



Rauschenberger.
EVENTCATERING

KOSTENÜBERSICHT

FÜR IHRE TAGES- UND ABENDVERANSTALTUNG

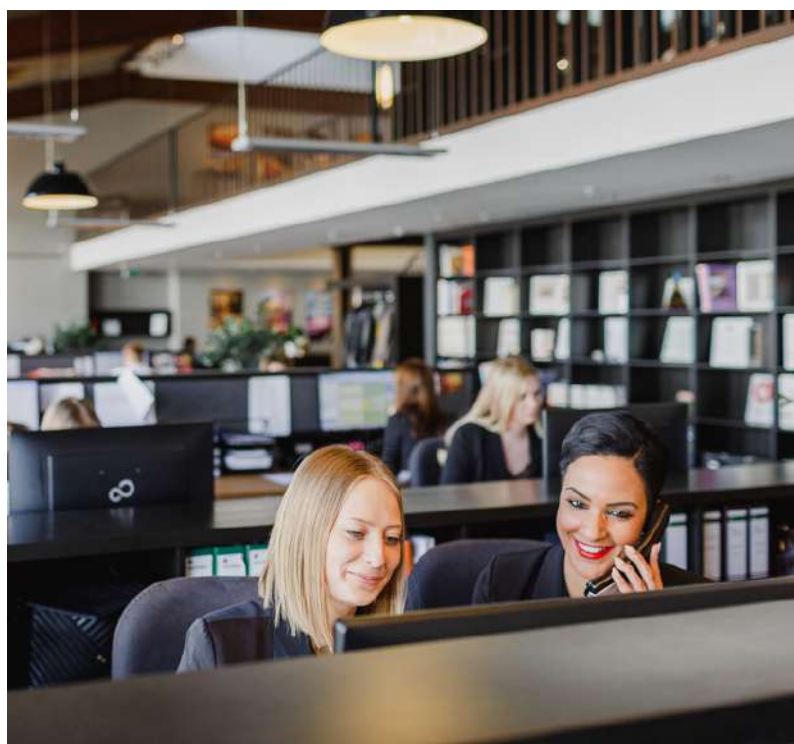




UNSER STANDORT MOTORWORLD MALLORCA

Rauschenberger Eventcatering hat 2025 einen neuen Standort auf Mallorca eröffnet. Unsere modernst ausgestattete Produktionsküche, die Verwaltung, das Lager, die Logistik sowie spektakuläre Eventflächen befinden sich inmitten temperamentvoller Fahrkultur – in der Motorworld Mallorca.

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.



INHALT

	SEITE
IHRE TAGESVERANSTALTUNG	04
Preisübersicht	05
Welcome- & Afternoonsnacks	06
Lunchbuffet	11
IHRE ABENDVERANSTALTUNG	14
Preisübersicht	15
Preisübersicht Tages- und Abendveranstaltung	16
Fingerfood	17
BBQ-Buffer	19
Dinnerbuffet	25
Menüs	29
Late Night Snacks	32
GETRÄNKEPAUSCHALEN	34
KONTAKT	36
ÜBER UNS	38



TAGESVERANSTALTUNG

KOSTENÜBERSICHT FÜR IHRE TAGESVERANSTALTUNG

Für eine Tagesveranstaltung (ca. 6 – 8 Stunden) inkl. Full-Service kalkulieren wir mit Kosten von ca. 90 – 120 € pro Person zzgl. Mwst.

In dem oben aufgeführten Preis sind folgende Positionen enthalten:

Tagesveranstaltung:

- 1. Welcomesnacks**
- 2. Lunch-Buffer**
- 3. Pausensnacks**

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.



R

SNACKS

SPEISENAUSZUG



WELCOME & - AFTERNOONSNACKS SPEISENAUSZUG

WELCOME PACKAGE I

BOCADILLOS

Hummus | Avocado | Geröstetes Gemüse
Sobrasada | Honig | Menorquinischem Käse
Serrano-Schinken | Parmesan | Getrocknete Tomaten | Oliven

ENSAIMADES

Plain | Crema | Alberco | Xocolate

MERRY BERRIES

Himbeeren | Erdbeeren | Blaubeeren | Brombeeren

WELCOME II

BOCADILLOS

Hummus | Avocado | Geröstetes Gemüse
Sobrasada | Honig | Menorquinischem Käse
Serrano-Schinken | Parmesan | Getrocknete Tomaten | Oliven

UNDER THE PALMTREES

Ananas | Mango | Melone

EARLY STARTER

Joghurt | Akazienhonig | Granola | Beeren der Saison

CROISSAINTS

Natur | Pistazie

AFTERNOON SNACK PACKAGE I

MINI-BAGEL

Serrano | Salatblatt | Tomate
Grillgemüse | Hummus | Kresse

ODER

PA AMB OLI

Classic | Serrano | Mahón Käse | Sardellen | Sobrassada

KUCHENVARIATIONEN

Mandelkuchen | Erdbeerkuchen | Zitronenkuchen
Apfelkuchen | Käsekuchen | Rührkuchen

MEDITERRANER OBSTESALAT

Orange | Feige | Granatapfel | Minze

WELCOME & - AFTERNOONSNACKS SPEISENAUSZUG

AFTERNOON SNACK PACKAGE II

MINI-WRAPPS

Roastbeef | Olive | Getrocknete Tomaten
Graved Lachs | Basilikumfrischkäse | Gurke | Kresse
Hähnchen | Frischkäse | Saure Gurken | Mango | Curry
Falafel | Hummus | Getrocknete Tomaten | Gurke

MAGDALENAS

Limón | Naranja | Chocolate | Vanilla

SAISONALES OBST

wie z.B. Äpfel | Nektarinen | Feigen | Bananen | Orangen | Beeren

OPTIONAL: SWEET BOWLS

MANGO BOWL

Sweet Quinoa | Kokosjoghurt | Geröstete Hanfsamen

APPLE PIE OVERNIGHT OATS

Haferflocken | Ahornsirup | Buchweizen Granola

COCONUT CONNECTION

Oats | Kokosjoghurt | Zitrusfrüchte
Buchweizen Granola | Cashewkerne

OPTIONAL: SMOOTHIE BAR

EVERGREEN

Apfel | Banane | Ingwer | Avocado

ONLY YELLOW

Mango | Orange | Banane

LYCHEE-CITRUS

Litschi | Grapefruit | Ananas

MELON-COCONUT

Wassermelone | Limette | Minze

WELCOME & - AFTERNOONSNACKS SPEISENAUSZUG

OPTIONAL: SHOW COOKING HIGHLIGHT

CREMIGES ODER GEBRATENES LANDEI

Der Frühstücksklassiker: frisches, cremiges Rührei in Freiland-Qualität. Unser Koch bereitet die Eierspeisen mit den Wunschzutaten des Gastes zu, dazu wird kross gebackenes 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

Knuspriger Bacon | Nussbutter | Schnittlauch

OPTIONAL: FOODSTATION

HEALTHY YOGURT BAR

Vielfältige Auswahl an köstlichen Joghurtsorten, frischen Toppings und kreativen Kombinationen.

AUSWAHL VERSCHIEDENER JOGHURTS

Natur | Griechisch | Vanille | Vegan

FRUITY TOPPING

Heidelbeeren | Erdbeeren | Mango

BALLASTSTOFFE & OMEGA -3-FETTSÄUREN

Leinsamen | Kürbiskerne | Chia

SÜSSES

Honig | Ahornsirup | Agavendicksaft

MÜSLI MIX

Knusper Müsli | Granola

CHOCOLATE LOVE

Zartbitter | Weiss

HEALTHY EXTRAS

Kokoschips | Cranberries | Gojibeeren

WELCOME & - AFTERNOONSNACKS SPEISENAUSZUG

OPTIONAL: FOODSTATION

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

OPTIONAL: FOODSTATION

SWEET & SALTY TREATS

KLASSIKER

Celebrations | Mentos | Ritter Sport Minis | Ahoi Brause
Schokoladen Riesen | Haribo

HEALTHY CHOICE

Raw Bite | Dattel Konfekt | Nuss Mix | Protein Balls | Protein Riegel

AMERICAN COOKIES

Chocolate Chunk | White Chip Macadamia Nut



R

LUNCH BUFFET

SPEISENAUSZUG



LUNCH BUFFET

SPEISENAUSZUG

VORSPEISEN

SALATSTATION | BLATTSALATE

Lechuga | Escarola | Rúcula

TOPPINGS

Karamellisierte Kürbis-, Hanf- & Sonnenblumenkerne | Croûtons
Gartenkresse | Marinierte Kirschtomaten | Bunte Paprika-Würfel

DRESSING

French-Dressing | Balsamico-Bianco-Dressing
Joghurt-Dressing | Aceto 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 | Ahornsirup-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

BIO MAISHÄHNCHENBRUST

Ratatouille | Safran-Polenta | Spanische Rotweinreduktion

TRANCHEN VOM KALBSRÜCKEN

Gebratene Zucchini | Pimientos de Padrón | 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

Chanterelles | Sofrito-Oliven-Sauce | Manchego

DESSERT

CREMA CATALANA

Beeren | Vanille

SCHOKOLADEN SCHNITTE

Chocolates Valor | Kirschen in Sherry

SALAT VON FRÜCHTEN

Zitronen- und Orangenaromen | Beeren | Minze

APRIKOSEN TARTE

Crema de Catalán | Karamell | Spanische Marcona-Mandeln

BEEREN DER SAISON

Mojito-Sud



ABEND-
VERANSTALTUNG



ABENDVERANSTALTUNG

KOSTENÜBERSICHT FÜR IHRE ABENDVERANSTALTUNG

Für eine Abendveranstaltung (ca. 6 – 8 Stunden) inkl. Full-Service kalkulieren wir mit Kosten von ca. 90 – 120 € pro Person zzgl. Mwst.

In dem oben aufgeführten Preis sind folgende Positionen enthalten:

Abendveranstaltung:

- 1. Fingerfood**
- 2. Dinner-Buffer | Menü | BBQ**

Allgemein:

- 3. Mitarbeiter (Köche & Servicekräfte)**
- 4. Auf- und Abbau der Veranstaltung sowie An- und Abfahrt**
- 5. 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.

TAGES- UND ABENDVERANSTALTUNG

KOSTENÜBERSICHT FÜR IHRE TAGES- UND ABENDVERANSTALTUNG

Für eine Tages- und Abendveranstaltung (ca. 6 – 8 Stunden) inkl. Full-Service kalkulieren wir mit Kosten von ca. 110 – 140 € pro Person zzgl. Mwst.

In dem oben aufgeführten Preis sind folgende Positionen enthalten:

Tagesveranstaltung:

- 1. Welcomesnacks**
- 2. Lunch-Bufferet**
- 3. Pausensnacks**

Abendveranstaltung:

- 3. Fingerfood**
- 4. Dinner-Bufferet | 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.



R

FINGER FOOD

SPEISENAUSZUG



FINGER FOOD

SPEISENAUSZUG

SNACKS & CO. AUF DEN TISCHEN

BAR SNACK

Röstmandeln | Cashewkerne | Wasabiballs

GEDREHTER BLÄTTERTEIG

Sesam | Käse | Tomate-Basilikum

RAUSCHENBERGER'S APERITIVO BOX

Palitos de salami | Manchego | Manzanilla Oliven | Picos Camperos

FLYING FINGERFOOD

SURF & TURF

Roastbeef | Garnele | Grober Senf

TARTAR DE TERNERA MALLORQUINA

Knusperbrot | Kren | Kapern Crème fraîche

GOLDEN EGG

Getrübtes Ochsenbacken Ragout | Kartoffelschaum

BLACK AVOCADO CORNET

Tomate | Limette | Kreuzkümmel

CABRA ROJA

Ziegenfrischkäse | Bete | Himbeere

GAZPACHO ANDALUZ

Tomate | Gurke | Paprika

TAPAS BAR

JAMÓN IBÉRICO & CO

Jamón Ibérico de Cebo | marinierte Oliven | Pan Cristal

TABLA DE QUESO

Manchego DOP Gran Valle de Montecelo

Cabra Sierra Guadarrama | Villavieja

PATATAS BRAVAS

Kleine geröstete Kartoffeln | Tomaten-Salsa

Limonen-Aioli | Mojo verde

GAMBAS AL AJILLO

Wilde Rotgarnele | gerösteter Knoblauch | Blattpetersilie

PULPO A LA GALLEGA

Zitrone | Piment d'espelette | Paprika Salsa

ALBÓNDIGAS

Geschmorte Fleischbällchen | Tomatensauce | Pinienkerne

CROQUETAS

Cremige Chorizo Kroketten | Cremoso de Guacamole

Iberico Schinken Kroketten



R

BBQ BUFFET

SPEISENAUSZUG



BBQ-BUFFET

SPEISENAUSZUG

DAVOR

SALATSTATION | BLATTSALATE

Junge Blattsalate | Jicama | Rúcula

TOPPINGS

Karamellisierte Kürbis-, Hanf- & Sonnenblumenkerne | Paprika-Croûtons
Gartenkresse | Bunte Paprika-Würfel

DRESSING

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

AVOCADO CEVICHE

Limette | Granatapfelkerne

CARPACCIO DI POLPO

Orangen-Vinaigrette | Fenchel | Frisée

GAZPACHO VON DER WASSERMELONE

Minzschaum

ESCALIVADA

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

ENSALADA RUSA

Kartoffel | Thunfisch | Erbsen | Karotten | Mayonnaise

KICHERERBSEN-TABOULEH

Garbanzo-Hummus | Piquillo-Paprika | Minze

FATTOUSH MIT GRANATAPFEL

Bunte Tomaten | Minze | Sumach

ZIEGENKÄSE MALLORQUIN

Bunte Bete | Karamellisierte Walnüsse | Sherry-Honig-Vinaigrette

BROT & DIPS

BROTAUSWAHL

Pan Francés | Pan de cristal

BUTTER & DIPS

Aioli | Salzbutter | Chimichurri | Tomaten-Salsa | Guacamole

BBQ

SPEISENAUSZUG

HAUPTSPEISEN VOM GRILL

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

ARGENTINISCHE ROTGARNELE

Zitrone | Blattpetersilie | Gerösteter Knoblauch

GAMBAS A LA PARRILLA

Knoblauchbutter | Tomatensalsa

SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN

Eingelegte Paprika | Arbequina-Oliven | Frischer Thymian

GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL

Halloumi | Zitrone | Petersilienöl

WURSTEREI

WURSTEREI

Chorizo | Salchichón | Christorra

Deutsche Grillwurstspezialitäten (Rostbratwurst & Rote Wurst)

DAZU

PATATAS BRAVAS

Kleine geröstete Kartoffeln | Tomaten-Salsa

Limonen-Aioli | Mojo Verde

PIMIENTOS DE PADRÓN

Klassisch | Meersalz

GERÖSTETES SOMMERGEMÜSE

Salsa Verde | Grana Padano

HALBE MAISKOLBEN

Aioli | Wildblüten

GEGRILLTER FENCHEL & KIRSCHTOMATEN

Kräutersalz | Romesco-Sauce

GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL

Halloumi | Zitrone | Petersilienöl

DIPS

Limonen-Aioli | Homestyle BBQ-Sauce | Guacamole

Mojo Rojo | Minz-Joghurt | Ketchup | Kräuterbutter

BBQ

SPEISENAUSZUG

OPTIONAL: FOODSTATION

MEDITERRANER GERÄUCHERTER LACHS VOM SMOKER

Tauchen Sie ein in eine Welt des Genusses und entdecken Sie zarten, geräuchten Lachs, begleitet von einer erlesenen Auswahl an Gewürzen und Saucen. Veredeln Sie Ihre Gerichte mit dem perfekten Finish aus frischem Meerrettich und erfrischender Orangen-Gremolata. Unsere Salzbar bietet eine exquisite Auswahl an feinsten Salzen, um Ihren Gaumen zu verwöhnen. Genießen Sie eine unvergessliche kulinarische Erfahrung bei uns!

MEDITERRANER GERÄUCHERTER LACHS AUF HOLZPLANKEN

SPICES

Mediterraner Kräuter-Rub | Geräucherte Paprika | Fenchelsamen

SAUCE

Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette | Aioli mit Safran und Knoblauch

TOPPINGS

Frisch geriebener Meerrettich mit Zitronen-Olivenöl-Dressing
Orangen-Mandel-Gremolata | Kapern in Olivenöl

SALZBAR

Zitronen-Salz | Rosmarin-Salz | Feigensalz
Meersalz aus Mallorca | Chili-Salz

BEILAGEN

SPINAT-SALAT MIT ZITRONEN-OLIVENÖL-DRESSING

Frische Spinatblätter | Pinienkerne | Getrocknete Tomaten
Schwarze Oliven | Geröstete Mandeln

CITRUS-CABBAGE SALAD

Rotkohlsalat mit Orangenfilets | Fenchel | Rote Zwiebel
Zitronen-Dressing

PAPRIKA-HUMMUS

Gerösteter Knoblauch | Fladenbrot

BBQ

SPEISENAUSZUG

DESSERT

GATÓ DE ALMENDRA

Mandelkuchen | Beeren | Mojitosud

MARINIERTE FRÜCHTE

Orange | Mandelsplitter | Minze

CREMA CATALANA

Tonkabohne | Karamell

TURRÓN MOUSSE

Honig | Pistazie | Orange

MOJITO VON DER APRIKOSE

Beeren | karamellisierte Schokolade | Kokos

OPTIONAL: FOODSTATION

ZITRUS BAR

LIVE | Frische, saftige Zitrusfrüchte bieten eine erfrischende, lebendige Auswahl in vier Variationen. Die Gäste können sich an der stationär gestalteten Zitrus-Bar selbst bedienen und die Vielfalt an Aromen genießen.

FRISCHE ZITRONEN & ORANGEN

Zitronen und Orangen in verschiedenen Variationen, frisch serviert.

ZITRUS-ESPRESSO-SPIESSE

Mit karamellisierten Orangenscheiben und Zitronen-Infusion, auf einem Holzspieß.

MARINIERTE ZITRUSFRÜCHTE

Mit Vanille-Zucker und einem Hauch von Rosmarin.

ZITRONEN-TRIFLE

Zitronencreme | Biskuit | Minze | Frische Beeren

ORANGEN MILCHSHAKE

Frisch gepresster Orangensaft | Sahne | Zimt
frische Orangenstücke

TOPPINGS

Limoncello-Sirup | Geröstete Pistazien | Frische Minzblätter
Granatapfelkerne | Crispy-Crunch

BBQ

SPEISENAUSZUG

OPTIONAL: FOODSTATION

VERSCHIEDENE WAFFELN UND BECHER

LIVE | Rauschenberger's Ice Cream Parlor setzt Kreativität und Geschmack keine Grenzen. Die Eiscreme wird mit einer Fülle an Chunks, Cookies, Früchten und Saucen in der Eiswaffel oder im Becher von unserem Koch in einen üppigen Eisbecher verwandelt – natürlich ganz nach Geschmack des Gastes.

VERSCHIEDENE WAFFELN UND BECHER

Knusprig bunte Eiswaffeln mit Schokoladenglasur & verschiedenem Dekor | Glutenfreie Hörnchen (nur auf Anfrage)
Cupffee (essbare Eisbecher)

TOPPINGS

Oreo-Cookie-Crunch | Mini- Smarties | Pistazien
Karamellisierte Pekannüsse | Mini Marshmallows
Bunte Zuckerstreusel | Schokoladen-Knallbrause
Mangoragout | Heidelbeeren | Himbeeren
Schokoladensauce | Salty Caramel | Schlagsahne

-Bitte wählen Sie Ihren Favoriten aus-

ICE CREAM VARIATION I

Madagaskar Vanille | Erbeere | Zitronen Sorbet

ICE CREAM VARIATION II

Joghurt-Waldfrucht | Schokolade | Himbeer Sorbet



R

DINNER BUFFET
SPEISENAUSZUG



DINNER BUFFET

SPEISENAUSZUG

VORSPEISEN

SALATSTATION | BLATTSALATE

Junge Blattsalate | Jicama | Rúcula

TOPPINGS

Karamellisierte Kürbis-, Hanf- & Sonnenblumenkerne

Paprika-Croûtons Gartenkresse | Bunte Paprika-Würfel

DRESSING

Salsa Verde-Dressing | Balsamico-Bianco-Dressing

Joghurt-Dressing | Sherry Essig & Olivenöl im Fläschchen

AVOCADO CEVICHE

Limette | Granatapfelkerne

ATÚN EN ESCABECHE

Rote Paprika | Tomate | Mélange Noir

CARPACCIO DI POLPO

Orangen-Vinaigrette | Fenchel | Frisée

ESCALIVADA

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

GAZPACHO ANDALUZ

Tomate | Gurke | Paprika

POLLO Y PATATA

Pollo a la mallorquina | Feldsalat | Tomaten | Kartoffelcrème

ROTE GARNELE

Avocado | Chili | Tomaten-Basilikum Salsa

PÀ AMB OLI

Olivenöl | Tomaten | Jamón Ibérico | Queso Mahón

BROT & DIPS

BROTAUSWAHL

Pan Francés | Pan de cristal

BUTTER & DIPS

Aioli | Salzbutter | Chimichurri | Tomaten-Salsa | Guacamole

OPTIONAL: FOODSTATION

CEVICHE BAR

Frisch zubereitet, eine Auswahl an kaltem Ceviche, je nach Saison und Verfügbarkeit: Die Gäste können die Ceviche direkt nach Wunsch und Geschmack auswählen.

LACHS-CEVICHE

Dill | Limette | Zwiebel | frische Kräuter

GARNELEN-CEVICHE

Mango | Avocado | Koriander

THUNFISCH-CEVICHE

Chili | Soja-Limetten-Dressing | Algen

DINNER BUFFET

SPEISENAUSZUG

HAUPTSPEISEN

KALBSFILET MALLORQUIN

Pimientos de Padrón | Puré de Patatas | Chimichurri-Salsa

POLLO AL LIMON

Spinat-Chorizo Risotto | Pimientos de padron | Petersilien-Salsa

BIFE ANDAULICIA

Rinderrückensteak | Jamón Ibérico | Grober Senf | Geröstete Drillinge

KABELJAU FILET

Auf mallorquinischen Tumblet (Zucchini, Aubergine, Kartoffel, Tomate)

DORADENFILET

Gegrillter Fenchel | Kleine Kartoffeln | Sauce Vierge

SUQUET DE PEIX

Seeteufel | Rotbarbe | Dorade | Safran-Knoblauch-Tomatensauce | Reis

FOODSTATION

FIESTA DE PAELLA

LIVE | Unsere safrangelb leuchtende Paella lehnt sich an das valencianische Original an, allerdings halten wir die Basis vegan, um ein Gericht für die gängigsten Ernährungsformen zu schaffen. Die Paella wird in einer großen Pfanne präsentiert, die Gäste wählen zur Basis nach Geschmack aus Fleisch und Meeresfrüchten.

BASE

Vegane Paella | Paprika | Erbsen | Safran | Solivellas Olivenöl aus Mallorca

ON TOP MEAT

Kikok Huhn | Kaninchen

ON TOP SEAFOOD

Felsenpulpo | Muscheln | Gambas | Dorade

OPTIONAL: FOODSTATION

LIVE COOKING: KARTOFFEL AUF DEM PLATTENSPIELER

LIVE | Ofenkartoffeln besonders in Szene gesetzt: der Gast wählt eine 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.

BASE

Ofenkartoffel | Süßkartoffel

DAZU

Rosmarinquark | Guacamole | Tomaten-Salsa | Gremolata

TOPPINGS

Manchego | Serrano | Chorizo | Garnelen | Steinchampignons
Frühlingslauch | Kresse | Pinienkerne

DINNER BUFFET

SPEISENAUSZUG

DESSERT

GATÓ DE ALMENRDA

Mandelkuchen | Beeren | Mojitosud

EXOTISCHE FRÜCHTE

Zitrusmarinade | Maracuja | Kokosflakes

CREMA CATALANA

Tonkabohne | Karamell

TURRÓN MOUSSE

Honig | Pistazie | Orange

ARROZ CON LECHE

Zimtblüte | Feigen | karamellisierte Walnuss

OPTIONAL: FOODSTATION

ZITRUS BAR

LIVE | Frische, saftige Zitrusfrüchte bieten eine erfrischende, lebendige Auswahl in vier Variationen. Die Gäste können sich an der stationär gestalteten Zitrus-Bar selbst bedienen und die Vielfalt an Aromen genießen.

FRISCHE ZITRONEN & ORANGEN

Zitronen und Orangen in verschiedenen Variationen, frisch serviert.

ZITRUS-ESPRESSO-SPIESSE

Mit karamellisierten Orangenscheiben und Zitronen-Infusion, auf einem Holzspieß.

MARINIERTE ZITRUSFRÜCHTE

Mit Vanille-Zucker und einem Hauch von Rosmarin.

ZITRONEN-TRIFLE

Zitronencreme | Biskuit | Minze | Frische Beeren

ORANGEN MILCHSHAKE

Frisch gepresster Orangensaft | Sahne | Zimt
frische Orangenstücke

TOPPINGS

Limoncello-Sirup | Geröstete Pistazien | Frische Minzblätter
Granatapfelkerne | Crispy-Crunch



R.

MENÜS
SPEISENAUSZUG



DINNER

MENÜ MEDITERRAN

VORSPEISE

GEGRILLTE AVOCADO

Marinierte Garnelen | Mediterranes Gemüse | Romescosoße

ZWISCHENGANG

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN

Karamellisierte Zwiebeln | Petersilie

FLEISCH HAUPTGANG

IBERICO FILET

Süßkartoffelpüree | Rotweinjus | Knusprige Artischocken

FISCH HAUPTGANG

GEGRILLTE SEEZUNGE

Neue Kartoffeln | Garnele | Kapern | Zitronen-Buttersoße

VEGETARISCHER HAUPTGANG

SAFRANRISOTTO

Gegrillter grüner Spargel | Weißwein | Pecorino

DESSERT

CREMA CATALANA

Orangenblütenkaramell | Mandelkrokant

DINNER

MENÜ INTERNATIONAL

VORSPEISE

BEEF TATAR

Rote-Bete-Sud | Sauerrahm-Espuma | Kaviar

ZWISCHENGANG

RED SNAPPER FILET

Chimichurri | Bulgur | Gegrillte Tomaten

FLEISCH HAUPTGANG

TENDERLOIN & BBQ BRISKET

Rosa gebratenes Rinderfilet | Honey glazed Brisket
Geröstete rote Beete | Salzzitrone

VEGETARISCHER HAUPTGANG

AUBERGINE

Erbsenpüree | Babylauch | Rauchmandel

DESSERT

LIME & TONIC

Limettensorbet | Marshmallow | Fingerlimes | Gin-Tonic-Schaum



R

LATE NIGHT SNACK

SPEISENAUSZUG



LATE NIGHT SNACK

SPEISENAUSZUG

LATE-NIGHT-SNACK

JAMÓN Y SALAMI

Frisch von der Aufschnittmaschine:
Jamón Ibérico | Lomo Ibérico | Jamón Serrano
Chorizo | Salchichón | Salame Toscano

DAZU

Pan Francés | Pan de cristal

TABLA DE QUESO

Manchego DOP Gran Valle de Montecelo
Cabra Sierra Guadarrama | Villavieja

DAZU

Pan Francés | Pan de cristal

CHILI CON CARNE BOWL

Chili con Carne | Chili sin Carne

SAUCE

Sour Cream | Guacamole

TOPPINGS

Cheddar | Nachos | Junger Lauch | Koriander | Jalapeños | Limette

DAZU

Pan Francés | Pan de cristal

DELUXE CURRYWURST

Oberländer Balls | Rauschenbergers Currysauce
Currys vom Alten Gewürzamt

DAZU

Pan Francés

TOPPINGS

Röstzwiebel | Essiggurken | Mayonnaise

THE CLASSIC HOT DOG

Pickles | Röstzwiebeln | Senf | Ketchup

THE VEGGI DOG

Bundmöhre | Koriander | Mango | Thai-Currycrème



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
Nachdem Empfang werden Aperitif-Getränken 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.



IHR TEAM

ANSPRECHPERSONEN



Giulia Parisi

Event Manager / Hospitality Manager
gp@rauschenberger-catering.es



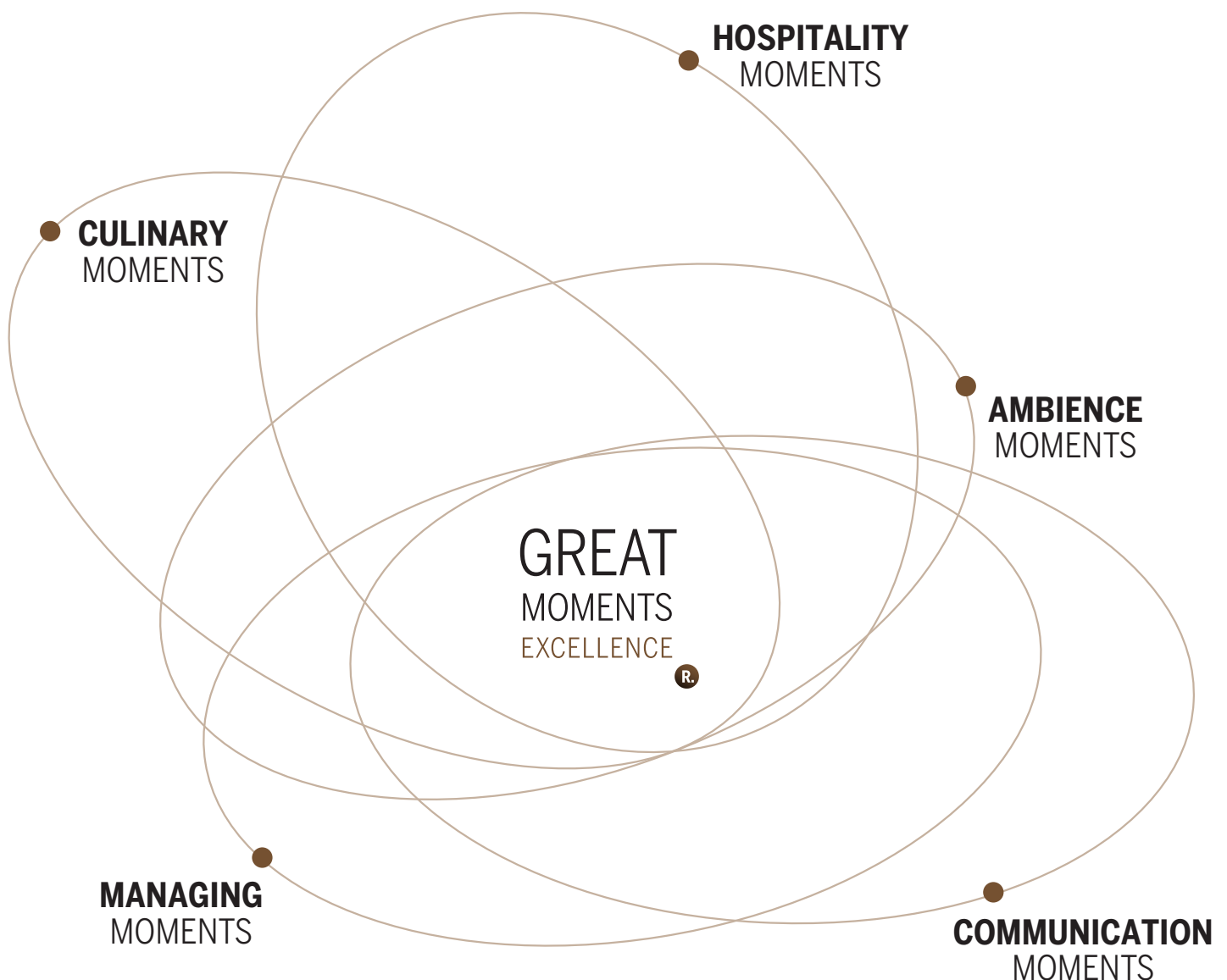
Natascha Flamm
Geschäftsführende Gesellschafterin



UNSER EXCELLENCE-PRINZIP FÜR WAHRHAFT GROSSE MOMENTE

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 ebenso wie das Eventcatering stehen für ideenreiche, handwerklich perfekte Kochkunst im Segment „Fine Dining“. Die Bandbreite unseres Schaffens ist enorm: von Gourmet bis Rustikal decken wir das gesamte Spektrum ab. Die grundlegende Gemeinsamkeiten, die unsere Köche verbindet, ist die Liebe zum Beruf, die sorgfältige Auswahl der Lebensmittel sowie das Streben Rezepte zu perfektionieren, neu zu interpretieren und kreativ zu präsentieren.





Standard für
Lebensmittel-
sicherheit
(HACCP)
zertifiziert

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

DIGITAL X GEWINNER 2022

VERZICHTEN
GÄNZLICH
AUF PLASTIK



WIR VERMEIDEN UNNÖTIGE
TRANSPORTWEGE
UNSERER LEBENSMITTEL

240
MITARBEITER
IN **STUTTART**
& **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





Rauschenberger.
EVENTCATERING

Rauschenberger Eventcatering
Camí Vell de Llucmajor, 112
07007 Palma de Mallorca
Tel. +34 689 035 042
contact@rauschenberger-catering.es
www.rauschenberger-catering.de

**GREAT
MOMENTS
EXCELLENCE**