



Rauschenberger.
EVENTCATERING

KOSTENÜBERSICHT

FÜR IHRE TAGESVERANSTALTUNG

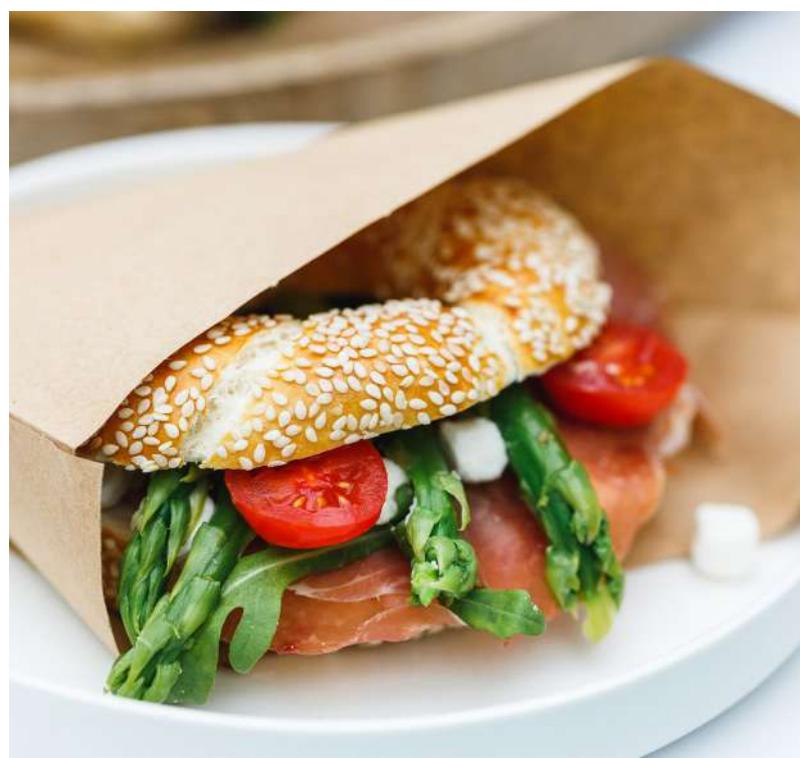




CORPORATE EVENTS

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 Businessevent 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.



TAGESVERANSTALTUNG

KOSTENÜBERSICHT FÜR IHRE TAGESVERANSTALTUNG

Für eine Tagesveranstaltung (ca. 6-8 Stunden) inkl. Full-Service kalkulieren wir mit ca. 125 – 135 € pro Person zzgl. MwSt.

In dem oben aufgeführten Preis sind folgende Positionen enthalten:

1. Welcomesnacks
2. Lunchbuffet
3. Pausensnacks
4. Mitarbeiter (Köche & Servicekräfte)
5. Auf- und Abbau der Veranstaltung sowie An- und Abfahrt
6. Komplettes Non-Food
(wie z.B Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche, Küchenequipment, etc...)

Zzgl. Mobiliar und Dekoration.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der derzeit 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.

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“

COMMUNICATION & HOSPITALITY MOMENTS

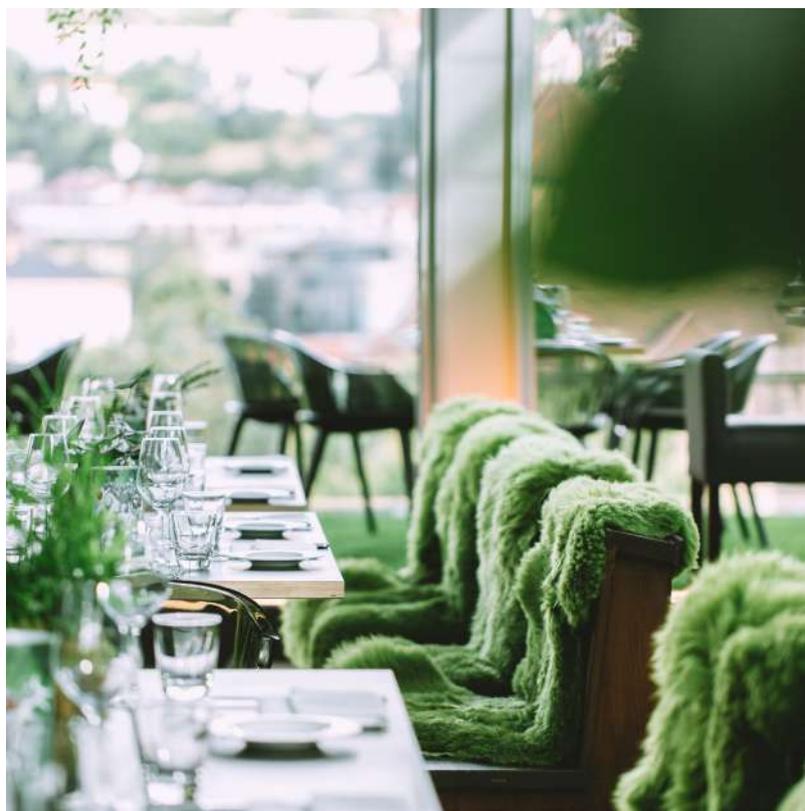
Fragen stellen und Zuhören haben wir nicht erfunden, aber perfektioniert. Wir interessieren uns nicht nur für vordergründige Aufgaben, sondern denken an Ihr gewünschtes Resultat. Das ist unser Anspruch. In unserer Firmen-DNA dominieren die Gene eines klassischen Gastgebers. steht in unser Werteskala 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.





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
1.500M²
LAGERFLÄCHE
FÜR NON-FOOD IN
**STUTTGART & MÜN-
CHEN**

DIGITAL X GEWINNER 2022

VERZICHTEN
GÄNZLICH
AUF PLASTIK



WIR VERMEIDEN UNNÖTIGE
TRANSPORTWEGE
UNSERER LEBENSMITTEL

240
MITARBEITER
IN **STUTTGART**
& **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 „ALKOHOLFREI & KAFFEE“ 14,90 €
mit alkoholfreien Getränken und Kaffee & Tee

GETRÄNKEPAUSCHALE „ALKOHOLFREI & KAFFEE II“ 17,40 €
mit eingedeckten Tagungsgetränken, alkoholfreien
Getränken und Kaffeespezialitäten
(BEI EINER VERANSTALTUNGSDAUER VON 6 STUNDEN)

Preise zzgl. MwSt. bei einer Veranstaltungsdauer von 8 Stunden.



WELCOME- &
PAUSEN-
SNACKS



WELCOME & PAUSENSNACKS

BEST MATCHES

BUTTERBEZEL

BREZELN VEGAN

MINI-MEHRKORN BRÖTCHEN

Schwarzwälder Schinken | Frischkäse | Cornichon
Grillgemüse | Hummus | Kresse

MANGO BOWL

Sweet Quinoa | Kokosjoghurt | geröstete Hanfsamen

QUINOA-AMARANT-MÜSLIRIEGEL

Haferflocken | Cranberry | Honig

WELCOME II

BREZEL MIT FRISCHKÄSE & SCHNITTLAUCH

BUTTERBREZEL VEGAN

MINI-MEHRKORN SEMMEL

Wacholderschinken | Frischkäse | Gurke
Camembert | Cornichon | Gurke

APPLE PIE OVERNIGHT OATS

Haferflocken | Ahornsirup | Buchweizen Granola

GEFÜLLTE MINI-BUTTERCROISSANTS

Schokolade | Konfitüre

KAFFEEPAUSE AM VORMITTAG I

BUTTERBEZEL

BREZELN VEGAN

MINI-STEINOFEN SEMMELN

Mailänder Salami | Gurke | Lollo Rosso
Grillgemüse | Hummus | Kresse

AUF DIE HAND

Saisonale Auswahl wie z.B. Äpfel | Pflaumen | Birnen | Bananen | Kirschen

KAFFEEPAUSE AM VORMITTAG II

MINI-CROISSANT

Spinat-Feta | Tomate-Mozzarella

MINI-LAUGENSTANGE

Wacholderschinken | Frischkäse | Gurke
Emmentaler | Frischkäse | Gurke

MUFFIN-LIEBE CLASSIC

Schokolade | Aprikose

HEALTHY

Raw Bite | Energy Balls | KitKat vegan

WELCOME & PAUSENSNACKS

KAFFEEPAUSE AM NACHMITTAG I

MINI-GUGELHUPF
Schokolade | Vanille

SÜSSE MINI-PLUNDER
Verschiedene Sorten

HEIMISCHE FRÜCHTE
Saisonales Obst | Beeren | Zitrusmarinade

KAFFEEPAUSE AM NACHMITTAG I

QUICHE VARIATIONEN
LORRAINE | Schalotten | Speck
GEMÜSE | Lauch | Champignon

ONLY YELLOW
Ananas | Mango | Orange

KLEINE KUCHENSCHNITTE
Apfel-Mandel-Kuchen | Kirschkuchen | Käsekuchen

KLASSIKER

BREZN

BREZN VEGAN

BUTTERBREZN

BUTTERBREZN VEGAN

BREZN MIT FRISCHKÄSE & SCHNITTLAUCH

MINI-CROISSANT
Schinken-Käse | Spinat-Feta | Tomate-Mozzarella

MINI-LAUGENCROISSANT MIT SESAM

MINI-BREZEL MIT KÄSE ÜBERBACKEN

QUICHE & CO.I

QUICHE VARIATIONEN
LORRAINE | Schalotten | Speck
GEMÜSE | Lauch | Champignons
SPINAT | Frischkäse | Parmesan
RATATOUILLE | provenzalische Gemüse | Basilikum

SALZKUCHEN
Schmand | Gemüse | Schnittlauch

ZWIEBELKUCHEN
Zwiebeln | Speck | Schmand

WELCOME & PAUSENSNACKS

RUNDE MINI- FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN
Crème Fraîche | Speck | Schnittlauch

VEGETARISCHER FLAMMKUCHEN
Feta | Oliven | Thymian

BELEGT & VITAL

MINI-MEHRKORNBAGEL
Räucherlachs | Meerrettich | Dill
Frischkäse | Gurke | Gartenkresse
Schwarzwälder Schinken | Frischkäse | Cornichon
Camembert | Cornichon | Gurke
Grillgemüse | Hummus | Kresse

MINI-LAUGENSTANGE
Wachholderschinken | Frischkäse | Gurke
Mailänder Salami | Gurke | Lollo Rosso
Räucherlachs | Meerrettich | Dill
Emmentaler | Gurke | Frischkäse
Camembert | Cornichon | Gurke
Grillgemüse | Hummus | Oliven

MINI-CIABATTA BRÖTCHEN
Wachholderschinken | Frischkäse | Gurke
Mailänder Salami | Gurke | Lollo Rosso
Räucherlachs | Meerrettich | Dill
Camembert | Cornichon | Gurke
Emmentaler | Gurke | Frischkäse
Grillgemüse | Hummus | Oliven

MINI-MEHRKORN BRÖTCHEN
Wachholderschinken | Frischkäse | Gurke
Mailänder Salami | Gurke | Lollo Rosso
Räucherlachs | Meerrettich | Dill
Camembert | Cornichon | Gurke
Emmentaler | Gurke | Frischkäse
Grillgemüse | Hummus | Oliven

MINI-WRAPS
Graved Lachs | Basilikumfrischkäse | Gurke | Kress
Roastbeef | Olive | getrocknete Tomaten
Serrano Schinken | Kräuterfrischkäse | Gurke | getrocknete Tomaten
Hähnchen | Frischkäse | Saure Gurken | Mango | Curry
Falafel | Hummus | getrocknete Tomaten | Gurke

WELCOME & PAUSENSNACKS

BELEGT & VITAL

MINI-LAUGENSTANGE

Wacholderschinken | Salatblatt | Gurke
Mailänder Salami | Gurke | Lollo Rosso
Emmentaler | Gurke | Frischkäse
Räucherlachs | Meerrettich | Dill
Camembert | Cornichon | Gurke
Grillgemüse | Hummus | Oliven

MINI-STEINOFEN BRÖTCHEN

Wacholderschinken | Salatblatt | Gurke
Mailänder Salami | Gurke | Lollo Rosso
Emmentaler | Gurke | Frischkäse
Räucherlachs | Meerrettich | Dill
Camembert | Cornichon | Gurke
Grillgemüse | Hummus | Oliven

MINI-MEHRKORNBRÖTCHEN

Wacholderschinken | Salatblatt | Gurke
Mailänder Salami | Gurke | Lollo Rosso
Emmentaler | Gurke | Frischkäse
Räucherlachs | Meerrettich | Dill
Camembert | Cornichon | Gurke
Grillgemüse | Hummus | Oliven

MINI-BAGEL

Wacholderschinken | Salatblatt | Tomate
Schwarzwälder Schinken | Frischkäse | Cornichons
Räucherlachs | Meerrettich | Dill
Grillgemüse | Hummus | Kresse

MINI-WRAPS

Graved Lachs | Basilikumfrischkäse | Gurke | Kresse
Roastbeef | Olive | Getrocknete Tomaten
Serrano Schinken | Kräuterfrischkäse | Gurke | Tomaten
Hähnchen | Frischkäse | Saure Gurken | Mango | Curry
Falafel | Hummus | Getrocknete Tomaten | Gurke

WELCOME & PAUSENSNACKS

CEREALIEN & CO.

BANANA BLUEBEERY BOWL

Sweet Quinoa | Banane | Blaubeeren | Granola | Honig

MANGO BOWL

Sweet Quinoa | Kokosjoghurt | Geröstete Hanfsamen

APPLE PIE OVERNIGHT OATS

Haferflocken | Ahornsirup | Buchweizen Granola

COCONUT CONNECTION

Haferflocken | Kokosjoghurt | Zitrusfrüchte | Cashewkerne

POWER-PISTAZIEN-RIEGEL

Honig | Müsli | Haselnuss

QUINOA-AMARANT-MÜSLIRIEGE

Haferflocken | Cranberry | Honig

ENERGY BALLS

Haselnuss | Salted Karamell | Himbeere | Chia

BRAINFOOD STATION

Verschiedene Trockenfrüchte & Nüsse werden in Glasbonbonieren präsentiert. Diese können in kleine Papiertüten abgefüllt & mitgenommen werden.

Apfelringe | Bananenchips | Aprikosen | Datteln | Cashewkerne
Walnüsse | Haselnüsse | Pekannüsse | Sultaninen | Cranberry

FRÜCHTE & BEEREN

HEIMISCHE FRÜCHTE

Saisonales Obst | Beeren | Zitrusmarinade

MERRY BERRIES

Himbeeren | Erdbeeren | Blaubeeren
Brombeeren oder Stachelbeeren

ONLY YELLOW

Ananas | Mango | Orange

AUF DIE HAND

Saisonale Auswahl wie z.B. Äpfel | Pflaumen | Birnen
Bananen | Kirschen

WELCOME & PAUSENSNACKS

SÜSSE SÜNDEN MINI-BUTTERCROISSANT CLASSIC
GEFÜLLTES MINI-BUTTERCROISSANT
Schokolade | Aprikose | Erdbeere | Vanille
SÜSSE MINI-PLUNDER
Verschiedene Sorten

**NASCHWERK
IN DER GLASBONBONIERE** CLASSIC
Celebrations | Mentos | Ritter Sport Minis | Ahoi Brause
Schokoladen Riesen | Haribo Roulette
KIDS
Gummibärchen | Choco Bons | Chuppa Chups
Brause Brocken | Maoam Joystixx
HEALTHY
Raw Bite | Dattel Konfekt | Nuss MIX | KitKat vegan
Protein Ball Cookie Dough

COFFEE BREAK KLEINE KUCHENSCHNITTE
Zwetschge-Butterstreusel | Apfel-Mandel-Kuchen
Mohn-Streusel | Kirschkuchen | Käsekuchen
MUFFIN-LIEBE CLASSIC
Schokolade | Himbeere | Aprikose | Vanille
MINI-GUGELHUPF
Schokolade | Vanille
MACARON GEMISCHT
Vanille | Pistazie | Kaffee | Schokolade | Zitrone | Himbeere
AMERICAN COOKIES
Chocolate Chunk | White Chip Macadamia Nut
OMAS HEFEZOPF
Mandeln | Rosinen
Natur dazu Butter & Marmelade

WELCOME & PAUSENSNACKS

VEGANES FRÜHSTÜCK

OFENFRISCHE KÖRNERBRÖTCHEN

Grillgemüse | Hummus | Kresse

Gelbe Linsencrème | Kirschtomaten | Zucchini

Rote Bete | geräucherter Tofu

MANGO BOWL

Sweet Quinoa | Kokosjoghurt | Geröstete Hanfsamen

COCONUT CONNECTION

Haferflocken | Kokosjoghurt | Zitrusfrüchte | Cashewkerne

SÜSSE PAUSE VEGAN

MUFFIN VEGAN

Verschiedene Sorten

SÜSSE PAUSE GLUTENFREI & VEGAN

GEFÜLLTES BUCHWEIZEN-TARTELETTE

Vegane Ganache | Himbeeren

GLUTENFREIES FRÜHSTÜCK

OFENFRISCHE GLUTENFREIE BRÖTCHEN

Frischkäse | Gurke | Gartenkresse

Schwarzwälder Schinken | Frischkäse | Cornichon

Camembert | Gurke | Tomate

Grillgemüse | Hummus | Kresse



R

LUNCH-BUFFET
SPEISENAUSZUG



LUNCH BUFFET

SPEISENAUSZUG

DAVOR

SALATSTATION | BLATTSALATE

Junge Blattsalate | Zuckerhut | Rauke

TOPPINGS

Karamellierte Kürbis-, Hanf- & Sonnenblumenkerne | Croutons
Gartenkresse | Marinierte Kirschtomaten | Bunte Paprika-Würfel

DRESSING

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

MARINIERTES OFENGEMÜSE

Kräutercrème | Senfsaat | Schalotten

GLASIERTE KALBFLEISCHKÜCHLE

grober Senf | Kartoffel-Gurkensalat | Schnittlauch

BRESAOLA VOM WEIDERIND

Saure Radieschen | Schnittlauchcrème

GERAUCHTE FORELLE

Meerrettich-Crème | Gartengurke | Senfsaat-Vinaigrette

AUF SALZ GEGARTE ROTE BETE

Sauerrahm | getrocknete Äpfel | Walnüsse

BROT & DIPS

BROTAUSWAHL

Sauerteig Baguette | Mini-Brotkonfekt

BUTTER & DIPS

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

GLUTENFREIES BROT

LUNCH BUFFET

SPEISENAUSZUG

HAUPTSPEISEN

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

ROSA GEBRATENER KALBSTAFELSPITZ 58°C
Bunte Rüben | Kerbel-Kartoffeln | Apfel-Meerrettich-Sauce

RINDERROULADEN
Bunte Rüben | Kräuter-Schupfnudeln | Dijon Senf-Jus

RAGOUT VOM RIND
Steinchampignons | Kartoffel-Röstzwiebelpüree
Gartenkräuter-Gremolata

GEGRILLTE MAISPOULARDENBRUST
Ofengemüse | Petersilienpolenta | Zitronen-Kräuteröl

FILET VOM FLUSSZANDER
Meerrettich | Rote Bete-Risotto | Kapern

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET
Zucchini | Lauch-Graupen | Weißer Pfefferschaum

KÄSEKNÖPFLE
Bergkäse | Schmelzzwiebeln | Schnittlauch

SCHUPFNUDELPFANNE
Keltenhofer Babyspinat | Gartengemüse | frische Kräuter

GERÖSTETES FILDERRAUT
Schwarzwald-Miso | Alblinsen | Wurzelgemüse-Jus

SO HAPPY TOGETHER

GRIES & SCHATTENMORELLE
Tonkabohne | Kirsche | Mandel

BIRNEN SCHNITTE
Schokolade | Williamsbirne | Karamell

SALAT VON HEIMISCHEN FRÜCHTEN
Zitrusmarinade | Beeren | Minze

TARTE VOM BOSKOP APFEL
Haselnuss | Vanille | Schokoladenminze

BEEREN DER SAISON
Mojito Sud | Beerenmarinade



GRAB & CO.
SPEISENAUSZUG



GRAB & GO

KALTE SPEISEN

WRAPS & BOWLS

CAESAR CHICKEN WRAP

Römersalat | Parmesancreme | gegrilltes Maishähnchen

VEGAN WRAP

Hummus | Soja-Hack | Gurke | Kopfsalat | Tomate

SALMON WRAP

Graved Lachs | Limetten-Misocreme | Eisbergsalat | Gartengurke

SALMON BOWL

Marinierter Ikarimi-Lachs | Apfel | Gurke | Röstbrot

CAESAR BOWL CLASSIC

Römischer Salat | Parmesandressing | Bacon | Paprika

CAESAR BOWL HEIMATLIEBE

Römischer Salat | Streifen vom hällischen Schinken | Kracherle

SCHWABEN BOWL

Salat von Maultaschen | Radieschen | Schnittlauch | Meerrettich

SPANISH POTATO SALAD

Chorizo | Paprika | Olivenöl | Rucola

HEALTHY BOWLS SWEET

BANANA BLUEBERRY BOWL

Sweet Quinoa | Banane | Blaubeeren | Granola | Honig

MANGO BOWL

Sweet Quinoa | Kokosjoghurt | geröstete Hanfsamen

APPLE PIE OVERNIGHT OATS

Haferflocken | Ahornsirup | Buchweizen Granola

COCONUT CONNECTION

Haferflocken | Kokosjoghurt | Zitrusfrüchte | Cashewkerne

GRAB & GO

KALTE SPEISEN

SANDWICHES SALTY

WALDPILZ

Frischkäse | Schwarzwald Miso | Petersilie

LACHSFORELLE

Crème Fraîche | Gartengurke | Dill

SCHWÄBISCH HÄLLISCHES LANDSCHWEIN

Coppa | Hummus | Gruyère

PASTRAMI

Filderkraut | saure Gurke | Dijonnaise

CAESAR CHICKEN

Hähnchenbrust | Parmesancreme | bunte Tomaten

ROASTED PUMPKIN

Hokkaido Kürbis | Cheddar | Rauke

GRILLGEMÜSE

Hummus | Kresse

SANDWICHES SWEET

ZIEGENFRISCHKÄSE

Birne | Waldhonig | Walnuss

CAMEMBERT

Zwetschge | Thymian | Haselnusskaramell

GRAB & GO

WARME SPEISEN

CURRYWURST TO GO

DELUXE CURRYWURST

Oberländer Balls | Currysauce | Currys vom Alten Gewürzamt

DAZU

Casalino Baguette

DELUXE CURRYWURST GEFLÜGEL

Geflügel Oberländer | Currysauce | Currys vom Alten Gewürzamt

DAZU

Casalino Baguette

CURRYWURST VEGAN

Beyond Sausages | Rauschenberger Currysauce | Currys vom Alten Gewürzamt

DAZU

Casalino Baguette

HEIMATLIEBE

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE

Bergkäse | Röstzwiebeln | Schnittlauch

HANDGEMACHTE FLEISCHKÜCHLE

Kartoffelpüree | Lembergerjus

GERÖSTETE KNÖDEL & PILZRAHM

Waldpilze | Nussbutter | Petersilie

MAULTASCHE & RÖSTZWIEBELN

Kartoffel-Gurkensalat | Bratenjus | Schnittlauch

SCHNITZELWECK

Knuspriges Putenschnitzel | Grüne Sauce | Saure Gurken

FLEISCHKÄSE WECK

Grober Senf | Geschmelzte Zwiebel | Saure Gurke

ZUKUNFT

GELBES GEMÜSECURRY "THAI STYLE"

Zitronengras | Ingwer | Duftreis

GERÖSTETE AUBERGINE

Cashewkerne | Korianderreis | Tomaten-Kokos-Sauce

CREMIGE WALDPILZE

Kräuter-Knödel | Petersilie | Panko

ORECCHIETTE

Waldpilze | Mangold | Wildkräuter

GRAB & GO

WARME SPEISEN

PASTA LA VISTA

RAVIOLI BLATTSPINAT

Babypinac | Zwergtomaten | Geröstete Haselnüsse
Bergkäsesauce

RAVIOLI MIT GEGRILLTEM GEMÜSE

Rucola | Salbei | Kapern | Tomaten-Oliven-Sugo

RUMMO PENNE RIGATE MIT MANGOLD UND FETA

Walnuss | Chili | Basilikum | Limonensauce

RUMMO PENNE RIGATE MIT WALNUS UND FEIGE

Gorgonzola Dulce-Sauce | Amalfi-Zitrone | Baby-Feldsalat

RUMMO ORECCHIETTE

Artischocken | Getrocknete Tomaten | Olivensugo

MEZZI RIGATONI

Salsiccia | Aubergine | Basilikum

SUSHI-STATION

VERSCHIEDENE SUSHI, MAKI & NIGIRI

Ikarimi Lachs | Yellow Fin Tuna | Gurke | Avocado | Mango | Rettich

DAZU

Wasabi | rosa Ingwer | Japanische & Chinesische Sojasauce



R
LIVE COOKING
STATIONEN



AUSZUG UNSEREN FOOD STATIONS FRÜHSTÜCK | SNACKS

CREMIGES ODER GEBRATENES LANDEI

LIVE | Der Frühstücksklassiker: frisches, cremiges Rührei in Freiland-Qualität. Unser Koch bereitet die Eierspeisen mit den Wunschzutaten des Gastes zu, dazu wird kross gebackene Brioche gereicht. Außerdem bieten wir ein mit knusprigem Bacon gebratenes Bio Landei an, welches mit Schnittlauch verfeinert wird.

CREMIGES BIO LANDEI

Krosses Brioche | Strauchtomaten | Steinchampignons
Schinken | Frühlingslauch

ODER

GEBRATENES BIO LANDEI

Krosses Brioche | Strauchtomaten | Steinchampignons
Schinken | Frühlingslauch

PANCAKES

LIVE | Mehl, Butter, Eier sind die Grundzutaten für den amerikanischen Klassiker. Der Gast wählt zwischen einem klassischem Pancake-Teig oder einem Chocolate-Pancake-Teig. Die Pancakes werden vor Ort frisch gebacken, die Toppings stehen appetitlich präsentiert an der Food Station bereit, der Gast ist eingeladen die Pancakes nach seinem Geschmack zu verfeinern

PANCAKE CLASSIC

CHOCOLATE-PANCAKE

TOPPINGS

Ahornsirup | Schokoladensauce | Salzkaramell | Sauerkirschen
Mango-Passionsfrucht Salat | saisonale Beeren
Geröstete Bio-Kokosraspeln | Oreo Cookie Crunch
Bunte Zuckerstreusel | Mini-Brezeln Schokoladen-Knallbrause
Mini-Marshmallow | karamellisierte Nüsse

AUSZUG UNSEREN FOOD STATIONS FRÜHSTÜCK | SNACKS

BREAKFAST BOWLS

LIVE | Breakfast Bowls sind ganz im Trend, was wohl daran liegt, dass sie nicht nur außerordentlich gut aussehen und schmecken, sondern auch voller Superfoods stecken. Unsere Bowls werden in der gewünschten Anzahl vorbereitet und frisch serviert.

BANANA BLUEBEERY BOWL

Sweet Quinoa | Banane | Blaubeeren | Granola | Honig

MANGO BOWL

Sweet Quinoa | Kokosjoghurt | geröstete Hanfsamen

APPLE PIE OVERNIGHT OATS

Haferflocken | Ahornsirup | Buchweizen Granola

COCONUT CONNECTION

Haferflocken | Kokosjoghurt | Zitrusfrüchte | Cashewkerne

BREZEL'ICIOUS

LIVE | Do it yourself. Gönnen Sie sich eine Brezel und entdecken Sie die Möglichkeiten der Geschmacksvariationen mit unseren verlockenden Aufstrichen!

BREZELN

Käsebrezeln | Vitalbrezel | Laugenbrezel

AUFSTRICHE

Butter | Vegane Butter | Schnittlauch-Frischkäse

Speck-Frischkäse | Brunnenkresse-Frischkäse

A TASTE OF PARIS: CROISSANT BUFFET

LIVE | Willkommen zu unserem Croissant-Buffer, wo süße und herzhaft Genüsse auf Sie warten! Unsere Auswahl umfasst eine Vielfalt an süßen Croissants, gefüllt mit cremigen Füllungen von Schokolade bis hin zu Früchten. Für die Liebhaber herzhafter Leckerbissen bieten wir Croissants, die mit delikaten Belägen wie Schinken, Käse und frischen Kräutern verfeinert sind.

SÜSSE MINICROISSANT

Schokolade | Mandel | Aprikose

MINI CROISSANT

Schinken | Käse

MINI CROISSANT

Tomate | Mozzarella

AUSZUG UNSEREN FOOD STATIONS FRÜHSTÜCK | SNACKS

HEALTHY YOGURT **LIVE** | Vielfältige Auswahl an köstlichen Joghurtsorten, frischen Toppings und kreativen Kombinationen.

AUSWAHL VERSCHIEDENER JOGHURTS

Natur | Griechisch | Vanille | Vegan

FRUITY TOPPING

Heidelbeeren | Erdbeeren | Mango

BALLASTSTOFFE & OMEGA -3-FETTSÄUREN

Leinsamen | Kürbiskerne | Chia

SÜSSE VERFÜHRUNG

Honig | Ahornsirup | Agavendicksaft

MÜSLI MIX

Knusper Müsli | Granola

CHOCOLATE LOVE

Knusper Müsli | Granola

HEALTHY EXTRAS

Kokoschips | Cranberries | Gojibeeren

AUSZUG UNSEREN FOOD STATIONS APERITIF

APERITIVO BUFFET **LIVE** | Genießen Sie eine exquisite Auswahl an Aperitifs in unserer charmanten Aperitif Bar. Tauchen Sie ein in ein kulinarisches Erlebnis mit einer Vielfalt von frisch gebackenem Brot, delikatem Schinken, köstlichen Aufstrichen sowie einer handverlesenen Auswahl an Wurst- und Käsespezialitäten. Entdecken Sie die Aromen und Texturen, während Sie sich in entspannter Atmosphäre verwöhnen lassen.

BROTAUSWAHL

Schwäbische Urkruste | Walnuss-Baguette
Sauerteig Ciabatta | Bio-Buchkeimling (glutenfrei)

AUFSTRICHE

Radieschen-Frischkäse | Kürbis-Hummus | Blütenfrischkäse

WURSTSPEZIALITÄTEN

Bauernschinken | Coppa | Schwarzwälder Schinken
Allgäuer Bergluftschinken

ITALIENISCHE SALAMI

Salami Abruzzese | Salame Chianino IGP | Spianata Calabrese

KÄSEAUWAHL

Allgäuer Bergkäse | Heumilchkäse | Bio Käse

MARINIERTE RÜBEN AUS DEM OFEN

Sauerrahm | Senfsaat | Schalotten

GEGRILLTES SOMMERGEMÜSE

Streuobstwiesenessig | Basilikum | Belper Knolle

MARINIRTER MOZZARELLA

Rauke | Honigmelone | Minze

AUSZUG UNSEREN FOOD STATIONS HEIMATLIEBE | WARMES SPEISEN

KARTOFFEL AUF DEM PLATTENSPIELER

LIVE | Ofenkartoffeln besonders in Szene gesetzt: der Gast wählt Ofenkartoffel, Crème und Topping, anschließend wird die Kartoffel auf einem Teller angerichtet, der auf einem sich drehenden Plattenspieler steht. Durch die Drehung entsteht ein ganz besonderer Look.

OFENKARTOFFEL | OFEN-SÜSSKARTOFFEL

DAZU

Kräuterschmand | Guacamole | serre
Sauce Vierge (Tomaten-Schalotten-Vinaigrette)

TOPPINGS

Geriebener Cheddar-Käse | Serrano-Schinken | Knuspriger Bacon
Marinierte Nordseekrabben | Geräucherter Lachs
Kalamata Oliven | Steinchampignons | Frühlingslauch

MAULTASCHEN STRASSE

LIVE | Die Maultaschen werden vor den Augen der Gäste frisch gerollt, geschnitten und in heißem Wasser gegart. ‚Verstecken‘, wie es die Legende zum Ursprung der Maultasche sagt, müssen sich unsere Füllungen dabei nicht.

FÜLLUNG

Kalbfleisch | Gartenkräuter | Schalotten
Buntes Feldgemüse | Wildkräuter
Lachs | Dill | Frischkäse

DAZU

Schwäbischer Kartoffelsalat | Kartoffel-Gurkensalat
Geschmelzte Zwiebeln | Bratensauce

ROSTBRATEN

LIVE | Der zart rosa gebratene Rostbraten vom Weiderind wird an der Station live tranchiert und neben den Beilagen mit der klassischen Bratensauce und reichlich Röstzwiebeln angerichtet.

ZWIEBEL ROSTBRATEN AM STÜCK

DAZU

Speck-Bohnen | Butter-Spätzle | schwäbischer Kartoffelsalat
Bratenjus | Röst- & Schmelzzwiebeln

AUSZUG UNSEREN FOOD STATIONS SÜSSE SPEISEN | DESSERT

LA CRÊPERIE LIVE | Die hauchdünnen Crêpes bieten wir an mit originellen Toppings, zum Beispiel mit gerösteten Nüssen oder Zimt & Zucker mit Salted Caramel Sauce oder Nuss-Nougatcrème. Die Crêpes werden von unserem Koch auf der heißen Platte ausgebacken und nach Wunsch des Gastes angerichtet.

TOPPINGS

Ahornsirup | Schokoladensauce | Salzkaramell
Sauerkirschen | Mango-Passionsfrucht Salat | saisonale Beeren
Geröstete Bio-Kokosraspeln | Oreo Cookie Crunch | Bunte Zuckerstreusel | Mini-Brezeln Schokoladen-Knallbrause
Mini-Marshmallow | karamellisierte Nüsse

CE CREAM PARLOR LIVE | Rauschenberger's Ice Cream Parlor setzt Kreativität und Geschmack keine Grenzen. Die Eiscrème wird mit einer Fülle an Chunks, Cookies, Früchten und Saucen in der Eiswaffel oder im Becher von unserem Koch zu einem üppigen Eisbecher verwandelt – natürlich ganz nach Geschmack des Gastes.

VERSCHIEDENE WAFFELN UND BECHER

Knusprig bunte Eiswaffeln mit Schokoladenglasur & verschiedenem Dekor | Glutenfreie-Hörnchen (nur auf Anfrage) | essbare Eisbecher

ICE CREAM

Erdbeere | Vanille | Amarena | Cookies & Cream
Schokolade | Pistazie | Himbeer Sorbet | Zitronen Sorbet

TOPPINGS

Oreo Cookie Crunch | Mini-Smarties | Pistazien
Karamalisierte Pecannüsse | Mini-Marshmallow
Bunte Zuckerstreusel | Schokoladen-Knallbrause
Mangoragout | Heidelbeeren | Himbeeren
Schokoladensauce | Salty Caramel | Schlagsahne



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**