



Rauschenberger.
EVENTCATERING

KOSTENÜBERSICHT

FÜR IHRE TAGES- UND ABENDVERANSTALTUNG





UNSER STANDORT MOTORWORLD MALLORCA

Im Frühjahr 2025 wird Rauschenberger Eventcatering ein erstklassiges Restaurant in der Motorworld Mallorca eröffnen – einem außergewöhnlichen Ort, der pure Lebensfreude, kreative Inspiration und kulinarischen Genuss verkörpert. In diesem einzigartigen Ambiente integrieren wir nicht nur das MOTORWORLD Inn Restaurant, sondern auch eine hochmoderne Produktionsküche sowie ein Sales-Büro für die Eventplanung.

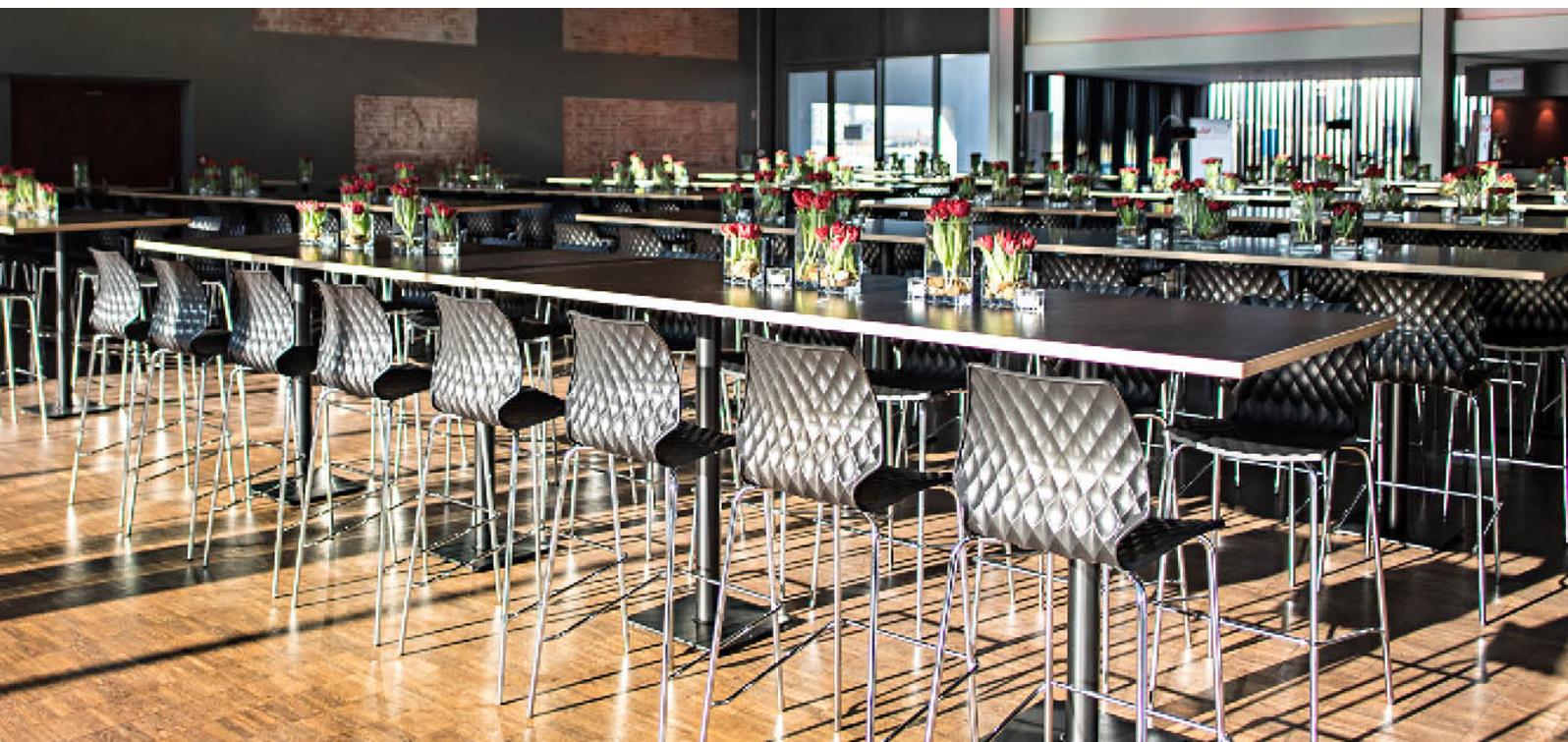
Unser Team kreiert vor Ort kulinarische Highlights aus aller Welt und realisiert maßgeschneiderte Events an exklusiven und privaten Locations, die sich über die gesamte Insel erstrecken.





CORPORATE EVENTS

Wir sind da, wo Sie uns brauchen, auf ganz Mallorca! Ob in der Motorworld oder an einem anderen Ort auf der Insel, wenn Sie sich für uns entschieden haben, spielt die Distanz keine Rolle. Die Liste unserer Einsatzorte ist lang: Ob ein exklusives Event in Palma, ein geschäftliches Treffen in Alcúdia, eine große Veranstaltung in Magaluf oder eine VIP-Party in Portals Nous – es ist alles nur eine Frage der Vorbereitung. Dennoch, die Wurzeln unseres Unternehmens liegen im Großraum Stuttgart (Deutschland), wo Rauschenberger das führende Unternehmen im Bereich Eventcatering ist.



TAGES- UND ABEND VERANSTALTUNG

KOSTENÜBERSICHT FÜR IHRE TAGES- UND ABENDVERANSTALTUNG

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

In dem oben aufgeführten Preis sind folgende Positionen enthalten:

Tagesveranstaltung:

1. Welcomesnacks
2. Lunch-Buffer
3. Pausensnacks

Abendveranstaltung:

4. Dinner-Buffer | 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 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 IHR PERFEKTES EVENT

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**



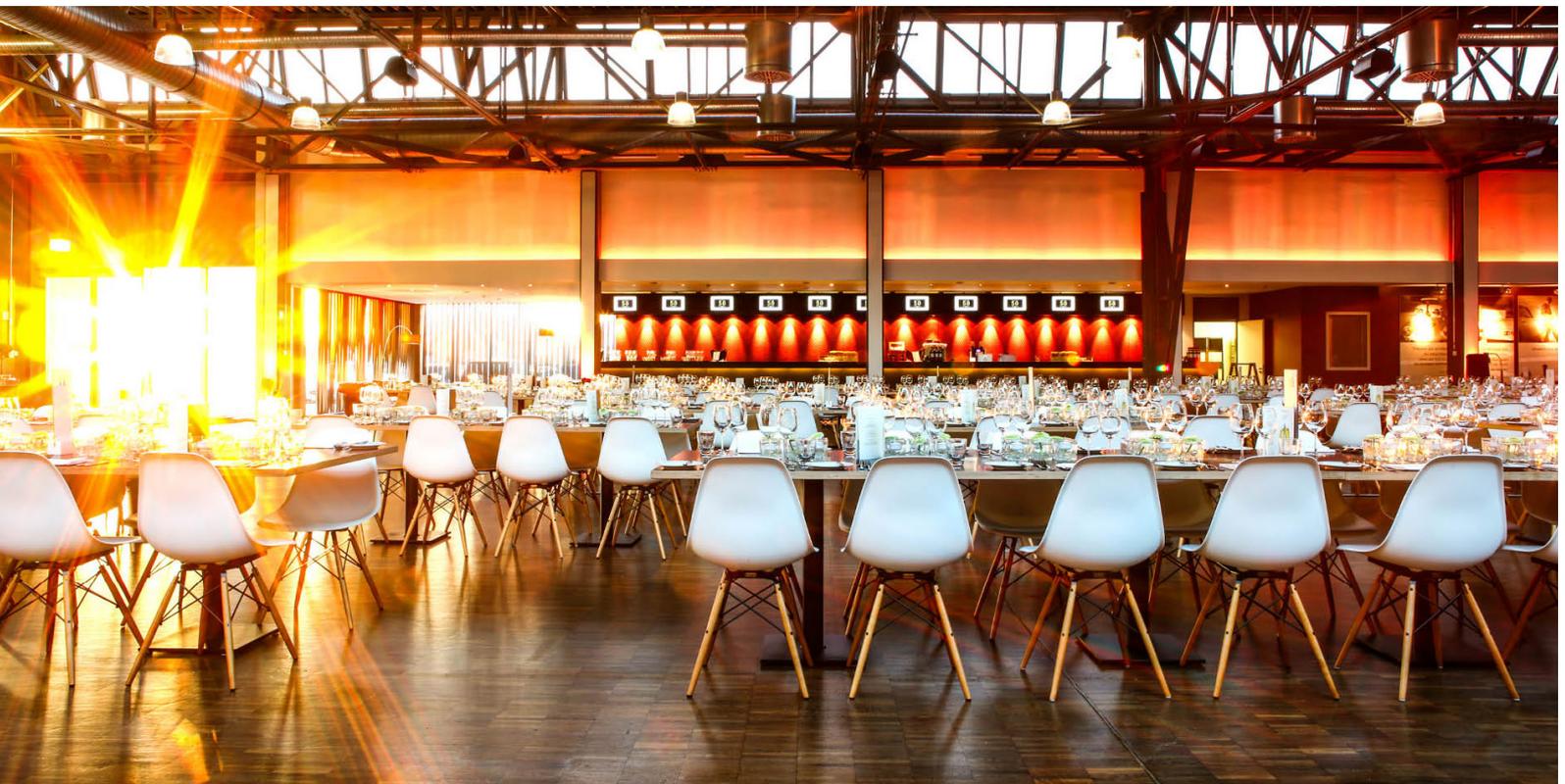
**FIRMEN -DNA
„GÄSTEN WIE FREUNDEN BEGEGNEN“**





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

Rauschenberger Restaurants stehen für ideenreiche, handwerklich perfekte Kochkunst im Segment „Fine Dining“, die Küche des Eventcatering hat die selben Wurzeln. Die Bandbreite unseres Schaffens ist enorm: von Gourmet bis Rustikal decken wir das gesamte Spektrum ab. Bei aller Vielfalt gibt es jedoch grundlegende Gemeinsamkeiten. Es ist die Liebe zum Beruf, die unsere Köche verbindet, die sorgfältige Auswahl der Lebensmittel sowie das Streben Rezepte zu perfektionieren, neu zu interpretieren und kreativ zu präsentieren. Und das quer durch alle Preislagen.





Standard für
Lebensmittel-
sicherheit
(HACCP)
zertifiziert

Unsere Besonderheit
1.500M²
LAGERFLÄCHE
FÜR NON-FOOD IN
STUTT GART & MÜN-
CHEN

DIGITAL X GEWINNER 2022

VERZICHTEN
GÄNZLICH
AUF PLASTIK



WIR VERMEIDEN UNNÖTIGE
TRANSPORTWEGE
UNSERER LEBENSMITTEL

240
MITARBEITER
IN **STUTT GART**
& **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“ 16,90 €
mit alkoholfreien Getränken und Kaffeespezialitäten
(bei einer Veranstaltungsdauer von 8 Stunden)

GETRÄNKEPAUSCHALE „ALKOHOLFREI & KAFFEE“ 19,90 €
mit eingedeckten Tagungsgetränken, alkoholfreien
Getränken und Kaffeespezialitäten

(bei einer Veranstaltungsdauer von 8 Stunden) 5,90 €
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“ 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

BEST MATCHES

BUTTERBREZEL

PRETZELS VEGANOS

MINI-MEHRKORN BRÖTCHEN

Serrano | Frischkäse | getrocknete Tomate
Grillgemüse | Hummus | Kresse

MANGO BOWL

Sweet Quinoa | Kokosjoghurt | geröstete Hanfsamen

WELCOME II

BREZEL MIT FRISCHKÄSE & SCHNITTLAUCH

BUTTERBREZEL VEGAN

MINI-MEHRKORN BRÖTCHEN

Jamón Iberico | Frischkäse | Gurke
Manchegokäse | getrocknete Tomate | Gurke

APPLE PIE OVERNIGHT OATS

Haferflocken | Ahornsirup | Buchweizen Granola

GEFÜLLTE MINI-BUTTERCROISSANTS

Schokolade | Konfitüre

KAFFEPAUSE AM VORMITTAG I

BUTTERBEZEL

BREZELN VEGAN

MINI-STEINOFEN BRÖTCHEN

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

AUF DIE HAND

Saisonale Auswahl wie z.B. Äpfel | Pflaumen | Feigen | Bananen | Orangen

KAFFEPAUSE AM VORMITTAG II

MINI-CROISSANT

Natur | Schokolade

BOCADILLO

Serrano Schinken | Tomate | Manchegokäse | Gurke

FRISCHE FRÜCHTE

Saisonales Obst | Beeren | Zitrusmarinade

ENSAIMADA DE MALLORCA

Schokolade | Vanille

WELCOME & PAUSENSNACKS

ESPANADAS & CO. BLÄTTERTEIGTASCHE
Chorizo & Käse

EMPANADAS POLLO
Hähnchen | Jalapeno

EMPANADAS VEGI
Mediterranes Gemüse

TORTILLA SCHNITTEN
Pilzen

MINI TART FLAMBEE SPAIN MEETS FRANCE
Crème Fraîche | Serrano

VEGETARISCHE TART FLAMBEE
Manchego | Olive | Thymian

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

ENERGY BALLS
Haselnuss | Salted Karamell | Himbeere | Chia

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

BELEGT & VITAL

MONTADO SANDWICH

Serrano | Salatblatt | Gurke
Mailänder Salami | Gurke | Lollo Rosso
Queso Emmental | Gurke | Frischkäse
Räucherlachs | Meerrettich | Dill
Grillgemüse | Hummus | Oliven

MINI-STEINOFEN BRÖTCHEN

Serrano | Salatblatt | Gurke
Mailänder Salami | Gurke | Lollo Rosso
Queso Emmental | Gurke | Frischkäse
Räucherlachs | Meerrettich | Dill
Manchego | Gurke
Grillgemüse | Hummus | Oliven

MINI-MEHRKORNBRÖTCHEN

Serrano | Salatblatt | Gurke
Mailänder Salami | Gurke | Lollo Rosso
Queso Emmental | Gurke | Frischkäse
Räucherlachs | Meerrettich | Dill
Manchego | Gurke
Grillgemüse | Hummus | Oliven

MINI-BAGEL

Serrano | Salatblatt | Tomate
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

FRÜCHTE & BEEREN

FRISCHE 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 | Orangen

Bananen | Feigen

SÜSSE SÜNDEN

MINI-BUTTERCROISSANT CLASSIC

GEFÜLLTES MINI-BUTTERCROISSANT

Schokolade | Marzipan | Aprikose

MAGDALENA

Zitrone

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

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

Serrano | Frischkäse | Cornichon

Manchego | Gurke | Tomate

Grillgemüse | Hummus | Kresse

COFFEE BREAK

KLEINE KUCHENSCHNITTE

Mandelkuchen | Apfel-Mandel-Kuchen

Kirschkuchen | Käsekuchen

HEFEGEBÄCK

Verschiedene lokale und international Sorten

RÜHRKUCHEN

Quark Blaubeere | Schokolade | Zitrone

MINI-GUGELHUPF

Schokolade | Vanille

MACARON GEMISCHT

Vanille | Pistazie | Kaffee | Schokolade | Zitrone | Himbeere

AMERICAN COOKIES

Chocolate Chunk | White Chip Macadamia Nut



R
BUFFET-
VORSCHLÄGE



LUNCH BUFFET

SPEISENAUSZUG

DAVOR

SALATSTATION | BLATTSALATE

Lechuga | Escarola | Rúcula

TOPPINGS

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

DRESSING

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

MARINIERTES OFENGEMÜSE

Kräutercrème | Senfsaat | Schalotten

GLASIERTE ALBÓNDIGAS

Tomaten-Salsa

FUSILLI & CHORIZO

Artischocken | Rote Paprika | Wildbasilikum

MOJAMA

Tomaten | Zwiebeln | Olivenöl

MARINIERTE BETE

Mandelmus | Mini-Feldsalat | Ahornisrup-Vinaigrette

BROT & DIPS

BROTAUSWAHL

Landbrot | Mini-Brotkonfekt

BUTTER & DIPS

Schnittlauchbutter | Salzbutter
Kräuter Queso Fresco | Mojo Rojo
Tomaten-Salsa | Guacamole

GLUTENFREIES BROT

LUNCH BUFFET

SPEISENAUSZUG

HAUPTSPEISEN

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

BIO MAISHÄHNCHENBRUST

Ratatouille | Safran-Polenta | spanische Rotweinreduktion

TRANCHEN VOM KALBSRÜCKEN

Gebratene Zucchini | Pimientos de Padron | Safran-Risotto
Knoblauch-Thymianjus

GEGRILLTE SEEBRASSE

Sofrito | Kartoffelpüree | Koriander-Limonen-Sauce

GEBRATENES DORADENFILET

Chorizo-Mangold | Fregola Sarda | Salsa Verde

PENNE RIGATE

Aubergine | Pimientos | Büffelmozzarella

ORECCHIETTE

Chantrelles | Sofrito-Oliven-Sauc | Manchego

SO HAPPY TOGETHER

CREMA CATALANA

Beeren | Vanille

SCHOKOLADEN SCHNITTE

Chocolates Valor | Kirschen in Sherry

SALAT VON FRÜCHTEN

Zitronen- und Oragenaromen | Beeren | Minze

APRIKOSEN TARTE

Crema de Catalán | Karamell | spanischen Marcona-Mandeln

BEEREN DER SAISON

Mojito Sud



R

BBQ-BUFFET
VORSCHLÄGE



BBQ-BUFFET

SPEISENAUSZUG

DAVOR

SALATSTATION | BLATTSALATE

Junge Blattsalate | Jicama | Rúcula

TOPPINGS

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

DRESSING

Salsa Verde-Dressing | Balsamico-Bianco-Dressing
Joghurt-Dressing | Sherry Essig & Olivenöl im Fläschchen

ZIEGENKÄSE PROVENCALE

Bunte Bete | Pinienkerne | Sherry-Honig-Vinaigrette

CARPACCIO DI POLPO

Orangen-Vinaigrette | Fenchel | Frieze

ESCALIVADA

Zucchini | Paprika | Champignons | Manzanilla-Oliven | gegrillte Zwiebeln

VITELLO ALLA ESPANOLA

Thunfisch-Sherry-Sauce | gebackene Kapern | Zitrone

KICHERERBSEN-TABOULEH

Garbanzo-Hummus | Piquillo-Paprika | Minze

CAESAR SALAD

Romanasalat | Parmesan-Dressing | Knoblauch-Croútons

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 | Pan de Paquete | Pan de Campaña
Picos | Pan de Aceitunas

BUTTER & DIPS

Aioli | Salzbutter | Kräuter-Frischkäse
Mojo Rosso | Tomaten-Salsa | Guacamole

BBQ

SPEISENAUSZUG

HAUPTSPEISEN VOM GRILL

(Bitte wählen Sie vier Favoriten aus)

STEAKS VOM KALBS- UND RINDERRÜCKEN

Pimentón de la Vera | Zitronenthymian

RÜCKENSTEAK VOM DUROC SCHWEIN

Rosmarin | Olivenöl | Flor de Sal

LAMMKOTELETTES

Rosmarin | Safran-Flor de Sal

HÄHNCHENBRUST-YAKITORI

Salsa de Soja | Ingwer | Erdnuss

MARINIERTE MAISHÄHNCHEN-SPIESSE

Gemüse-Salsa | Mojo Verde

GEGRILLTER PULPO

Pimentón de la Vera | Zitrone | Paprikasalsa

DORADE AUS DER AROMA-FOLIE

Tomaten | Kapern | Zitronen-Olivenöl

LACHS-GEMÜSE-SPIESS

Salsa Verde

GAMBAS A LA PARRILLA

Knoblauchbutter | Tomatensalsa

SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN

Eingelegte Paprika | Arbequina-Oliven | frischen Thymian

TERIYAKI AUBERGINE

Limette | Porrón | Sesam

TANDOORI PLANT BASED CHICKEN

Kafir-Limone | Curry

WURSTEREI

(Bitte wählen Sie zwei Favoriten aus)

WURSTEREI

Merguez | Chistorras | deutsche Grillwurst
plant based Rostbratwurst

BBQ

SPEISENAUSZUG

DAZU

(Bitte wählen Sie drei Favoriten aus)

KLEINE KARTOFFELN AUS DEM OFEN

Zitronen-Thyminan | Olivenöl extra vergine | Flor de Sal

BAKED POTATO

Crema | Petersilie

GERÖSTETES SOMMERGEMÜSE

Salsa Verde

HALBE MAISKOLBEN

Aioli | Wildblüten

GEGRILLTER FENCHEL & KIRSCHTOMATEN

Kräutersalz | Romesco-Sauce

GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL

Haloumi | Zitrone | Petersilienöl

HOKKAIDO-KÜRBIS-SPALTEN

Honig | Pimentón | 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

Orange | Mandelsplitter | Minze

BEEREN DER SAISON

Mojito Sud | Beerenmarinade

SAUERRAHM-TARTELETTE

Turrón | Himbeere | Crisp

BIZCOCHO IM GLAS

Bisquit | eingelegte Kirschen | Mandel-Karamell

ROTE BEEREN GRÜTZE

Tapioka | Beeren | Maraschino-Kirschen

MOJITO VON DER APRIKOSE

Beeren | karamellierte Schokolade | Kokos



R
MENÜVORSCHLÄGE
DINNER



DINNER MENU

SPEISENAUSZUG

VORSPEISEN IM „FAMILY STYLE“

ALBONDIGAS
Tomate | Tropea-Zwiebel | Rosmarin

PULPO CARPACCIO
Sellerie | Limette | geröstetes Brot

ALMOGROTE PICANTE
Ziegenkäse | Estragon

MIGAS CON JAMON
Geröstetes Brot | Serrano-Schinken

GAZPACHO ANDALUZ
Paprika | Gurke | confierte Tomate

TORTILLA PATATA
Räucherpaprika | Eier | Kartoffeln

MELON & HAM
Serrano | Sesamöl

HAUPTSPEISEN AM PLATZ SERVIERT

LAMMRÜCKEN
Mandel | Safran | Olive | Polenta

MANCHEGO-RISOTTO [VEGETARISCH]
Kurkuma | Erbsen | Wildkräuter

DESSERT AM PLATZ SERVIERT

TURRON-CREME
Knusper | Zitrusfrüchte | Minze



R

DINNERBUFFET
VORSCHLÄGE



DINNER BUFFET

SPEISENAUSZUG

DAVOR

SALATSTATION | BLATTSALATE

Junge Blattsalate | Lollo Rosso | Lollo Bionda

TOPPINGS

Karamellierte Kürbis-, Hanf- & Sonnenblumenkerne

Pan de Ajo-Crouçons | Gartenkresse | Marinierte Kirschtomaten

Bunte Paprika-Würfel

DRESSING

Sherry-Dressing | Balsamico-Bianco-Dressing

Sauerrahm-Dressing | Modena-Balsamico-Essig & Olivenöl im Fläschchen

KICHERERBSEN-TABOULEH

Hummus | Kirschtomaten | Minze

GEBEIZTER ZITRUS-LACHS

Kimchi | Rosa Ingwer | Shiso

GREEK QUINOA

Gurke | Piquillo-Paprika | Feta-Crumble

GOMA WAKAME SALAT

Furikake (Gewürzmischung) | Shiitake | Gurke

SPICY BEEF

Guacamole | Jalapeno-Salsa | Koriander

PONZU TUNA

Daikon-Rettich | Soja | gerösteter Sesam

ROTE GARNELE

Tomaten-Basilikum Salsa | Chili | Avocado

BROT & DIPS

BROTAUSWAHL

Casalino Baguette | Pan de Paquete | Pan de Campaña

Picos | Pan de Aceitunas

BUTTER & DIPS

Aioli | Salzbutter | Kräuter-Frischkäse

Mojo Rosso | Tomaten-Salsa | Guacamole

GLUTENFREIES BROT

DINNER BUFFET

SPEISENAUSZUG

HAUPTSPEISEN

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

BLACK ANGUS RINDERFILET

Grüne Bohnen | Maiscrème | Chimichurri

KALBSRÜCKEN

Pimientos de Padrón | Chorizo-Kartoffel-Püree

Jus von geräucherter Paprika

MAISHÄHNCHEN PIRI PIRI

Patatas bravas | gegrilltes Gemüse | Petersilien Salsa

DORADENFILET

Orangen-Fenchel | Patatas de Galicia | Sauce Vierge

GERÖSTETE AUBERGINE

Cashewkerne | Korianderreis | Tomaten-Kokos-Sauce

ORECCHIETTE

Artischocken | Getrocknete Tomaten | Olivensauce

SO HAPPY TOGETHER

EXOTISCHE FRÜCHTE

Orangenmarinade | Maracuja | Mandelsplitter

PANDAN MILCHREIS

Limettenblätter | Mango | Gerösteter Sesam

BEEREN DER SAISON

Mojito Sud | Beeren Marinade

KOKOS & IVOIRE

Ananas | Yuzu | Limette

MANJARI CUBE

Tonkabohne | Passionsfrucht | Milchreis

PISTAZIEN TARTELETTE

Kardamon | Feige



R
FINGER FOOD
OPTIONAL



FINGER FOOD

OPTIONAL

SNACKS & CO. AUF DEN TISCHEN

GEDREHTER BLÄTTERTEIG

Sesam | Kümmel | Käse

BAR SNACK

Röstmandeln | Cashewkerne | Wasabiballs

FINGERFOOD GRAB & GO

RAUSCHENBERGERS APÉRITIVO BOX

Palitos de salami | Queso Manchego | Oliven de Kalamata | Picos

PUFF PASTRY

Ziegenkäse & Walnuss | Feta & Spinat | Tomate & Chorizo

TAKE IT SIMPLE

FRISCH GEBACKENE KLEINE RUNDE MINI-TARTES FLAMBÉES

SPANIEN TRIFFT FRANKREICH

Crème Fraîche | Serrano-Schinken

VEGETARISCHE TART FLAMBÉE

Manchego-Käse | Olive | Thymian

ALLTIME FAVORITES

SCHWARZES AVOCADO-CORNET

Tomate | Limette | Kreuzkümmel

CROSTINI DE VERDURAS A LA PROVENÇAL

Parmesan | Basilikum | Pinienkerne

GAZPACHO VERDE

Grüne Tomate | Pimientos | Jalapeño

LOMO

Piment | Kartoffel

FINGER FOOD

OPTIONAL

SPANISCHE TAPAS FINGERFOOD

TAPA DE JAMÓN IBÉRICO

Olivenöl | Brot

CROQUETAS

Hähnchen | Käse

ALBONDIGAS

Tomatensauce

GAMBAS AL AJILLO

Olivenöl | Knoblauch

PINTXOS

Käse | Paprika | Serrano | Oliven

APERITIVO BAR

FRISCH VON DER AUFSCHNITTMASCHINE:

Jamón Ibérico | Jamón Serrano | Jamón de León

Spanische Wurstspezialitäten

Salchichón | Sobrasada

AUSWAHL AN KÄSE

Manchego | Mahón | Cabrales

GEGRILLTES SOMMERGEMÜSE

Salsa Verde | Mojo Rojo

DAZU

Picos | Pan Tostado | Pan de Pita



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

Palitos de salami | Chorizo | Queso Manchego

Oliven de Kalamata | Picos

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

CURRYWURST VEGAN

Beyond Sausage | Rauschenbergers Currysauce

Currys vom Alten Gewürzamt | Casalino Baguette

AUSWAHL MEDITERRANER SCHINKEN UND KÄSESPEZIALITÄTEN

Prosciutto cotto | Serrano Schinken | Chorizo | Käseauswahl

frische Feigen | Weintrauben | Nüsse | Feigen-Senf

Casalino Baguette | Walnussbrot

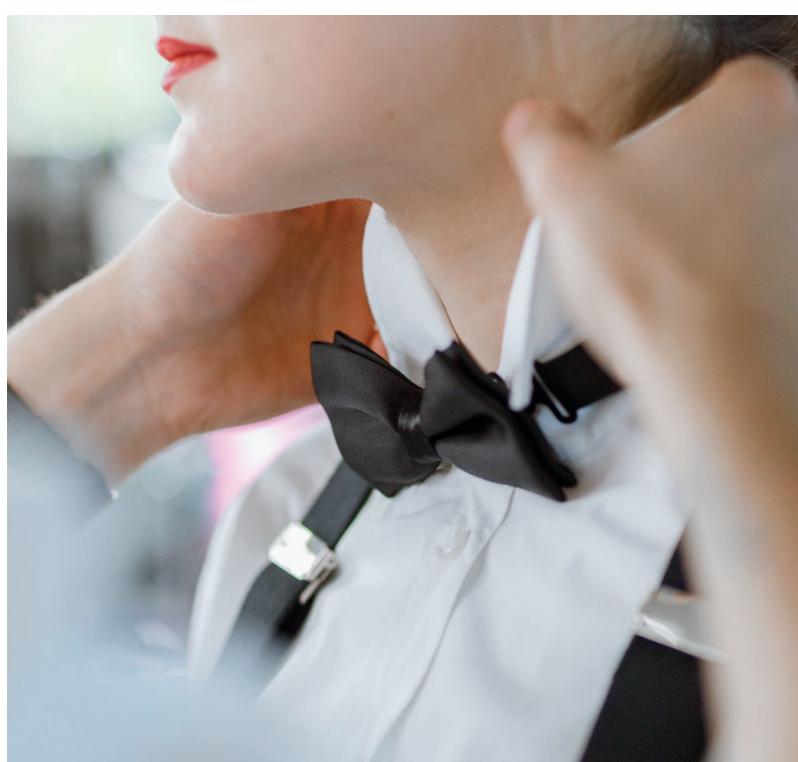
AUSWAHL FRANZÖSISCHER KÄSE

Weintrauben | Feigen | Feigen-Senf | Nüsse

Casalino Baguette | Walnussbrot



R
ANSPRECH-
PERSONEN



IHR TEAM

ANSPRECHPERSONEN



Nicole Bleckwehl

Head of Sales Management | Event & Conference
nbl@rauschenberger-catering.es



Max Krautter

Mitglied der Geschäftsführung
mkr@rauschenberger-catering.es



Rauschenberger.
EVENTCATERING

Rauschenberger Eventcatering
Cami Vell de Lluçamajor, 112
07007 Palma de Mallorca
Tel. +49 151 52060 - 425
contact@rauschenberger-catering.es
www.rauschenberger-catering.de

**GREAT
MOMENTS
EXCELLENCE**