



Rauschenberger.
EVENTCATERING

WEDDING AFFAIRS



INHALT

- 3 Rauschenberger Gastronomie
- 4 Was Sie wissen sollten
- 5 Hochzeitsfeier
- 6 ♥-Lust Buffet
- 8 Beautiful Summer Barbecue
- 9 Menü
- 10 Vegetarisches Menü | Veganes Menü
- 11 Book the Concept
- 12 Special Offers
- 13 Getränke Packages
- 14 Begeisternde Dienstleistung



EIN NAME, DER IHR VERTRAUEN VERDIEN T

Seit mehr als 30 Jahren ist Gastfreundschaft für uns Beruf und Berufung. Aus tiefster Überzeugung stellen wir den Gast und Kunde mit all seinen Wünschen und Bedürfnissen in den Mittelpunkt.

Unsere Mission: Ihre Vorstellungen in perfekter Qualität zu Ihrer vollsten Zufriedenheit umzusetzen. Umfassende Betreuung, professioneller und herzlicher Service sowie eine hohe Speisenqualität stehen hier an oberster Stelle. Das ganze Team freut sich darauf dies auch bei Ihnen unter Beweis stellen zu dürfen.

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Überblick über unser Leistungsangebot. Selbstverständlich berücksichtigen wir gerne Ihre speziellen Wünsche.



WAS SIE WISSEN SOLLTEN

Die Arrangementkosten pro Person beziehen sich auf eine von uns zusammengestellte Speisenauswahl. 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, Hussen 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.



HOCHZEITS- FEIER

Für Ihre Hochzeitsfeier suchen Sie einen exklusiven Partner, der Sie mit Professionalität und Qualität überzeugt, um Ihren Abend unvergesslich zu machen.

Ob ein schwäbisch regionales Buffet, 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!

MÖGLICHER VERANSTALTUNGSABLAUF

17:00 Uhr Eintreffen der Gäste & Empfang

18:00 Uhr Beginn Kalt-warmes Buffet oder Menü

02:00 Uhr Ende der Hochzeitsfeier



♥ - LUST-BUFFET

Gerne stellen wir Ihnen individuell Ihre Speisenwünsche zusammen. Auch eine Kombination aus servierter Vorspeise und einem anschließenden Hauptgang- und Dessertbuffet ist möglich. Wir freuen uns, all Ihre Wünsche umsetzen zu dürfen.

AUS GARTEN, FELD, WIESEN & BEET

(Bitte wählen Sie Ihre sechs Favoriten aus)

SAISONALE SALATE

Bunte Blätter | Lattich | Rauke

TOPPINGS

Croûtons | Speck | Sonnenblumen- & Kürbiskerne | Schnittlauch

DRESSINGS

Weißer Balsamico-Senf | French | Tomaten Vinaigrette

GARNELE „GEBRATEN“

Wasser & Honigmelone | Ingwer | Minze

OCTOPUS CARPACCIO

Limonen-Karperndressing | Tomate | Staudensellerie | Rauke

ROASTBEEF „ROSTBRATEN STYLE“

Röstzwiebeln | Kartoffelsalatcrème | Schnittlauch Marinade | Kerbel

VITELLO TONNATO „DER KLASSIKER“

Kalbfleisch | gerauchter Thunfisch | Rauke

RINDERCARPACCIO

Limonenmarinade | Wasabi Nuss Crunch | Wasabirauke | Parmesan

IKARIMI LACHS CEVICHE

Avocado | rote Zwiebel | Limette | Gurke | Fenchel

MILCHMOZZARELLA

Bunte Tomaten | Wildbasilikum | Balsamico Kaviar | Fleur de Sel

TOMATEN BROT SALAT

Tomate | Basilikum | Olive | rote Zwiebel | Kapernäpfel

GEGRILLTES ANTI-PASTI GEMÜSE

Zucchini | Paprika | Champignon | Zwiebeln | Oliven

BROT SPEZIALITÄTEN

BAGUETTE

Olive & Thymian | Tomate

KASTENBROT

Roggen | Vollkorn | Dinkel

MINI BRÖTCHEN

Sesam | Mohn | Laugen

DAZU

Kräuterquark | Basilikum Pesto Crème | Tomaten Salsa

AUS MEER, FLUSS & SEE

(Bitte wählen Sie Ihren Favoriten aus)

ZANDER „KROSS“

Alblinsen | Kartoffel-Nussbutter-Püree

KABELJAU „GEBRATEN“

Spargel-Spinat-Risotto | Limonennage

IKARIMILACHS „GEGRILLT“

Fregola Sarda | Kirschtomaten | Tomatenbutter

FLEISCHLUST

(Bitte wählen Sie Ihren Favoriten aus)

GEBRATENE MAISPOULARDE

Spargel-Spinat-Risotto | Rotweinjus

KALBSTAFELSPITZ „SOUS VIDE COOKED“

Spinatknödel | gebratenen Kräuterseitlingen | Rotweinjus

SCHWEINEMEDAILLIONS

Cognacrahmsauce | Spätzle | Karotte

SALTIMBOCCA

Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse | Rotweinjus

BEEF STRIPS & MUSHROOMS

Pfifferlinge | Kräuterseitlinge | Perlzwiebeln | Bandnudeln

BEIWERK

(Bitte wählen Sie Ihre zwei Favoriten aus)

KARTOFFELGRATIN TÖRTCHEN

Rahm & Rosmarin

GEGRILLTES GEMÜSE

Zucchini | Paprika | Aubergine

NEUE KARTOFFELN „GERÖSTET“

Rosmarin | Thymian | Meersalz

RATATOUILLE

Paprika | Zucchini | Tomate

KAROTTENSTICKS „ORANGE & GELB“

Butter & Vanille

VEGETARISCH

(Bitte wählen Sie Ihren Favoriten aus)

RICOTTARAVIOLI

Kirschtomaten | Rauke | Parmesan

NUDELRISONI

Tomatensugo | Oliven | Pesto | Parmesan

WALDPILZRISOTTO

Kräutersaitlinge | Austernpilze | Baby Spinat | Pecorino sardo

NASCHWERK

(Bitte wählen Sie Ihre vier Favoriten aus)

ZARTBITTER SCHOKOLADEN TÖRTCHEN

Himbeere & Crunch

EXOTISCHER FRUCHTSALAT

Mango | Papaya | Ananas | Melone | Kokos

MOUSSE AU NOIR CHOCOLATE

dunkel

BIENENSTICH „IM GLAS“

Vanille | Aprikose | Mandelcrunch

CREME BRULEE „KLASSISCH“

Vanille, Karamell & fertig

PANNA COTTA

Vanille | Himbeersauce | Kappstachelbeere

TIRAMISU IM GLAS

Löffelbiskuit | Mascarpone | Schokolade



SUMMER-BARBECUE

Sofern Ihre Location über einen geeigneten Außenbereich verfügt, bieten wir Ihnen gerne Speisen direkt vom Grill an.

AUS GARTEN, FELD, WIESEN & BEET

(Bitte wählen Sie Ihre sechs Favoriten aus)

SAISONALE SALATE

Bunte Blätter | Lattich | Rauke

TOPPINGS

Croûtons | Speck | Sonnenblumenkerne | Kürbiskerne | Schnittlauch

DRESSINGS

Balsamico-Senf | French | Tomate

CAESAR SALAD ORIGINAL

Romanasalat | Parmesandressing | Speckchip

RÖSTBROTSALAT

Avocado | grüner Spargel | rote Zwiebel | Kirschtomaten

2-ERLEI ERDAPFELSALAT

Gurke | Radieschen | Distelöl

FREGOLA SARDA -SALAT

Paprika | Orange | Fenchel | Radicchio | Frühlingszwiebeln

GNOCCISALAT

Pinienkerne | Rucola | getrocknete Tomaten

PERLGRAUPENSALAT

Karotten-Chutney | Grapefruit | Baby Spinat | Koriander

SPIRELLISALAT

Getrocknete Tomaten | Mozzarella | Oliven

KARTOFFELSALAT

Kartoffel | Gurke | Schnittlauch

TABOULEH

Cous Cous | Gurke | Tomate | Oliven | Baby Spinat

BROTSPEZIALITÄTEN

BAGUETTE

Olive & Thymian | Tomate | Zwiebel

MINI CIABATTASTANGEN

KASTENBROT

Roggen | Vollkorn | Dinkel

MINI BRÖTCHEN

Sesam | Mohn | Lauge

DAZU

Kräuterquark | Butter | Basilikum Pesto Crème

DIPS

(Bitte wählen Sie Ihre vier Favoriten aus)

GUACAMOLE

SOUR CREAM

BBQ SAUCE

SWEET CHILI

KRÄUTERBUTTER

SENF | KETCHUP

VOM GRILL

(Bitte wählen Sie Ihre fünf Favoriten aus)

FLEISCHLUST

GRILLFACKELN

Rosenpaprika | Rauchsalz

HÄHNCHENSPIESS „ORIENTALISCH“

Sweet Curry | 7 Pfeffer

POULADENBRUST

Limette-Thymian-Marinade

SPARERIBS

Salz | Pfeffer | BBQ Sauce

RINDERHÜFTSTEAK

Rosmarin | Olivenöl | Melange Noir Pfeffer

WURSTEREI

RAUSCHENBERGER'S DELICATESS-ROTE

NÜRNBERGERLE ORIGINAL

TOSKANISCHE SALSICCIA

FRISCHER FANG

DORADENFILET

Zitrone | Rosmarin | Thymian

IKARIMI LACHS

Curry | Limette

RIESENGARNELE

In der Schale | Olivenöl | Rosmarin

VEGETARISCH

GEMÜSESPIESSE

Paprika | Zucchini | Champignon

HALLOUMI

Olivenöl | Chili | Rosmarin

SCHAFSKÄSE

Getrocknete Tomaten | Basilikum | Oliven

BEIWERK

(Bitte wählen Sie Ihre zwei Favoriten aus)

MEERSALZ-KARTOFFELN

Thymian | Rosmarin

GRÜNE BOHNEN

Zwiebeln | Kirschtomaten | Bohnenkraut

MAISKOLBEN

Am Spieß | halbiert

NASCHWERK

(Bitte wählen Sie Ihre vier Favoriten aus)

BEEREN & MARSHMALLOW „VERSCHMOLZEN“

Himbeere | Erdbeere | Johannisbeere

KOKOS-CRÈME-SCHNITTE

Mandelbiskuit | Kokoscrème | Himbeere

BEEREN & FRÜCHTE

Aprikosensud | Himbeer-Crispy | Wildbasilikum

QUARK-VANILLE-CRÈME

Rhabarber | Basilikum | Erdbeere

MELONENSALAT

Honig-, Wasser- & Cantaloup-Melone | Gin

Limetten & Orangentexturen

HUGO

Champagnercrème | Holunder | Minze



MENÜ

Brot und Butter, sowie Kräutercreme und Tomatenfrischkäse auf den Tischen eingesetzt.

MENÜ 1 MENÜ 2

IKARIMI LACHS „GEFLÄMMT“ WIESENKRÄUTERSALAT
 Saurer Rettich | Buttermilch | Apfel | Gurke | Haselnuss Im Brotballon | Rote Bete | Himbeerdressing & Beere

RINDERFILET „@ 54°C“ KALBSRÜCKEN @ 54°C
 Kartoffel-Gratintörtchen | grüne Bohne | Kirschtomaten | Portweinjus Perlgraupenrisotto | Vanille-Karotten | Schalottensauce

DELICE KAFFEE- & MANDELTOFFEE ABINAO 85% MOUSSE & SOUFFLÉ
 Schokoladensponge-Cake | Mandarine | Schokoldeneis Kakaobruch | Mango-Passionsfrucht-Kompott | Orangenverbene

MENÜ 3 MENÜ 4

3ERLEI MEDITERRAN SCHWÄBISCHE HOCHZEITSSUPPE
 Rindercarpaccio | Limonenmarinade | Parmesan Markklößchen | Flädle | Maultäschle | Wurzelgemüse
 Gebratene Garnele | Anti Pasti Gemüse
 Ziegenkäsepraline | Honig-Rosmarin | Wildkräuter

MAISPOULARDENBRUST „KROSS GEBRATEN“
 Rosmarinjus | Softpolenta | Grillgemüse | Olive

GANACHE VON WEISSER SCHOKOLADEN
 Ananas-Chili-Kompott | Himbeeren | Vanilleeis

SIMMENTALER ROASTBEEF „ROSA GEBRATEN“
 Selleriepüree | grüner Spargel | Pfifferlinge

TOPFENMOUSSE & KNÖDEL
 Mohn | Weinbergspfirsich | Nussstreuesel



VEGETARISCHES VEGANES MENÜ

MENÜ 1 MENÜ 2

KÜRBIS BIRNEN SUPPE BÜFFELMOZZARELLA
Kernen | Croutons | Kürbisöl | Schnittlauch Ochsenherztomate | Wiesenkräuter | Limonencrème Fraîche | Knusperbrot

WURZELWERK ZIEGENFRISCHKÄSETARTELETTE
Ofensellerie | Selleriecreme | geschmorter Lauch | Kräuterseitlinge Ratatouille | Kirschtomate | Basilikum-Oliven-Emulsion | Parmesan

AMARETTINI-APFELSCHNITTE TARTELETTE „LIME BRÛLÉE“
Molé Brownie | Nusscrunch | Mandelmilcheis Joghurtschaum | Mandelsponge | Beeren | Butterkeks-Eis

MENÜ 3 MENÜ 4

BABY LEAF SALAT LIMONEN-MANDEL-GAZPACHO „GRÜN“
Karotten | Granatapfel | Kirschtomaten | Kürbis Gurke | Mandel | Avocado

COUS COUS STRUDEL ROSMARINPOLENTA „GEBRATEN“
Roter Cous Cous | Kräutersaitlinge | junger Spinat Austernpilze | roter Mangold | Haselnüsse

SCHOKOLADENWÜRFEL MANGO PASSIONSFRUCHT VANILLE-MANDELMILCHFLAN
Mangokompott | Mandelbruch | Wildbasilikum Apfel-Chia-Pudding | Waldbeere | Wildbasilikum



GESAMTKOSTEN KALT- WARME BUFFETVARIANTE ODER BARBECUE VARIANTE

INKLUDIERTE LEISTUNGEN

Mitarbeiter von 17.00 bis 02.00 Uhr
(Veranstaltungsleiter, Servicefachkräfte und Köche)

Auf- und Abbau der Veranstaltung
sowie An- und Abfahrt (Umkreis von 30 km)

Komplettes Non- Food (wie z.B. Geschirr, Besteck,
Gläser, Küchenequipment, etc.)

Preis pro Person 80,00 – 95,00 € zzgl. 19% MwSt.

GESAMTKOSTEN SERVIERTE 3-GANG MENÜVARIANTE

INKLUDIERTE LEISTUNGEN

Mitarbeiter von 17.00 bis 02.00 Uhr
(Veranstaltungsleiter, Servicefachkräfte und Köche)

Auf- und Abbau der Veranstaltung
sowie An- und Abfahrt (Umkreis von 30 km)

Komplettes Non- Food (wie z.B. Geschirr, Besteck,
Gläser, Küchenequipment, etc.)

Bei einem Menü benötigen wir eine größere Anzahl an
Mitarbeitern, sowie ein erweitertes Küchenequipment.

Preis pro Person 95,00 – 105,00 € zzgl. 19% MwSt.

Nach 02.00 Uhr berechnen wir für die anwesenden Servicekräfte pro Stunde ca. 30 € zzgl. 19% MwSt.
Es werden ausschließlich die tatsächlichen Arbeitsstunden abgerechnet.



SPECIAL OFFERS

Unsere Special Offers können zusätzlich zu Ihrem Abendessen hinzugebucht werden.

FINGERFOOD ZUM SEKTEMPFANG 7,50 €

(3 Teile pro Person – Bitte wählen Sie Ihre drei Favoriten aus)

GROSSSTADT BIENE
Ziegenfrischkäse | Birne | Holunderblüte

TOMATE-MOZZARELLA-SANDWICH
Tramezzini | Büffelmozzarella | Tomatencreme | Basilikum

„ASIEN SHRIMPS“
Honig | Miso | Sesam | Limette

RÄUCHERLACHS-LOLLY
Grüne Wasabicreme | Rhabarber

SURF & TURF 2.0
Simmentaler Roastbeef | Garnele | Estragon | Orange | Gemüsecreme

VITELLO „GEROLLT“
Kalbrücken | Thunfischcreme | Kaperncrunch

GRÜNER GURKEN-LOLLY
Sesam | Mirin | Wasabi

ANTI-PASTIAM SPIESS
Zucchini | Tomate | Paprika | Champignon

BRANDTEIG-LOLLY
Kresse-Frischkäse | Schnittlauch

ROTE BETE „SAUER“
Wasabi-Erdnuss-Crunch | Basilikum

ROULARDE HAUSFRAUEN ART
Roastbeef | Senf | saure Gurke | Karotte | Speck

LATE-NIGHT- SNACK (24.00 UHR ODER SPÄTER)

Unser Tipp für Sie: Für den Late-Night-Snack kann lediglich mit 60% von Ihrer Gästeanzahl kalkuliert werden.

MEDITERRANE SCHINKEN- UND KÄSESPEZIALITÄTEN
Parmaschinken | italienische Salami | Käseauswahl
frische Feigen | Weintrauben | Nüsse | Feigensenf
Pro Person 7,90 €

REGIONALE GERAUCHTE WURST- & KÄSESPEZIALITÄTEN
Landjäger | Pfefferbeißer | Mini Salami | Rauchwürste
Käseauswahl auf dem Holzbrett
Pro Person 7,90 €

FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE-AUSWAHL
Weintrauben | Frische Feigen | Feigensenf | Nüsse
Pro Person 7,90 €

TAPAS IN DER TÜTE
Grissini | Schüttelbrot | Fenchel Salami | Parma Schinken
Parmesan | Feige | Traube | Tomatencreme
Pro Person 6,90 €

ORIGINALE CURRYWURST
Milder Maharadja-Curry | fruchtiger Mumbaicurry
in der weißen Porzellan „Pommesschale“
Pro Person 3,90 €

MINI HOT DOG
Mini Saitenwurst | Röstzwiebeln | Gurken | Ketchup | Senf
Pro Person 2,90 €

DAZU SERVIEREN WIR BROTSPEZIALITÄTEN
Baguette | Walnussbrot



SPECIAL OFFERS

Unsere Special Offers können zusätzlich zu Ihrem Abendessen hinzugebucht werden.

LIVE COOKING VOR IHREN GÄSTEN

FLEISCHLUST	VEGETARISCH
ZWIEBEL ROSTBRATEN „AM STÜCK“	ORECCHIETTE & PRAWNS
„Spätzle, Soss ond Zwiebele“	Tomatensugo frischer Basilikum Cherrytomaten
Aufpreis 4,50 €	Rucola Parmesan
BLACK ANGUS RINDERFILET „ @ 54°C“	Aufpreis 3,50 €
Knusprige Polenta Feige luftgetrockneter Schinken	SPAGHETTI AUS DEM PARMESANLAIB
Aufpreis 5,50 €	3erlei Pesto Kirschtomaten Wildbasilikum Rauke
ROASTBEEF „IM GANZEN @ 54°C“	Aufpreis 3,50 €
Grüner Spargel Sauce Béarnaise Rosmarinkartoffeln	SÜSSE SÜNDEN
Aufpreis 5,50 €	FRISCHE CRÊPES
KOTELETT „IBERICO“	Zimt & Zucker Apfelmus Kirschen Sahne
Grüner Spargel Röst-Erdäpfel Morcheljus	Aufpreis 2,50 €
Aufpreis 4,90 €	FRISCHE WAFFELN AM STIEL
FILET „GEBRATEN“ & BAUCH „SOUS VIDE“	Puderzucker
vom Schwäbisch hällischen Landschwein	Aufpreis 2,50 €
Brezelknödelschnitte Dunkelbiersauce	KAISERSCHMARRN
Aufpreis 3,90 €	Apfel Mandel Rosinen
	Aufpreis 2,50 €



SPECIAL OFFERS

GETRÄNKE PACKAGES

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

PREISÜBERSICHT

GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR APERITIF

Für Sekt/Sekt-Orange und alkoholfreie Getränke
(bei einer Veranstaltungsdauer von ca. 1 Stunde)

Preis pro Person ab 4,90 €

GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR DAS ABENDESSEN

Für alkoholfreie Getränke, Weinauswahl, Bier und
Kaffeespezialitäten (bei einer Veranstaltungsdauer von
7 Stunden Veranstaltungsbeginn z.B. 18.00 Uhr bis 01.00 Uhr)

Preis pro Person ab 19,80 €

GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR COCKTAILS ODER LONGDRINKS AB 22.00 UHR

(bei einer Veranstaltungsdauer von 4 Stunden
Veranstaltungsbeginn z.B. 22.00 Uhr bis 02.00 Uhr)

Preis pro Person ab 7,50 €

BEGEISTERNDE DIENSTLEISTUNG

Perfekte Prozesse reichen nicht.

Den entscheidenden Unterschied, machen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit ihrer Hinwendung zum Gast. Seit Anbeginn dominieren in unserer Firmen-DNA die Gene eines leidenschaftlichen Gastgebers. „Gästen wie Freunden zu begegnen“ steht daher in unserer Werteskala an erster Stelle.

Die entscheidende Frage dabei: Wie erreichen wir durchgängig diese Geisteshaltung?

Damit die Rauschenberger-Mitarbeiter Motive haben, diese Werte auch zu leben, begegnen wir unserem Team mit der größtmöglichen Fürsorge und sehen uns in der Pflicht, deren Entwicklung nach Kräften zu fördern.

In der eigens gegründeten Rauschenberger Hospitality Academy, entwickeln wir unsere Mitarbeiter in ihrer fachlicher Qualifikation weiter, vor allem aber in ihren persönlichen und charakterlichen Eigenschaften zu echten Gastgebern.

Sichtbarer Ausdruck dieser Bemühung ist die wiederholte Auszeichnung zum TOP 100 Arbeitgeber.

Das Resultat: Als Gast erkennen Sie uns am Lächeln, mit dem wir Ihnen begegnen.



**TOP
JOB**

Top-Arbeitgeber

IHRE ANSPRECHPARTNERINNEN FÜR CATERING/ BEWIRTUNG

Für noch offene Fragen in Bezug auf das Catering und die Bewirtung stehen wir Ihnen mit Freude beratend unter der angegebenen Telefonnummer und Adresse zur Verfügung.



Katharina Huppert
**Stellv. Leitung Eventmanagement
Private Events**
Tel. 0711 / 55 340-159
kh@rauschenberger-catering.de



Nadine Sieber
**Eventmanagement
Private Events**
Tel. 0711 / 55 340-151
nsi@rauschenberger-catering.de



Ramona Klingler
**Eventmanagement
Private Events**
Tel. 0711 / 55 340-160
rk@rauschenberger-catering.de



Diana Jalloh
**Eventmanagement
Private Events**
Tel. 0711 / 55 340-155
dj@rauschenberger-catering.de



Lise Droste zu Vischering
**Eventmanagement
Private Events**
Tel. 0711 / 55 340-178
ld@rauschenberger-catering.de



Rauschenberger.

EVENTCATERING

Rauschenberger Eventcatering
Schaflandstraße 6, 70736 Fellbach
Tel. 0711 / 553 40-555
Fax 0711 / 553 40-300
info@rauschenberger-catering.de
www.rauschenberger-catering.de

ALLES FÜR
IHREN
GROSSEN
MOMENT

