

Rauschenberger.
EVENTCATERING



WEDDING AFFAIRS
BANKETTMAPPE 2025

INHALT

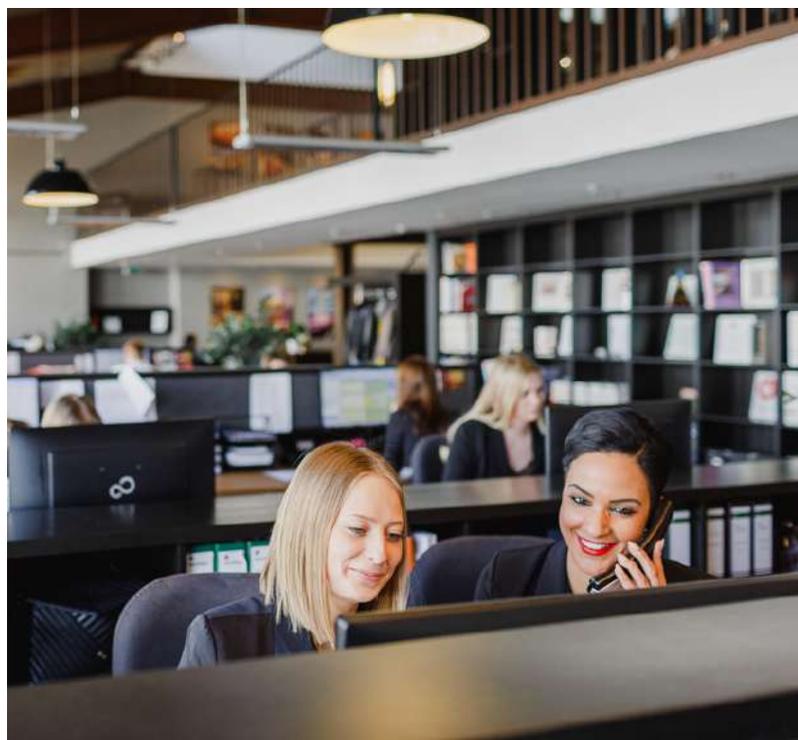
	SEITE
ÜBER UNS	04
KONTAKT	10
IHRE HOCHZEITSFEIER	12
PREISÜBERSICHT	14
FINGERFOOD	16
KUCHENBUFFET	18
DINNER BUFFET	20
BBQ BUFFET	24
MENÜS	30
LATE NIGHT SNACKS	33
GETRÄNKEPAUSCHALEN	35



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.





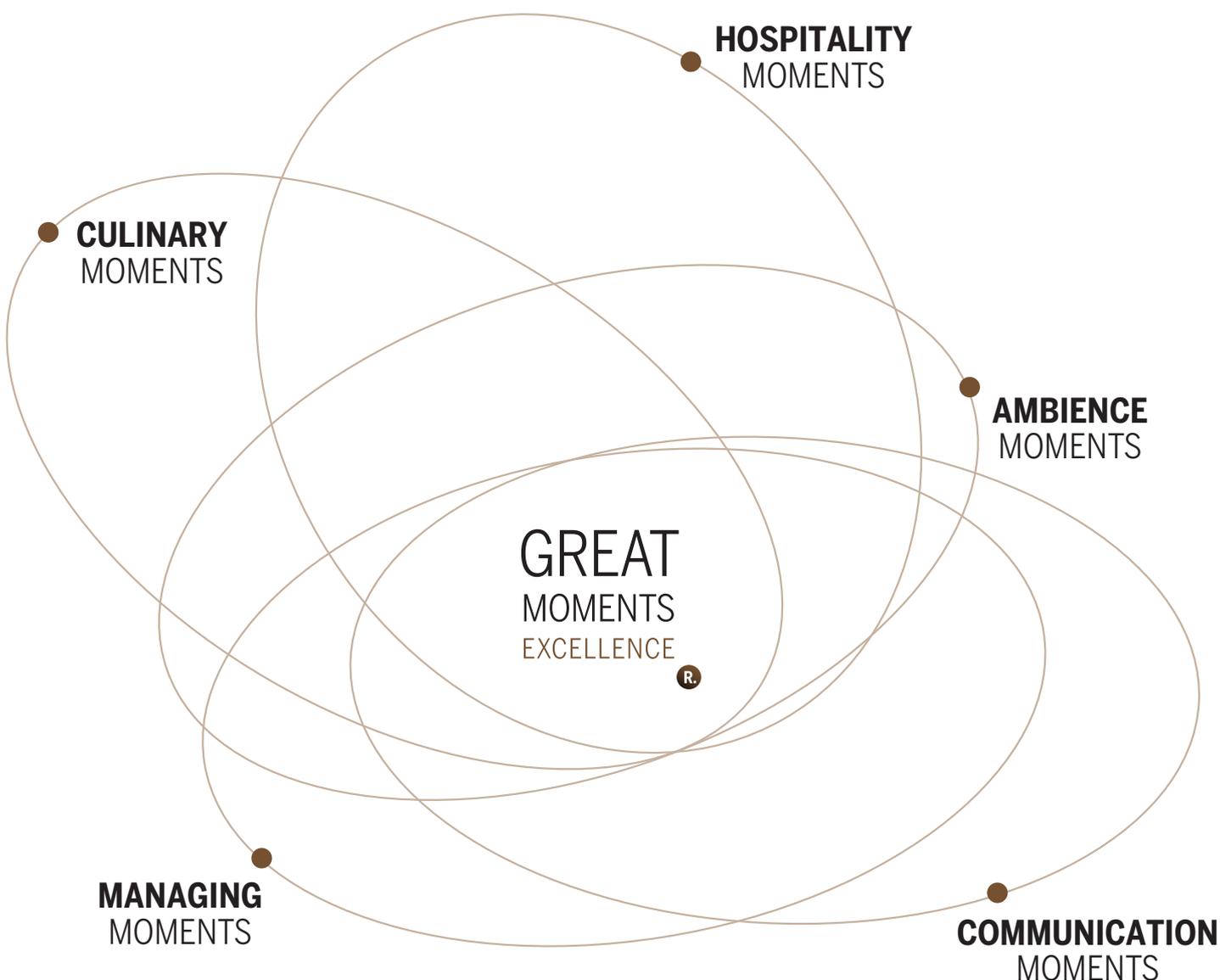
Natascha Flamm | Geschäftsführerin



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“





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
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





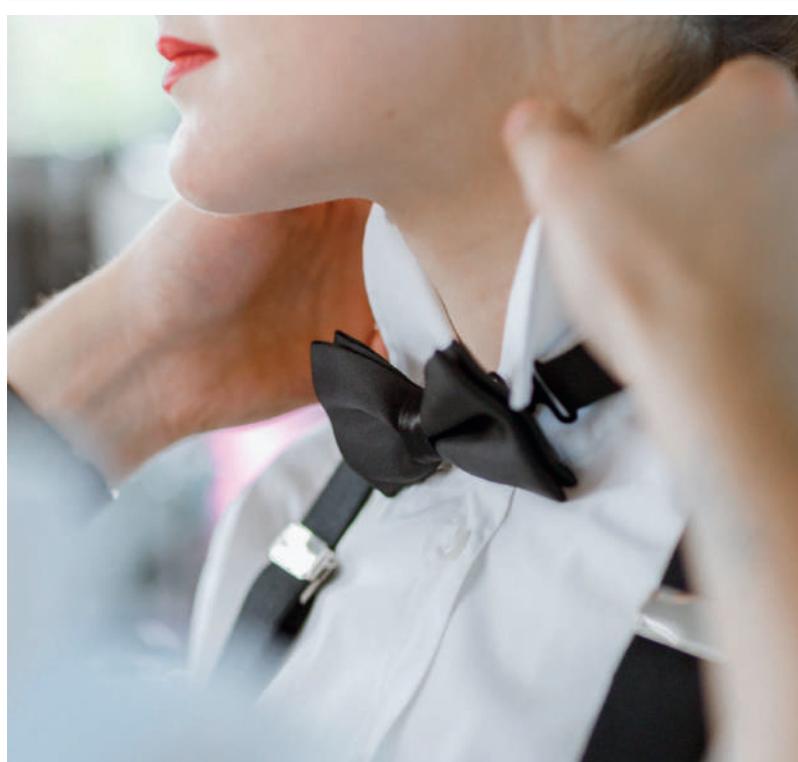
AMBIENCE MOMENTS

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.





R.
UNSER
TEAM



IHR TEAM

ANSPRECHPERSONEN



Nicole Bleckwehl

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



Klaus Baumgartner

Mitglied der Geschäftsführung /
Unit Management Mallorca & München
kb@rauschenberger-catering.de



IHRE HOCHZEITSFEIER

Für Ihre Hochzeitsfeier suchen Sie einen exklusiven Partner, der Sie mit Professionalität und Qualität überzeugt, um Ihren Abend unvergesslich zu machen. Ob ein italienischer Abend, ein sommerliches Grillbarbecue oder ein Menü – die Rauschenberger Küche steht für eine ideenreiche, handwerklich perfekte Kochkunst im Segment Fine Dining. Auch unser breitgefächertes Getränke- und Weinsortiment lässt keine Wünsche offen. Sollte dennoch Ihr gewünschter Wein oder Ihre favorisierte Biersorte nicht in unserem Sortiment vorhanden sein, sprechen Sie uns direkt an!



WAS SIE WISSEN SOLLTEN

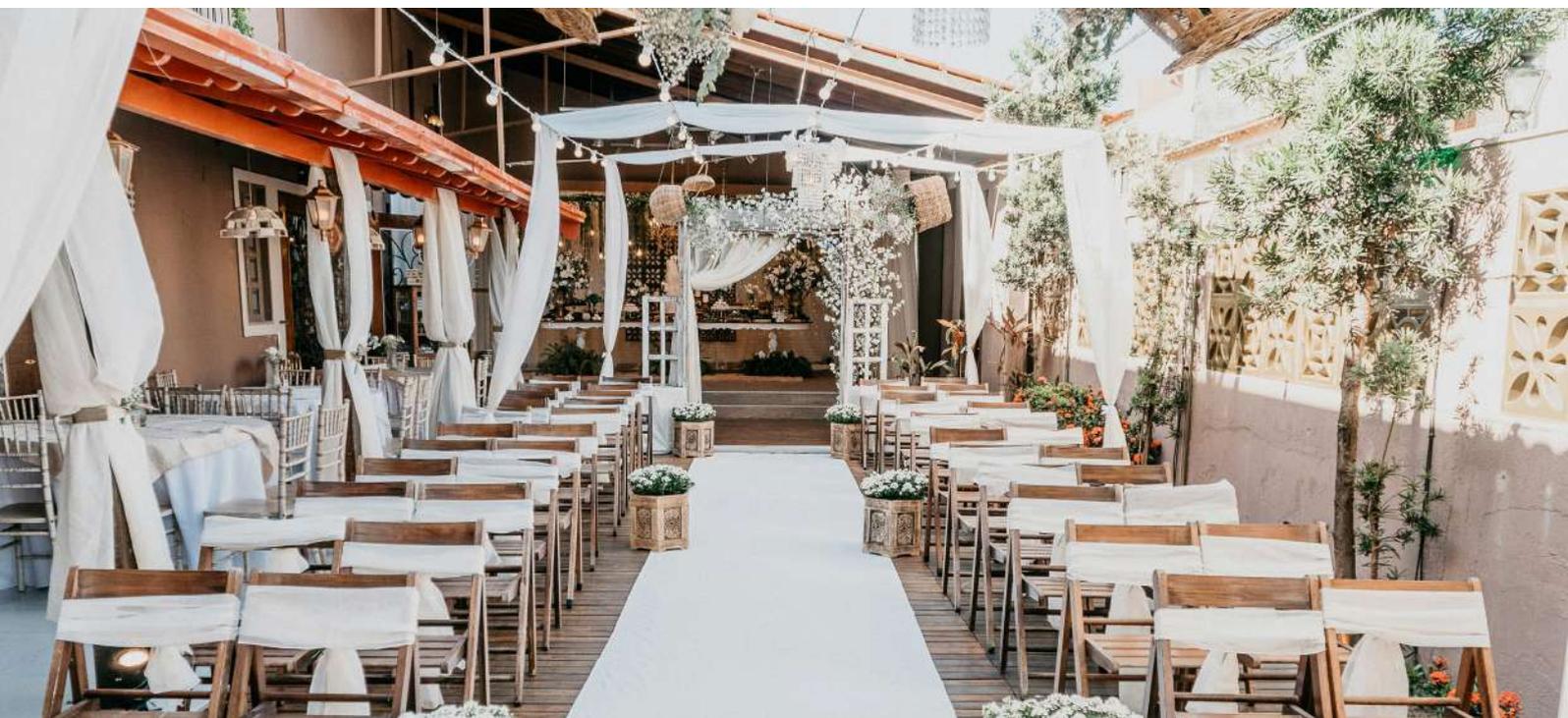
Die Arrangementkosten pro Person beziehen sich auf eine von uns zusammengestellte Speiseauswahl. Die Speisen sind selbstverständlich kombinierbar. Dies bedarf jedoch einer individuellen Kalkulation. Gerne erstellen wir Ihnen hierzu ein detailliertes Angebot, abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche.

Kleine Kinder im Alter bis zu 5 Jahren sind unsere Gäste. Für Kinder im Alter bis zu 11 Jahren berechnen wir einen reduzierten Preis. Gerne erstellen wir speziell für Ihre kleinen Gäste ein Kindermenü, wenn Sie sich für ein serviertes Menü entscheiden.

Unsere Preise beinhalten folgende Non-Food Komponenten: Gläser, Porzellan, Besteck, weiße Stoffservietten, Service- und Küchenequipment. Weitere Sonderleistungen wie beispielsweise Tischwäsche, Husen für Stühle, Tischdekoration oder Mobiliar bieten wir Ihnen gerne auf Anfrage an. In den Pauschalen sind ebenfalls der Auf- und Abbau der Veranstaltung sowie die Veranstaltungsbetreuung während der kalkulierten Veranstaltungszeit enthalten. Darüber hinaus greifen unsere Personalstundensätze gegen Leistungsnachweis. Das Mobiliar (Tische, Stühle und Loungemöbel) sowie die technische Ausstattung sind im Arrangement nicht enthalten.

Selbstverständlich nehmen wir bei unseren Speisevorschlägen Rücksicht auf Besonderheiten wie Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten.

Die Umwelt und ihre natürlichen Ressourcen sind unser höchstes Gut. Deshalb hat die ökologische Verantwortung, im Sinne einer ganzheitlichen Nachhaltigkeit, bei uns oberste Prämisse. Um dies sicherzustellen, haben wir als biozertifiziertes Unternehmen Qualitätsrichtlinien bereits bei der Lieferantenauswahl geschaffen.





R KOSTEN- ÜBERSICHT



KOSTENÜBERSICHT

HOCHZEITSFEIER

PAKET 1: INKLUDIERTER LEISTUNGEN

SPEISENKONZEPT	Kalt-warme Buffetvariante oder BBQ Buffet oder Menü
MITARBEITER VON 17.00 - 02.00 UHR	Veranstaltungsleiter Servicefachkraft Köche
AUF- & ABBAU UND AN- UND ABFAHRT	Umkreis von 30 km
KOMPLETTES NON-FOOD	wie z.B. Geschirr, Besteck, Gläser, Küchenequipment, etc.

PREIS PRO PERSON ca. **135,00 - 175,00 €**

PAKET 2: INKLUDIERTER LEISTUNGEN

SPEISENKONZEPT	Kalt-warme Buffetvariante oder BBQ Buffet oder Menü, Fingerfood, Late Night Snack
MITARBEITER VON 17.00 - 02.00 UHR	Veranstaltungsleiter Servicefachkraft Köche
AUF- & ABBAU UND AN- UND ABFAHRT	Umkreis von 30 km
KOMPLETTES NON-FOOD	wie z.B. Geschirr, Besteck, Gläser, Küchenequipment, etc.

PREIS PRO PERSON ca. **159,00 - 179,00 €**

PAKET 3: INKLUDIERTER LEISTUNGEN

SPEISENKONZEPT	Kalt-warme Buffetvariante oder BBQ Buffet oder Menü Kuchenbuffet, Fingerfood, Late Night Snack
MITARBEITER VON 17.00 - 02.00 UHR	Veranstaltungsleiter Servicefachkraft Köche
AUF- & ABBAU UND AN- UND ABFAHRT	Umkreis von 30 km
KOMPLETTES NON-FOOD	wie z.B. Geschirr, Besteck, Gläser, Küchenequipment, etc.

PREIS PRO PERSON ca. **169,00 - 190,00 €**

Die vorgeschlagenen Speisen dienen der Inspiration.
Gerne passen wir die Speisen im detaillierten Angebot Ihren Wünschen und der Saison an.

Nach 02.00 Uhr berechnen wir für die anwesenden Servicekräfte pro Stunde ca. 42 € zzgl. 19% MwSt.
Bitte beachten Sie, dass der Preis pro Person bei unter 80 Gästen steigt.
Es werden ausschließlich die tatsächlichen Arbeitsstunden abgerechnet.



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

Getrüffeltes 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 Krokette | Cremoso de Guacamole

Iberico Schinken Krokette



D
KUCHEN-
BUFFET
SPEISENAUSZUG



KUCHENBUFFET

SPEISENAUSZUG

KUCHENBUFFET Auf hochwertigen Etageren bieten wir eine bunte Vielfalt an frisch gebackenen Kuchen.

Mandelkuchen | Apfelkuchen | Erdbeerkuchen
Käsekuchen | Schokokuchen
Bunte Auswahl an verschiedenen Magdalenas

CANDYBAR Willkommen im Schlaraffenland! Hübsch arrangiert, in zahlreichen Fächern, Schubladen und Schalen, kommt unsere ganz in Rot und Weiß gehaltene Candybar zu Ihrer Veranstaltung. Bestückt ist sie mit allem auf das sich Naschkatzen freuen, von Schokoladigem über Popcorn bis hin zu Lollies und Keksen.

Bunte Retro Herzlollies | Weisse Mäuse | Raffaello
Karamell-Popcorn in kleinen Papiertütchen | Macarons am Spiess
Strawberry Kiss | Rittersport-Schokowürfel | Candy Armbänder
Fruchtgummi "Liebesherzen" | Rosa Zuckerwatte | Rosa M&Ms
Brause Ufos Getrocknete Erdbeeren in weisser Schokolade

ERDBEERBAR

LIVE | Duftenden, tiefroten Erdbeeren kann eigentlich niemand widerstehen. Unsere sommerliche Erdbeer Bar bringt daher die süßen Früchte in gleich vier Variationen mit sich: gespießt, mariniert, mit Sahne oder als Milchshake. Die Gäste dürfen sich an der stimmig gestalteten Station selbst bedienen.

FRISCHE ERDBEEREN

ERDBEER SPIESSE

Ummantelt mit Valrhona Schokolade Hell & Dunkel

MARINIERTE ERDBEEREN

Veilchen-Zucker

ERDBEER MILCHSHAKE

Schokoladensauce | Süsse Sahne | Marshmallows

TOPPINGS

Geröstete Bio-Kokosraspeln | Balsamicoperlen

Oreo-Cookie-Crunch | Bunte Zuckerstreusel

Mini-Marshmallows | Piszatzen Crumble

WASSERBAR

Unsere stilvolle Wasserbar lädt die Gäste zu einer erfrischenden Pause ein. In edlen Glasballons servieren wir fein aromatisiertes Mineralwasser mit ausgewählten, natürlichen Zutaten.

AROMATISIERTES MINERALWASSER

Ingwerscheiben | Zitronenscheiben | Frische Minze



R

DINNER BUFFET
SPEISENAUSZUG



DINNER BUFFET

SPEISENAUSZUG

VORSPEISEN

SALATSTATION | BLATTSALATE

Junge Blattsalate | Jicama | Rúcula

TOPPINGS

Karamellierte 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 ALMENDRA

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

BBQ BUFFET
SPEISENAUSZUG



BBQ-BUFFET

SPEISENAUSZUG

DAVOR

SALATSTATION | BLATTSALATE

Junge Blattsalate | Jicama | Rúcula

TOPPINGS

Karamellierte 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 | Karamellierte 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, geräucherten 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.

MENÜS
SPEISENAUSZUG



MENÜ

MEDITERRAN

VORSPEISE

CAPRESE DI BURRATA

Bunte Tomaten | Burrata | Basilikumschaum

ZWISCHENGANG

DORADE ROYAL

Artischocken | Geröstete Drillinge | Olivensugo

FLEISCH HAUPTGANG

IBERICO FILET

Süßkartoffelpüree | Rotweinjus | Knusprige Artischocken

FISCH HAUPTGANG

FILET VOM LOUP DE MER

Chorizo-Spinat-Risotto | Parmesan | Limonennage

VEGETARISCHER HAUPTGANG

SAFRANRISOTTO

Gegrillter grüner Spargel | Weißwein | Pecorino

DESSERT

CREMA CATALANA

Orangenblütenkaramell | Mandelkrokant

MENÜ

INTERNATIONAL

VORSPEISE

GEGRILLTE AVOCADO

Marinierte Garnelen | Mediterranes Gemüse | Romescosoße

ZWISCHENGANG

LACHSFILET

Dashi-Risotto | Blattspinat | Paprika

FLEISCH HAUPTGANG

KALBSFILET

Rosa gebraten | Trüffeljus | Glasierte Karotten | Kartoffel-Pastinaken-Püree

VEGETARISCHER HAUPTGANG

SELLERIE

Petersilienpolenta | Wilder Brokkoli | Barolojus

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



R GETRÄNKE- SORTIMENT



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.



Rauschenberger.
EVENTCATERING

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

**GREAT
MOMENTS
EXCELLENCE**