roh & nobel
by sandro dubach

Infos

roh & nobel gmbh
Bahnhofstrasse 15
3076 Worb

033 345 17 64
info@rohundnobel.ch
www.rohundnobel.ch

Marco Stooss
Geschäftsführer
& Inhaber

marco@rohundnobel.ch
078 659 58 74

Sandro Dubach
Geschäftsführer
& Inhaber

sandro@rohundnobel.ch
079 475 72 22

roh & nobel
by sandro dubach

Wer sind wir?

roh&nobel,
wir sind eine junge GmbH, 2018 gegründet vom Worber Hotelier Marco Stooss und dem Chefkoch Sandro Dubach. Nach ihrer gemeinsamen Zeit in der ehemaligen Eisblume-Worb, beschlossen die beiden ihre Idee von moderner Gastronomie weiter zu entwickeln und ihre eigene Catering Firma zu Gründen. Beim Catering ist es nicht geblieben, mittlerweile steht die GmbH auf fünf Standbeinen. Privatkochanlässe, die Kochschule, Foodstyling, massangefertigte Torten unserer Küchenchefin Alexandra Knutti und dem Catering als Kerngeschäft.

„Du willst deinen Gästen das Besondere bieten? 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.“

Philosophie

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.

Catering

Aus Liebe zum Besonderen

Ein Caterer ist so viel mehr als ein Essenslieferant. Er gibt Inputs zur Gestaltung deines Events, berät dich, steht dir zur Seite und verwöhnt dich mit seinen aussergewöhnlichen Kreationen. So zumindest interpretieren wir das. Vom ersten Moment an gehen wir auf deine Wünsche ein, bringen dich auf neue Ideen und liefern dir ganz viel Inspiration. Wenn du schon deine klaren Vorstellungen hast, beraten wir dich nach Wunsch oder haben die zündende Idee bei der Umsetzung. Du kannst alles in unsere Hände legen, von der Location über das Menü, die Getränke, das Dessert bis hin zum Give-away.

Apéro

Am Anfang war … der Apéro

Ganz ehrlich: Was ist typisch schweizerisch? Die Schokolade? Die Berge? Der Käse? Nein, es ist der Apéro. Gemütliches Beisammensein, etwas Feines trinken und essen dazu. Kein Stress, keine Verpflichtungen, kein Zeitdruck. Für einen Apéro ist immer der richtige Zeitpunkt.

Apéro ist unsere Leidenschaft. Unser Steckenpferd. Und wohl einer der Hauptgründe, warum es roh & nobel überhaupt gibt. Unser Apéro ist immer originell, hand- und hausgemacht: Jedem Knäckebrot, jeder Tartelette haben wir persönlich Leben eingehaucht.

Hier liegt unsere grösste Erfahrung. Doch beim Catering auf bewährte Konzepte und Rezepte zurückzugreifen, ist nicht unser Ding. Wir experimentieren gerne und greifen für jeden Anlass immer wieder tief in die Trickkiste – und überraschen uns dabei gerne selbst. Langeweile darf dabei nicht aufkommen, dafür ein optisches und geschmackliches Erlebnis. Sollen wir auch dir einen Apéro liefern?

Hochzeit

Alles - ausser gewöhnlich

Verliebt, verlobt, verheiratet. Am schönsten Tag im Leben soll nicht nur das Gegenüber vor dem Traualtar die perfekte Wahl gewesen sein, sondern auch die des Caterers. Was schwebt euch vor? Boho-Chic mit Vintage-Spitzenkleid und Blumenkranz, klassisch in Weiss und Krawatte oder lieber barfuss im Hippielook? In den Bergen oder am See? Ihr habt die Wünsche, wir das Catering. Am Tag der Hochzeit muss einfach jedes noch so winzige Detail stimmen – so will es auch unsere Philosophie. Nehmt einfach mit uns Kontakt auf! Sobald wir eure Vorstellungen kennen, fliessen eure Farben, Ingredienzien und Ideen in die Planung mit ein. Statt Standardlösungen zu präsentieren, erfinden wir uns lieber immer wieder neu. Wir beherzigen eure Hochzeitsstimmung auch kulinarisch – vom Apéro bis zum Dessert inklusive der Torte als Sahnehäubchen. Freut euch auf Margrit Knuttis Blumenschmuck, die passende Dekoration und den charmantesten Service: Überlasst alles uns, während ihr euch um euch selbst und die Gäste kümmert – schliesslich ist es euer Tag.

Privatkoch

Das Restaurant in deinen eigenen vier Wänden

Einmal einen Privatkoch haben. Einmal nicht Taschen schleppen, einmal nicht vergeblich die Einkaufsliste vor dem inneren Auge abklappern. Einmal alles dem Profi überlassen ... Ein Traum? Lass ihn wahrwerden! Und erlebe was es heisst, dich und deinen Gast bzw. deine Gäste nach allen Regeln der Kochkunst verwöhnen zu lassen!

Kochschule

roh & nobel macht Schule

Bringst du mit dem Begriff Kochschule in erster Linie ein zerfleddertes Tiptopf, geschwänzte Schulnachmittage und angebrannte Vanillesauce in Verbindung? Dann lass uns reden. Die Kochschule bei roh & nobel ist erstens freiwillig, zweitens hochmodern und drittens macht sie Spass. Verfeinere dein Handwerk, lerne Wissenswertes rund um Nahrungsmittel und Zubereitungsarten und verbringe mit Kolleginnen und Freunden einen sinnlich-inspirierenden, ungezwungenen und fröhlichen Abend!

Foodstyling

Köstlichkeiten zum Anbeissen schön!

Foodstyling – das bedeutet, Essen nicht nur zuzubereiten, sondern es auch optisch attraktiv zu präsentieren, um es danach fotografisch festzuhalten. Für Verpackungen, Rezepte, Kochbücher, Menükarten, Social Media oder klassische Werbung ist roh & nobel deine Adresse! Unsere perfekt herausgeputzten und inszenierten Lebensmittel erregen Aufsehen und treiben dem Betrachter das Wasser im Mund zusammen.

Torten

Ein Stück vom Glück

Eine Torte ist mehr als ein Dessert! Vor allem dann, wenn Alexandra sie nach deinen Wünschen designt und zubereitet. Jede ihrer Torten ist ein Unikat und eine moderne Interpretation eines traditionellen Rezepts. Dünne Schichten saftigen Biskuits wechseln sich ab mit harmonischer, zart schmelzender Füllung. Bei den Zutaten ist erlaubt, was schmeckt und natürlich ist. Egal ob erfrischend fruchtig oder sündig schokoladig, Alexandra kriegt's gebacken.

Alexandra Knutti

alexandra@rohundnobel.ch

Beispiel

Fingerfood Kreationen

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

ÄLPLER PRALINE
Frittierte Mini Praline mit einer Älpler-Magronen-Füllung und einem Apfelpüree

LINGUE & AUBERGINE
Hausgemachte Lingue di suocera mit einem grillierten Auberginentatar, Sesam und Kirschen

FOCACCIA & PASTRAMI
Hausgemachte Focaccine mit einem Oliventapenade und dünn aufgeschnittenem Pastrami vom Holzkohlegrill belegt

TOMATE & LENKER BERGKÄSE
Eigene Interpretation einer Tarte Tatin mit knusprigem Blätterteig und einer eingebackenen Kirschtomate und Lenker Bergkäse, das ganze verfeinert mit frischem Oregano aus dem Garten

Beispiel

Kreationen in der mini Bowl

FORELLE & PAK CHOI
Warm geräuchte Forelle aus der Fischzucht Rubigenhof mit knackigem, kurz sautiertem Pak Choi, Ajo blanco und in Holunderessig eingelegte Zwiebeln

FREGOLA & TOMATE
In Mini Bowls richten wir Fregola Sarda (sardische Pasta) mit getrockneten Tomaten und Kräutern verfeinert an

RINDSHAXE & KARTOFFEL
Etwas für das Gemüt- Zart geschmorte Würfel von der Rindshaxe aus der Metzgerei Simperl in Gümligen zusammen mit einem cremigen Kartoffelespuma, Frühlingszwiebeln und einem knusprigem Kartoffel-Senfcrumble

GETREIDERISOTTO & SPARGELN
Wir kochen ein sämiges Getreiderisotto vom Verein Echter Weizen, dazu gibt es grillierte, grüne Spargeln und gehobelter Bergkäse

Beispiel

Süsse Kreationen von Alexandra Knutti

SCHOKOLADE & ERDBEEREN
Wir kreieren eine saftige Schnitte aus Schokolade und einer Erdbeer-Joghurtfüllung, die in einem Mandelknusper gewendet und mit einem Erdbeergel garniert wird

JOGHURT & MIRABELLE
Im kleinen Einmachglas richten wir ein Mousse aus Joghurt mit eingemachten Mirabellen, Vanille und einem knusprigen Butterstreusel an

COOKIE SANDWICH
Zwischen zwei knusprigen Schokoladencookies spritzen wir eine Haselnusscreme und ein Cassispüree und servieren es als Fingerfood Sandwich

LEMON PIE
Mini Lemon Pies bestehend aus einem feinen Mürbeteig gefüllt mit einer pochierten Creme aus Zitronen, darauf eine frisch aufgeschlagene Meringuage live vor Ort abgeflämmt