

ERLEBEN

VERBINDET

KONZEPTE FÜR FAST JEDE LOCATION & PERSONENANZAHL

Auch Menschen, die bereits viel gesehen haben, möchten aufs Neue überrascht und begeistert werden. Ganz besonders für diese Gäste kreieren wir immer neue Konzepte. Sie finden sich wieder in stimmigen Event-Catering-Konzepten bei welchen Food Innovation, Barkultur und Sounds in besonderem Ambiente aufeinander treffen. Bis ins Detail ausgearbeitet zielen Sie darauf ab, ein sehr besonderes Erlebnis zu schaffen bei dem tatsächlich alle Sinne angesprochen werden. Ihr Event wird den Gästen dadurch sicherlich noch lange in Erinnerung bleiben.

EGAL OB JUBILÄUM, GALA, MITARBEITER-EVENT, GEBURTSTAG, HOCHZEIT ODER WEIHNACHTSFEIER – UNSERE EVENTCATERING-KONZEPTE SIND UNTER DER ÜBERSCHRIFT 'BOOK THE CONCEPT' FÜR IHRE VERANSTALTUNG FLEXIBEL BUCH- UND SKALIERBAR.

Wählen Sie einzelne Elemente wie eine ausgefallene Bar als Blickfänger oder das komplette Konzept mit allen Details. Die Ideen lassen sich dabei individuell auf die Anzahl der Gäste anpassen und das in nahezu jeder Location. Sie können Speisen und Getränke getreu dem Konzept wählen oder Ihre eigenen Wünsche äußern. Wir beraten Sie auch dazu sehr gerne.

Tauchen Sie auf den nachfolgenden Seiten in unsere Event-Welten ein und lassen Sie sich inspirieren. Wir wüden uns freuen, Ihnen solch einen großen Moment bieten zu dürfen.

















UNDER CONSTRUCTION

Ein Stilmix mit den rohen Elementen einer Baustelle: Werkzeugwägen, Meterstäbe, Gitterboxen und Baugerüste dominieren das Ambiente.

Ein besonderes Setting nicht nur für Opening- oder Closing-Parties – beeindrucken Sie zum Beispiel affine Firmen aus Handwerk und Bau mit der Idee 'Under Construction'. Die Speisenauswahl lässt sich wie bei allen anderen Konzepten individuell anpassen. Mit einer Spanne von Fine Dining bis hin zu rustikal, von Menü bis Fingerfood beraten wir Sie gerne.











WINTER: * WONDAND





Lassen Sie sich von uns in ein romantisches Winter Wonderland mitnehmen. Eine zauberhafte Welt, die vom Duft nach Glühwein und gebrannten Mandeln erfüllt wird.

Passend zu den funkelnden Lichtern, weihnachtlicher Dekoration und duftenden Tannenbäumen ist das Servicepersonal in Norweger-Pullover gekleidet. Die Speisen geben wir gerne an liebevoll geschmückten Ständen aus, einem traditionellen Weihnachtsmarkt gleichend. Deftiges und Süßes wie Suppen, Spezialitäten aus der Riesengusspfanne oder vom Wurstgrill, Kaiserschmarrn oder Maroni sind nur eine kleine Auswahl der typischen Speisen zur Weihnachtszeit. Ein Wintertraum zum Jahresabschluss für Sie und Ihre Gäste.







HEAVEN SEVEN ELEVEN

Dieses Konzept findet seinen Ursprung an einem ganz besonderen Ort, nämlich der Stuttgarter Johanneskirche. Das sakrale Umfeld hat sicherlich zum einzigartigen Ambiente beigetragen. Ihrer Fantasie sind aber auch bei dieser Edition der Book the Concept-Reihe keine Grenzen gesetzt. Vielleicht sehen Sie dieses Setting von Birgit Martinez, DECOR+MORE, in einem verlassenen Fabrikgebäude oder einem alten Schoss? Bestandteile sind viel Grün: Moos, exotische Pflanzen, Bäume, verschiedene Highlight-Elemente sowie ein Meer aus Kerzen. Unsere charmanten Servicekräfte empfangen sie in elegant-trendigem Look mit Spitzenblusen an den Damen und Fliege & Hosenträgern bei den Herren.





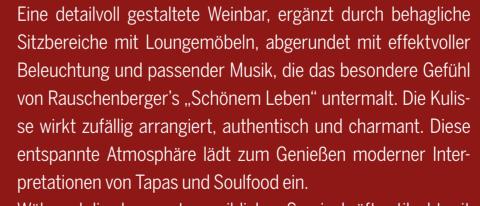












Während die charmanten weiblichen Servicekräfte stilecht mit roten Lippen, schwarzen Spitzenblusen und hochgesteckten Haaren auftreten, glänzen die gutaussehenden Herren mit weißen Hemden, Hosenträgern und Fliege.













MACHEN SIE

AUS IHREM

EVENT

EINEN

GROSSEN

MOMENT



Rauschenberger.

EVENTCATERING

Rauschenberger Catering & Restaurants Schaflandstraße 6 70736 Fellbach

Tel.: 0711 / 55340 555 info@rauschenberger-catering.de www.rauschenberger-catering.de