



**Rauschenberger.**  
EVENTCATERING

# DESCRIPCIÓN GENERAL DE COSTES

PARA EVENTOS DE DÍA Y NOCHE

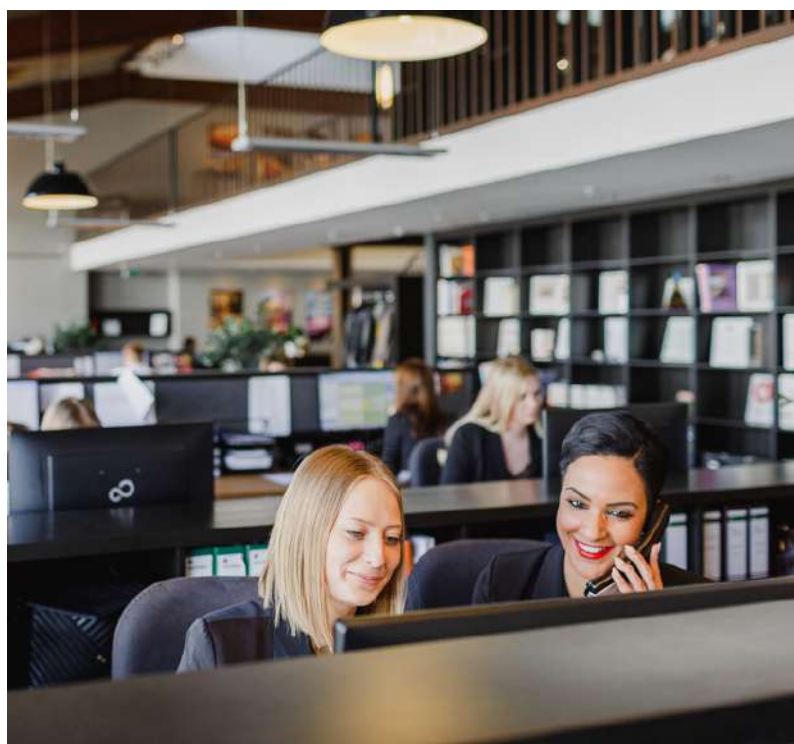




## NUESTRA UBICACIÓN MOTORWORLD MALLORCA

Rauschenberger Eventcatering ha inaugurado en 2025 una nueva ubicación en Mallorca. Nuestra cocina de producción equipada con la más moderna tecnología, la administración, el almacén, la logística y las impresionantes superficies para eventos se encuentran en el corazón de la cultura del motor, en Motorworld Mallorca.

¡Estamos donde nos necesite, en toda Mallorca! Ya sea en Motorworld o en cualquier otro lugar de la isla, cuando nos elige, la distancia no es un problema. Nuestra lista de lugares de servicio es extensa: ya sea un evento exclusivo en Palma, una reunión de negocios en Alcúdia, una gran celebración en Magaluf o una fiesta VIP en Portals Nous.



# CONTENIDO

|                                          | PÁGINA    |
|------------------------------------------|-----------|
| <b>SU EVENTO DE DÍA</b>                  | <b>04</b> |
| Resumen de precios                       | 05        |
| Snacks de bienvenida y por la tarde      | 06        |
| Buffet de almuerzo                       | 11        |
| <b>SU EVENTO DE NOCHE</b>                | <b>14</b> |
| Resumen de precios                       | 15        |
| Resumen de precios evento de día y noche | 16        |
| Fingerfood                               | 17        |
| Buffet BBQ                               | 19        |
| Buffet de cena                           | 25        |
| Menús                                    | 29        |
| Snacks nocturnos                         | 32        |
| <b>PAQUETES DE BEBIDAS</b>               | <b>34</b> |
| <b>CONTACTO</b>                          | <b>36</b> |
| <b>SOBRE NOSOTROS</b>                    | <b>38</b> |



# EVENTO DE DÍA

## RESUMEN DE COSTES PARA SU EVENTO DE DÍA

Para un evento de día (aprox. 6–8 horas) con servicio completo, calculamos un coste de aproximadamente 90 – 120 € por persona más IVA.

En el precio mencionado están incluidos los siguientes servicios:

**Evento de día:**

1. Snacks de bienvenida
2. Buffet de almuerzo
3. Snacks para las pausas

**General:**

7. Personal (cocineros y personal de servicio)
8. Montaje y desmontaje del evento, así como transporte de ida y vuelta
9. Todo el material no alimentario  
(como vajilla, cubiertos, cristalería, mantelería, equipamiento de cocina, etc.)

A esto se suman los muebles y la decoración.

Todos los precios son sin el IVA vigente. Tenga en cuenta que esta estimación de costes es orientativa y no vinculante. En esta etapa, su evento aún no está incluido en nuestra planificación. Si lo desea, estaremos encantados de ofrecerle un presupuesto detallado.



# R

## SNACKS

### SELECCIÓN DE PLATOS



# APERITIVOS DE BIENVENIDA Y DE LA TARDE

## SELECCIÓN DE PLATOS

### PAQUETE DE BIENVENIDA I

#### BOCADILLOS

Hummus | Aguacate | Verduras asadas  
Sobrasada | Miel | Queso menorquín  
Jamón serrano | Parmesano | Tomates secos | Aceitunas

#### ENSAIMADES

Natural | Crema | Albaricoque | Chocolate

#### MERRY BERRIES

Frambuesas | Fresas | Arándanos | Moras

### BIENVENIDA II

#### BOCADILLOS

Hummus | Aguacate | Verduras asadas  
Sobrasada | Miel | Queso menorquín  
Jamón serrano | Parmesano | Tomates secos | Aceitunas

#### UNDER THE PALMTREES

Piña | Mango | Melón

#### EARLY STARTER

Yogur | Miel de acacia | Granola | Frutas de temporada

#### CROISSAINTS

Natural | Pistacho

### PAQUETE DE SNACKS DE LA TARDE I

#### MINI-BAGEL

Jamón serrano | Hoja de lechuga | Tomate  
Verduras a la parrilla | Hummus | Berro

#### O BIEN

#### PA AMB OLI

Clásico | Serrano | Queso Mahón | Anchoas | Sobrasada

#### VARIEDAD DE TARTAS

Tarta de almendra | Tarta de fresa | Tarta de limón  
Tarta de manzana | Tarta de queso | Bizcocho

#### ENSALADA DE FRUTA MEDITERRÁNEA

Naranja | Higo | Granada | Menta

# APERITIVOS DE BIENVENIDA Y DE LA TARDE

## SELECCIÓN DE PLATOS

### PAQUETE DE SNACKS DE LA TARDE II

#### MINI WRAPS

Roastbeef | Aceituna | Tomates secos  
Salmón marinado | Queso crema al albahaca | Pepino | Berro  
Pollo | Queso crema | Pepinillos | Mango | Curry  
Falafel | Hummus | Tomates secos | Pepino

#### MAGDALENAS

Limón | Naranja | Chocolate | Vainilla

#### FRUTA DE TEMPORADA

Por ejemplo: Manzanas | Nectarinas | Higos | Plátanos  
Naranjas | Frutas del bosque

### OPCIONAL: BOWLS DULCES

#### MANGO BOWL

Quinoa dulce | Yogur de coco | Semillas de cáñamo tostadas

#### APPLE PIE OVERNIGHT OATS

Copos de avena | Jarabe de arce | Granola de trigo sarraceno

#### COCONUT CONNECTION

Avena | Yogur de coco | Frutas cítricas  
Granola de trigo sarraceno | Anacardos

### OPCIONAL: BARRA DE SMOOTHIES

#### EVERGREEN

Manzana | Plátano | Jengibre | Aguacate

#### ONLY YELLOW

Mango | Naranja | Plátano

#### LYCHEE-CITRUS

Lichi | Pomelo | Piña

#### MELON-COCONUT

Sandía | Lima | Menta

# WELCOME & - AFTERNOONSNACKS SPEISENAUSZUG

## OPCIONAL: SHOWCOOKING DESTACADO

### HUEVO DE CORRAL CREMOSO O FRITO

El clásico del desayuno: revuelto cremoso y fresco con huevos de corral de calidad superior. Nuestro chef prepara los huevos al gusto del comensal, acompañados de un brioche crujiente recién horneado. También ofrecemos huevos ecológicos fritos con bacon crujiente y un toque de cebollino.

### HUEVO ECOLÓGICO CREMOSO

Brioche crujiente | Tomates en rama | Champiñones  
Jamón | Cebolleta

### O BIEN

### HUEVO ECOLÓGICO FRITO

Bacon crujiente | Mantequilla de avellana | Cebollino

## OPCIONAL: ESTACIÓN DE COMIDA

### BARRA DE YOGUR SALUDABLE

Amplia selección de deliciosos yogures, toppings frescos y combinaciones creativas.

### SELECCIÓN DE YOGURES

Natural | Griego | Vainilla | Vegano

### TOPPINGS FRUTALES

Arándanos | Fresas | Mango

### FIBRA & ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3

Semillas de lino | Semillas de calabaza | Chía

### TOQUES DULCES

Miel | Jarabe de arce | Néctar de agave

### MEZCLA DE MUESLI

Muesli crujiente | Granola

### AMOR POR EL CHOCOLATE

Chocolate negro | Chocolate blanco

### EXTRAS SALUDABLES

Chips de coco | Arándanos rojos | Bayas de goji

# APERITIVOS DE BIENVENIDA Y DE LA TARDE

## SELECCIÓN DE PLATOS

### OPCIONAL: ESTACIÓN DE COMIDA

#### ESTACIÓN DE BRAINFOOD

Variedad de frutas deshidratadas y frutos secos presentados en frascos de cristal. Los invitados pueden servirse en pequeñas bolsitas de papel y llevárselos.

Aros de manzana | Chips de plátano | Albaricoques | Dátiles  
Anacardos | Nueces | Avellanas | Nueces pecanas | Uvas pasas  
Arándanos rojos deshidratados

### OPCIONAL: ESTACIÓN DE COMIDA

#### DELICIAS DULCES Y SALADAS

##### CLÁSICOS

Celebrations | Mentos | Ritter Sport Minis | Ahoi Brause  
Riesen de chocolate | Haribo

##### ELECCIÓN SALUDABLE

Raw Bite | Bombones de dátil | Mix de frutos secos  
Bolas de proteína | Barritas proteicas

##### GALLETAS AMERICANAS

Chocolate Chunk | Chips blancos con nuez de macadamia



# R

## SUGERENCIAS BUFFET

SELECCIÓN DE PLATOS



# SUGERENCIAS BUFFET

## SELECCIÓN DE PLATOS

### ENTRANTES

#### ESTACIÓN DE ENSALADAS | HOJAS VERDES

Lechuga | Escarola | Rúcula

#### TOPPINGS

Semillas caramelizadas de calabaza, cáñamo y girasol | Croûtons

Berro de jardín | Tomatitos cherry marinados

Pimientos de colores en cubitos

#### ALIÑOS

Aderezo francés | Aderezo balsámico blanco

Aderezo de yogur | Aceto balsámico & aceite de oliva en botellitas

#### VERDURAS ASADAS MARINADAS

Crema de hierbas | Semillas de mostaza | Chalotas

#### ALBÓNDIGAS GLASEADAS

Salsa de tomate

#### FUSILLI CON CHORIZO

Alcachofas | Pimiento rojo | Albahaca silvestre

#### MOJAMA

Tomate | Cebolla | Aceite de oliva

#### REMOLACHA MARINADA

Crema de almendra | Mini canónigos | Vinagreta de sirope de arce

### PAN Y DIPS

#### SELECCIÓN DE PANES

Pan de campo | Mini panecillos surtidos

#### BUTTER & DIPS

Mantequilla con cebollino | Mantequilla con sal

Queso fresco con hierbas | Mojo rojo

Salsa de tomate | Guacamole

#### PAN SIN GLUTEN

# SUGERENCIAS BUFFET

## SELECCIÓN DE PLATOS

### PLATOS PRINCIPALES

#### PECHUGA DE POLLO ECOLÓGICO

Ratatouille | Polenta al azafrán | Reducción de vino tinto español

#### LONCHAS DE LOMO DE TERNERA

Calabacín a la plancha | Pimientos de Padrón | Risotto al azafrán  
Jugo de ajo y tomillo

#### DORADA A LA PARRILLA

Sofrito | Puré de patata | Salsa de cilantro y lima

#### FILETE DE DORADA SALTEADO

Acelga con chorizo | Fregola sarda | Salsa verde

#### PENNE RIGATE

Berenjena | Pimientos | Mozzarella de búfala

#### ORECCHIETTE

Setas chantarella | Salsa de sofrito y aceitunas | Queso Manchego

### POSTRE

#### CREMA CATALANA

Frutas del bosque | Vainilla

#### TARTA DE CHOCOLATE

Chocolate Valor | Cerezas al jerez

#### ENSALADA DE FRUTAS

Aromas de limón y naranja | Frutas del bosque | Menta

#### TARTA DE ALBARICOQUE

Crema catalana | Caramelo | Almendras Marcona españolas

#### FRUTAS DEL BOSQUE DE TEMPORADA

Infusión de mojito



R  
SU EVENTO  
DE LA NOCHE



# EVENTO DE NOCHE

## RESUMEN DE PRECIOS PARA SU EVENTO DE NOCHE

Para un evento de noche (aprox. 6–8 horas) con servicio completo, calculamos un coste aproximado de 90 – 120 € por persona, más IVA.

En el precio mencionado están incluidos los siguientes servicios:

Evento de noche:

1. Fingerfood
2. Buffet de cena | Menú | Barbacoa

Servicios generales:

3. Personal (cocineros y camareros)
4. Montaje y desmontaje del evento, incluyendo transporte de ida y vuelta
5. Todo el material no alimentario  
(vajilla, cubertería, cristalería, mantelería, equipo de cocina, etc.)

A esto se suman los muebles y la decoración.

Todos los precios son sin el IVA vigente. Tenga en cuenta que esta estimación de costes es orientativa y no vinculante. En esta etapa, su evento aún no está incluido en nuestra planificación. Si lo desea, estaremos encantados de ofrecerle un presupuesto detallado.

# EVENTO DE DÍA Y NOCHE

## RESUMEN DE PRECIOS PARA SU EVENTO DE DÍA Y NOCHE

Para un evento de día y noche (aprox. 6–8 horas) con servicio completo, calculamos un coste aproximado de 110 – 140 € por persona, más IVA.

En el precio indicado se incluyen los siguientes servicios:

### Evento de día:

1. Snacks de bienvenida
2. Buffet de almuerzo
3. Snacks para las pausas

### Evento de noche:

3. Fingerfood
4. Buffet de cena | Menú | Barbacoa

### Servicios generales:

5. Personal (cocineros y camareros)
6. Montaje y desmontaje del evento, incluyendo transporte de ida y vuelta
7. Todo el material no alimentario  
(vajilla, cubertería, cristalería, mantelería, equipamiento de cocina, etc.)

A esto se suman los muebles y la decoración.

Todos los precios son sin el IVA vigente. Tenga en cuenta que esta estimación de costes es orientativa y no vinculante. En esta etapa, su evento aún no está incluido en nuestra planificación. Si lo desea, estaremos encantados de ofrecerle un presupuesto detallado.



# R

## FINGERFOOD

SELECCIÓN DE PLATOS



# FINGERFOOD

## SELECCIÓN DE PLATOS

### SNACKS Y MÁS

#### SNACK DE BAR

Almendras tostadas | Anacardos | Bolitas de wasabi

#### HOJALDRE RETORCIDO

Sésamo | Queso | Tomate y albahaca

#### APERITIVO BOX DE RAUSCHENBERGER

Palitos de salami | Queso Manchego | Aceitunas Manzanilla  
Picos camperos

### FINGERFOOD VOLANTE

#### SURF & TURF

Roastbeef | Gamba | Mostaza a la antigua

#### TÁRTAR DE TERNERA MALLORQUINA

Pan crujiente | Rábano picante | Crème fraîche con alcaparras

#### GOLDEN EGG

Ragú de carrillera de buey trufado | Espuma de patata

#### BLACK AVOCADO CORNET

Tomate | Lima | Comino

#### CABRA ROJA

Queso de cabra fresco | Remolacha | Frambuesa

#### GAZPACHO ANDALUZ

Tomate | Pepino | Pimiento

### BARRA DE TAPAS

#### JAMÓN IBÉRICO & CO

Jamón ibérico de cebo | Aceitunas marinadas | Pan cristal

#### TABLA DE QUESO

Manchego DOP Gran Valle de Montecelo  
Cabra Sierra Guadarrama | Villavieja

#### PATATAS BRAVAS

Mini patatas asadas | Salsa de tomate  
Alioli de lima | Mojo verde

#### GAMBAS AL AJILLO

Gamba roja salvaje | Ajo tostado | Perejil fresco

#### PULPO A LA GALLEGA

Limón | Piment d'Espelette | Salsa de pimiento

#### ALBÓNDIGAS

Albóndigas guisadas | Salsa de tomate | Piñonese

#### CROQUETAS

Croquetas cremosas de chorizo | Cremoso de guacamole  
Croquetas de jamón ibérico



# D

## BUFFET DE BARBACOA

SELECCIÓN DE PLATOS



# BUFFET DE BARBACOA

## SELECCIÓN DE PLATOS

### ENTRANTES

#### ESTACIÓN DE ENSALADAS | HOJAS VERDES

Brotes tiernos | Jícama | Rúcula

#### TOPPINGS

Semillas caramelizadas de calabaza, cáñamo y girasol

Croûtons de pimiento | Berro | Pimientos de colores en cubitos

#### ALIÑOS

Aderezo de salsa verde | Aderezo balsámico blanco

Aderezo de yogur | Vinagre de Jerez & aceite de oliva en botellita

#### CEVICHE DE AGUACATE

Lima | Semillas de granada

#### CARPACCIO DI POLPO

Vinagreta de naranja | Hinojo | Frisée

#### GAZPACHO DE SANDÍA

Espuma de menta

#### ESCALIVADA

Calabacín | Pimiento | Champiñones | Aceitunas Manzanilla

Cebolla a la parrilla

#### ENSALADA RUSA

Patata | Atún | Guisantes | Zanahoria | Mayonesa

#### TABULÉ DE GARBANZOS

Hummus de garbanzo | Pimientos del piquillo | Menta

#### FATTOUSH CON GRANADA

Tomates de colores | Menta | Zumo de zumaque

#### QUESO DE CABRA MALLORQUÍN

Remolacha de colores | Nueces caramelizadas | Vinagreta de miel y Jerez

### PAN Y DIPS

#### SELECCIÓN DE PANES

Pan francés | Pan de cristal

#### MANTEQUILLAS Y DIPS

Alioli | Mantequilla con sal | Chimichurri

Salsa de tomate | Guacamole

# BUFFET DE BARBACOA

## SELECCIÓN DE PLATOS

### PLATOS PRINCIPALES A LA PARRILLA

#### ENTRECOT DE TERNERA Y DE VACUNO

Pimentón de la Vera | Tomillo al limón

#### ENTRECOT DE CERDO DUROC

Romero | Aceite de oliva | Flor de sal

#### CHULETAS DE CORDERO

Romero | Flor de sal al azafrán

#### PECHUGA DE POLLO YAKITORI

Salsa de soja | Jengibre | Cacahuete

#### BROCHETAS DE POLLO DE MAÍZ MARINADO

Salsa de verduras | Mojo verde

#### PULPO A LA PARRILLA

Pimentón de la Vera | Limón | Salsa de pimiento

#### DORADA EN PAPILLOTE AROMÁTICO

Tomate | Alcaparras | Aceite de oliva con limón

#### GAMBA ROJA ARGENTINA

Limón | Perejil fresco | Ajo tostado

#### GAMBAS A LA PARRILLA

Mantequilla al ajo | Salsa de tomate

#### QUESO FETA AL HORNO

Pimientos marinados | Aceitunas Arbequina | Tomillo fresco

#### ESPÁRRAGOS VERDES A LA PARRILLA

Halloumi | Limón | Aceite de perejil

### EMBUTIDOS Y SALCHICHAS

#### ESPECIALIDADES DE CHARCUTERÍA

Chorizo | Salchichón | Christorra

Rostbratwurst | Salchicha roja

### GUARNICIONES

#### PATATAS BRAVAS

Mini patatas asadas | Salsa de tomate

Alioli de lima | Mojo verde

#### PIMIENTOS DE PADRÓN

Clásicos | Sal marina

#### VERDURAS DE VERANO ASADAS

Salsa verde | Grana Padano

#### MAZORCAS DE MAÍZ (MITADES)

Alioli | Flores silvestres

#### HINOJO Y TOMATES CHERRY A LA PARRILLA

Sal de hierbas | Salsa romesco

#### ESPÁRRAGOS VERDES A LA PARRILLA

Halloumi | Limón | Aceite de perejil

#### DIPS

Alioli de lima | Salsa BBQ casera | Guacamole

Mojo rojo | Yogur a la menta | Kétchup | Mantequilla de hierbas

# BUFFET DE BARBACOA

## SELECCIÓN DE PLATOS

### OPCIONAL: ESTACIÓN DE COMIDA

#### SALMÓN AHUMADO MEDITERRÁNEO AL SMOKER

Sumérjase en un mundo de sabores y descubra la suavidad del salmón ahumado acompañado de una cuidada selección de especias y salsas. Realce sus platos con el toque perfecto de rábano picante fresco y una refrescante gremolata de naranja y almendra. Nuestra barra de sales le ofrece una exquisita variedad de sales finas para deleitar su paladar. ¡Disfrute de una experiencia culinaria inolvidable con nosotros!

#### SALMÓN AHUMADO MEDITERRÁNEO SOBRE TABLAS DE MADERA

##### ESPECIAS

Rub de hierbas mediterráneas | Pimentón ahumado  
Semillas de hinojo

##### SALSAS

Vinagreta de limón y aceite de oliva | Alioli con azafrán y ajo

##### TOPPINGS

Rábano picante recién rallado con vinagreta de limón y aceite de oliva  
Gremolata de naranja y almendra | Alcaparras en aceite de oliva

##### BARRA DE SALES

Sal de limón | Sal de romero | Sal de higo  
Sal marina de Mallorca | Sal con chile

##### ACOMPAÑAMIENTOS

#### ENSALADA DE ESPINACAS CON VINAGRETA DE LIMÓN Y ACEITE DE OLIVA

Hojas frescas de espinaca | Piñones | Tomates secos  
Aceitunas negras | Almendras tostadas

#### ENSALADA DE COL MORADA Y CÍTRICOS

Col morada con gajos de naranja | Hinojo | Cebolla morada  
Aliño de limón

#### HUMMUS DE PIMIENTO

Ajo asado | Pan de pita

# BUFFET DE BARBACOA

## SELECCIÓN DE PLATOS

### POSTRES

#### GATÓ DE ALMENDRA

Bizcocho de almendra | Frutas del bosque | Infusión de mojito

#### FRUTAS MARINADAS

Naranja | Láminas de almendra | Menta

#### CREMA CATALANA

Haba tonka | Caramelo

#### MOUSSE DE TURRÓN

Miel | Pistacho | Naranja

#### MOJITO DE ALBARICOQUE

Frutas del bosque | Chocolate caramelizado | Coco

### OPCIONAL: ESTACIÓN DE COMIDA

#### BARRA CÍTRICA

EN VIVO | Cítricos frescos y jugosos en cuatro originales presentaciones. Los invitados pueden servirse libremente en esta estación decorativa y disfrutar de una explosión de sabores refrescantes.

#### LIMONES Y NARANJAS FRESCOS

Servidos en distintas variantes, siempre frescos y llenos de sabor.

#### BROCHETAS CÍTRICO-ESPRESSO

Rodajas de naranja caramelizadas con infusión de limón, presentadas en brocheta de madera.

#### FRUTAS CÍTRICAS MARINADAS

Con azúcar de vainilla y un toque de romero.

#### TRIFLE DE LIMÓN

Crema de limón | Bizcocho | Menta | Frutas del bosque

#### BATIDO DE NARANJA

Zumo de naranja recién exprimido | Nata montada | Canela

Trozos de naranja fresca

#### TOPPINGS

Sirope de limoncello | Pistachos tostados | Hojas de menta fresca

Semillas de granada | Crujiente dulce

# BUFFET DE BARBACOA

## SELECCIÓN DE PLATOS

### OPCIONAL: ESTACIÓN DE COMIDA

#### VARIEDAD DE BARQUILLOS Y TARRINAS

EN VIVO | En Rauschenberger's Ice Cream Parlor, la creatividad y el sabor no tienen límites. Nuestro chef convierte el helado en una copa generosa y personalizada, añadiendo una gran variedad de toppings como trozos crujientes, galletas, frutas y salsas, servida en barquillo o tarrina — totalmente al gusto del invitado.

#### VARIEDAD DE BARQUILLOS Y TARRINAS

Barquillos de helado crujientes y coloridos con cobertura de chocolate y diferentes decoraciones | Cucuruchos sin gluten (solo bajo pedido) Cupffee (vasos de helado comestibles)

#### TOPPINGS

Crujiente de galleta Oreo | Mini Smarties | Pistachos  
Nueces pecanas caramelizadas | Mini nubes (marshmallows)  
Virutas de azúcar de colores | Peta Zetas de chocolate  
Ragú de mango | Arándanos | Frambuesas  
Salsa de chocolate | Caramelo salado | Nata montada

— Por favor, elija su favorito —

#### VARIACIÓN DE HELADO I

Vainilla de Madagascar | Fresa | Sorbete de limón

#### VARIACIÓN DE HELADO II

Yogur con frutos del bosque | Chocolate | Sorbete de frambuesa



# D

## BUFFET DE CENA

SELECCIÓN DE PLATOS



# BUFFET DE CENA

## SELECCIÓN DE PLATOS

### ENTRANTES

#### ESTACIÓN DE ENSALADAS | HOJAS VERDES

Brotes tiernos | Jícama | Rúcula

#### TOPPINGS

Semillas caramelizadas de calabaza, cáñamo y girasol

Croûtons de pimiento | Berro | Cubitos de pimiento de colores

#### ALIÑOS

Aderezo de salsa verde | Aderezo balsámico blanco

Aderezo de yogur | Vinagre de Jerez y aceite de oliva en botellita

#### CEVICHE DE AGUACATE

Lima | Semillas de granada

#### ATÚN EN ESCABECHE

Pimiento rojo | Tomate | Mélange Noir (mezcla de pimientas)

#### CARPACCIO DI POLPO

Vinagreta de naranja | Hinojo | Frisée

#### ESCALIVADA

Calabacín | Pimiento | Champiñones

Aceitunas Manzanilla | Cebolla a la parrilla

#### GAZPACHO ANDALUZ

Tomate | Pepino | Pimiento

#### POLLO Y PATATA

Pollo a la mallorquina | Canónigos | Tomates | Crema de patata

#### GAMBA ROJA

Aguacate | Guindilla | Salsa de tomate y albahaca

#### PÀ AMB OLI

Aceite de oliva | Tomate | Jamón ibérico | Queso Mahón

### PAN Y DIPS

#### SELECCIÓN DE PANES

Pan francés | Pan de cristal

#### BUTTER & DIPS

Alioli | Mantequilla con sal | Chimichurri | Salsa de tomate | Guacamole

### OPCIONAL: ESTACIÓN DE COMIDA

#### BARRA DE CEBICHE

Preparado al momento, con una selección de ceviches fríos según la temporada y disponibilidad. Los invitados pueden elegir su ceviche directamente, según sus preferencias y gusto.

#### CEVICHE DE SALMÓN

Eneldo | Lima | Cebolla | Hierbas frescas

#### CEVICHE DE GAMBAS

Mango | Aguacate | Cilantro

#### CEVICHE DE ATÚN

Chile | Aderezo de soja y lima | Algas

# BUFFET DE CENA

## SELECCIÓN DE PLATOS

### PLATOS PRINCIPALES

#### FILETE DE TERNERA A LA MALLORQUINA

Pimientos de Padrón | Puré de patatas | Salsa chimichurri

#### POLLO AL LIMÓN

Risotto de espinacas y chorizo | Pimientos de Padrón | Salsa de perejil

#### BIFE ANDALUCÍA

Entrecot de ternera | Jamón ibérico | Mostaza a la antigua  
Patatas asadas

#### FILETE DE BACALAO

Sobre "Tumbet" mallorquín (calabacín, berenjena, patata, tomate)

#### FILETE DE DORADA

Hinojo a la parrilla | Papas pequeñas | Salsa vierge

#### SUQUET DE PEIX

Rape | Salmonete | Dorada | Salsa de tomate, ajo y azafrán | Arroz

### ESTACIÓN DE COMIDA

#### FIESTA DE PAELLA

EN VIVO | Nuestra paella de vibrante color amarillo azafrán se inspira en la receta valenciana tradicional. La base es vegana, lo que permite adaptar el plato a diversos estilos de alimentación. Se sirve en una gran paellera; los invitados eligen entre toppings de carne o mariscos.

#### BASE

Paella vegana | Pimiento | Guisantes | Azafrán  
Aceite de oliva Solivellas de Mallorca

#### AÑADIDOS CÁRNICOS

Pollo Kikok | Conejo

#### AÑADIDOS MARINOS

Pulpo de roca | Mejillones | Gambas | Dorada

### OPCIONAL: ESTACIÓN DE COMIDA

#### 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

# BUFFET DE CENA

## SELECCIÓN DE PLATOS

### POSTRES

#### GATÓ DE ALMENDRA

Bizcocho de almendra | Frutas del bosque | Infusión de mojito

#### FRUTAS EXÓTICAS

Marinadas en cítricos | Maracuyá | Copos de coco

#### CREMA CATALANA

Haba tonka | Caramelo

#### MOUSSE DE TURRÓN

Miel | Pistacho | Naranja

#### ARROZ CON LECHE

Flor de canela | Higos | Nueces caramelizadas

### OPCIONAL: ESTACIÓN DE COMIDA

#### ZITRUS BAR

EN VIVO | Cítricos frescos y jugosos en cuatro presentaciones refrescantes y llenas de vida. Los invitados pueden servirse libremente y disfrutar de una explosión de sabores cítricos.

#### LIMONES Y NARANJAS FRESCOS

Servidos en distintas variedades, siempre frescos.

#### BROCHETAS CÍTRICO-ESPRESSO

Rodajas de naranja caramelizadas con infusión de limón, presentadas en brocheta de madera.

#### FRUTAS CÍTRICAS MARINADAS

Con azúcar de vainilla y un toque de romero.

#### TRIFLE DE LIMÓN

Crema de limón | Bizcocho | Menta | Frutas del bosqu

#### BATIDO DE NARANJA

Zumo de naranja recién exprimido | Nata montada | Canela  
Trozos de naranja fresca

#### TOPPINGS

Sirope de limoncello | Pistachos tostados | Hojas de menta fresca  
Semillas de granada | Crujiente dulce



# D

## MENÚ DE CENA

SELECCIÓN DE PLATOS



# MENÚ DE CENA

## SELECCIÓN DE PLATOS

### ENTRANTE

#### AGUACATE A LA PARRILLA

Gambas marinadas | Verduras mediterráneas | Salsa romesco

### PLATO INTERMEDIO

#### VIEIRAS A LA PARRILLA

Cebolla caramelizada | Perejil

### PLATO PRINCIPAL DE CARNE

#### FILETE DE IBÉRICO

Puré de boniato | Jugo de vino tinto | Alcachofas crujientes

### PLATO PRINCIPAL DE PESCADO

#### LENGUADO A LA PARRILLA

Papas nuevas | Gamba | Alcaparras | Salsa de mantequilla al limón

### PLATO PRINCIPAL VEGETARIANO

#### RISOTTO AL AZAFRÁN

Espárragos verdes a la parrilla | Vino blanco | Pecorino

### POSTRE

#### CREMA CATALANA

Caramelo de flor de azahar | Crocante de almendra

# MENÚ DE CENA

## SELECCIÓN DE PLATOS

### ENTRANTE

#### TARTAR DE TERNERA

Caldo de remolacha | Espuma de crema agria | Caviar

### PLATO INTERMEDIO

#### FILETE DE PARGO ROJO

Chimichurri | Bulgur | Tomates a la parrilla

### PLATO PRINCIPAL DE CARNE

#### FILETE DE TERNERA & BRISKET BBQ

Solomillo de ternera en su punto | Brisket glaseado con miel  
Remolacha asada | Limón en salmuera

### PLATO PRINCIPAL VEGETARIANO

#### BERENJENA

Puré de guisantes | Puerro baby | Almendra ahumada

### POSTRE

#### LIME & TONIC

Sorbete de lima | Malvavisco | Caviar cítrico | Espuma de gin-tonic



# R

## SNACK NOCTURNO

SELECCIÓN DE PLATOS



# SNACK NOCTURNO

## SELECCIÓN DE PLATOS

### SNACK NOCTURNO

#### JAMÓN Y SALAMI

Cortado al momento en la máquina:

Jamón ibérico | Lomo ibérico | Jamón serrano

Chorizo | Salchichón | Salame toscano

#### ACOMPAÑAMIENTO

Pan Francés | Pan de cristal

#### TABLA DE QUESO

Manchego DOP Gran Valle de Montecelo

Cabra Sierra Guadarrama | Villavieja

#### ACOMPAÑAMIENTO

Pan Francés | Pan de cristal

#### CHILI CON CARNE BOWL

Chili con carne | Chili sin carne (vegano)

#### SALSA

Sour cream | Guacamole

#### TOPPINGS

Cheddar | Nachos | Cebolleta tierna | Cilantro | Jalapeños | Lima

#### ACOMPAÑAMIENTO

Pan Francés | Pan de cristal

#### DELUXE CURRYWURST

Albóndigas "Oberländer" | Salsa curry de Rauschenberger

Currys de "Altes Gewürzamt"

#### ACOMPAÑAMIENTO

Pan Francés

#### TOPPINGS

Cebolla crujiente | Pepinillos | Mayonesa

#### THE CLASSIC HOT DOG

Pepinillos | Cebolla frita | Mostaza | Ketchup

#### THE VEGGI DOG

Zanahoria baby | Cilantro | Mango | Crema de curry thai



# PAQUETES DE BEBIDAS

**PAQUETE DE BEBIDAS „SIN ALCOHOL“** 16,90 €  
con bebidas no alcohólicas y especialidades de café  
(para un evento de 8 horas)

**PAQUETE DE BEBIDAS „SIN ALCOHOL Y CAFÉ“** 19,90 €  
con bebidas servidas en conferencias, bebidas no alcohólicas y especialidades de café  
(para un evento de 8 horas)

**PAQUETE DE BEBIDAS „APERITIVO“** 5,90 €  
con vino espumoso, cerveza y bebidas no alcohólicas  
Después de la recepción, los aperitivos se cobran según el consumo  
(para un evento de 1 hora)

**PAQUETE DE BEBIDAS „PREMIUM“** 14,90 €  
con bebidas no alcohólicas, cerveza y vino de 0,75 l  
(para un evento de 5 horas)

**PAQUETE DE BEBIDAS „PREMIUM PLUS“** 16,90 €  
con bebidas no alcohólicas, especialidades de café, cerveza y vino de 0,75 l  
(para un evento de 5 horas)

Precios más IVA.



# SU EQUIPO

## PERSONAS DE CONTACTO



**Giulia Parisi**

Event Manager / Hospitality Manager  
[gp@rauschenberger-catering.es](mailto:gp@rauschenberger-catering.es)



Natascha Flamm  
CEO





**SÓLO NUESTRO  
PERSONAL EN  
TODAS LAS ÁREAS**



Nuestra especialidad

## **RAUSCHENBERGER ACADEMY**

Formadores y ponentes externos e internos tratan temas como el desarrollo personal, la autoorganización y la gestión de conflictos.

## **MOMENTOS DE COMUNICACIÓN Y HOSPITALIDAD**

Nosotros no hemos inventado el arte de hacer preguntas y escuchar, pero lo hemos perfeccionado. No nos centramos únicamente en las tareas previas o superficiales, sino en el resultado que el cliente quiere lograr. Esa es nuestra meta. El ADN de nuestra empresa está marcado por los genes de un anfitrión clásico y por eso ocupa un lugar destacado en nuestra escala de valores. Para un evento de esta magnitud, confiamos principalmente en nuestros propios empleados. El resultado: como cliente, nos reconocerá por la sonrisa con la que le recibimos.

# 60

APRENDICES EN  
7 PROFESIONES  
DIFERENTES EN  
AMBOS DESTINOS



**NO INVENTAMOS  
LAS PREGUNTAS Y LA  
ESCUCHA, PERO LAS  
HEMOS PERFECCIONADO.**



**EMPRESA -DNA  
«CONOCER A LOS HUÉSPEDES  
COMO AMIGOS»**





## MOMENTOS CON UN AMBIENTE ESPECIAL

Nos preocupamos por los más pequeños detalles, no solo en nuestros restaurantes, y desarrollamos su evento con esos mismos altos estándares: una iluminación espectacular, un diseño de sonido con un ritmo y una melodía meticulosamente sincronizados, una decoración temática, un uso efectivo de fragancias agradables... y mucho más.





## MOMENTOS CULINARIOS

Los restaurantes y servicios de catering para eventos de Rauschenberger son sinónimo de una cocina imaginativa y perfectamente elaborada en el segmento de la alta cocina. Nuestra oferta es amplísima: desde una cocina más sofisticada y elaborada hasta una cocina más sencilla y tradicional, cubrimos todo el espectro. Lo que une a nuestros chefs es el amor por su oficio, la selección cuidadosa de los ingredientes y el afán de perfeccionar, reinterpretar y presentar creativamente cada receta.





**Norma de  
seguridad  
alimentaria  
(APPCC)  
certificada**

Nuestra especialidad

**1.500M<sup>2</sup>  
DE ALMACÉN PARA  
PRODUCTOS NO  
ALIMENTARIOS EN  
STUTT GART Y MÚNICH**

## MOMENTOS DE GESTIÓN

La gestión de calidad, la optimización de procesos y el control de procesos apoyado por TI no deben quedarse en promesas vacías. Aquí es donde establecemos los estándares de la industria. Rauschenberger Eventcatering es una de las pocas empresas del sector que implementa un sistema de gestión de calidad conforme a la norma DIN ISO 9001:2008, en combinación con el estándar de seguridad alimentaria (HACCP).

**DIGITAL X GANADORES 2022**

**PRESCINDIR  
DEL PLÁSTICO**



**EVITAMOS RUTAS DE  
TRANSPORTE INNECESARIAS  
PARA NUESTROS ALIMENTOS**

**SISTEMA DE GESTIÓN DE  
LA CALIDAD SEGÚN  
DIN ISO 9001:2008**

**240  
EMPLEADOS EN  
STUTT GART Y  
MUNICH**





**Rauschenberger.**  
EVENTCATERING

Rauschenberger Eventcatering  
Camí Vell de Llucmajor, 112  
07007 Palma de Mallorca  
Tel. +34 689 035 042  
[contact@rauschenberger-catering.es](mailto:contact@rauschenberger-catering.es)  
[www.rauschenberger-catering.de](http://www.rauschenberger-catering.de)

**GREAT  
MOMENTS  
EXCELLENCE**