



Rauschenberger.
EVENTCATERING

KOSTENÜBERSICHT

FÜR IHRE TAGESVERANSTALTUNG



TAGESVERANSTALTUNG

DIE 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.



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.





R GETRÄNKE- PAUSCHALEN



GETRÄNKEPAUSCHALEN

GETRÄNKEPAUSCHALE „ALKOHOLFREI & KAFFEE“ 15,90 €
mit alkoholfreien Getränken und Kaffee & Tee

GETRÄNKEPAUSCHALE „ALKOHOLFREI &
KAFFEESPEZIALITÄTEN“ 17,90 €
mit alkoholfreien Getränken, Kaffeespezialitäten & Tee

GETRÄNKEPAUSCHALE „ALKOHOLFREI & KAFFEE“ 18,90 €
mit eingedeckten Tagungsgetränken, alkoholfreien
Getränken und Kaffeespezialitäten

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



WELCOME &
PAUSEN-
SNACKS



WELCOME & PAUSENSNACKS

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

QUICHE & CO. QUICHE VARIATIONEN LORRAINE
Lauch & Speck | Kerbelcrème | Zwergtomate
QUICHE VARIATIONEN GEMÜSE
Kerbelcrème | Zwergtomate

BELEGT & VITAL MINI-SESAMBAGEL
Räucherlachs | Meerrettich | Dill
Frischkäse | Gurke | Gartenkresse
Schwarzwälder Schinken | Frischkäse | Cornichons
Camembert | Gurke | Tomate
Grillgemüse | Hummus | Kress

MINI LAUGENSTANGE
Wachholderschinken | Frischkäse | Gurke
Mailänder Salami | Frischkäse | Gurke | Tomate
Räucherlachs | Meerrettich | Dill
Emmentaler | Gurke | Frischkäse
Grillgemüse | Hummus | Oliven
Gelbe Linsencreme | Kirschtomaten | Zucchini

CIABATTA BRÖTCHEN ODER MINI CIABATTA BRÖTCHEN
Wacholderschinken | Frischkäse | Gurke | Tomate
Mailänder Salami | Frischkäse | Gurke | Tomate
Camembert | Frischkäse | Cornichon | Olive
Emmentaler | Frischkäse | Gurke | Olive
Grillgemüse | Hummus | Kresse

MINI WRAPS
Graved Lachs | Basilikumfrischkäse | Gurke | Kresse
Thunfisch | Frischkäse | Gurke | Getrocknete Tomaten
Serrano Schinken | Kräuterfrischkäse | Gurke | Getrocknete Tomaten
Hähnchen | Frischkäse | Saure Gurken | Mango | Curry
Falafel | Tomatenfrischkäse | Getrocknete Tomaten | Joghurt

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-MÜSLIRIEGEL

Haferflocken | Cranberry | Honig

BRAINFOOD STATION

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

Apfelringe | Bananenchips | Aprikosen | Datteln | Cashewkerne
Walnüsse | Haselnüsse | Pekannüsse | Sultaninen
getrocknete Cranberrys

WELCOME & PAUSENSNACKS

SÜSSE SÜNDEN

MINI-BUTTERCROISSANT

MINI-BUTTERCROISSANT

Erdbeerkonfitüre oder Schokolade

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

MINI-MUFFIN

Black Crumble

MINI-GUGELHUPF

Verschiedene Variationen

MACARON GEMISCHT

Vanille | Pistazie | Kaffee | Schokolade | Zitrone | Himbeere

GROSSE COOKIES IN BONBONIEREN

Schokolade | Nuss

HEFEZOPF

Nuss | Rosinen | Natur

Butter & Marmelade

VEGANES FRÜHSTÜCK

OFENFRISCHE KÖRNERBRÖTCHEN

Grillgemüse | Hummus | Kresse

Gelbe Linsencreme | Kirschtomaten | Zucchini

Rote Bete | geräucherter Tofu

MANGO BOWL

Sweet Quinoa | Kokosjoghurt | geröstete Hanfsamen

COCONUT CONNECTION

Haferflocken | Kokosjoghurt | Zitrusfrüchte | Cashewkerne

HANDOBST

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

Kirschen

WELCOME & PAUSENSNACKS

SÜSSE PAUSE VEGAN

MUFFIN VEGAN
Verschiedene Sorten

SÜSSE PAUSE GLUTENFREI & VEGAN

GEFÜLLTES BUCHWEIZEN-TARTELETTE
Vegane Ganache | Himbeeren

GLUTENFREIES FRÜHSTÜCK

OFENFRISCHE GLUTENFREIE BRÖTCHEN
Räucherlachs | Meerrettich | Dill
Frischkäse | Gurke | Gartenkresse
Schwarzwälder Schinken | Frischkäse | Cornichons
Camembert | Gurke | Tomate
Grillgemüse | Hummus | Kress

FRÜCHTE & BEEREN

FRUIT SALAD
Aprikosensud | Wildbasilikum

ONLY YELLOW
Ananas | Mango | Orange

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



R
LUNCH
BUFFET
SPEISENAUSZUG



LUNCH 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

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

GESCHMORTE KALBSROULADEN
Geröstetes Filderkraut | Kartoffelstampf | Schmorsauce

KLASSISCHES RINDERGULASCH
Geräucherte Paprika | Bandnudeln | Schmorsauce

SCHWABENKLASSIKER
Linsen | Spätzle | Saiten

BIO MAISHÄHNCHEN
Bunte Rüben | gratinierte Kartoffeln | Rotweinsauce

FILET VOM FLUSSZANDER
Bunte Bete | Kerbel-Kartoffeln | Meerrettichsauce

LACHSFORELLEN-FILET
Gebratener Fenchel | Kartoffelstampf | Dillrahm

GRATINIERTE KNÖPFLE
Geschmolzene Zwiebeln | Schnittlauch

SCHUPFNUDELPFANNE
Keltenhofer Babyspinat | Garten-Gemüse | frische Kräuter

ALBLINSEN RAGOUT
Gerösteter Spitzkohl | Gemüse-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 | Schokoladen-Minze

BEEREN DER SAISON
Mojito Sud | Beeren Marinade



GRAB & GO
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 Ikraimi- 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

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

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

PENNE AUF SCHWÄBISCH

Gartenkräuter | breite Bohnen | Schwarzwälder-Schinken-Rahm

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

GRAB & GO

WARME SPEISEN

PASTA LA VISTA

RAVIOLI BLATTSPINAT

Bergkäsesauce | Babyspinat | Zwergtomaten
geröstete Haselnüsse

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 WALNUSS UND FEIGE

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

RUMMO ORECCHIETTE

Artischocken | Getrocknete Tomaten | Olivensugo



FOOD
STATIONEN
OPTIONAL



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

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

FOOD STATIONS

HEIMATLIEBE | KALTE SPEISEN

STEINOFENBROT MIT HERZHAFTEM AUFSTRICH

Frische Brotlaibe aus dem Steinofen werden an der Station aufgeschnitten und üppig belegt. Ein bunter Kresse-Garten und Kräuterscheren stehen für die Gäste bereit um die Brote nach Geschmack zu verfeinern. Bei größerer Personenanzahl bereiten wir einige Brote zum Abgreifen vor, um Wartezeiten zu reduzieren.

WEIZEN | ROGGEN | BAUERNBROT

AUFSTRICHE

Speckfrischkäse | Griebenschmalz | Entenconfit

Ziegenfrischkäse | Wildkräutercrème

Schalotten-Butter | Brunnenkresse-Frischkäse

Schnittlauch-Butter | Forellenmousse

TOPPINGS

Gurkenwürfel | Radieschen | Kirschtomaten | Karottenraspel

gek nusperter Speck Getrocknete Kranichbeeren | Steckrübe

Basilikum | Schnittlauch

BUNTER KRESSE-GARTEN

Zum selbst Schneiden

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

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



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**

