes Kimchi

Zwischengang

TORTELLINI & AUBERGINE

Hausgemachte Tortellini mit einer Zitronen – Bergkäse Füllung, dazu ein Tatar aus gebackenen Auberginen, Auberginenchips und eine klassische Beurre blanc Sauce

Hauptgang

SHORTRIBS & APRIKOSEN

Unser Getreiderisotto vom Verein „echter Weizen“ mit Aprikosenragout, süß – sauren Champignons und frischem Estragon. Dazu servieren wir Streifen vom Simmental Beef Shortrib, welches wir auf dem Holzkohlegrill 16h low & slow garen.

Dessert

MIRABELLE & HOLUNDERBLÜTE

Eingemachte Worber Mirabellen mit einem Holunderblüten – Joghurteis, dazu ein knuspriger Butterstreusel und ein Mirabellengel

BEISPIEL MENÜ

FOOD STATIONEN

STATION RINDSBRUST AUF KANADISCHE ART LOW & SLOW

Auf unseren kanadischen Holzkohlegrills der Marke Broil King grillieren wir über viele Stunden hinweg bei niedriger Temperatur Schweizer Rindsbrust. Die Rindsbrust wird mit einem Meersalz-Gewürz-Rub mariniert und während des Grillvorgangs immer wieder mit einer Spezialmischung mit Bier bepinselt. So entsteht eine butterzarte Brust mit einem rauchig würzigen Aroma.

Die Rindsbrust wird aufgeschnitten und in einem luftigen Maisbrötchen zusammen mit mariniertem Weisskabis, hausgemachtem Ketchup, Knoblauchmayonnaise, eingelegtem Gemüse und Knusperzwiebeln angerichtet. Reinbeissen und geniessen ist das Motto!

STATION MEXIKANISCHE TACOS

Unsere Weizentacos werden frisch auf dem Grill gebacken und bekommen so ein einzigartiges Aroma. Sie dürfen nach Lust und Laune gefüllt werden. Basis ist ein eingekochter Eintopf aus Bohnen, Mais und Tomaten. Dann kann mit Toppings wie Mais, eingelegten Gurken, knackigen Sprossen, gehobeltem Käse, Zwiebeln, Koriander, feurige Chili-Sauce, Limetten-Sauerrahm und mehr garniert werden.

STATION SCHWEIZER SCHWEINSWURST

An dieser Station machen wir live vor den Gästen unsere speziell kreierten Duroc-Bratwürste. Aus dem Fleisch der Aaretaler Durocschweine und verschiedenen Gewürzen machen wir eine Masse, die wir vor Ort in Därme abfüllen und braten.

Dazu fehlen darf natürlich nicht unser Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln, Schnittlauch und Radieschen und ein Klecks unseres Aprikosensensfs.

STATION FROZEN YOGURT

Wir gestalten ein farbenfrohes Buffet mit Frozen Yogurt Maschinen zum selber anzapfen. Die Gäste dürfen sich das leichte, erfrischende Frozen Yogurt in einen Becher füllen und mit unseren bereit gestellten Toppings fröhlich garnieren. Wir bieten dazu frische Früchte, Schokoladengarnituren, gebrannte Mandeln, Granola, verschiedene Saucen, Honig und mehr.

UNSER KONTAKT

Wir freuen uns auf deine Anfrage!

roh & nobel gmbh
Worbstrasse 87
3075 Rüfenacht

031 838 10 10
info@rohundnobel.ch
www.rohundnobel.ch



Bei roh & nobel findest du es. Unsere Küchenkreationen sind einzigartig und auf deine Wünsche zugeschnitten. Bei Caterings, als Privatkoch, in der Kochschule oder beim Foodstyling geben wir Herzblut und Leidenschaft für kulinarische Erlebnisse, die unvergessen bleiben.



roh & nobel
by sandro dubach