

**Rauschenberger.**  
EVENTCATERING



**WEDDING AFFAIRS**  
CATÁLOGO DE BANQUETES 2025

# CONTENIDO

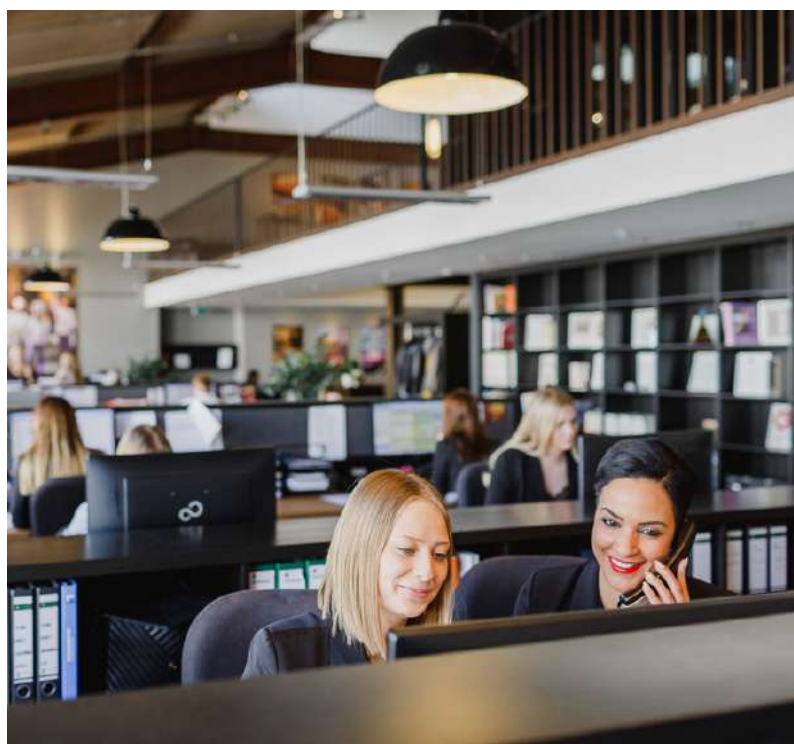
|                               | PÁGINA |
|-------------------------------|--------|
| <b>SOBRE NOSOTROS</b>         | 04     |
| <b>CONTACTO</b>               | 10     |
| <b>SU CELEBRACIÓN DE BODA</b> | 12     |
| <b>RESUMEN DE PRECIOS</b>     | 14     |
| <b>FINGER FOOD</b>            | 16     |
| <b>BUFFET DE PASTELES</b>     | 18     |
| <b>BUFFET DE CENA</b>         | 20     |
| <b>BUFFET BBQ</b>             | 24     |
| <b>MENÚS</b>                  | 30     |
| <b>SNACKS NOCTURNOS</b>       | 33     |
| <b>PAQUETES DE BEBIDAS</b>    | 35     |



## 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.





Natascha Flamm  
CEO

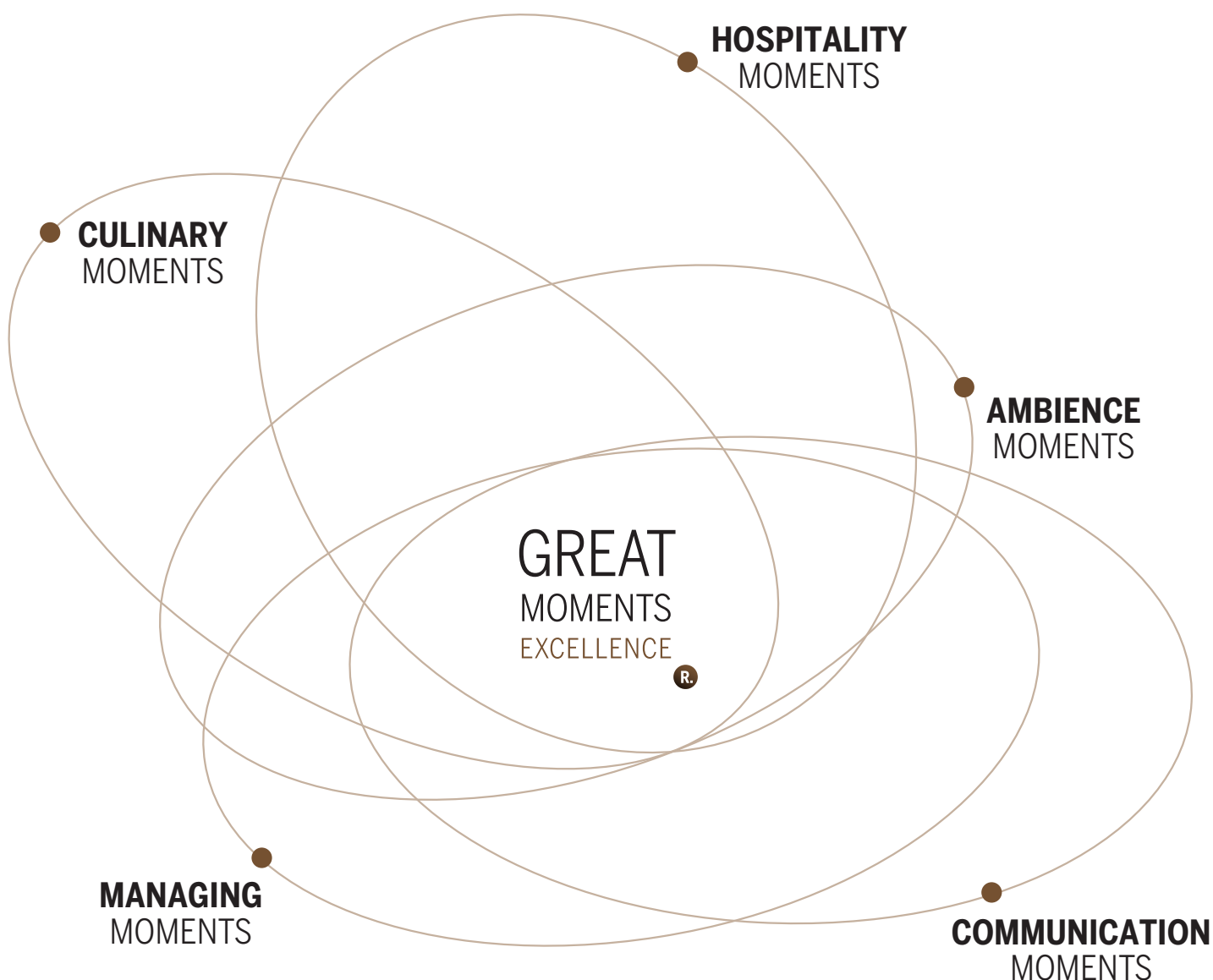


# NUESTRO PRINCIPIO DE EXCELENCIA

## PARA MOMENTOS VERDADERAMENTE INOLVIDABLES

Creemos firmemente que los mejores momentos surgen de los encuentros personales. Ya sea como invitado en nuestros restaurantes o como cliente en un catering, hacemos todo lo posible para que disfrute realmente de su tiempo en buena compañía.

Para cumplir esta pretensión, somos maestros del detalle. Todo debe ser armonioso y estar adaptado a la ocasión. La calidad de la cocina, un servicio atento y un ambiente excepcional pero armonioso, en todas sus facetas. Creamos grandes momentos que se recordarán con cariño. Por eso hemos desarrollado nuestro Principio de Excelencia, que estaremos encantados de utilizar para el éxito de su evento.





**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.

# 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»**

## **COMMUNICATION & HOSPITALITY MOMENTS**

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.





## CULINARY MOMENTS

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**

## MANAGING MOMENTS

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 ISO9001:2008

**240**  
EMPLEADOS EN  
**STUTT GART Y  
MUNICH**





## AMBIENCE MOMENTS

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.





# SU EQUIPO

## PERSONAS DE CONTACTO



**Giulia Parisi**

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



## SU FIESTA DE BODA

Para su celebración de boda, busca un socio exclusivo que le convenza por su profesionalidad y calidad, y que haga de su velada una experiencia inolvidable. Ya sea una noche italiana, una barbacoa veraniega o un menú elegante, la cocina de Rauschenberger representa una gastronomía creativa y artesanal del más alto nivel en el segmento de Fine Dining.

Nuestra amplia selección de bebidas y vinos tampoco deja nada que desear. Y si, aun así, su vino favorito o la cerveza de su preferencia no se encuentra en nuestro surtido, ¡no dude en comunicárnoslo directamente!



# LO QUE DEBE SABER

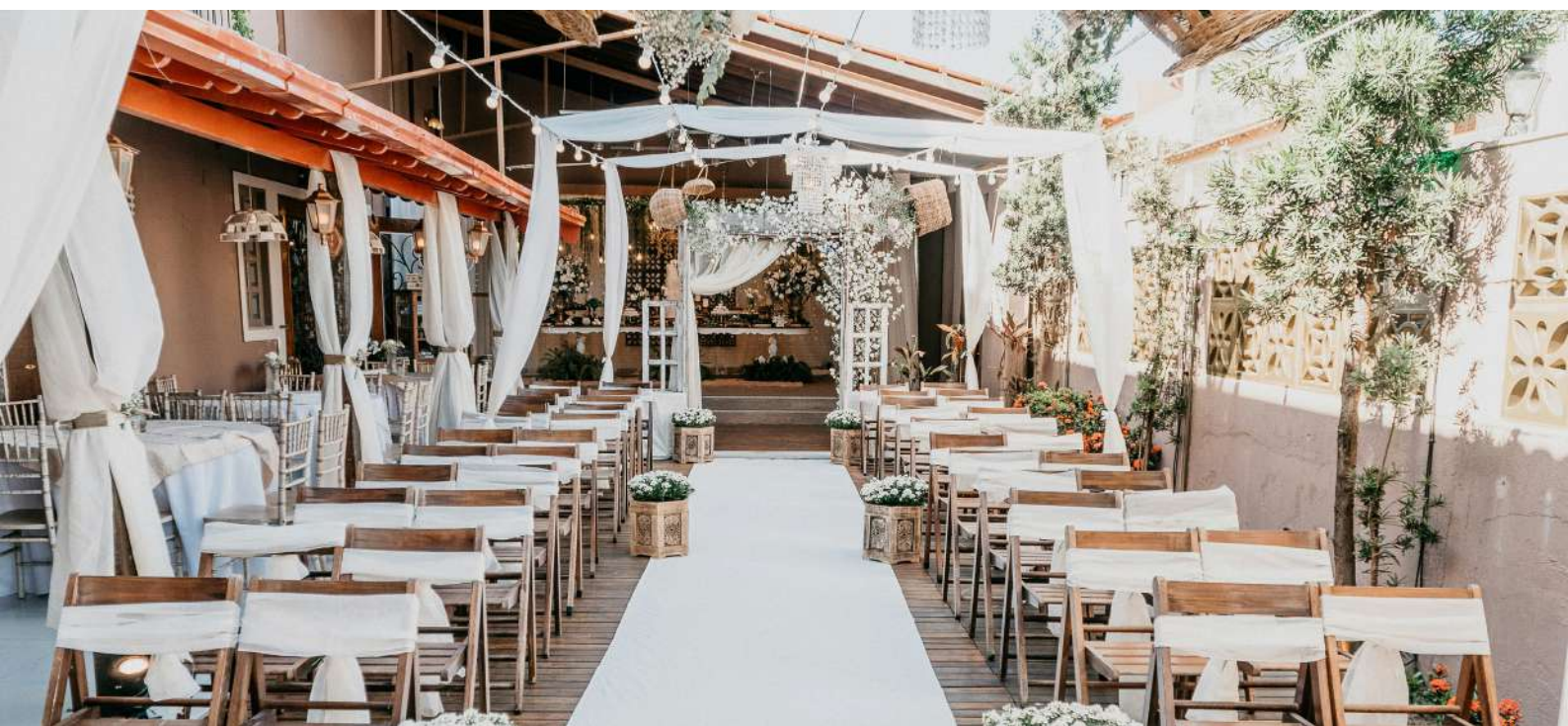
Los costes por persona del paquete se basan en una selección de platos previamente elaborada por nosotros. Por supuesto, los platos se pueden combinar libremente, aunque esto requerirá un cálculo individual. Estaremos encantados de prepararle una oferta detallada, adaptada a sus necesidades y deseos.

Los niños pequeños de hasta 5 años son nuestros invitados. Para los niños de hasta 11 años aplicamos un precio reducido. Si opta por un menú servido, estaremos encantados de elaborar un menú infantil especial para sus pequeños invitados.

Nuestros precios incluyen los siguientes componentes no alimentarios: cristalería, porcelana, cubertería, servilletas de tela blancas, equipamiento de cocina y servicio. Otros servicios especiales, como mantelería, fundas para sillas, decoración de mesas o mobiliario, se ofrecen con gusto previa solicitud. Las tarifas también incluyen el montaje y desmontaje del evento, así como la asistencia durante el tiempo estimado del evento. A partir de ese momento, se aplicarán nuestras tarifas horarias de personal, basadas en comprobante de servicios. El mobiliario (mesas, sillas y muebles lounge) y el equipo técnico no están incluidos en el paquete.

Por supuesto, tenemos en cuenta necesidades especiales como alergias o intolerancias alimentarias al elaborar nuestras propuestas gastronómicas.

El medio ambiente y sus recursos naturales son nuestro bien más preciado. Por eso, la responsabilidad ecológica en el sentido de una sostenibilidad integral es nuestra máxima prioridad. Para garantizarlo, como empresa con certificación ecológica, hemos establecido directrices de calidad desde la selección de nuestros proveedores.





# R

## RESUMEN- DE COSTOS



# RESUMEN DE COSTOS

## CELEBRACIÓN DE BODAS

### PAQUETE 1: SERVICIOS INCLUIDOS

|                                                   |                                                                      |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| CONCEPTO GASTRONÓMICO                             | Buffet frío-caliente, buffet BBQ o menú                              |
| PERSONAL DE 17:00 A 02:00 H                       | Jefe de evento   Personal de servicio   Cocineros                    |
| MONTAJE & DESMONTAJE Y TRANSPORTE DE IDA Y VUELTA | Radio de 30 km                                                       |
| TODO EL MATERIAL NO ALIMENTARIO                   | por ejemplo, vajilla, cubiertos, cristalería, equipo de cocina, etc. |
| PRECIO POR PERSONA                                | aprox. 135,00 - 175,00 €                                             |

### PAQUETE 2: SERVICIOS INCLUIDOS

|                                                   |                                                                      |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| CONCEPTO GASTRONÓMICO                             | Buffet frío-caliente, buffet BBQ o menú, finger food, snack nocturno |
| PERSONAL DE 17:00 A 02:00 H                       | Jefe de evento   Personal de servicio   Cocineros                    |
| MONTAJE & DESMONTAJE Y TRANSPORTE DE IDA Y VUELTA | Radio de 30 km                                                       |
| TODO EL MATERIAL NO ALIMENTARIO                   | por ejemplo, vajilla, cubiertos, cristalería, equipo de cocina, etc. |
| PRECIO POR PERSONA                                | ca. 159,00 - 179,00 €                                                |

### PAQUETE 3: SERVICIOS INCLUIDOS

|                                                   |                                                                                                                |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CONCEPTO GASTRONÓMICO                             | Buffet frío-caliente, buffet BBQ o menú<br>Buffet de pasteles, finger food, estación de dulces, snack nocturno |
| PERSONAL DE 17:00 A 02:00 H                       | Jefe de evento   Personal de servicio   Cocineros                                                              |
| MONTAJE & DESMONTAJE Y TRANSPORTE DE IDA Y VUELTA | Radio de 30 km                                                                                                 |
| TODO EL MATERIAL NO ALIMENTARIO                   | por ejemplo, vajilla, cubiertos, cristalería, equipo de cocina, etc.                                           |
| PRECIO POR PERSONA                                | ca. 169,00 - 190,00 €                                                                                          |

Los platos propuestos son solo una inspiración.  
Con gusto adaptamos los platos a sus deseos y a la temporada en una oferta detallad.

Después de las 02:00, se cobra a las personas del servicio por hora a unos 42 € más el 19% de IVA.  
Tenga en cuenta que el precio por persona aumentará si hay menos de 80 invitados.  
Se facturan únicamente las horas de trabajo reales.



# 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



# R

BUFÉ DE  
TARTAS  
SELECCIÓN DE PLATOS



# BUFÉ DE TARTAS

## SELECCIÓN DE PLATOS

### BUFÉ DE TARTAS

En elegantes bandejas de varios niveles ofrecemos una colorida variedad de tartas recién horneadas.

Tarta de almendra | Tarta de manzana | Tarta de fresa  
Tarta de queso | Tarta de chocolate  
Colorida selección de distintas magdalenas

### CANDY BAR

¡Bienvenidos al país de la abundancia! Cuidadosamente dispuesta, en numerosos compartimentos, cajones y cuencos, nuestra candy bar en rojo y blanco llega a tu evento. Equipada con todo lo que hace feliz a cualquier amante de lo dulce: desde chocolates y palomitas hasta piruletas y galletas.

Piruletas retro de corazón de colores | Ratones blancos | Raffaello  
Palomitas de caramelo en pequeñas bolsitas de papel | Macarons en brocheta "Strawberry Kiss" | Dados de chocolate Rittersport  
Pulseras de caramelo Gominolas "corazones de amor"  
Algodón de azúcar rosa | M&Ms rosas | Ovnis efervescentes  
Fresas deshidratadas con chocolate blanco

### BARRA DE FRESAS

LIVE | Las fragantes y profundas fresas rojas son prácticamente irresistibles. Nuestra barra de fresas veraniega ofrece estas dulces frutas en cuatro variaciones: en brocheta, marinadas, con nata o como batido. Los invitados pueden servirse libremente en esta estación decorada con armonía.

FRESAS FRESCAS

BROCHETAS DE FRESA

Cubiertas con chocolate Valrhona blanco y negro

FRESAS MARINADAS

Con azúcar de violeta

BATIDO DE FRESA

Salsa de chocolate | Nata montada | Marshmallows

TOPPINGS

Coco orgánico tostado | Perlas de balsámico

Oreo cookie crunch | Virutas de azúcar de colores

Mini-marshmallows | Crumble de pistacho

### BARRA DE AGUA

Nuestra elegante barra de agua invita a los invitados a disfrutar de una pausa refrescante. En sofisticadas garrafas de vidrio servimos agua mineral delicadamente aromatizada con ingredientes naturales seleccionados.

AGUA MINERAL AROMATIZADA

Rodajas de jengibre | Rodajas de limón | Menta fresca



# R

DINNER BUFFET  
SPEISENAUSZUG



# 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 pimienta | Berro | Cubitos de pimienta 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 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



# 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



# PR

MENÚ  
DE CENA  
SELECCIÓN DE PLATOS



# MENÚ DE CENA

## SELECCIÓN DE PLATOS

### ENTRANTE

CAPRESE DI BURRATA

Tomates de colores | Burrata | Espuma de albahaca

### PLATO INTERMEDIO

DORADE ROYAL

Alcachofas | Patatas pequeñas asadas | Salsa de aceitunas

### PLATO PRINCIPAL DE CARNE

FILETE DE IBÉRICO

Puré de boniato | Jugo de vino tinto | Alcachofas crujientes

### PLATO PRINCIPAL DE PESCADO

FILET VOM LOUP DE MER

Risotto de chorizo y espinacas | Parmesano | Salsa ligera de lima

### 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

AGUACATE A LA PARRILLA

Gambas marinadas | Verduras mediterráneas | Salsa romesco

### PLATO INTERMEDIO

FILETE DE SALMÓN

Risotto de dashi | Espinaca en hojas | Pimiento

### PLATO PRINCIPAL DE CARNE

FILETE DE TERNERA

Cocinado al punto | Jugo de trufa | Zanahorias glaseadas

Puré de patata y chirivía

### PLATO PRINCIPAL VEGETARIANO

APIO NABO

Polenta de perejil | Brócoli silvestre | Jugo de Barolo

### POSTRE

LIME & TONIC

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



# P

## 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

#### ACOMPANAMIENTO

Pan Francés | Pan de cristal

#### TABLA DE QUESO

Manchego DOP Gran Valle de Montecelo

Cabra Sierra Guadarrama | Villavieja

#### ACOMPANAMIENTO

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

#### ACOMPANAMIENTO

Pan Francés | Pan de cristal

#### DELUXE CURRYWURST

Albóndigas "Oberländer" | Salsa curry de Rauschenberger

Currys de "Altes Gewürzamt"

#### ACOMPANAMIENTO

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.



**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**