



BOOK THE

CONCEPT

**EVENTCATERING-KONZEPTE DIE IHRE VERANSTALTUNG
ZU EINEM BEEINDRUCKENDEN ERLEBNIS MACHEN**

KONZEPTE
FÜR FAST JEDE
LOCATION &
PERSONEN-
ANZAHL



ERLEBEN

VERBINDET

KONZEPTE FÜR FAST JEDE LOCATION & PERSONENANZAHL

Auch Menschen, die bereits viel gesehen haben, möchten aufs Neue überrascht und begeistert werden. Ganz besonders für diese Gäste kreieren wir immer neue Konzepte. Sie finden sich wieder in stimmigen Event-Catering-Konzepten bei welchen Food Innovation, Barkultur und Sounds in besonderem Ambiente aufeinander treffen. Bis ins Detail ausgearbeitet zielen Sie darauf ab, ein sehr besonderes Erlebnis zu schaffen bei dem tatsächlich alle Sinne angesprochen werden. Ihr Event wird den Gästen dadurch sicherlich noch lange in Erinnerung bleiben.

EGAL OB JUBILÄUM, GALA, MITARBEITER-EVENT, GEBURTSTAG, HOCHZEIT ODER WEIHNACHTSFEIER – UNSERE EVENT-CATERING-KONZEPTE SIND UNTER DER ÜBERSCHRIFT 'BOOK THE CONCEPT' FÜR IHRE VERANSTALTUNG FLEXIBEL BUCH- UND SKALIERBAR.

Wählen Sie einzelne Elemente wie eine ausgefallene Bar als Blickfänger oder das komplette Konzept mit allen Details. Die Ideen lassen sich dabei individuell auf die Anzahl der Gäste anpassen und das in nahezu jeder Location. Sie können Speisen und Getränke getreu dem Konzept wählen oder Ihre eigenen Wünsche äußern. Wir beraten Sie auch dazu sehr gerne.

Tauchen Sie auf den nachfolgenden Seiten in unsere Event-Welten ein und lassen Sie sich inspirieren. Wir würden uns freuen, Ihnen solch einen großen Moment bieten zu dürfen.

RAUSCHENBERGER'S
Supper Club

GARDEN EDEN

Ambiente designed by Birgit Martinez, decor & more

VERFÜHRUNG

PARADIES

SINNLICHKHEIT



BE SEDUCED BY
GARDEN EDEN

Erleben Sie Verführung und Sinnlichkeit in botanischem Setting unter dem Motto 'Be seduced by Garden Eden'.

Bezaubernde Evas kümmern sich um das Wohl der Gäste. Betörende Gerüche liegen in der Luft. Loungige Klänge schmeicheln sich ein und prägen die entspannte Atmosphäre. So, oder so ähnlich muss der Garten Eden aussehen. Schlussendlich die Königsdisziplin: Verführung des Gaumens. Die Sinne verschmelzen.

Eva ließ sich noch von einem Apfel betören, wir hingegen werden Sie mit ganz besonderen Versuchungen überraschen, dem Resultat der Entdeckungsreisen unserer Food-Hunter. Können Sie widerstehen?



TRAVELING

LIFESTYLE

FUSIONKÜCHE

RAUSCHENBERGER'S
Supper Club

DINE AROUND THE WORLD

Ambiente designed by Birgit Martinez, decor & more





DINE AROUND THE WORLD

Ein kosmopolitisches Gefühl erwartet die Gäste des 'Dine around the World' Konzeptes. Kreiert mit Elementen die an Reisen und Lifestyle erinnern. Das Menü bedient sich der Fusionsküche um Sie zu einer kulinarischen Reise um den Globus abzuholen. Flugbegleiter und Flugbegleiterinnen sind dabei unser ambitioniertes Servicepersonal, welches Ihren Kurztrip zu einem einmaligen Erlebnis macht.

Entscheiden Sie sich für eine gemeinsame Reise mit uns, wir versprechen Ihnen Sie werden es genießen.

BUENOS AIRES



URBAN

GEHEIMNISVOLL

INSPIRIEREND

RAUSCHENBERGER'S
Supper Club

A MYSTERIOUS URBAN VENUE

Ambiente designed by Birgit Martinez, decor&more





A
UNIQUE
EXPERIENCE

A MYSTERIOUS URBAN VENUE

Ein Spielplatz für Urban Explorer und eine außergewöhnliche Bühne für Live Kommunikation. Beim Setting setzte sich Birgit Martinez von decor&more über die Grenzen konventioneller Events und deren räumlichen, zeitlichen und gestalterischen Fesseln hinweg. Ein Mix aus modernem und antikem Interieur, gedämpftes Licht unzähliger Kerzen, schwere Stoffe und verspielte Accessoires schaffen diese ganz besondere Atmosphäre. Die Küche präsentiert sich kreativ, innovativ, in Premium Qualität. Das Serviceteam glänzt in affinen Outfits mit Charm und Passion für seine Gäste.

Nutzen Sie für sich dieses urbane Konzept, das bei Ihren Kunden und Gästen mit Sicherheit in Erinnerung bleiben wird.



RAUSCHENBERGER'S *Supper Club*

UNDER CONSTRUCTION

Ambiente designed by Birgit Martinez, decor & more

AUSSERGEWÖHNLICH

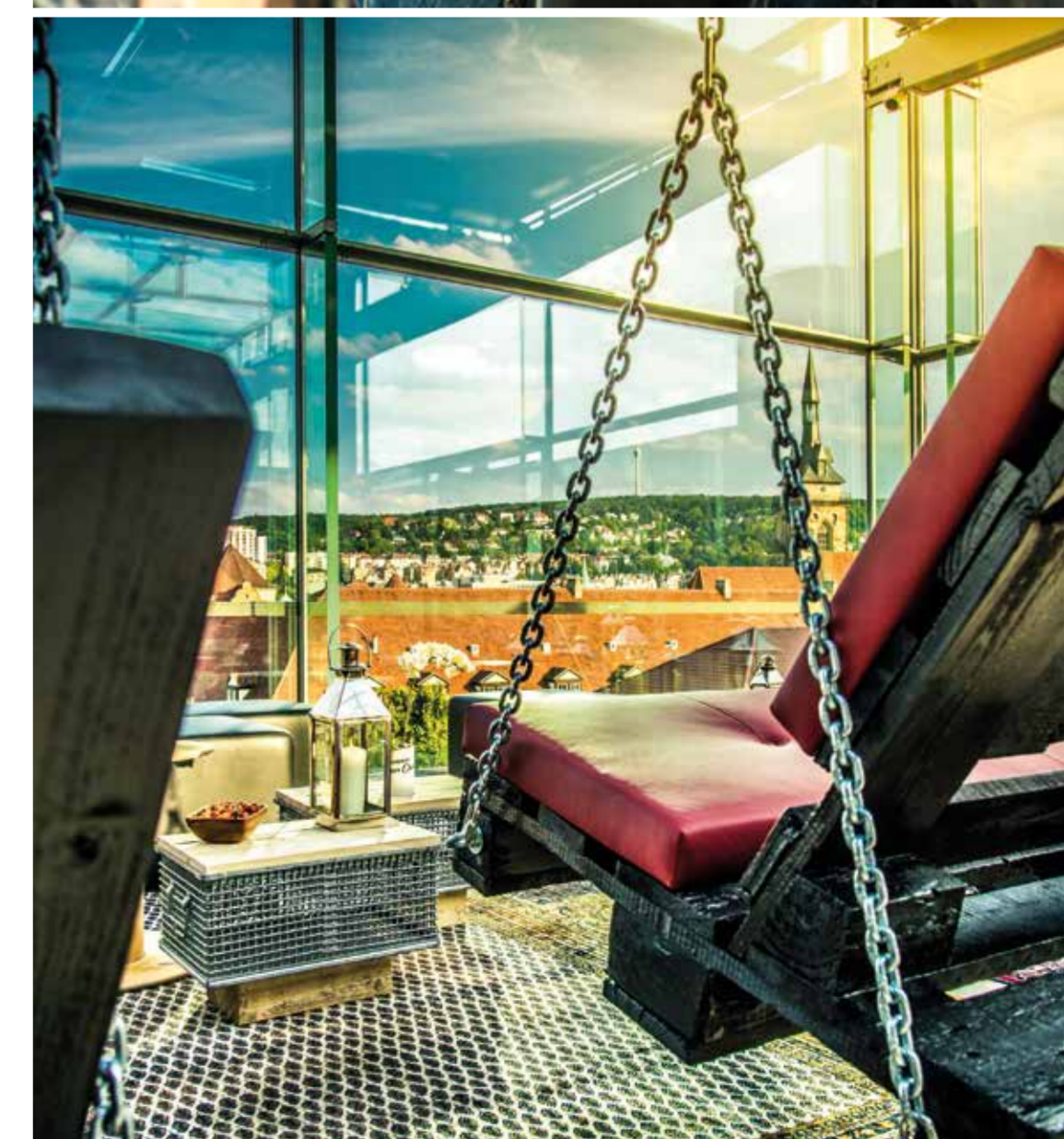
INDUSTRIE CHARM



UNDER CONSTRUCTION

Ein Stilmix mit den rohen Elementen einer Baustelle: Werkzeugwagen, Meterstäbe, Gitterboxen und Baugerüste dominieren das Ambiente.

Ein besonderes Setting nicht nur für Opening- oder Closing-Parties – beeindrucken Sie zum Beispiel affine Firmen aus Handwerk und Bau mit der Idee 'Under Construction'. Die Speisenauswahl lässt sich wie bei allen anderen Konzepten individuell anpassen. Mit einer Spanne von Fine Dining bis hin zu rustikal, von Menü bis Fingerfood beraten wir Sie gerne.



WINTER
WONDERLAND

STIMMUNGSVOLL

WEIHNACHTLICH



WINTER WONDERLAND



Lassen Sie sich von uns in ein romantisches Winter Wonderland mitnehmen. Eine zauberhafte Welt, die vom Duft nach Glühwein und gebrannten Mandeln erfüllt wird.

Passend zu den funkelnden Lichtern, weihnachtlicher Dekoration und duftenden Tannenbäumen ist das Servicepersonal in Norweger-Pullover gekleidet. Die Speisen geben wir gerne an liebevoll geschmückten Ständen aus, einem traditionellen Weihnachtsmarkt gleichend. Deftiges und Süßes wie Suppen, Spezialitäten aus der Riesengusspfanne oder vom Wurstgrill, Kaiserschmarrn oder Maroni sind nur eine kleine Auswahl der typischen Speisen zur Weihnachtszeit. Ein Wintertraum zum Jahresabschluss für Sie und Ihre Gäste.



BOOK
IT
NOW!

MACHEN SIE

AUS IHREM

EVENT

EINEN

GROSSEN

MOMENT

R.

Rauschenberger.

EVENTCATERING

Rauschenberger Catering & Restaurants
Schaflandstraße 6
70736 Fellbach

Tel.: 0711 / 55340 555
info@rauschenberger-catering.de
www.rauschenberger-catering.de