



Rauschenberger.
EVENTCATERING

KOSTENÜBERSICHT

FÜR IHRE ABENDVERANSTALTUNG



ABENDVERANSTALTUNG

DIE KOSTENÜBERSICHT FÜR IHRE ABENDVERANSTALTUNG

Für eine Abendveranstaltung (ca. 4 –6 Stunden) inkl. Full-Service kalkulieren wir mit ca. 145 - 155 € 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 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.



IHRE ANSPRECH- -PARTNER

Für noch offene Fragen in Bezug auf das Catering und die Eventplanung stehen wir Ihnen mit Freude beratend unter der angegebenen Telefonnummer und E-Mail Kontaktdaten zur Verfügung.



Nadine Bayer
**Stellv. Leitung Event- &
Projektmanagement Catering**

Tel. 0711 / 55 340-160
nb@rauschenberger-catering.de



Alexander Tann
**Key Account Director
Head of Hospitality**

Tel. 0711 / 55 340-153
at@rauschenberger-catering.de

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.





DR
GETRÄNKE-
PAUSCHALEN



GETRÄNKEPAUSCHALEN

GETRÄNKEPAUSCHALE „APERITIF“ 5,90 €
mit Sekt, Bier und alkoholfreien Getränken
Nach dem Empfang werden Aperitifgetränke nach Verbrauch berechnet.
(bei einer Veranstaltungsdauer von 1 Stunde)

GETRÄNKEPAUSCHALE „PREMIUM“ 14,90 €
mit alkoholfreien Getränken, Bier und Wein 0,75 l
(bei einer Veranstaltungsdauer von 5 Stunden)

GETRÄNKEPAUSCHALE „PREMIUM PLUS“ 16,90 €
mit alkoholfreien Getränken, Kaffeespezialitäten, Bier
und Wein 0,75 l
(bei einer Veranstaltungsdauer von 5 Stunden)

GETRÄNKEPAUSCHALE „COCKTAILS & LONGDRINKS“ 9,90 €
mit Cocktails und Longdrinks ab 22 Uhr
(bei einer Veranstaltungsdauer von 4 Stunden)

Preise zzgl. MwSt.



R
FINGER FOOD
OPTIONAL



FINGER FOOD

OPTIONAL

- 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
- GEBACKENE QUICHE GEMÜSE
Kerbelcrème | Zwergtomate
- TATAR VON GERÄUCHERTER FORELLE
Röstbrot | Schmand | Saure Gurke
- GRAVED LACHS-LOLLY
Gartenkräuter | Honig | Sauerrahm

- ALLTIME FAVORITES** BLACK AVOCADO 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



D
DINNER
BUFFET
SPEISENAUSZUG



DINNER BUFFET

SPEISENAUSZUG

- DAVOR** SALATSTATION | BLATTSALATE
Junge Blattsalate | Feldsalat | Rauke
- TOPPINGS
karamellierte Kürbis-, Hanf- & Sonnenblumenkerne | Croutons
Gartenkresse | marinierte Kirschtomaten | 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 | Schnittlauchvinaigrette
- MARINIERTES OFENGEMÜSE
Sauerrahm | Senfsaat | Schalotten
- SALAT VOM FREILANDHUHN
Kartoffelcrème | Feldsalat | Tomaten
- ROSA GEBRATENES ROASTBEEF
Kräuterschmand | Cornichon-Vinaigrette | Kapern
- BROT & DIPS** BROTAUSWAHL
Casalino Baguette | Urkrustenbrot | Korntaler Bauernbrot | Brotkonfekt
- BUTTER & DIPS
Schnittlauchbutter | Salzbutter | Senf-Frischkäse
Radieschen-Frischkäse | Meerrettich-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 LACHS FORELLE

Senf-Gemüse | Cremige Perlgrauen | Baby-Spinat

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

Bisquit | Johannisbeere | Mandel-Karamell

SAUERRAHM TARTELETTE

Weißer Schokolade | Himbeere | Crisp

BIRNEN SCHNITTE

Dunkle Schokolade | Williams Birne | Karamell



D
DINNER
MENÜ
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

HAUPTSPEISE BIO MAISHÄHNCHEN
Bunte Rüben Creme & Gemüse | gratinierte Kartoffeln | Rotweinsauce

**ALTERNATIV VEGANE
HAUPTSPEISE** GERÖSTETE NUDELPERLEN
Waldpilze | Mangold | Wildkräuter

DANACH SCHNITTE VON DER MILCHSCHOKOLADE
Haselnuss | Aprikose | Mandel Crumble



BBQ

SPEISENAUSZUG

- DAVOR** SALATSTATION | BLATTSALATE
Junge Blattsalate | Feldsalat | Rauke
- TOPPINGS
karamellierte Kürbis-, Hanf- & Sonnenblumenkerne | Croutons
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
- CARPACCIO DI POLPO
Limonen-Vinaigrette | Fenchel | Rucola
- VERDURA ALLA GRIGLIA
Zucchini | Paprika | Champignons | Oliven | Cipolle Borettane
- FUSSILI & CHORIZO
Artischocken | rote Paprika | Wildbasilikum
- VITELLO TONNATO
Thunfisch-Crème | gebackene Kapern | Zitrone
- KICHERERBSEN-TABOULEH
Hummus | Kirschtomaten | Minze
- GREEK QUINOA
Gurke | Paprika | Feta-Crumble
- CAESAR SALAD
Romanasalat | Parmesan-Dressing | Croutons
- MILCHMOZZARELLA
Bunte Tomaten | Wildbasilikum | Balsamico-Kaviar
- FATTOUSH MIT GRANATAPFEL
Bunte Tomaten | Minze | Sumach

- BROT & DIPS** BROTAUSWAHL
Casalino Baguette | Urkrustenbrot | Korntaler Bauernbrot | Brotkonfekt
- BUTTER & DIPS
Schnittlauchbutter | Salzbutter | Senf-Frischkäse
Radieschen-Frischkäse | Meerrettich-Frischkäse
Tomaten-Salsa | Guacamole

BBQ

SPEISENAUSZUG

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

GEGRILLTER PULPO
Piment de Espelette | Zitrone | Paprikasalsa

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

LACHS-GEMÜSE-SPIESS
Gremolata | Dill

GARNELEN AM SPIESS
Chili-Limonenöl

SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN
Getrocknete Tomaten | Oliven | Basilikum

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

Haloumi | Zitrone | Petersilienöl

HOKKAIDO-KÜRBIS-SPALTEN

Honig | Ingwer | Miso

MAC'N CHEESE

Makkaroni | Cheddar | Chili

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 | Mandel-Karamell

ROTE BEEREN GRÜTZE

Tapioka | Beeren | Süßkirsche

MOJITO VON DER APRIKOSE

Makkaroni | Cheddar | Chil



R
STREETFOOD
OPTIONAL



STREETFOOD OPTIONAL

LIVE | BURGER

THE ORIGINAL

Sesam Bun | Zwiebelkompott | saure Gurke | Cheddar-Käse
Tomaten

THE PLANT BASED ORIGINAL

Sesam Bun | Zwiebelkompott | saure Gurke | Cheddar-Käse |
Tomaten

BACON MAULTASCHENBURGER

Rote Zwiebel | Speck | BBQ- Sauce | saure Gurke

VEGI MAULTASCHENBURGER

Rote Zwiebel | Veganer "Speck" | BBQ- Sauce | saure Gurke

LIVE | WE ♥ HOT DOGS

THE CLASSIC

Pickles | Röstzwiebeln | Senf | Ketchup

THE PLANT BASED

Beyond Sausage | Pickles | Röstzwiebeln | Senf | Ketchup

DRUNKEN DOG

Whiskey BBQ Sauce | gerauchte Wurst | Röstzwiebeln | Coleslaw
Saure Gurke

TEXAS CHILI DOG

Debreziner | Chili con Carne | Avocado | Cheddar

BOEREWORS ROLL

Bauernbratwurst | Schmorzwiebeln | Chakalaka

VEGGI DOG

Bundmöhre | Koriander | Mango | Thai-Currycrème

LIVE | WRAP 'N' ROLL

CAESAR CHICKEN WRAP

Römersalat | Parmesancreme | gegrilltes Maishähnchen

VEGAN WRAP

Hummus | Soja-Hack | Gurke | Kopfsalat | Tomate

SALMON WRAP

Graved Lachs | Limetten-Misocrème | Eisbergsalat | Gartengurke

STREETFOOD OPTIONAL

LIVE | TEXAS CHILI BOWL

CHILI CON CARNE | CHILI SIN CARNE

DAZU

Sauerteigbaguette | Langkornreis

SAUCE

Sour Cream | Guacamole

TOPPINGS

Cheddar | Nachos | junger Lauch | Koriander | Jalapenos | Limette

ASIEN

TUNA BOWL

Avocado | Ingwer | Koriander | Sesam | Reismudeln

SALMON BOWL

Sushireis | Gurke | Miso | Wakame

PLANT BASED BUDDHA BOWL

Kichererbse | Räuchertofu | Tahin | Glasnudeln

VIETNAM CHICKEN BÁNH

Hähnchenbrust | Karotte | Koriander | Sojasprossen | Ingwer

MOUNTAIN BEEF BÁNH

Roastbeef | Zuckerschoten | Shiitake | Paprika | Teriyakisauce

BLACK BÁNH

Palmherzen | rote Zwiebeln | Chinakohl | Mungobohnen | Sweet Chili

FLAMMKUCHEN

Klassischer Flammkuchen auf typischen Holzbrettern ausgegeben.

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

Crème Fraîche | Speck | Schnittlauch

FLAMMKUCHEN MIT CHAMPIGNONS

Ziegenkäse | Thymian | Honig

FLAMMKUCHEN MIT APFEL

Zimt | Schmand



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

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

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 | Weintrauben | 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



Rauschenberger.
EVENTCATERING

Rauschenberger Eventcatering
Schaflandstraße 6, 70736 Fellbach
Tel. 0711 / 553 40-555
Fax 0711 / 553 40-300
info@rauschenberger-catering.de
www.rauschenberger-catering.de

**GREAT
MOMENTS
EXCELLENCE**

