



Rauschenberger.
EVENTCATERING

KOSTENÜBERSICHT

FÜR IHRE TAGES- UND ABENDVERANSTALTUNG



TAGES- UND ABEND- VERANSTALTUNG

DIE KOSTENÜBERSICHT FÜR IHRE TAGES- UND ABENDVERANSTALTUNG

Für eine Tages- und Abendveranstaltung (ca. 10 –14 Stunden) inkl. Full-Service kalkulieren wir mit ca. 215 – 225 € pro Person zzgl. Mwst.

In dem oben aufgeführten Preis sind folgende Positionen enthalten:

Tagesveranstaltung:

1. Welcomesnacks
2. Lunchbuffet
3. Pausensnacks

Abendveranstaltung:

4. Dinnerbuffet | Menü | BBQ

Allgemein:

7. Mitarbeiter (Köche & Servicekräfte)
8. Auf- und Abbau der Veranstaltung sowie An- und Abfahrt
9. 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.



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.



Peren Dizdar
Key Account Managerin

Tel. 0711 / 55 340-158
pd@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 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.





R
GETRÄNKE-
PAUSCHALEN



GETRÄNKEPAUSCHALEN

GETRÄNKEPAUSCHALE „ALKOHOLFREI & KAFFEE“ 16,90 €
mit alkoholfreien Getränken und Kaffeespezialitäten
(bei einer Veranstaltungsdauer von 8 Stunde)

GETRÄNKEPAUSCHALE „ALKOHOLFREI & KAFFEE“ 19,90 €
mit eingedeckten Tagungsgetränken, alkoholfreien
Getränken und Kaffeespezialitäten
(bei einer Veranstaltungsdauer von 8 Stunden)

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)

Preise zzgl. MwSt.



WELCOME &
PAUSEN-
SNACKS



WELCOME & PAUSENSNACKS

KLASSIKER BREZELN
BUTTERBREZELN
MINI-SCHINKEN-KÄSE-CROISSANT
MINI-LAUGENCROISSANT
MINI-BREZELN MIT KÄSE ÜBERBACKEN

QUICHE & CO. QUICHE VARIATIONEN KLASSISCH
Gemüse | Lorraine

BELEGT & VITAL

KLEINE VOLLKORNBROTE
Frischkäse | Radieschen | Kresse
Tomatenfrischkäse | Pinienkerne | Rauke
Basilikumfrischkäse | Tomate | Kresse

MINI-SESAM- & MEHRKORNBAGEL
Räucherlachs | Meerrettich | Dill
Serranoschinken | Tomate | Rauke
Frischkäse | Gurke | Kresse

BELEGTE MINI-LAUGENSTANGE
Wacholderschinken | Salatblatt | Gurke
Mailänder Salami | Salatblatt | Gurke
Heumilchkäse | Salatblatt | Gurke

HALBE ODER GANZE BELEGTE BRÖTCHEN
Wacholderschinken | Salatblatt | Gurke
Mailänder Salami | Salatblatt | Gurke
Rohmilchkäse | Salatblatt | Gurke

MINI-CIABATTA BRÖTCHEN
Tomatenfrischkäse | Rauke | Kirschtomaten
Serrano Schinken | Rauke | Kirschtomaten

WELCOME & PAUSENSNACKS

MOLKEREI & CO.

FRUCHTJOGHURT MANGO

Passionsfruchtcrisp | Kokosflocken | Minze

OVERNIGHT OATS (LAKTOSEFREI)

Getrocknete Trauben | Mandelmilch | Aprikose

BIRCHERMÜSLI CLASSIC

Haferflocken | Bio-Joghurt | Apfel

MUSCLE POWER

Magerquark | Dinkel & Hanf | Beeren

QUINOA-AMARANT-MÜSLIRIEGEL

Haferflocken | Cranberry | Honig

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 | GETROCKNETE CRANBERRYS

SÜSSE SÜNDEN

SÜSSE MINI-PLUNDER

Verschiedene Sorten

GLASBONBIEREN GEFÜLLT MIT:

Schokolade wie z.B. Twix | Bounty | Snickers | Mars | Gummibären
Mentos

MINI-BLECHKUCHEN 5x5cm

Obstkuchen | Apfelrahmkuchen | Käsekuchen | je nach Saison

MUFFIN

Heidelbeere

MINI-GUGELHUPF

Verschiedene Variationen

GROSSE COOKIES IN BONBONIEREN

Schokolade | Nuss

MINI-BUTTERMILCHBÄLLCHEN

FRÜCHTE & BEEREN

FRUIT SALAD

Aprikosensud | Wildbasilikum

ONLY YELLOW

Ananas | Mango | Orange

HANDOBST

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



LUNCH
BUFFET
PASTA
SPEISENAUSZUG



LUNCH BUFFET PASTA SPEISENAUSZUG

DAVOR AUS GARTEN, FELD, & BEET
Verschiedene Pflücksalate | Rucola | Lollo bionda
TOPPINGS: Croûtons | Oliven schwarz & grün
DRESSINGS: Balsamico-Dressing hell & dunkel
SPARGEL-RÖSTBROT-SALAT
Paprika | Tomaten | Basilikum | Oliven | rote Zwiebeln
MILCHMOZZARELLA
Strauchtomaten | Wildbasilikum | Balsamico-Kaviar
RINDERCARPACCIO
Rauke | Pinienkerne | halbgetrocknete Cocktailtomaten
Parmesan
CAESAR SALAD ORIGINAL
Romanasalat | Parmesan-Dressing | Speckchip
ZUCCHINI CARPACCIO
Ziegenkäse | Limettendressing

BROT & DIPS BAGUETTE
Olive & Thymian | Tomate | Natur
CIABATTA
Pesto | Salzbutter

HAUPTSPEISEN
(Bitte wählen Sie Ihre zwei Favoriten aus.)
GNOCCHI
Rucola | Datteltomaten | Pecorino | Pesto Rosso
ORECCHIETTE
Ratatouille | schwarze Oliven | Tomatensugo | Thymian
RIGATONI CARBONARA
Zwiebel | Sahne | gerauchter Speck | Bio-Ei | Petersilie
PENNE BOLOGNESE
Beef | Parmesan | Tomatensugo
LINGUINE
Salbei | geräucherter Lachs | leichte Parmesannage
Zuckerschoten
PAPPARDELLE
Grüner Spargel | Oliven | Garnelen | Zitronensauce
RISONI
Ikarimi Lachs | Babypinats | Safranvelouté

LUNCH BUFFET PASTA

SPEISENAUSZUG

DANACH PANNA COTTA
Aprikosenmark | Minze

SCHOKOLADEN-TARTELETTE
Himbeere | Honigkresse

VANILLE-ROSMARINCREME
Zitruskompott | Mandel

FRÜCHTE & BEEREN
Minzsud | Kokosflocken



R
LUNCH
BUFFET
SPEISENAUSZUG



LUNCH BUFFET

SPEISENAUSZUG

DAVOR AUS GARTEN, FELD & BEET
Verschiedene Pflücksalate | Romana | Rucola
TOPPINGS: Croutons | Oliven | geröstete Kerne
DRESSINGS: Joghurt-Dressing | Balsamico-Vinaigrette
ANTI PASTI MAL ANDERS
Auberginenmousse | Gemüsetatar | Zucchini | Parmesan
GNOCCHI & CHORIZO
Artischocken | rote Paprika | Wildbasilikum
VITELLO TONNATO
Thunfisch-Limonen-Crème | gerauchter Thunfisch | Olivenerde
MILCHMOZZARELLA
Strauchtomaten | Balsamico-Kaviar | Wildbasilikum

BROT & DIPS BAGUETTE
Olive & Thymian | Tomate
KASTENBROT
Roggen | Vollkorn | Dinkel
MINI-BRÖTCHEN
Sesam | Mohn
DAZU
Oliventapenade | Tomaten-Salsa

HAUPTSPEISEN SALTIMBOCCA VOM WIESENKALB
(Bitte wählen Sie je ein Fleisch-, ein Fisch- und ein vegetarisches Gericht aus) Gemüse Provencale | Rosmarinkartoffeln | Rotweinsauce
PERLUHNBURST GEGRILLT
Ratatouille | Parmesan-Polenta | Barolojus
MEDAILLONS VOM WEIDERIND
Grüner Spargel | Safran-Risoni | Thymianjus
IKARIMI LACHS
Kartoffelpüree | Babyspinat | Limonenage
ROTBARBENFILET
Paprika-Cassoulet | geröstete Kartoffeln | Basilikum
GNOCCHI
Datteltomaten | Rauke | Tomaten-Oliven-Sugo | Grana Padano
ORRECCHIETTE
Artischocken | Erbsen | Zitronen-Sauce
VEGAN & CARBS - LASAGNE
Zucchini | Paprika | Aubergine | Tomate | Kartoffel | Quinoa | Ur-Dinkel

LUNCH BUFFET

SPEISENAUSZUG

DANACH PANNA COTTA
Aprikosenmark | Minze

SCHOKOLADEN-TARTELETTE
Himbeere | Honigkresse

VANILLE-ROSMARINCREME
Zitruskompott | Mandel

FRÜCHTE & BEEREN
Minzsud | Kokosflocken



R.
BBQ
SPEISENAUSZUG



BBQ

SPEISENAUSZUG

DAVOR AUS GARTEN, FELD & BEET
Romana | Radicchio | Eisberg | Rucola
TOPPINGS: Quinoa gepoppt | Brombeere | Himbeere | Haselnüsse
DRESSINGS: Himbeer-Dressing | Limetten-Dressing
Balsamico-Vinaigrette

CARPACCIO VOM LACHS
Limonen-Dressing | Yuzu-Mayo | Orange | Kirschtomaten | Rucola

FUSSILI & BASILIKUM
Pesto | getrocknete Tomaten | Oliven

ROASTBEEF GEPFEFFERT
Erdapfel | Röstzwiebelcrème | Kerbe

LINSEN & GURKE
Rosa Pfeffer | Limone | Pinienkerne

GALIA MELONE-SERRANO TATAR
Radieschen | Olivenöl-Kaviar | Basilikum

KICHERERBSEN-TABOULEH
Minze | konfierte Cocktailtomaten | Sumakzwiebeln

KALTE SUPPE GREEN-CUCUMBER-GAZPACHO IM CRUSHED EIS
Gurke | Avocado | Buttermilch

**AUS DEM ORIGINAL
BBQ-SMOKER** LACHSSEITE & U.S.-FLANKSTEAKS
Salz- & Pfefferbar | Kräuterbutter

OFENKARTOFFEL GERAUCHT
Buttermilch-Aioli | Koriander-Mayo

BBQ

SPEISENAUSZUG

VOM GRILL

(Bitte wählen Sie drei Favoriten aus)

STEAKS VOM WIESENKALB & WEIDERIND

Orangenpfeffer | Zitronenthymian

MARINIERTE KOTELETTES VOM DUROC SCHWEIN

Rosmarin | Olivenöl | Meersalz

SEETEUFEL IN DER AROMAFOLIE

Fenchel | Wurzelwerk | Zitrone

LAMMKOTELETTES

Minze | Raz el-Hanout

HÄHNCHENBRUST-SPIESSE

Limetten | Thymian | Olivenöl

HÄHNCHENBRUSTFILET

Za'atar | wilder Thymian | Röst-Sesam

WURSTEREI

Merguez | Salsiccia | Grobe Bratwurst | Rote Wurst

GRILLGEMÜSE IN DER AROMAFOLIE

Schafskäse | Pesto Verde

PILZE AM SPIESS

Portobello | Seitan | schwarzer Knoblauch

DAZU

KRÄUTER-DRILLINGE

Rosmarin | Olivenöl

HALBE MAISKOLBEN

Kleine Spieße

GRILLGEMÜSE PROVENCALE

Zucchini | Champignons | Artischocken | Paprika rot
getrocknete Tomaten | Oliven

FENCHEL GEGRILLT

Orangenpfeffer | Olivenöl

DIPS

LIMONEN-AIOLI | PAPRIKA-SALSA | BBQ-SOSSE | SENF | KETCHUP

DANACH

FRISCHE BEEREN

Limettensud | Minze

CRÈME BRÛLÉE

Vanille | Karamell

MELONEN-MINZ-SHOT

Galiamelone | rosa Pfeffer

BIENENSTICH IM GLAS

Johannisbeere | Mandelcrunch

SCHOKOLADENTARTELETTE

Himbeere | Honig-Kresse



D
DINNER
BUFFET
SPEISENAUSZUG



DINNER BUFFET

SPEISENAUSZUG

DAVOR AUS GARTEN, FELD & BEET
Verschiedene Pflücksalate | Rucola | Romana
TOPPINGS: Croûtons | Oliven schwarz & grün | Feta | Kürbiskerne
DRESSINGS: Balsamico-Dressing hell & dunkel | Joghurt-Kräuter-Dressing
MILCHMOZZARELLA
Strauchtomaten | Wildbasilikum | Balsamico-Kaviar
LACHSCARPACCIO
Limonen-Dressing | Crème Fraîche | Orange | Kirschtomaten | Rucola
VITELLO TONNATO
Thunfisch-Limonen-Crème | gerauchter Thunfisch | Olivenerde
ORECCHIETTESALAT
Artischocken | Spitzpaprika | Bio-Joghurt | Rucola
RINDERCARPACCIO
Rauke | Pinienkerne | Parmesan | halbgetrocknete Cocktailtomaten
CEVICHE VOM IKARIMI LACHS
Limette | Wildkräuter | junger Lauch | rote Zwiebeln | Kapernbeere
GEGRILLTES ANTI-PASTI GEMÜSE
Zucchini | Paprika | Champignon

BROT & DIPS BAGUETTE
Olive & Thymian | Tomate | Zwiebel | Natur
KASTENBROT
Roggen | Vollkorn | Dinkel
MINI-BRÖTCHEN
DAZU
Kräuterquark | Salzbutter | Tomaten-Salsa

DINNER BUFFET

SPEISENAUSZUG

HAUPTSPEISEN

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

WIESENKALB LIVE TRANCHIERT

Portobello | Basilikum-Pesto-Püree | Cipolle di Tropeia- Jus

GEBRATENE PERLUHNBRUST

Paprika-Peporonata | tomatisierte Polenta | Estragonjus

TRANCHEN VOM ROASTBEEF

Auberginen-Püree | geröstete Rosmarinkartoffeln | Barolojus

DORADE ROYAL

Artischocken | Salbei-Kartoffeln | Olivensugo

FILET VOM LOUP DE MER

Chorizo-Spinat-Risotto | Parmesan | Limonennage

RICOTTA RAVIOLI

Rote Spitzpaprika | Zucchini | Zitronensauce

DANACH

MINI-SCHOKO-TARTELETTE

Himbeere | Honig-Kresse

MELONEN GIN FIZZ

Wassermelone | Cantaloupe | Gin

PANNA COTTA

Erdbeermark | Minze | Pistaziencrumble

TIRAMISU IM GLAS

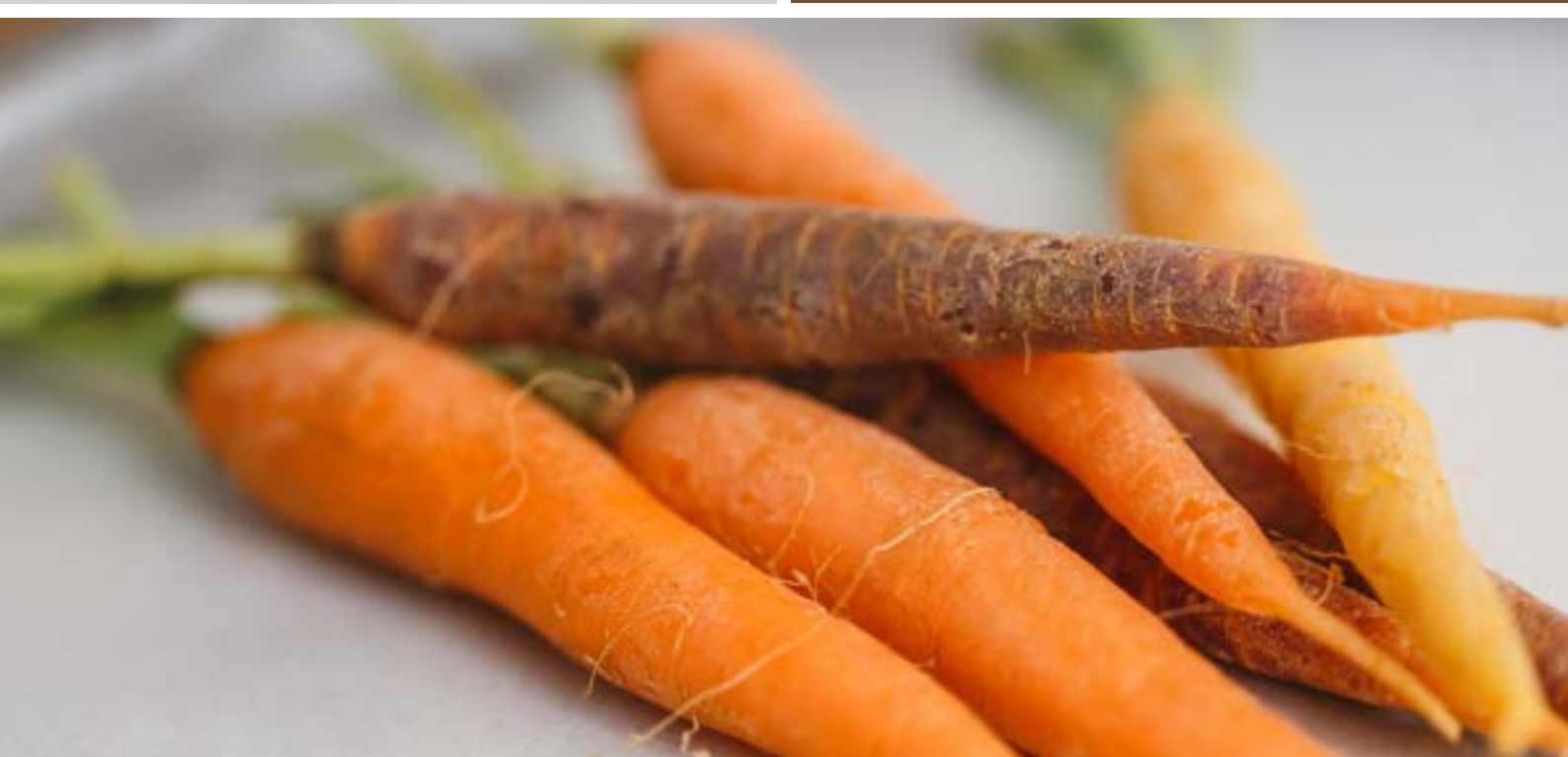
Mascarpone | Kaffee | Löffelbiscuit

LIMONCELLO-CRÈME

Mandelbiskuit | Basilikumespuma



D
DINNER
MENÜ
SPEISENAUSZUG



DINNER MENÜ

SPEISENAUSZUG

DAVOR ROASTBEEF MARINIERT & GEBEIZT
Erdapfel | Perlzwiebel | Kerbelcrème

BROT & DIPS OFENFRISCHE BROTAUSWAHL
Gesalzene Schalottenbutter | Kräuterquark

ZWISCHENGANG FILET VOM BACHSAIBLING
Geschäumter Schwarzwälder Schinken | Belugalinsen

HAUPTSPEISE RÜCKEN VOM WEIDERIND 56°
Gratinierte Kartoffel | Erbsencreme | Pfefferschaum

**ALTERNATIV VEGETARISCHER
HAUPTGANG** BLUMENKOHL-GERSTENGRAUPEN
Spargel | Babyspinat | Zwergtomate | knusprige Belugalinsen

DANACH HEIDELBEER-SCHNITTE
Eingelegte Holunderbeeren | Johannisbeersorbet | Mandelcrumble



R
FINGER FOOD
OPTIONAL



FINGER FOOD

OPTIONAL

TAKE IT SIMPLE

GEDREHTER BLÄTTERTEIG

Mohn | Sesam | Käse

SCHINKENSTAUBRÖLLCHEN

BAR SNACKS

Röstmandeln | Cashewkerne | Wasabiballs

LOCAL HEROES

WEIDERIND LOLLY

Schalotte | Erdapfel

SCHWARZWALDFORELLEN CONE

Meerrettich | süße Gurke

GEMÜSEQUICHE

Kerbelcrème | Zwergtomate

NEW ITALIAN

VITELLO LOLLY

Milchkalb | Thunfisch-Crème | Kapern gebacken

FREGOLA CONE

Fregola Sarda | Spitzpaprika | Amalfi Zitrone

GRILLGEMÜSE CROSTINI

Grillgemüsetatar | Parmesan | Zitronenthymian

URBAN STYLE

SHRIMPS LOLLY

Chimi Churri | Kalamansi-Gel

AUBERGINE

Miso | Sesam | Sojagel

CORN CHICKEN CROSTINI

Avocado | Shiso

FINGER FOOD

OPTIONAL

SIMPLY GOOD

MINI-FLEISCHKÜCHLE

Dijonnaise | Kresse

MINI-QUICHE KLASSISCH

Speck & Lauch | Gemüse

LACHS-WRAP GESPIESST

Crème fraîche | Meerrettich | Kräuter

VEGAN & VEGI

FALAFEL LOLLY

Zwiebelkompott | Daikon

ROTER-HUMMUS CONE

Buchenpilz | Kreuzkümmel

AUBERGINEN CROSTINI

Ziegenkäse | Erbsenkresse

ASIA INFUSION

TAMAGO

Seaweed | Wasabi

ROASTBEEF CONE

Soja | gelber Rettich

MEERBARBEN CROSTINI

Wakame | Bonito

SWEET BITES

BROWNIE LOLLY

Himbeergel | Joghurtcrisp | Wildbasilikum

LEMONCAKE AM SPIESS

Manjari | Limette



R
LATE-NIGHT
SNACK
OPTIONAL



LATE NIGHT SNACK OPTIONAL

LATE-NIGHT-SNACK

TAPAS IN DER TÜTE

Grissini | kleine Scheiben Fenchel Salami | Salamipralinen
Parmesanstücke | Traubenzeder

MINI HOT DOGS

Mini Saitenwurst | Röstzwiebeln | Gurken | Ketchup | Senf

MINI HOT DOGS VEGAN

Vegane Wurst | Röstzwiebeln | Gurken | Ketchup | Senf

MEDITERRANE SCHINKEN - UND KÄSESPEZIALITÄTEN

Parmaschinken | italienische Salami | Käseauswahl | Feigen
Weintrauben | Nüsse | Feigensenf

FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSEAUSSWAHL

Weintrauben | Feigen | Feigensenf | Nüsse

REGIONALE WURST- & KÄSESPEZIALITÄTEN

Landjäger | Pfefferbeißer | Mini Salami | Rauchwürste
verschiedene Weich- und Hartkäse Sorten

GULASCHSUPPE

Paprika | Kartoffel

CHILI CON CARNE

Rinderhack | Mais | Kidneybohnen | Chili

DELUXE CURRYWURST

Oberländer Balls | Currysauce | Anapurna Curry

DAZU 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**

