

Rauschenberger.
EVENTCATERING



WEDDING AFFAIRS
CATÁLOGO DE BANQUETES 2026

CONTENIDO

	PÁGINA
SOBRE NOSOTROS	04
CONTACTO	10
SU CELEBRACIÓN DE BODA	12
RESUMEN DE PRECIOS	14
FINGER FOOD	16
BUFFET DE PASTELES	18
BUFFET DE CENA	20
BUFFET BBQ	24
MENÚS	30
SNACKS NOCTURNOS	33
PAQUETES DE BEBIDAS	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.





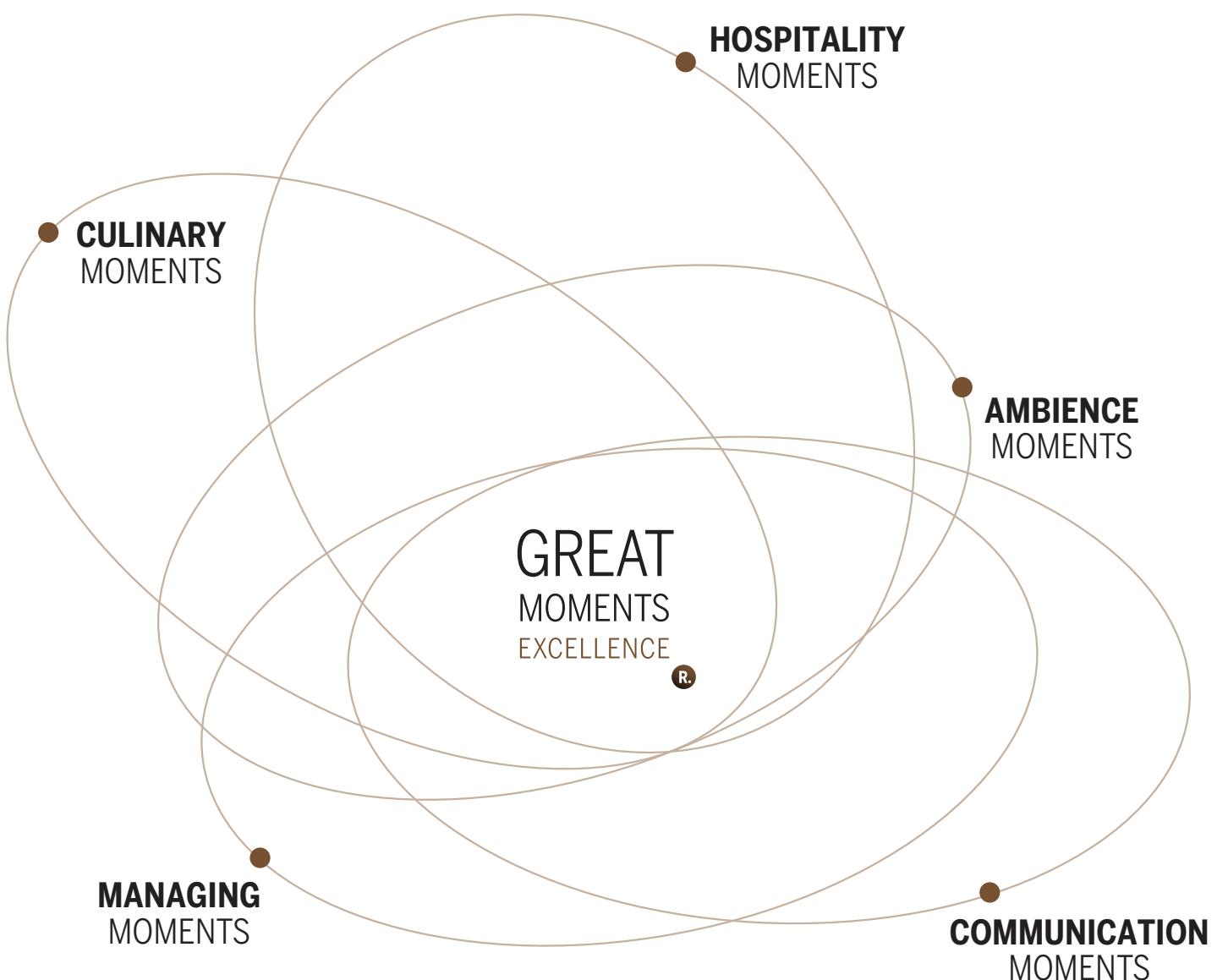
Natascha Flamm
CEO

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



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.

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»





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
**1.500M²
DE ALMACÉN PARA
PRODUCTOS NO
ALIMENTARIOS EN
STUTTGART Y MÚNICHE**



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**

240
EMPLEADOS EN
STUTTGART Y
MUNICH

SISTEMA DE GESTIÓN DE
LA CALIDAD SEGÚN
DIN ISO9001:2008





AMBIENCE MOMENTS

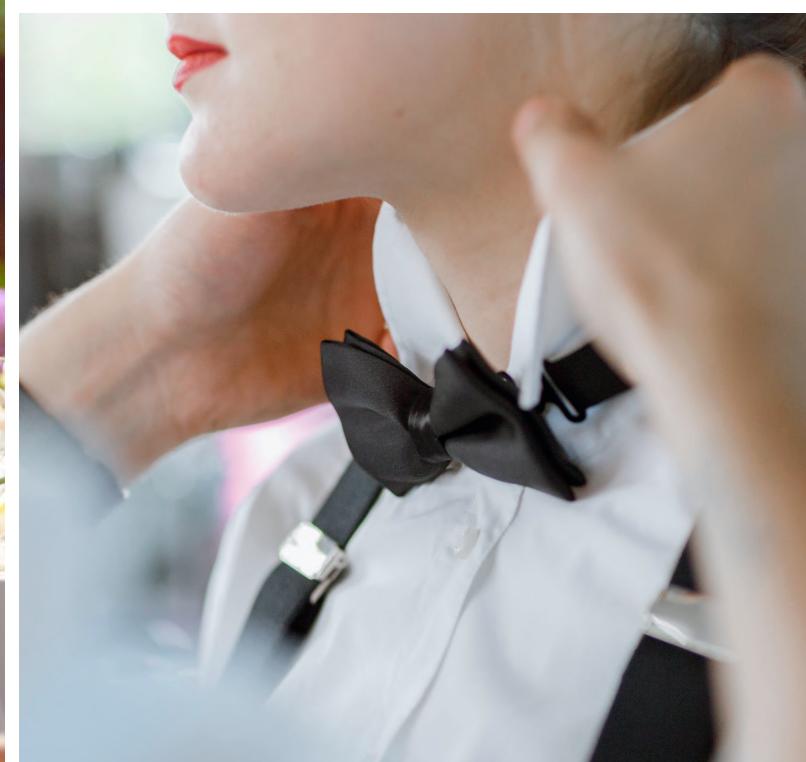
Nos preocupamos por los más pequeños detalles, no solo en nuestros restaurantes, y desarrollamos su evento con esos mismos altos estándares: una iluminación espectacular, un diseño de sonido con un ritmo y una melodía meticulosamente sincronizados, una decoración temática, un uso efectivo de fragancias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





R

PERSONAS DE CONTACTO



SU EQUIPO PERSONAS DE CONTACTO



Giulia Parisi

Event Manager / Hospitality Manager
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

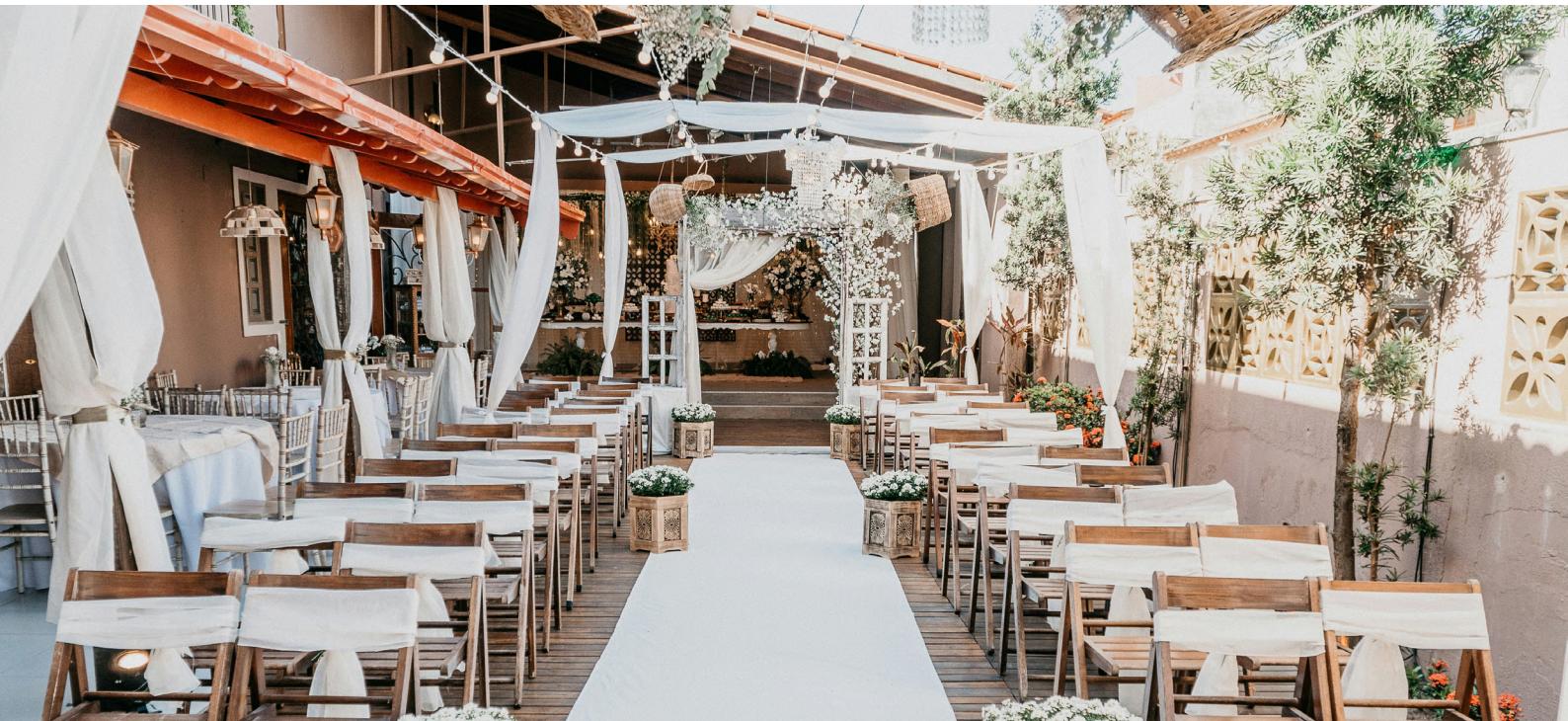
Los costes por persona del paquete se basan en una selección de platos previamente elaborada por nosotros. Por supuesto, los platos se pueden combinar libremente, aunque esto requerirá un cálculo individual. Estaremos encantados de prepararle una oferta detallada, adaptada a sus necesidades y deseos.

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 máspreciado. 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.





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 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 detallada.

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.



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 alcachofas

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 | Piñones

CROQUETAS

Croquetas cremosas de chorizo | Cremoso de guacamole

Croquetas de jamón ibérico



D

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 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 CEVICHE

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 ALMENRDA

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 | Kéetchup | 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 PIMENTO

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) Cupfee (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

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



D

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



P SELECCIÓN DE BEBIDAS



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
www.rauschenberger-catering.de

GREAT
MOMENTS
EXCELLENCE