

**Rauschenberger.**  
EVENTCATERING



**WEDDING AFFAIRS**  
**BANKETTMAPPE 2026**

# 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

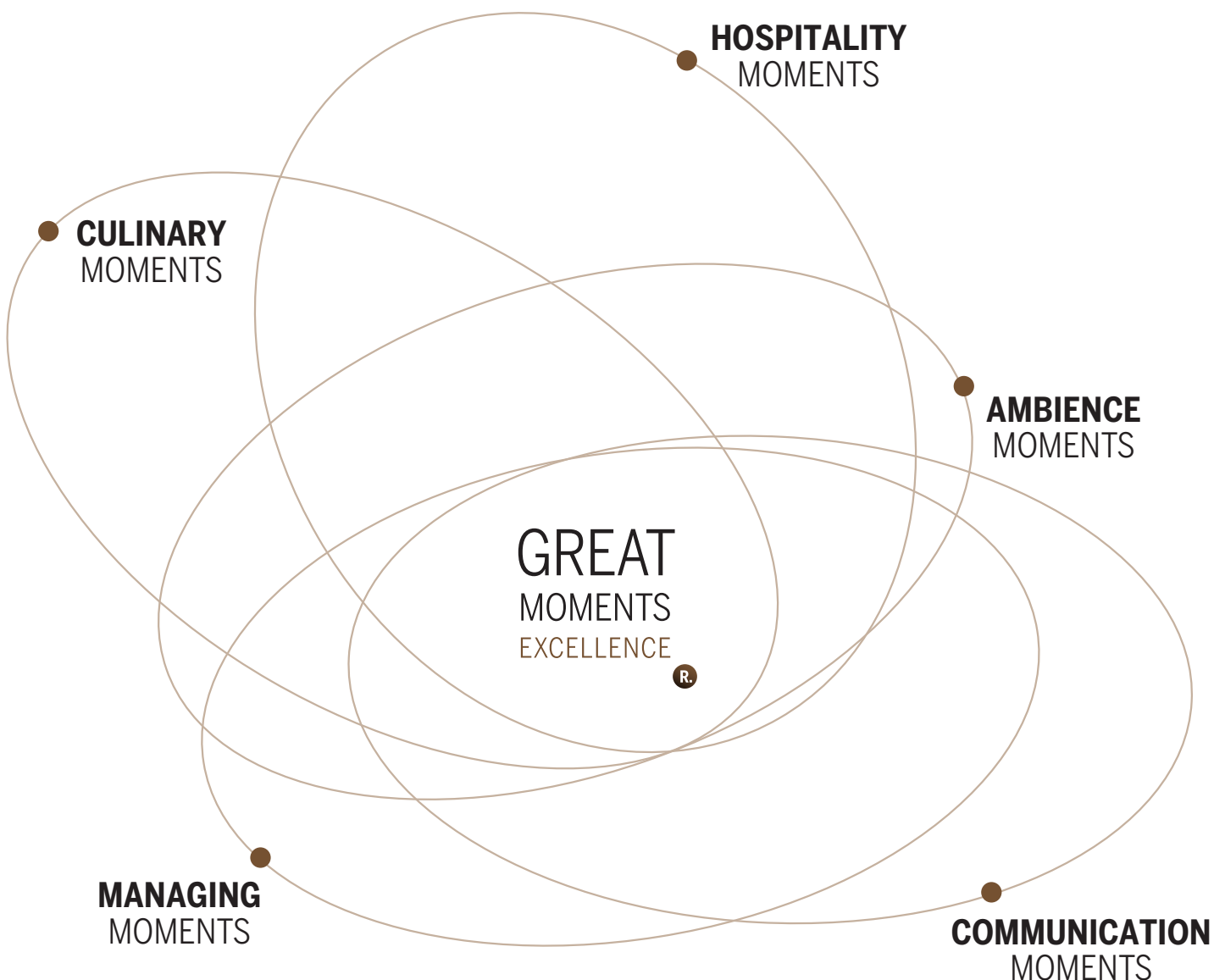




# UNSER EXCELLENCE-PRINZIP FÜR WAHRHAFT GROSSE MOMENTE

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.

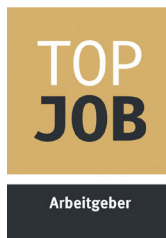
Um diesen Anspruch zu erfüllen, sind wir die Meister der Details. Alles soll stimmig sein, auf den jeweiligen Anlass abgestimmt. Die Qualität der Küche, ein aufmerksamer Service, dazu ein außergewöhnliches, dennoch harmonisches Ambiente – in all seinen Facetten. Wir schaffen große Momente, die in bester 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  
**1.500M<sup>2</sup>**  
**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







## 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.









# IHR TEAM

## ANSPRECHPERSONEN



**Giulia Parisi**

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





# 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

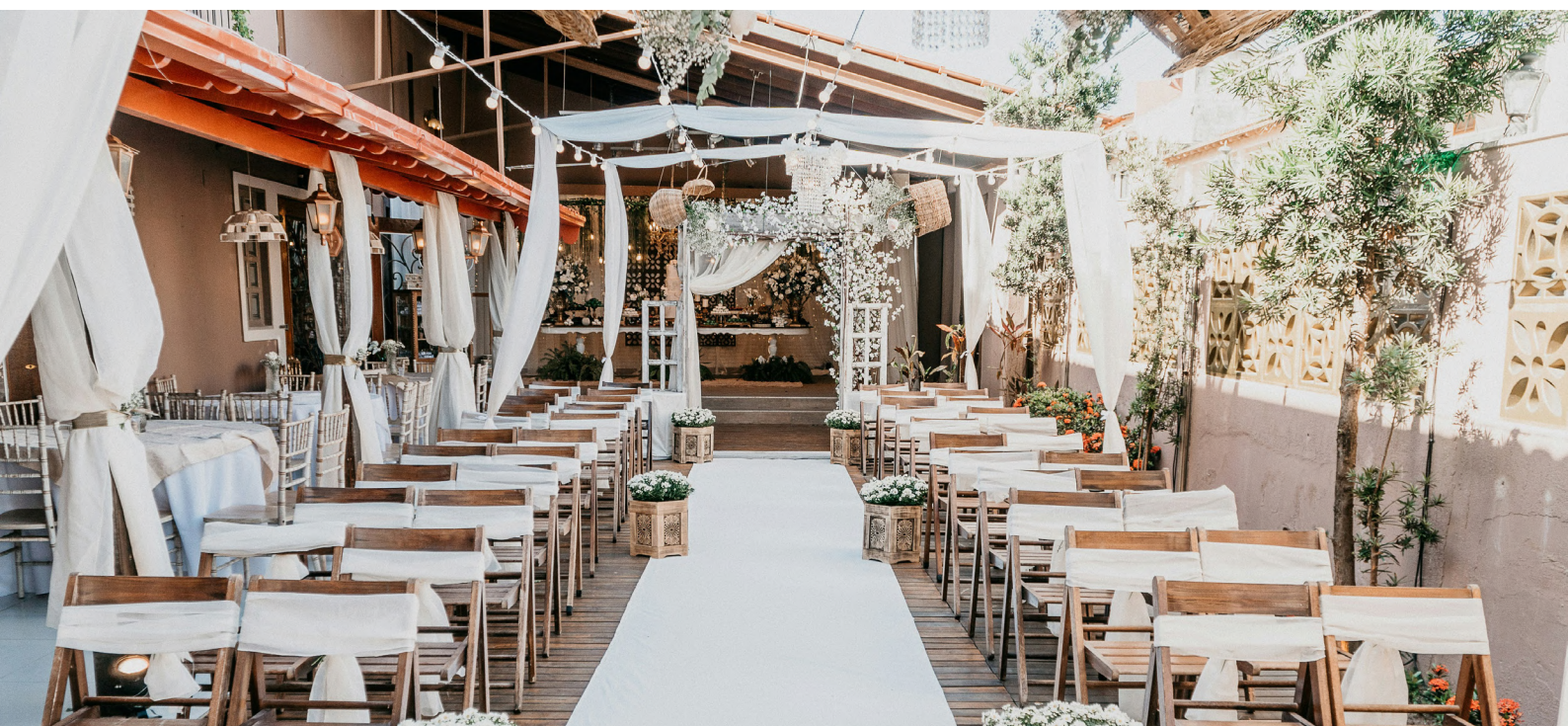
Die Arrangementkosten pro Person beziehen sich auf eine von uns zusammengestellte Speiseauswahl. Die Speisen sind selbstverständlich kombinierbar. Dies bedarf jedoch einer individuellen Kalkulation. Gerne erstellen wir Ihnen hierzu ein detailliertes Angebot, abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche.

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

<b>SPEISENKONZEPT</b>	Kalt-warme Buffetvariante oder BBQ Buffet oder Menü
<b>MITARBEITER VON 17.00 - 02.00 UHR</b>	Veranstaltungsleiter   Servicefachkraft   Köche
<b>AUF- &amp; ABBAU UND AN- UND ABFAHRT</b>	Umkreis von 30 km
<b>KOMPLETTES NON-FOOD</b>	wie z.B. Geschirr, Besteck. Gläser, Küchenequipment, etc.
<b>PREIS PRO PERSON</b>	<b>ca. 135,00 - 175,00 €</b>

### PAKET 2: INKLUDIERTER LEISTUNGEN

<b>SPEISENKONZEPT</b>	Kalt-warme Buffetvariante oder BBQ Buffet oder Menü, Fingerfood, Late Night Snack
<b>MITARBEITER VON 17.00 - 02.00 UHR</b>	Veranstaltungsleiter   Servicefachkraft   Köche
<b>AUF- &amp; ABBAU UND AN- UND ABFAHRT</b>	Umkreis von 30 km
<b>KOMPLETTES NON-FOOD</b>	wie z.B. Geschirr, Besteck. Gläser, Küchenequipment, etc.
<b>PREIS PRO PERSON</b>	<b>ca. 159,00 - 179,00 €</b>

### PAKET 3: INKLUDIERTER LEISTUNGEN

<b>SPEISENKONZEPT</b>	Kalt-warme Buffetvariante oder BBQ Buffet oder Menü Kuchenbuffet, Fingerfood, Late Night Snack
<b>MITARBEITER VON 17.00 - 02.00 UHR</b>	Veranstaltungsleiter   Servicefachkraft   Köche
<b>AUF- &amp; ABBAU UND AN- UND ABFAHRT</b>	Umkreis von 30 km
<b>KOMPLETTES NON-FOOD</b>	wie z.B. Geschirr, Besteck. Gläser, Küchenequipment, etc.
<b>PREIS PRO PERSON</b>	<b>ca. 169,00 - 190,00 €</b>

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.







# 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

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 | Piszien 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

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 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





# 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 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**