



**Rauschenberger.**  
EVENTCATERING

# KOSTENÜBERSICHT

FÜR IHRE ABENDVERANSTALTUNG





## CORPORATE EVENTS

Wir sind da, wo Sie uns brauchen, bundesweit! Wenn Sie sich für uns entschieden haben, ist die Distanz ohne Bedeutung.

Die Liste unserer Einsatzorte ist lang: ob Messecatering in Hannover, ein hochkarätiges Businesssevent in Frankfurt, eine Publikumsveranstaltung in Hamburg oder eine VIP-Party in München, es ist alles nur eine Frage der Vorbereitung. Dennoch, die Wurzeln des Unternehmens sind im Großraum Stuttgart, dort ist Rauschenberger das führende Unternehmen im Bereich Eventcatering.



# ABENDVERANSTALTUNG

## DIE KOSTENÜBERSICHT FÜR IHRE ABENDVERANSTALTUNG

Für eine Abendveranstaltung (ca. 4 –6 Stunden) inkl. Full-Service kalkulieren wir mit ca. 135 - 145 € pro Person zzgl. MwSt.

In dem oben aufgeführten Preis sind folgende Positionen enthalten:

1. Aperitif
2. Fingerfood
3. Dinnerbuffet | Menü | BBQ
4. Mitarbeiter (Köche & Servicekräfte)
5. Auf- und Abbau der Veranstaltung sowie An- und Abfahrt
6. Komplettes Non-Food

Zzgl. Mobiliar und Dekoration.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der derzeitig geltenden MwSt. Bitte beachten Sie, dass es sich bei der ca. Kostenschätzung um eine unverbindliche Preisauskunft handelt. Zum jetzigen Zeitpunkt ist Ihre Veranstaltung noch nicht in unserer Planung vorgesehen, sollten Sie dies wünschen erstellen wir Ihnen gerne ein detailliertes Angebot.



# ALLES FÜR IHREN GROSSEN MOMENT

Wir haben eine feste Überzeugung: die schönsten Momente entstehen aus persönlichen Begegnungen. Ob als Gast unserer Restaurants oder als Auftraggeber eines Cateringevents, wir geben alles dafür, dass Sie die Zeit in guter Gesellschaft wirklich genießen können.

Um diesen Anspruch zu erfüllen, sind wir die Meister der Details. Alles soll stimmig sein, auf den jeweiligen Anlass abgestimmt. Die Qualität der Küche, ein aufmerksamer Service, dazu ein außergewöhnliches, dennoch harmonisches Ambiente – in all seinen Facetten. Wir schaffen große Momente, die in bester Erinnerung bleiben. Hierfür haben wir unser Excellence-Prinzip entwickelt, welches wir gerne für den Erfolg Ihrer Veranstaltung einsetzen.





AUSSCHLIESSLICH  
**EIGENES PERSONAL**  
IN ALLEN BEREICHEN



Unsere Besonderheit

## **RAUSCHENBERGER ACADEMY**

Externe und Interne Trainer und Referenten behandeln  
Themen wie Persönlichkeitsentwicklung,  
Selbstorganisation oder Konfliktmanagement.

# COMMUNICATION & HOSPITALITY MOMENTS

Fragen stellen und Zuhören haben wir nicht erfunden, aber perfektioniert. Wir interessieren uns nicht nur für vordergründige Aufgaben, sondern denken an Ihr gewünschtes Resultat. Das ist unser Anspruch. In unserer Firmen-DNA dominieren die Gene eines klassischen Gastgebers. steht in unser Werteskala daher an erster Stelle. Bei einem Event dieser Größenordnung werden wir hauptsächlich nur eigene Mitarbeiter einsetzen. Das Resultat: Als Gast erkennen Sie uns am Lächeln, mit dem wir Ihnen begegnen.

# 60

AUSZUBILDENDE IN  
7 VERSCHIEDENEN  
BERUFEN IN BEIDEN  
DESTINATIONEN



**FRAGEN STELLEN UND  
ZUHÖREN HABEN  
WIR NICHT ERFUNDEN  
ABER PERFEKTIONIERT**



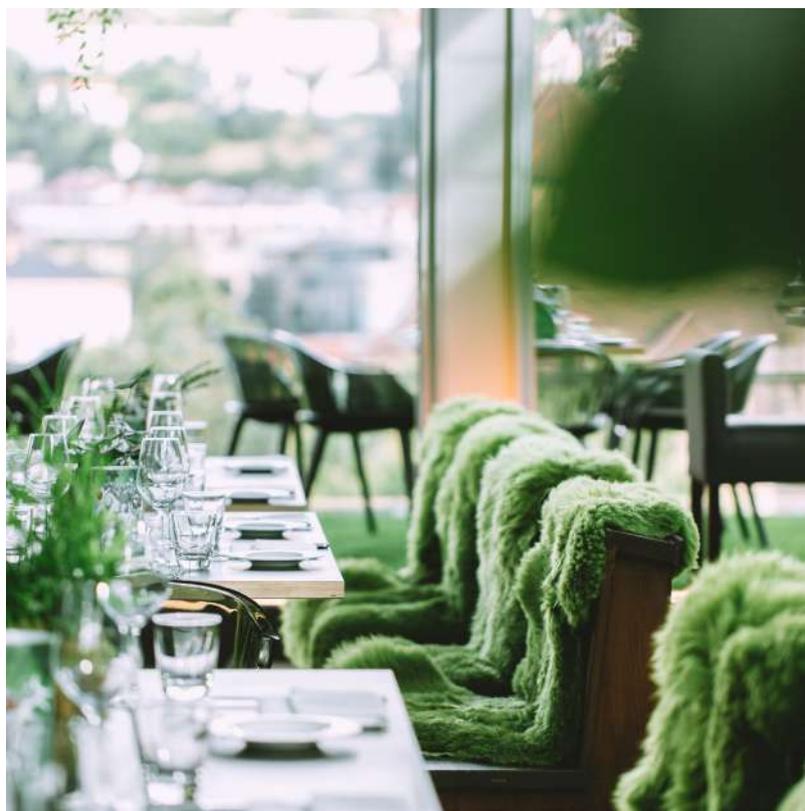
**FIRMEN -DNA**  
„GÄSTEN WIE FREUNDEN BEGEGNEN“





## AMBIENCE MOMENTS

Auf die Vielzahl kleinster Details achten wir nicht nur in unseren Restaurants. Wir entwickeln Ihr Event mit dem gleich hohen Anspruch. Eine eindrucksvolle Illumination, rhythmisch und melodisch sorgfältig abgestimmtes Sound Design, eine Dekoration mit thematischem Bezug, effektiv eingesetzte, angenehme Düfte, die Liste lässt sich fortsetzen.





## CULINARY MOMENTS

Auf die Vielzahl kleinster Details achten wir nicht nur in unseren Restaurants. Wir entwickeln Ihr Event mit dem gleich hohen Anspruch. Eine eindrucksvolle Illumination, rhythmisch und melodisch sorgfältig abgestimmtes Sound Design, eine Dekoration mit thematischem Bezug, effektiv eingesetzte, angenehme Düfte, die Liste lässt sich fortsetzen.





Standard für  
Lebensmittel-  
sicherheit  
(HACCP)  
zertifiziert

Unsere Besonderheit  
**1.500M<sup>2</sup>**  
**LAGERFLÄCHE**  
**FÜR NON-FOOD IN**  
**STUTTART & MÜN-**  
**CHEN**

**DIGITAL X GEWINNER 2022**

**VERZICHTEN**  
**GÄNZLICH**  
**AUF PLASTIK**



**WIR VERMEIDEN UNNÖTIGE**  
**TRANSPORTWEGE**  
**UNSERER LEBENSMITTEL**

**240**  
MITARBEITER  
IN **STUTTART**  
& **MÜNCHEN**

QUALITÄTSMANAGEMENTSYSTEM  
NACH DIN ISO9001:2008

# MANAGING MOMENTS

Qualitätsmanagement, optimierte Prozessabläufe und eine IT-gestützte Prozesssteuerung dürfen keine leeren Versprechen sein. Hier setzen wir Branchenstandards. Rauschenberger Eventcatering ist eines der wenigen Unternehmen der Branche, das ein Qualitätsmanagementsystem nach DIN ISO 9001:2008 in Verbindung mit dem Standard für Lebensmittelsicherheit (HACCP) konkret umsetzt





# R GETRÄNKE- PAUSCHALEN



# GETRÄNKEPAUSCHALEN

## GETRÄNKEPAUSCHALE „APERITIF“

mit Sekt, Bier und alkoholfreien Getränken

Nach dem Empfang werden Aperitif-Getränke nach Verbrauch berechnet. (bei einer Veranstaltungsdauer von 1 Stunde)

## GETRÄNKEPAUSCHALE „PREMIUM PLUS“

mit alkoholfreien Getränken, Kaffeespezialitäten,  
Bier und Wein 0,75 l

(bei einer Veranstaltungsdauer von 6 Stunden)

## GETRÄNKEPAUSCHALE „PREMIUM“

mit alkoholfreien Getränken, Bier und Wein 0,75 l

(bei einer Veranstaltungsdauer von 6 Stunden)

## GETRÄNKEPAUSCHALE „COCKTAILS & LONGDRINKS“

mit Cocktails und Longdrinks ab 22 Uhr

(bei einer Veranstaltungsdauer von 4 Stunden)

Preise zzgl. MwSt.



R  
FINGER FOOD  
OPTIONAL



# FINGER FOOD

## OPTIONAL

### SNACKS & CO. AUF DEN TISCHEN

SCHINKENSTAUBRÖLLCHEN

GEDREHTER BLÄTTERTEIG  
Sesam | Kümmel | Käse

BAR SNACK  
Röstmandeln | Cashewkerne | Wasabiballs

### FINGERFOOD GRAB & GO

RAUSCHENBERGERS APÉRITIVO BOX  
Salami Sticks | Grana Padano Riserva | Kalamata Oliven | Grissini

BUBBLES & POPCORN  
Kessler "RAUSCHENBERGER EDITION" | Salziges Popcorn

STUTTGART MULE & POPCORN  
GINSTR Mule | Salziges Popcorn

REMSTAL MULE & POPCORN  
Eschers Wild Gin Mule | Salziges Popcorn

### BLÄTTERTEIG SCHNECKENPARADE

FLAMMKUCHEN-SCHNECKE  
Crème fraîche | Rohschinken | Lauchzwiebeln

GRAVLAX-SCHNECKE  
Geräucherter Lachs | Dill | Sauerrahm

GREEK STYLE-SCHNECKE  
Baby-Spinat | Feta | Kalamata Oliven

### TAKE IT SIMPLE

CORNET VOM SCHORNDORFER ZIEGENFRISCHKÄSE  
Apfel | Früchtebrot | Schwarze Nuss

GLASIERTES MINI-FLEISCHKÜCHLE AM SPIESS  
Kartoffel-Frischkäse | grober Senf | Schnittlauch

GEBACKENE QUICHE  
LORRAINE | Lauch & Speck | Kerbelcrème | Zwergtomate  
GEMÜSE | Kerbelcrème | Zwergtomate

TATAR VON GERÄUCHERTER FORELLE  
Röstbrot | Schmand | Saure Gurke

GRAVED LACHS-LOLLY  
Gartenkräuter | Honig | Sauerrahm

# FINGER FOOD

## OPTIONAL

### ALLTIME FAVORITES

BLACK AVODACO CORNET  
Tomate | Limette | Kreuzkümmel

KOHLRABI SOUS-VIDE  
Schwarzwald-Miso | Zitrus | Fenchelgrün

CROSTINI VON PROVENZALISCHEM GEMÜSE  
Parmesan | Basilikum | Pinienkerne

UMAMI MEATBALLS AM SPIESS  
Lauchzwiebeln | Sesam | Teriyaki

GEBEIZTER CALMBACHER SAIBLING  
Rote Bete | Meerrettich | Bronzefenchel

### EXTRAVAGANZ

LOLLY VON DER GARTENGURKE  
Dill | Gin | Wachholder

GRÜNE GAZPACHO  
Grüne Tomaten | Paprika | Jalapeno

TATAR VOM GLASSTETTER RIND  
Knusperbrot | Kren | Kapern-Crème Fraîche

DAS GOLDENE EI  
Getrüffeltes Ochsenbacken Ragout | Kartoffelschaum

GEBEIZTER YELLOW FIN TUNA  
Rettich | Apfelessig | Kapuzinerkresse

GARNELEN LOLLY  
Spitzkraut-Mayonnaise | Tapioka-Knusper

### APERITIVO BAR

AUSWAHL AN WURSTSPEZIALITÄTEN  
Frisch von der Aufschnittmaschine:  
Bauernschinken | Schwarzwälder Schinken  
Allgäuer Bergluftschinken

ITALIENISCHE SALAMI  
Salame Abruzzese | Salame Chianina IGP | Spianata Calabrese

AUSWAHL AN KÄSE  
Allgäuer Bergkäse | Vorarlberger Heumilchkäse  
Grana Padano Riserva

GEGRILLTES SOMMERGEMÜSE  
Balsamico di Modena | Basilikum | Belper Knolle

DAZU  
Grissini | Schüttelbrot | Pane Carasau



# D

DINNER-  
BUFFET  
SPEISENAUSZUG



# DINNER BUFFET

## SPEISENAUSZUG

### DAVOR

#### SALATSTATION | BLATTSALATE

Junge Blattsalate | Zuckerhut | Rauke

#### TOPPINGS

Karamellierte Kürbis-, Hanf- & Sonnenblumenkerne | Croûtons  
Gartenkresse | Bunte Paprika-Würfel

#### DRESSING

French-Dressing | Balsamico-Bianco-Dressing  
Sauerrahm-Dressing | Aceto Balsamico & Olivenöl im Fläschchen

#### MAULTASCHEN CARPACCIO

Schnittlauch-Vinaigrette | Zwiebelkompott | Radieschen | Gartenkresse

#### GLASIERTE KALBFLEISCHKÜCHLE

Grober Senf | Kartoffel-Gurkensalat | Schnittlauch

#### MARINIERTER KOHLRABI

Apfel | Schwarzwald-Miso | Fichtensprossen-Vinaigrette

#### GEBEIZTE LACHSFORELLE

Meerrettichcrème | Gepickelte Radieschen | Schnittlauch-Vinaigrette

#### MARINIERTES OFENGEMÜSE

Sauerrahm | Senfsaat | Schalotten

#### SALAT VOM FREILANDHUHN

Kartoffelcrème | Feldsalat | Tomaten

#### ROSA GEBRATENES ROASTBEEF

Kräuterschmand | Cornichons-Vinaigrette | Kapern

### BROT & DIPS

#### BROTAUSWAHL

Casalino Baguette | Urkrustenbrot | Korntaler Bauernbrot | Brotkonfekt

#### BUTTER & DIPS

Schnittlauchbutter | Salzbutter | Radieschen-Frischkäse  
Meerrettich-Frischkäse | Senf-Frischkäse | Tomaten-Salsa | Guacamole

#### GLUTENFREIES BROT

# DINNER BUFFET

## SPEISENAUSZUG

### HAUPTSPEISEN

(Bitte wählen Sie je ein Fleisch-, ein Fisch- und ein vegetarisches Gericht aus)

ROSTBRATEN LIVE TRANCHIERT

Schmorzwiebeln | Hausgemachte Spätzle | Bratenjus

BIO MAISHÄHNCHEN

Bunte Rüben | Gratinierte Kartoffeln | Rotweinsauce

GEBRATENES ZANDERFILET

Cremiges Filderkraut | Schupfnudeln | Riesling-Nage

GEGRILLTE LACHSFORELLE

Senf-Gemüse | Cremige Perlgrauen | Babyspinat

GRATINIERTE BERGKÄSESPÄTZLE

Geschmolzene Zwiebeln | Schnittlauch

GERÖSTETE NUDELPERLEN

Waldpilze | Mangold | Wildkräuter

### SO HAPPY TOGETHER

HEIMISCHER OBSTSALAT

Saisonale Früchte | Zitronenmarinade | Beeren

TOPFEN & VANILLE

Quarkmousse | Aprikose | Butterstreusel

BEEREN DER SAISON

Mojito Sud | Beeren Marinade

BIENENSTICH IM GLAS

Biskuit | Johannisbeere | Karamell Mandeln

SAUERRAHM TARTELETTE

Weißer Schokolade | Himbeere | Crisp

BIRNEN SCHNITTE

Schokolade | Williams Christ Birne | Karamell



D  
MENÜ  
DINNER  
SPEISENAUSZUG



# DINNER MENÜ

## SPEISENAUSZUG

**DAVOR** ROSA GEBRATENES ROASTBEEF  
Kräuterschmand | Cornichon-Vinaigrette | Kapern

**ALTERNATIVE VEGETARISCHE  
VORSPEISE** WIESENKRÄUTERSALAT  
Rote Bete | Himbeerdressing & Beeren

**ZWISCHENGANG** GEGRILLTE LACHSFORELLE  
Senf-Gemüse | Perlgraupenrisotto | Baby-Spinat

**ALTERNATIVER VEGETARISCHER  
ZWISCHENGANG** MISO SELLERIE  
Senf-Gemüse | Perlgraupenrisotto | Baby-Spinat

**HAUPTSPEISE** BIO MAISHÄHNCHEN  
Bunte Rüben | Pommes Gratin | Rotweinsauce

**ALTERNATIVE VEGETARISCHE  
HAUPTSPEISE** GESCHMORTER CHICOREE  
Bunte Rüben | Pommes Gratin | Rotweinsauce

**DANACH** SCHNITTE VON DER MILCHSCHOKOLADE  
Haselnuss | Aprikose | Mandelcrumble

**ALTERNATIVES VEGANES  
DESSERT** SCHNITTE VON DER MILCHSCHOKOLADE  
Haselnuss | Aprikose | Mandelcrumble



R  
BBQ BUFFET  
SPEISENAUSZUG



# BBQ-BUFFET

## SPEISENAUSZUG

### DAVOR

#### SALATSTATION | BLATTSALATE

Junge Blattsalate | Zuckerhut | Rauke

#### TOPPINGS

Karamellierte Kürbis-, Hanf- & Sonnenblumenkerne | Croûtons  
Gartenkresse | Bunte Paprika-Würfel

#### DRESSING

French-Dressing | Balsamico-Bianco-Dressing  
Sauerrahm-Dressing | Aceto Balsamico & Olivenöl im Fläschchen

#### ZIEGENKÄSE PROVENCALE

Bunte Bete | Pinienkerne | Honig-Vinaigrette

#### CARPACCIO DI POLPO

Limonen-Vinaigrette | Fenchel | Rucola

#### VERDURA ALLA GRIGLIA

Zucchini | Paprika | Champignons | Oliven | Cipolle Borettane

#### VITELLO TONNATO

Thunfisch-Crème | Gebackene Kapern | Zitrone

#### KICHERERBSEN-TABOULEH

Hummus | Kirschtomaten | Minze

#### CAESAR SALAD

Romanasalat | Parmesan-Dressing | Croûtons

#### MILCHMOZZARELLA

Bunte Tomaten | Wildbasilikum | Balsamico-Kaviar

#### FATTOUSH MIT GRANATAPFEL

Bunte Tomaten | Minze | Sumach

#### CEVICHE VOM IKARIMI LACHS

Limette | Avocado | Koriander

### BROT & DIPS

#### BROTAUSWAHL

Casalino Baguette | Urkrustenbrot | Korntaler Bauernbrot | Brotkonfekt

#### BUTTER & DIPS

Schnittlauchbutter | Salzbutter | Senf-Frischkäse  
Radieschen-Frischkäse | Meerrettich-Frischkäse  
Tomaten-Salsa | Guacamole

#### GLUTENFREIES BROT

# BBQ

## SPEISENAUSZUG

### HAUPTSPEISEN AUS DEM ORIGINAL BBQ-SMOKER

GANZES NORWEGISCHES LACHSFILET  
Sauce Vierge | Zitrone

BABY BACK RIBS  
Rauschenberger Original Rub | BBQ-Sauce

### HAUPTSPEISEN VOM GRILL

(Bitte wählen Sie vier Favoriten aus)

STEAKS VOM KALBS- UND RINDERRÜCKEN  
Melange Noir | Zitronenthymian

RÜCKENSTEAK VOM DUROC SCHWEIN  
Rosmarin | Olivenöl | Meersalz

LAMMKOTELETTES  
Rosmarin | Safran-Salz

HÄHNCHENBRUST-YAKITORI  
Soja | Ingwer | Erdnuss

MARINIERTE MAISHÄHNCHEN-SPIESSE  
Gemüse-Salsa | Mojo Verde

GEGRILLTER PULPO  
Piment d'Espelette | Zitrone | Paprikasalsa

IKARIMI-LACHS AUS DER AROMA-FOLIE  
Fenchel | Wurzelwerk | Zitrone

LACHS-GEMÜSE-SPIESS  
Gremolata | Dill

GAMBERI ALLA GRIGLIA  
Knoblauchbutter | Tomatensalsa

SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN  
Getrocknete Tomaten | Oliven | Basilikum

TERIYAKI AUBERGINE  
Limette | Frühlingslauch | Sesam

TANDOORI PLANT BASED CHICKEN  
Kafir-Limone | Curry

### WURSTEREI

(Bitte wählen Sie zwei Favoriten aus)

WURSTEREI  
Merguez | Salsiccia | Nürnberger | Rote Wurst  
plant based Rostbratwurst

# BBQ

## SPEISENAUSZUG

**DAZU**  
(Bitte wählen Sie drei Favoriten aus)

**KLEINE KARTOFFELN AUS DEM OFEN**

Rosmarin | Olivenöl | Meersalz

**BAKED POTATO**

Sourcream | Schnittlauch

**GERÖSTETES SOMMERGEMÜSE**

Salsa Verde | Parmesanflakes

**HALBE MAISKOLBEN**

Butter | Meersalz | Wildblüten

**GEGRILLTER FENCHEL & KIRSCHTOMATEN**

Kräutersalz | Sauce Pesto

**GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL**

Halumi | Zitrone | Petersilienöl

**HOKKAIDO-KÜRBIS-SPALTEN**

Honig | Ingwer | Miso

**MAC'N CHEESE**

Makkaroni | Cheddar | Chili

**PATATAS BRAVAS**

Rosmarin | Olivenöl | Meersalz

**DIPS**

Limonen-Aioli | Homestyle BBQ-Sauce | Guacamole | Mojo Rojo

Minz-Joghurt | grober Dijonsenf | Ketchup | Kräuterbutter

**SO HAPPY TOGETHER**

**MARINIERTE FRÜCHTE**

Limette | geröstete Kokosraspel | Minze

**BEEREN DER SAISON**

Mojito Sud | Beerenmarinade

**SAUERRAHM-TARTELETTE**

Weißer Schokolade | Himbeere | Crisp

**BIENENSTICH IM GLAS**

Bisquit | Johannisbeere | Karamell Mandeln

**ROTE GRÜTZE**

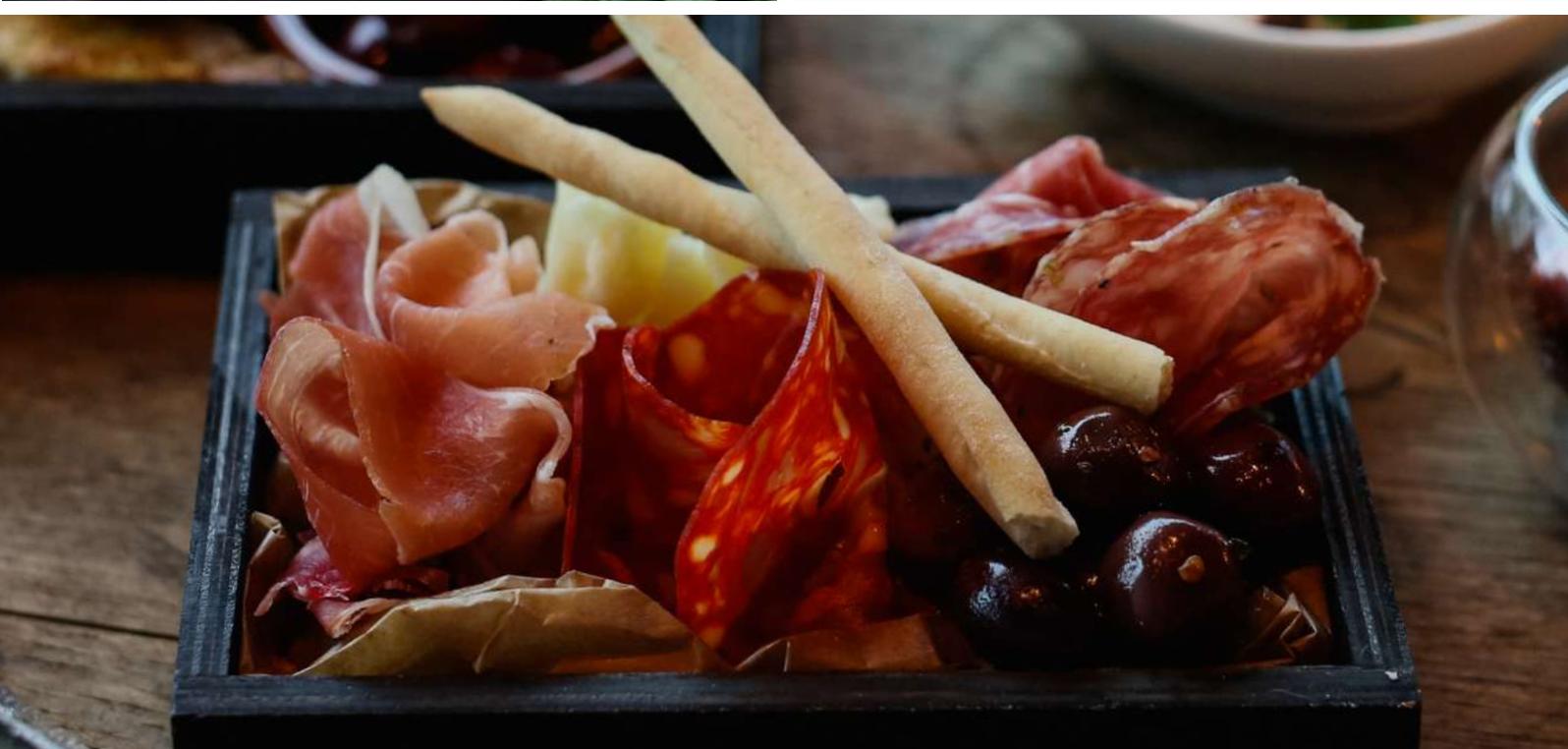
Tapioka | Beeren | Süßkirsche

**MOJITO VON DER APRIKOSE**

Beeren | karamellisierte Schokolade | Kokos



R  
LATE-NIGHT  
SNACK  
OPTIONAL



# LATE NIGHT SNACK

## OPTIONAL

### LATE-NIGHT-SNACK

#### HOT DOG - THE CLASSIC

Pickles | Röstzwiebeln | Senf | Ketchup

#### HOT DOG - THE PLANT BASED

Beyond Sausage | Pickles | Röstzwiebeln | Senf | Ketchup

#### THE VEGGI DOG

Bundmöhre | Koriander | Mango | Thai-Currycrème

#### TAPAS BOX

Mini Salami Pralinen | Mini Chorizo | Parmesanbruch | Oliven  
Trauben | Grissini | Casalino Baguette

#### UNGARISCHE GULASCHSUPPE

Paprika | Kartoffeln | Majoran | Casalino Baguette

#### TEXAS CHILI BOWL

Chili con Carne | Chili sin Carne

Sauce: Sour Cream | Guacamole

Toppings: Cheddar | Nachos | Junger Lauch | Koriander | Jalapenos

Dazu: Casalino Baguette

#### DELUXE CURRYWURST

Oberländer Balls | Rauschenbergers Currysauce

Currys vom Alten Gewürzamt | Casalino Baguette

#### DELUXE CURRYWURST GEFLÜGEL

Geflügel Oberländer | Rauschenbergers Currysauce

Currys vom Alten Gewürzamt | Casalino Baguette

#### DELUXE CURRYWURST VEGAN

Beyond Sausage | Rauschenbergers Currysauce

Currys vom Alten Gewürzamt | Casalino Baguette

#### AUSWAHL MEDITERRANER SCHINKEN UND KÄSESPEZIALITÄTEN

Prosciutto cotto | San Daniele | Salami Toscano | Käseauswahl

Frische Feigen | Trauben | Nüsse | Feigen-Senf

Casalino Baguette | Walnussbrot

#### AUSWAHL FRANZÖSISCHER KÄSE

Weintrauben | Feigen | Feigen-Senf | Nüsse

Casalino Baguette | Walnussbrot

#### AUSWAHL HEIMISCHER KÄSE & WURSTSPEZIALITÄTEN

Landjäger | Pfefferbeißer | Mini-Salami | Rauchwürste

Verschiedene Weich- und Hartkäse-Sorten

Casalino Baguette | Walnussbrot



R.  
UNSER  
TEAM



# IHR TEAM

## ANSPRECHPERSONEN



**Nadine Bayer**

Leitung Eventmanagement Sales  
nb@rauschenberger-catering.de



**Alexander Tann**

Key Account Director & Head of Hospitality  
at@rauschenberger-catering.de



**Peren Dizdar**

Key Account Managerin  
pa@rauschenberger-catering.de



**Rauschenberger.**  
EVENTCATERING

Rauschenberger Catering & Restaurants München GmbH  
Am Ausbesserungswerk 8, 80939 München  
Tel. 089 / 9545981 20  
info@rauschenberger-catering.de  
www.rauschenberger-catering.de

**GREAT  
MOMENTS  
EXCELLENCE**