

Rauschenberger.
EVENTCATERING



WEDDING AFFAIRS
BANKETTMAPPE 2024

INHALT

RAUSCHENBERGER GASTRONOMIE	03
WAS SIE WISSEN SOLLTEN	04
PRIVATE FEIERN	05
DINNER BUFFETS	06
BBQ BUFFETS	09
MENÜS	12
GESAMTKOSTEN	16
FINGERFOOD	18
LATE-NIGHT-SNACK	20
GETRÄNKEPAUSCHALEN	22
ANSPRECHPARTNER & DIENSTLEISTUNG	24



UNSER STANDORT MOTORWORLD MALLORCA

Im Frühjahr 2025 wird Rauschenberger Eventcatering ein erstklassiges Restaurant in der Motorworld Mallorca eröffnen – einem außergewöhnlichen Ort, der pure Lebensfreude, kreative Inspiration und kulinarischen Genuss verkörpert. In diesem einzigartigen Ambiente integrieren wir nicht nur das MOTORWORLD Inn Restaurant, sondern auch eine hochmoderne Produktionsküche sowie ein Sales-Büro für die Eventplanung.

Unser Team kreiert vor Ort kulinarische Highlights aus aller Welt und realisiert maßgeschneiderte Events an exklusiven und privaten Locations, die sich über die gesamte Insel erstrecken.





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!





Natascha Flamm | Geschäftsführerin

ALLES FÜR IHREN GROSSEN MOMENT

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.



WAS SIE WISSEN SOLLTEN

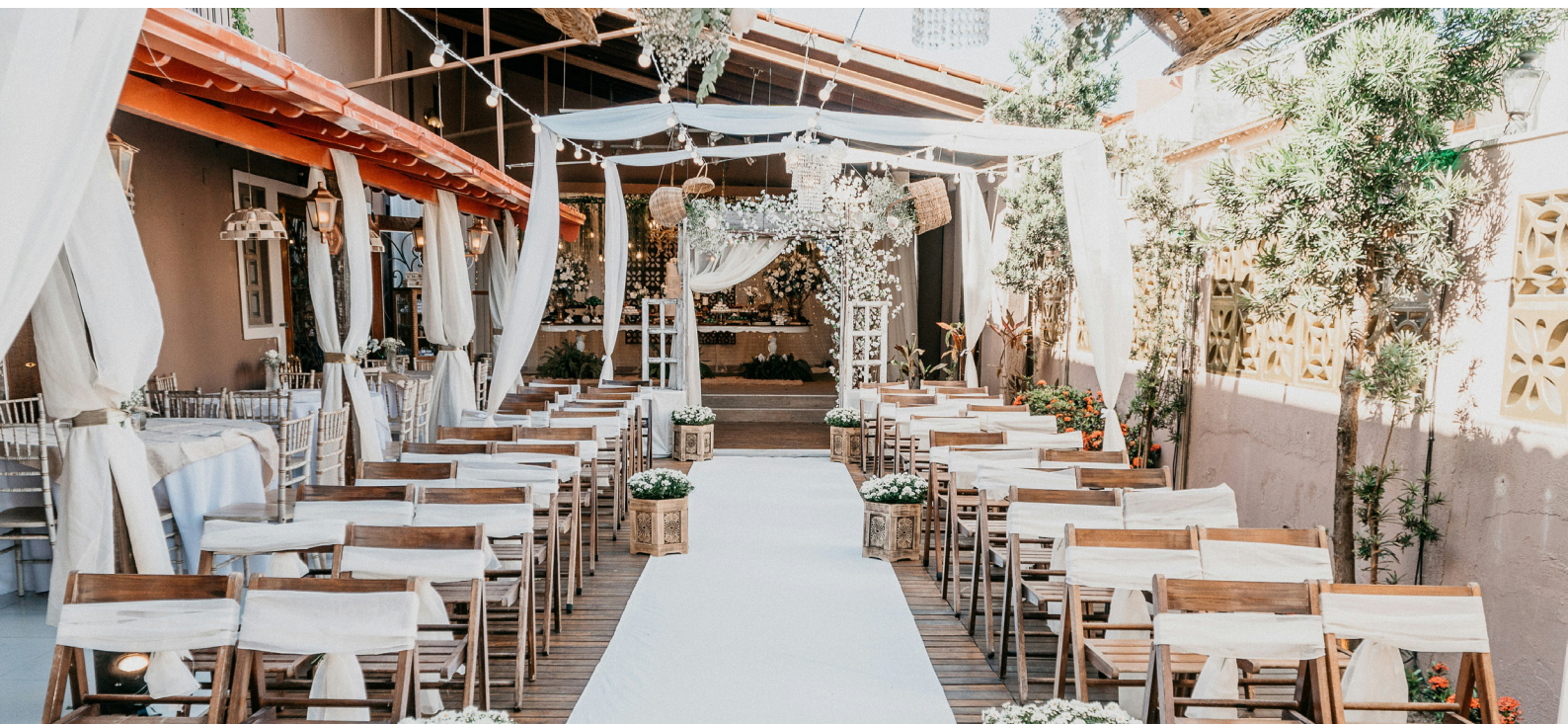
Die Arrangementkosten pro Person beziehen sich auf eine von uns zusammengestellte Speiseauswahl. Die Speisen sind selbstverständlich kombinierbar. Dies bedarf jedoch einer individuellen Kalkulation. Gerne erstellen wir Ihnen hierzu ein detailliertes Angebot, abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche.

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

BUFFET-
VORSCHLÄGE



DINNER BUFFET

SPEISENVO

DAVOR

SALATSTATION	Junge Blattsalate Lollo Rosso Lollo Bionda
TOPPINGS	Karamellisierte Kürbis-, Hanf- & Sonnenblumenkerne Pan de Ajo-Croûtons Gartenkresse Marinierte Kirschtomaten Bunte Paprika-Würfel
DRESSING	Sherry-Dressing Balsamico-Bianco-Dressing Sauerrahm-Dressing Modena-Balsamico-Essig & Olivenöl im Fläschchen
KICHERERBSEN-TABOULEH	Hummus Kirschtomaten Minze
GEBEIZTER ZITRUS-LACHS	Kimchi Rosa Ingwer Shiso
GREEK QUINOA	Gurke Piquillo-Paprika Feta-Crumble
GOMA WAKAME SALAT	Furikake (Gewürzmischung) Shiitake Gurke
SPICY BEEF	Guacamole Jalapeno-Salsa Koriander
PONZU TUNA	Daikon-Rettich Soja gerösteter Sesam
ROTE GARNELE	Tomaten-Basilikum Salsa Chili Avocado

BROT & DIPS

BROTAUSWAHL	Casalino Baguette Pan de Paquete Pan de Campaña Picos Pan de Aceitunas
BUTTER & DIPS	Aioli Salzbutter Kräuter-Frischkäse Mojo Rosso Tomaten-Salsa Guacamole

HAUPTSPEISEN | BITTE WÄHLEN SIE JE 1X FLEISCH, 1X FISCH UND 1X VEGETARISCHES GERICHT AUS

BLACK ANGUS RINDERFILET	Grüne Bohnen Maiscrème Chimichurri
KALBSRÜCKEN	Pimientos de Padrón Chorizo-Kartoffel-Püree Jus von geräucherter Paprika
MAISHÄHNCHEN PIRI PIRI	Patatas Bravas gegrilltes Gemüse Petersilien Salsa
DORADENFILET	Orangen-Fenchel Patatas de Galicia Sauce Vierge
GERÖSTETE AUBERGINE	Cashewkerne Korianderreis Tomaten-Kokos-Sauce
ORECCHIETTE	Artischocken Getrocknete Tomaten Olivensauce

SO HAPPY TOGETHER

EXOTISCHE FRÜCHTE	Orangenmarinade Maracuja Mandelsplitter
PANDAN MILCHREIS	Limettenblätter Mango Gerösteter Sesam
BEEREN DER SAISON	Mojito Sud Beeren Marinade
KOKOS & IVOIRE	Ananas Yuzu Limette
MANJARI CUBE	Tonkabohne Passionsfrucht Milchreis
PISTAZIEN TARTELETTE	Kardamon Feige



R

BBQ-BUFFET VORSCHLÄGE



BUFFETVORSCHLAG

BBQ

DAVOR | BITTE WÄHLEN SIE IHRE ACHT FAVORITEN AUS

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
ZIEGENKÄSE PROVENCALE	Bunte Bete Pinienkerne Sherry-Honig-Vinaigrette
CARPACCIO DI POLPO	Orangen-Vinaigrette Fenchel Frieze
ESCALIVADA	Zucchini Paprika Champignons Manzanilla-Oliven gegrillte Zwiebeln
VITELLO ALLA ESPANOLA	Thunfisch-Sherry-Sauce gebackene Kapern Zitrone
KICHERERBSEN-TABOULEH	Garbanzo-Hummus Piquillo-Paprika Minze
CAESAR SALAD	Romanasalat Parmesan-Dressing Knoblauch-Croûtons
MILCHMOZZARELLA	Bunte Tomaten Wildbasilikum Balsamico-Kaviar
FATTOUSH MIT GRANATAPFEL	Bunte Tomaten Minze Sumach
CEVICHE VOM IKARIMI LACHS	Limette Avocado Koriander

BROT & DIPS

BROTAUSWAHL	Casalino Baguette Pan de Paquete Pan de Campaña Picos Pan de Aceitunas
BUTTER & DIPS	Aioli Salzbutter Kräuter-Frischkäse Mojo Rosso Tomaten-Salsa Guacamole

WURSTEREI VOM GRILL | BITTE WÄHLEN SIE IHRE VIER FAVORITEN AUS

MERGUEZ	
CHISTORRAS	
ROTE WURST	
PLANT BASED ROSTBRATWURST	

BUFFETVORSCHLAG

BBQ

HAUPTSPEISEN VOM GRILL | BITTE WÄHLEN SIE IHRE VIER FAVORITEN AUS

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
LACHS-GEMÜSE-SPIESS	Salsa Verde
GAMBAS A LA PARRILLA	Knoblauchbutter Tomatensalsa
SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN	Eingelegte Paprika Arbequina-Oliven frischer Thymian
TERIYAKI AUBERGINE	Limette Porrón Sesam
TANDOORI PLANT BASED CHICKEN	Kafir-Limone Curry

DAZU | BITTE WÄHLEN SIE IHRE DREI FAVORITEN AUS

KLEINE KARTOFFELN AUS DEM OFEN	Zitronen-Thyminan Olivenöl extra vergine Flor de Sal
BAKED POTATO	Crema Petersilie
GERÖSTETES SOMMERGEMÜSE	Salsa Verde
HALBE MAISKOLBEN	Aioli Wildblüten
GEGRILLTER FENCHEL & KIRSCHTOMATEN	Kräutersalz Romesco-Sauce
GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL (VEGAN)	Haloumi Zitrone Petersilienöl
HOKKAIDO-KÜRBIS-SPALTEN (VEGAN)	Honig Pimentón Miso
MAC'N CHEESE	Makkaroni Cheddar Chili

DIPS

AUSWAHL	Limonen-Aioli Homestyle BBQ-Sauce Guacamole Mojo Rojo Minz-Joghurt grober Dijonsenf Ketchup Kräuterbutter
----------------	---

SO HAPPY TOGETHER

MARINIERTE FRÜCHTE (VEGAN)	Orange Mandelsplitter Minze
SAUERRAHM-TARTELETTE	Turrón Himbeere Crisp
BEEREN DER SAISON	Mojito Sud Beerenmarinade
BIZCOCHO IM GLAS	Bisquit eingelegte Kirschen Mandel-Karamell
ROTE BEEREN GRÜTZE (VEGAN)	Tapioka Beeren Maraschino-Kirschen
MOJITO VON DER APRIKOSE (VEGAN)	Beeren karamellisierte Schokolade Kokos



R

MENÜ
VORSCHLÄGE



MENÜVORSCHLAG

DINNER

VORSPEISEN IM „FAMILY STYLE“ AUF DEN TISCHEN EINGESETZT

ALBONDIGAS	Tomate Tropea-Zwiebel Rosmarin
PULPO CARPACCIO	Sellerie Limette geröstetes Brot
ALMOGROTE PICANTE	Ziegenkäse Estragon
MIGAS CON JAMON	Geröstetes Brot Serrano-Schinken
GAZPACHO ANDALUZ	Paprika Gurke confierte Tomate
TORTILLA PATATA	Räucherpaprika Eier Kartoffeln
MELON & HAM	Serrano-Schinken Sesamöl

HAUPTSPEISEN AM PLATZ SERVIERT

LAMMRÜCKEN	Mandel Safran Olive Polenta
MANCHEGO-RISOTTO [VEGETARISCH]	Kurkuma Erbsen Wildkräuter

DESSERT AM PLATZ SERVIERT

TURRON-CREME	Knusper Zitrusfrüchte Minze
--------------	---------------------------------



KOSTENÜBERSICHT

HOCHZEITSFEIER

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. 169,00 €

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.



FINGERFOOD

3 TEILE PRO PERSON AB 14,20 €

SNACKS & CO. AUF DEN TISCHEN

SPEISENAUSWAHL

GEDREHTER BLÄTTERTEIG

Sesam | Kümmel | Käse

BAR SNACK

Röstmandeln | Cashewkerne | Wasabiballs

FINGERFOOD | GRAB & GO

SPEISENAUSWAHL

RAUSCHENBERGERS APÉRITIVO BOX

Palitos de salami | Queso Manchego | Oliven de Kalamata | Picos

PUFF PASTRY

Ziegenkäse & Walnuss | Feta & Spinat | Tomate & Chorizo

TAKE IT SIMPLE

SPEISENAUSWAHL

FRISCH GEBACKENE KLEINE

Crème Fraîche | Serrano-Schinken

RUNDE MINI-TARTES FLAMBÉES

VEGETARISCHE TART FLAMBÉE

Manchego-Käse | Olive | Thymia

ALLTIME FAVORITES

SPEISENAUSWAHL

SCHWARZES AVOCADO-CORNET

Tomate | Limette | Kreuzkümmel

CROSTINI DE VERDURAS A LA PROVENÇAL

Parmesan | Basilikum | Pinienkerne

GAZPACHO VERDE

Grüne Tomate | Pimientos | Jalapeño

LOMO

Piment | Kartoffel

FINGERFOOD

3 TEILE PRO PERSON AB 14,20 €

SPANISCHE TAPAS

SPEISENAUSWAHL	
TAPA DE JAMÓN IBÉRICO	Olivenöl Brot
CROQUETAS	Hähnchen Käse
ALBONDIGAS	Tomatensauce
GAMBAS AL AJILLO	Olivenöl Knoblauch
PINTXOS	Käse Paprika Serrano Oliven

APERITIVO BAR

SPEISENAUSWAHL	
FRISCH VON DER AUFSCHNITTMASCHINE:	Jamón Ibérico Jamón Serrano Jamón de León
SPANISCHE WURSTSPEZIALITÄTEN	Salchichón Sobrasada
AUSWAHL AN KÄSE	Manchego Mahón Cabrales
GEGRILLTES SOMMERGEMÜSE	Salsa Verde Mojo Rojo
DAZU	Picos Pan Tostado Pan de Pita



LATE-NIGHT SNACK
OPTIONAL



LATE-NIGHT-SNACK

AB 24 UHR ODER SPÄTER

SPEISENAUSWAHL | BITTE WÄHLEN SIE IHREN FAVORITEN AUS

HOT DOG – THE CLASSIC	Pickles Röstzwiebeln Senf Ketchup
HOT DOG – THE PLANT BASED (VEGAN)	Beyond Sausage Pickles Röstzwiebeln Senf Ketchup
THE VEGGI DOG	Bundmöhre Koriander Mango Thai Currycrème
TAPAS BOX	Palitos de salami Chorizo Queso Manchego Oliven de Kalamata Picos
UNGARISCHE GULASCHSUPPE	Paprika Kartoffeln Majoran Casalino Baguette
TEXAS CHILI CON CARNE BOWL	Chili con carne Chili sin carne Sauce: Sour Cream Guacamole Toppings: Cheddar Nachos Lauch Koriander Jalapenos Dazu: Casalino Baguette
DELUXE CURRYWURST	Oberländer Balls Rauschenbergers Currysauce Currys vom Alten Gewürzamt Casalino Baguette
DELUXE CURRYWURST GEFLÜGEL	Geflügel Oberländer Rauschenbergers Currysauce Currys vom Alten Gewürzamt Casalino Baguette
CURRYWURST VEGAN	Beyond Sausage Rauschenbergers Currysauce Currys vom Alten Gewürzamt Casalino Baguette
AUSWAHL MEDITERRANER SCHINKEN UND KÄSESPEZIALITÄTEN	Prosciutto cotto Serrano Schinken Chorizo Käseauswahl frische Feigen Weintrauben Nüsse Feigen-Senf Casalino Baguette Walnussbrot
AUSWAHL FRANZÖSISCHER KÄSE	Weintrauben Feigen Feigen-Senf Nüsse Casalino Baguette Walnussbrot



SPECIAL OFFERS

GETRÄNKE PACKAGES

GETRÄNKEPAUSCHALE APERITIF	PREIS PRO PERSON
VERANSTALTUNGSDAUER VON CA. 1 H	7,20 €
FÜR SEKT/SEKT-ORANGE UND ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	

GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR DAS ABENDESSEN	PREIS PRO PERSON
BEI EINER VERANSTALTUNGSDAUER VON 7 STUNDEN	28,50 €
BEISPIEL: 18:00 UHR BIS 01:00 UHR	
FÜR ALKOHOLFREIE GETRÄNKE WEINAUSWAHL BIER KAFFEESPEZIALITÄTEN	

GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR COCKTAILS ODER LONGDRINKS	PREIS PRO PERSON
BEI EINER VERANSTALTUNGSDAUER VON 4 STUNDEN	10,20 €
BEISPIEL: 22:00 UHR BIS 02:00 UHR	
COCKTAILS LONGDRINKS	

Die Getränkepauschalen wurden bis zu einem bestimmten Zeitraum kalkuliert, danach werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.



IHR TEAM

ANSPRECHPERSONEN



Nicole Bleckwehl

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



Max Krautter

Mitglied der Geschäftsführung
mkr@rauschenberger-catering.es



Rauschenberger.
EVENTCATERING

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

**GREAT
MOMENTS
EXCELLENCE**