



Rauschenberger.
EVENTCATERING

RAUSCHENBERGER'S CATERING LIEFERSERVICE

FÜR ANLIEFERUNGEN AB 10 PERSONEN
WWW.RAUSCHENBERGER-CATERING.DE





Über Rauschenberger

4

Snacks & Co.

6

Lunch | Schwabenliebe

10

Lunch | Bella Italia

12

Dinner | Around the World

14

Food Pops

16

Kalt-lauwarmes Gabelbuffet

18

Getränke

20

Mitarbeiter (Auf- und Abbau)

24

Geschirr, Besteck & Co.

26

Transport

32

Was wir von Ihnen benötigen

34

Ansprechpartner / Kontakt

35



RAUSCHENBERGER CATERING LIEFERSERVICE

Unseren Gästen ‚Große Momente‘ zu bieten, das ist die Überschrift unserer gastronomischen Vision. Ob zehn oder volle einhundert Personen, getreu unserem Excellence-Prinzip kümmern wir uns um jeden Auftrag mit voller Leidenschaft.

Für die kulinarische Untermalung eines Empfangs, Meetings oder einer Feier liefern wir Ihnen Fingerfood, Snacks, Hauptspeisen, Desserts, Getränke und mehr direkt zum Veranstaltungsort. Und das ganz nach Ihrem Geschmack, von Gourmet bis Rustikal.

Wir kümmern uns für Sie, dass alles zur richtigen Zeit am richtigen Ort ist. Unsere Leistungen umfassen auf Wunsch weit mehr als Anlieferung, Auf- und Abbau sowie Abholung. Lassen Sie uns einfach wissen, was wir Ihnen abnehmen dürfen. Gerne stellen wir Ihnen auch geschultes Servicepersonal zur Bewirtung Ihrer Gäste zur Seite.

Wählen Sie auf den nachfolgenden Seiten aus unserem Sortiment oder lassen Sie sich von uns persönlich beraten. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.



GREAT MOMENTS EXCELLENCE

R.





**SNACK
& CO.**

(Mindestbestellmenge:
10 Stück pro Snack)



HERZHAFTE SNACKS	MINI BUTTERBREZELN ^{A1,G}	1,40 €
	MINI SCHINKEN-KÄSE-CROISSANT ^{A1,G}	1,80 €
	MINI LAUGENCROISSANT ^{A1,G}	1,60 €
	BELEGTE MINI LAUGENSTANGE ^{A1,G,2,4} Mailänder Salami Salatblatt Tomate	2,50 €
	BELEGTE MINI LAUGENSTANGE ^{A1,G,2,4} Rohmilchkäse Salatblatt Tomate	2,50 €
	BELEGTE MINI LAUGENSTANGE ^{A1,G,2,4} Wacholderschinken Salatblatt Tomate	2,50 €
	BELEGTE MINI LAUGENSTANGE ^{A1,G,2,4} Rohschinken Salatblatt Tomate	2,50 €
	MINI CIABATTABRÖTCHEN ^{A1,D,G} Tomatenfrischkäse Serranoschinken Rauke Kirschtomaten	2,90 €
	KLEINE VOLLKORNBROTE ^{A1,A2,A5,G} Frischkäse Radieschen Kresse	3,20 €
	KLEINE VOLLKORNBROTE ^{A1,A2,A5,G} Tomatenfrischkäse Pinienkerne Rauke	3,20 €
	KLEINE VOLLKORNBROTE ^{A1,A2,A5,G} Basilikumfrischkäse Pinienkerne Rauke	3,20 €
	MINI KÜRBISKERN- ODER SESAMBAGEL ^{A1,A2,A5,G,K} Räucherlachs Meerrettich Karottenstreifen	3,20 €
	MINI KÜRBISKERN- ODER SESAMBAGEL ^{A1,A2,A5,G,K} Serranoschinken Tomate Rauke	3,20 €
	MINI KÜRBISKERN- ODER SESAMBAGEL ^{A1,A2,A5,G,K} Frischkäse Gurke Kresse	3,20 €



SÜSSE SÜNDEN

SÜSSE MINI PLUNDER ^{A1,G,H}	0,95 €
verschiedene Sorten	
MINI GUGELHUPF ^{A1,C,G,H}	1,70 €
Schokolade Zitrone rote Beere	
MUFFINS ^{A1,C,G,H}	1,80 €
Heidelbeeren Schokolade	
MINI KUCHEN VOM BLECH ^{A1,C,G,H}	1,90 €
Obstkuchen Apfelrahmkuchen Käsekuchen	
KUCHEN VOM BLECH ^{A1,C,G,H}	2,90 €
Obstkuchen Apfelrahmkuchen Käsekuchen	
MACARONS ^{A1,C,G,H (11 g)}	0,95 €
Vanille Pistazie Kaffee Schokolade	
Zitrone Himbeere	
GROSSE COOKIES ^{A1,C,G,H}	1,50 €
Schokolade Mandel Vanille	
DONUT ^{A1,G,1,2}	1,50 €
Apfelglasur Zuckerperlen	
DONUT ^{A1,G,1,2}	1,50 €
Weißer Glasur Vermicelli	
DONUT GEFÜLLT ^{A1,G,H,1,2}	1,90 €
Schokoladencreme Kakaoglasur Pecannüsse	
DONUT GEFÜLLT ^{A1,G,H,1,2}	1,90 €
Karamellcreme Kakaoglasur Mandelstücke	
MINI ÉCLAIRS GEMISCHT ^{A1,C,G,H}	0,90 €
Vanille Schokolade Himbeere Kokos	
Zitrone Kaffee	
HEFEZOPF ^{A1,C,G,H}	1,10 €
Nuss Rosinen Natur	
ZITRONENKUCHEN ^{A1,C,G,H}	1,90 €
MARMORKUCHEN ^{A1,C,G,H}	1,90 €

FRÜHSTÜCKSNACKS

BIRCHER MÜSLI „KLASSISCH“ ^{A4,C,G}	3,10 €
Haferflocken Milch Joghurt grüner Apfel	
BIO JOGHURT „NATUR“ ^{A1,A2,A3,A4,G}	2,80 €
Waldbeeren Ahornsirup Getreide-Keimlinge	
FRÜCHTEJOGHUR ^G	1,10 €
verschiedene Sorten im Weckglas	
KOKOSJOGHURT „VEGAN“	2,80 €
Himbeersud Minze	
POWERSCHNITTE DUNKEL ^{A1,A2,A3,A4,A5,C,G,H}	2,80 €
Biskuit Müsli Preiselbeeren	
POWERSCHNITTE HELL ^{A1,A2,A3,A4,A5,C,G,H}	2,80 €
Biskuit Müsli Preiselbeeren	
QUINOA AMARANTMÜSLIRIEGEL ^{A1,A2,A3,A4,A5,C,G,H}	2,80 €
Haferflocken Cranberrys Honig	
MINI BUTTERCROISSANT ^{A1,G}	1,50 €
MINI BUTTERCROISSANT ^{A1,G}	1,80 €
Schokolade Erdbeerkonfitüre	
SAISONALES HANDBST	1,30 €
Äpfel Birnen Weintrauben Bananen	
MARINIERTE BEEREN	2,50 €

QUICHE & CO

unter der Wärmelampe präsentiert

ERDAPFELQUICHE ^{A1,C,G}	2,20 €
Käse Kümmel Schnittlauch	
EN LAUCHKÜCHLE ^{A1,C,G,7}	2,20 €
Bergkäse Schinken Lauch	
DER KLASSIKER ^{A1,C,G,7}	2,20 €
Zwiebel Speck Kümmel	

FINESSE ZUM LÖFFELN

je nach Saison

PREIS FÜR DAS SUPPENBUFFET (Mindestmenge 10-40 Personen) PRO PERSON 5,90 €	
PREIS FÜR DAS SUPPENBUFFET (Mindestmenge 41-80 Personen) PRO PERSON 4,90 €	

COCOS-ZITRONENGRASSCHAUM ^{F,J,K,13}	Frühling/Sommer
Rosa Ingwer Zitronengras	
WEISSER TOMATENSCHAUM ^G	Frühling/Sommer
Getrocknete Tomaten Basilikum	
SPARGELSCHAUMSUPPE ^G	Frühling/Sommer
Spargel Estragon	
BUTTER-KÜRBISCHAUMSUPPE ^G	Herbst/Winter
Kerne steirisches Öl	
MARONENSCHAUMSUPPE ^G	Herbst/Winter
Portwein langer Pfeffer	
KAROTTEN INGWER SUPPE ^G	Herbst/Winter
Schnittlauch rosa Ingwer	
SUPPENTOPPINGS ^{A1,A2}	
Knuspriges Brot Schnittlauch gemischte Kerne	



LUNCH

Schwabenliebe



PREIS FÜR DAS KOMPLETTE BUFFET

(ab 10-40 Personen)

PRO PERSON 24,90 €

PREIS FÜR DAS KOMPLETTE BUFFET

(ab 41-80 Personen)

PRO PERSON 22,90 €

KALTES BUFFET

JUNGER LATTICH^{A1,C,D,G,M,3,7}

Romanasalat | Parmesandressing | Rohschinken Chips

KALBFLEISCHKÜCHLE^{I,J}

Roter Linsensalat | Meerrettich

KARTOFFEL-GURKENSALAT^{H,J}

Hausmacher Art

BLUMENKOHLSALAT^J

Senfdressing | Petersilie

DAZU^{A1,A2,G}

Brotspezialitäten | Salzbutter

FLEISCHLUST (Bitte wählen Sie Ihren Favoriten aus)

GESCHMELZTE MAULTASCHEN^{A1,C,G,5}

Kartoffel-Gurkensalat | Zwiebeln

SAITENWÜSTLE^{A1,C,G,I}

Sauren Linsen | Spätzle

GAISBURGER MARSCH^{A1,C,G,I}

Tafelspitz | Wurzelgemüse | Kartoffel | Spätzle

KARTOFFEL-LAUCHEINTOPF^{A1,G,2,3,4}

Rindswurst | Frühlingslauch | Croûtons | Schnittlauch

VEGETARISCH (Bitte wählen Sie Ihren Favoriten aus)

SPINATMAULTASCHEN^{A1,C,G,I}

In der Brühe | Kirschtomaten

KÄSEKNÖPFLE^{A1,C,G}

Röstzwiebeln | Schnittlauch

KARTOFFEL-GEMÜSEAUFLAUF

Blumenkohl | Brokkoli | Béchamel

NASCHWERK

GRÜTZE VON ROTEN BEEREN^G

Vanillesauce

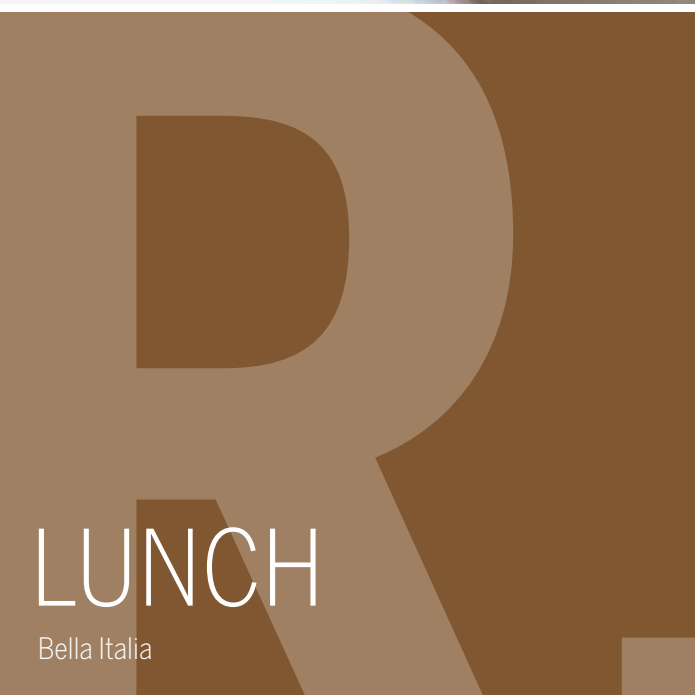
BIENENSTICH „IM GLAS“^{A1,C,G,H}

Vanille | Aprikose | Mandelcrunch

Preisänderungen bei Mindestbestellungen oder für Dinner möglich.

Allergene & Zusatzstoffe:

A1 Glutenhaltige Getreide Weizen, A2 Glutenhaltige Getreide Roggen, C Eier, D Fisch, G Lactose, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, M Weichtiere, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärkern, 5 geschwefelt, 7 mit Phosphat



PREIS FÜR DAS KOMPLETTE BUFFET
(ab 10-40 Personen)
PRO PERSON 26,90 €

PREIS FÜR DAS KOMPLETTE BUFFET
(ab 41-80 Personen)
PRO PERSON 24,90 €

KALTES BUFFET

CAESAR SALAD^{A1,C,D,G,M,3,7}
Romanasalat | Parmesandressing | Rohschinken Chips
MILCHMOZZARELLA^G
Bunte Tomaten | Wildbasilikum | Balsamico Kaviar | Fleur de Sel
GEGRILLTES ANTIPASTI-GEMÜSE
Zucchini | Paprika | Champignon | Zwiebeln | Oliven
ORECCHIETTE PASTASALAT^{A1,C,G,H,I,J}
Joghurt-Balsamicodressing | gegrillte Artischocken
RINDERCARPACCIO^{C,E,G,J}
Senfmarinade | rote Zwiebel | Rauke | Pinienkerne | Parmesan
DAZU^{A1,A2,G}
Brotspezialitäten | Salzbuter

WARMES BUFFET (Bitte wählen Sie Ihren Favoriten aus)

GEBRATENE MAISPOULARDE^G
Kartoffelgratin | Vanillekarotten | Rotweinjus
SCHWEINEMEDAILLONS
Ratatouillegemüse | Thymiankartoffeln | Thymianjus
SALTIMBOCCA^G
Rosmarinkartoffeln | Grillpaprika | Rotweinjus

VEGETARISCH (Bitte wählen Sie Ihren Favoriten aus)

GRILL-GEMÜSE-LASAGNE „GESCHICHTET“^{A1,C,G}
Paprika | Tomaten | Zucchini | Frischkäse
RICOTTARAVIOLI^{A1,C,G}
Kirschtomaten | Rauke | Parmesan
FARFALLE^{A1,C,G,H}
Räucherlachs | Spinat | Zitronensauce

NASCHWERK

PANNA COTTA „VANILLE“^{G,H}
Himbeersauce | Schokolade
TIRAMISU IM GLAS^{A1,C,G}
Mascarpone | Kaffee | Löffelbiskuit

Preisänderungen bei Mindestbestellungen oder für Dinner möglich.



DINNER

Around the World



PREIS FÜR DAS KOMPLETTE BUFFET

(ab 10-40 Personen)

PRO PERSON 37,90 €

PREIS FÜR DAS KOMPLETTE BUFFET

(ab 41-80 Personen)

PRO PERSON 34,90 €

AUS GARTEN, FELD, WIESEN & BEET

CAESAR SALAD^{A1,C,D,G,M,3,7}

Romanasalat | Parmesandressing | Rohschinken Chips

TABOULEH^{A1,I,6}

Cous Cous | Gurke | Tomate | Oliven | Babyspinat

BUNTER SCHAFSKÄSESALAT^{G,J}

Gurke | Tomaten | Oliven | Paprika

LACHS „3 PFEFFER“^{A1,C,D,G}

Gurkenspaghetti | Limettencrème | Knusperbrot

ROTE BETESALAT^J

Balsamico | Rauke | Meerrettich

FENCHEL-ORANGENSALAT

Fenchel | Orangen | Kreuzkümmel

DAZU^{A1,A2,G}

Brotspezialitäten | Salzbutter | Olivenpesto | Tomatensalsa

FLEISCHLUST (Bitte wählen Sie Ihren Favoriten aus)

POULARDENBRUST „COQ AU VIN“^{A1,C,G,I,7}

Pilze | Speck | Zwiebeln | Rosmarinkartoffeln | Rotweinjus

BEEF STRIPS & MUSHROOMS^{A1,C,G,I,J}

Pfifferlinge | Kräutersaitlinge | Perlzwiebeln | Bandnudeln

Karottensticks „Orange & Gelb“

OCHSENBACKE „7h @ 78°C“^{I,G}

Kartoffel-Schnittlauchpüree | ganze Schmorkarotte

Schmorsauce

VEGETARISCH (Bitte wählen Sie Ihren Favoriten aus)

KARTOFFELGNOCCHI^{C,G,H,I,J}

Frischkäsesauce | Spinat | Kirschtomaten

PAPRIKA „GESCHMORT“^{A1,E,G,H,I}

Cous Cous | Tomatensugo | Oliven

THAI PASTA^{A1,G,C,1,2,3,4,5,6,7,12,13}

Paprika | Shiitake-Pilze | Frühlingslauch

NASCHWERK

EXOTISCHER FRUCHTSALAT

Mango | Melone | Ananas | Kokos

ORANGEN PANNA COTTA^{C,G,H}

Amaretti | Orangenkompott

SCHOKOLADENMOUSSE ABINAO 85%^{C,G,H}

After Eight | Minze

Allergene & Zusatzstoffe:

A1 Glutenhaltige Getreide Weizen, A2 Glutenhaltige Getreide Roggen, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, G Lactose, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, M Weichtiere, 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärkern, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 12 mit Sojaöl, 13 mit Glutamat



FOOD POPS

(Mindestbestellmenge:
ab 10 Personen)

Wir weisen Sie freundlich darauf hin, dass unsere Fingerfood-Speisen nur als Snack angedacht sind. Um eine vollwertige Mahlzeit zu ersetzen, sollten mindestens 15 Teile pro Person kalkuliert werden.

PREIS FÜR 8 TEILE
PRO PERSON 19,20 €

PREIS FÜR 5 TEILE
PRO PERSON 12,00 €

PREIS FÜR 3 TEILE
PRO PERSON 7,20 €

FOOD POPS (LONG STICK LOLLY)

RÄUCHERLACHS LOLLY^{D,G}

Grüne Wasabigrème

KASSLER „RÖLLCHEN“^{J,7}

Weißkraut | Meerrettichsenf

BRANDTEIG LOLLY^{A1,C,D,G}

Kräuterfrischkäse | Schnittlauch

SCHINKEN CREPE RÖLLCHEN^{A1,C,G}

Tiroler Schinken | Petersiliencrème

PASTRAMI SANDWICH^{A1,G,2,3,4,7}

Grober Senf | saure Gurke | Cheddar

BEEF & ONION

Roastbeef | Röstzwiebelcrème | Sesam

VITELLO „GEROLLT“

Kalbrücken | Thunfischcreme

ANTI-PASTILOLLY

Zucchini | Tomate | Paprika | Champignon

SWEET FOOD POPS (LONG STICK LOLLYS)

NEW YORK CHEESE CAKE-LOLLY^{A1,C,G}

Himbeercrunch | Frucht

DARK CHOCOLATE BROWNIE^{A1}

Kirsche | langer Pfeffer | Wildbasilikum

STICK CHOCOLATE^G

Kokos-Rum | Wildpreiselbeere | Haselnussnougat





KALT- LAUWARMES GABELBUFFET



PREIS FÜR DAS
KOMPLETTE KALT-LAUWARMES
GABELBUFFET
(Mindestmenge ab 10 Personen)
PRO PERSON 27,90 €

KALTES GABELBUFFET IM GLÄSCHEN (6 Teile pro Person)

MILCHMOZZARELLA^G

Bunte Tomaten | Wildbasilikum | Balsamico-Kaviar | Fleur de Sel

SPICY BEEFSALAD^{E,F,K.1,2,4,7,11,12,13}

Rinderfilet | knackiges Gemüse | Soja-Koriandermarinade | Gartenkresse

TABOULEH SALAT^{A1,6}

Cous Cous | Gurke | Tomate | Olive | Babyspinat

ORANGENLACHS „GEBEIZT“^{A1,A2,D,G}

Saurer Rettich | Gurke | Buttermilch

LAUWARMES GABELBUFFET UNTER DER WÄRMELAMPE (4 Teile pro Person)

MEATBALLS IM GLÄSCHEN^{J,5}

Kartoffel - Gurkensalat | Kresse | Meerrettichsenf

ROSMARIN TARTELETTE^{A1,C,G}

Feigen | Rosmarin | Prosciutto | Honig

SALZ-PETIT FOURS^{A1,C,G,7}

Lauch | Gemüse

DESSERT IM GLÄSCHEN (2 Teile pro Person)

BIENENSTICH^G

Vanille | Aprikose | Mandelcrunch

SCHOKOLADENMOUSSE ABINAO 85%^{A1,C,G}

After Eight | Minze

LATE-NIGHT-SNACK (Bitte wählen Sie ihren Favoriten aus.)

MINI HOT DOG IM HOTDOGPAPIER^{A1,C,G,H,I,J,3,7}

3,90 €

Mini Saitenwurst | Röstzwiebeln | Gurken | Ketchup | Senf

ORIGINALE CURRYWURST^{3,7}

3,90 €

Mildes Maharadja-Curry | fruchtiges Mumbaicurry

CHILI CON CARNE^{I,J}

3,90 €

Rinderhack | Mais | Kidneybohnen | Chili

TAPAS IN DER TÜTE^{A1,A2,C,E,G,2,3,5,7}

7,90 €

Grissini | Schüttelbrot | Fenchel Salami | Parma Schinken

Parmesan | Feige | Traube | Tomatencreme

MEDITERRANE SCHINKEN- & KÄSESPEZIALITÄTEN^{A1,G,H,2,3,5,7}

7,90 €

Parmaschinken | italienische Salami | Käseauswahl

frische Feigen | Weintrauben | Nüsse | Feigensenf

REGIONALE GERAUCHTE WURST- & KÄSESPEZIALITÄTEN^{I,J,2,3,5,7}

7,90 €

Landjäger | Pfefferbeißer | Mini Salami | Rauchwürste

Käseauswahl auf dem Holzbrett

FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSEAUFWAHL^{G,H}

7,90 €

Weintrauben | frische Feigen | Feigensenf | Nüsse

DAZU^{A1,A2}

Baguette | Walnussbrot

Allergene & Zusatzstoffe:

A1 Glutenhaltige Getreide Weizen, A2 Glutenhaltige Getreide Roggen, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Lactose, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärkern, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 11 mit Süßungsmittel(n), 12 mit Sojaöl, 13 mit Glutamat



TRINKBAR

Die Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.
Alle angebotenen Weine sind mit Vorbehalt lieferbar.
Eventuell sind bestimmte Jahrgänge im Zeitraum Ihrer
Veranstaltung nicht zu bestellen. Nachdem Sie Ihre
Weinauswahl getroffen haben, prüfen wir gerne die
Verfügbarkeit.

APERITIF	OHNE ALKOHOL	
(ab 10 Personen)	MOLOKO	0,25 l 2,60 €
	Zitrone Orange Holunderblütensirup Ingwer	
	REGENERATION	0,1 l 3,80 €
	Kiwi Orange Ananas Banane Ananassaft	
	Orangensaft Maracujasaft Zitronensaft	

MIT ALKOHOL	
PROSECCO DOC BRUT ⁵	0,1 l 3,10 €
Terre di Sant'Alberto, Ruggeri	
KESSLER RAUSCHENBERGER'S ROSÉSEKT ⁵	0,1 l 3,10 €
trocken	
KESSLER RAUSCHENBERGER'S EDITION SEKT ⁵	0,1 l 3,10 €
trocken	
PINOT BRUT 2 ⁵	0,1 l 6,50 €
Kreation Aldinger Wöhrwag	
DEUTZ CHAMPAGNER BRUT CLASSIC ⁵	0,1 l 8,90 €
LOUIS ROEDERER PREMIER, BRUT ⁵	0,1 l 9,80 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	
Selters Classic	0,75 l 2,90 €
Selters Naturell	0,5 l 2,20 €
Coca Cola ^{1,2,3,7,8}	1,00 l 3,30 €
Coca Cola Light ^{1,2,3,7,11}	1,00 l 3,30 €
Sprite ¹¹	1,00 l 3,30 €
Johannisbeersaft	1,00 l 3,80 €
Orangensaft	1,00 l 3,80 €
Apfelsaft	1,00 l 3,30 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE		
in kleinen Glasflaschen	Selters Classic	0,25 l 1,80 €
	Selters Naturell	0,25 l 1,80 €
	Coca Cola ^{1,2,3,7,8}	0,2 l 2,10 €
	Coca Cola Light ^{1,2,3,7,11}	0,2 l 2,10 €
	Orangensaft	0,2 l 2,10 €
	Apfelsaft	0,2 l 2,10 €
	Schwarzer Johannisbeer-Nektar	0,2 l 2,10 €
	Multivitaminsaft	0,2 l 2,10 €
	Traubensaft	0,2 l 2,10 €

TRENDGETRÄNKE		
in kleinen Glasflaschen (ab 10 Personen)	Dietz juiz, Bio Rhabarber-Lavendel Limo	0,33 l 2,60 €
	Dietz juiz, Bio Birnen Rosmarin Limo	0,33 l 2,60 €
	Orangina	0,2 l 2,60 €
	Red Bull ^{1,4,7,11}	2,60 €
	Thomas Henry Tonic Water ^{3,9}	2,40 €
	Thomas Henry Bitter Lemon ^{3,9}	2,40 €
	Thomas Henry Ginger Ale ^{3,9}	2,40 €
	LemonAid - Bio Limettenlimonade	3,80 €
	Bio Blutorange Limonade	3,80 €
	Bio Maracuja Limonade	3,80 €
	Chari Tea green	3,80 €

Bitte teilen Sie uns die gewünschte Anzahl mit. Bitte beachten Sie, dass wir die bestellte Stückzahl komplett in Rechnung stellen.	SMOOTHIE	True Fruits Yellow True Fruits Red	3,50 €
	von True Fruits in kleinen Flaschen	True Fruits Pink True Fruits Black	
		True Fruits Green	

KAFFEE & TEE in der Termoskanne	Filterkaffee ⁸	1,60 €
	Tee	1,60 €
	dazu Milch ^G , weißer, brauner und Kandiszucker, sowie Süßstoff	gratis

BIER	Becks alkoholfrei ^{A3}	0,33 l	2,60 €
	Meckatzer alkoholfrei ^{A1}	0,33 l	2,60 €
	Stuttgarter Hofbräu Herrenpils ^{A3}	0,33 l	2,90 €
	Malteser Hefeweizen ^{A3}	0,30 l	2,90 €
	Meckatzer Weiss-Gold ^{A3}	0,33 l	2,90 €
	Corona mit Limettenschnitt ^{A3}		3,20 €
	Wulle in der Bügelflasche ^{A3}		2,90 €
	Stuttgarter Hofbräu Köpsele	0,25 l	2,30 €

WEIN	WEISSWEIN (Bitte wählen Sie Ihren Favoriten aus.)		
	0,75 l Flasche		
	WEISSE REBEN ⁵		15,80 €
	Weingut Knauß, Württemberg		
	EVOÉ! WEISS, TROCKEN ⁵		15,80 €
	Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach		
	GRECO DI TUFO DOCG ⁵		15,80 €
	Azienda Agraria Sanpaolo Kampanien, Italien		
	SAUVIGNON BLANC S, TROCKEN ⁵		15,80 €
	Weingut Knauß, Württemberg		
	CRITONE VAL DI NETO BIANCO IGT ⁵		15,80 €
	Weinkellerei Librandi, Italien		
	RIESLING STEINWIEGE, TROCKEN ⁵		15,80 €
	Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach		
	WEISSBURGUNDER STEINWIEGE, TROCKEN ⁵		16,80 €
	Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach		
	GRAUBURGUNDER STEINWIEGE, TROCKEN ⁵		16,80 €
	Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach		
	FINESSE WEISS ⁵		16,80 €
	Weingut Konzmann, Württemberg		
	PINOT GRIGIO DOC ⁵		16,80 €
	Kellerei St. Pauls-Eppan, Südtirol		
	CHARDONNAY ⁵		16,80 €
	Weingut Alois Lageder, Südtirol		
	WEISSBURGUNDER & GRAUBURGUNDER, TROCKEN ⁵		16,80 €
	Weingut Bernhard Huber, Baden		
	RIESLING UND SAUVIGNON BLANC "STEINMERGEL", TROCKEN ⁵		16,80 €
	Weingut Heid, Württemberg		
	MANTEL SAUVIGNON BLANC ⁵		17,80 €
	Bodegas Alvarez y Diez, Spanien		
	GRAUWEISSE REBEN ⁵		17,80 €
	Weingut Knauß, Württemberg		
	SAUVIGNON BLANC, GROSSE RESERVE, TROCKEN ⁵		29,80 €
	Weingut Aldinger (nur auf Anfrage)		
	CHARDONNAY, "LÖWENGANG" ⁵		36,80 €
	Alois Lageder, Südtirol		

WEIN	ROTWEIN (Bitte wählen Sie Ihren Favoriten aus.)	
	0,75 l Flasche	
	MERLOT ⁵	15,80 €
	Weingut Andreas Bender, Pfalz	
	PINOT NOIR ⁵	15,80 €
	Weingut Andreas Bender, Pfalz	
	SYRAH TASCA D'ALMERITA ⁵	15,80 €
	Sallier de La Tour Sizilien	
	EVOÉ! ROT, ROTWEIN CUVÉE ⁵	15,80 €
	Weingut Rainer Schnaitmann, Württemberg	
	CÔTES DU RHÔNE ROUGE ⁵	16,80 €
	E. Guigal, Frankreich	
	BARBERA D'ALBA ⁵	16,80 €
	Giovanni Corino, Piemont	
	ARADON CRIANZA ⁵	16,80 €
	Vinicola Riojana de Alcadadre, Spanien	
	CABERNET SAUVIGNON ⁵	16,80 €
	Salmon Creek, Californienn	
	GOLDBERG WINELOUNGE CUVÉE ⁵	16,80 €
	Fellbacher Weingärtner, Württemberg	
	K3 ROTWEINCUVÉE ⁵	16,80 €
	Weingut Konzmann, Württemberg	
	ROSSO DI TOSCANA IGT ⁵	16,80 €
	Weingut Altesino, Italien	
	MORITZ QBA ⁵	19,80 €
	Weingut Wöhrwag, Untertürkheim	
	MERLOT***, TROCKEN ⁵	21,80 €
	Weingut Rainer Schnaitmann, Württemberg	
	BRUNELLO DI MONTALCINO ⁵	32,00 €
	Weingut Altesino, Toscana	
	BAROLO GIANFRANCO ⁵	32,00 €
	Alessandria Monforte D'Alba, Piemont	

ROSEWEIN (Bitte wählen Sie Ihren Favoriten aus.)

ROSÉ GUTSWEIN, TROCKEN ⁵	14,80 €
Weingut Knauß, Württemberg	
CIRÒ ROSATO ⁵	14,80 €
Weingut Librandi, Italien	



MITARBEITER

Die genaue Stundenanzahl richtet sich nach den Gegebenheiten vor Ort, der Personenanzahl, dem benötigten Equipment etc.



BITTE BEACHTEN SIE

Bei Anlieferung zu den jeweilig gewünschten Speisen kommen immer folgende Zusatzkosten hinzukommen:

- Die Mitarbeiterzeit für den Auf- und Abbau
- Die jeweils benötigte Buffetausstattung
- Transportkosten

AUF- UND ABBAU

Wir übernehmen allgemeine
AUF- UND ABBAUARBEITEN wie
Buffetauf und -abbau usw.

24,90 €/h

Die genaue Stundenanzahl richtet sich nach den Gegebenheiten vor Ort, sowie der Personenanzahl und dem benötigten Equipment.

OPTIONAL ZUR PREISINFORMATION

KOCH ODER KÖCHE
für die Essensausgabe

(Unsere Empfehlung: ab 50 Personen 1 Koch)

31,90 €/h

SERVICELEITER

(Unsere Empfehlung: ab 50 Personen 1 Serviceleiter)

32,90 €/h

SERVICEFACHKRAFT ODER SERVICEFACHKRÄFTE

(Unsere Empfehlung: ab 30 Personen 1 Servicefachkraft)

28,90 €/h

AN- UND ABFAHRT FÜR AUF- UND ABBAUTTEAM

Be- und Entladen von Mobiliar & Equipment

24,90 €/h

AN- UND ABFAHRT FÜR TEAM

am Veranstaltungstag

24,90 €/h

PARKKOSTEN FÜR MITARBEITER IM PARKHAUS

Abrechnung erfolgt nach der Veranstaltung

OUTFIT MITARBEITER

KLASSISCHE SERVICEKLEIDUNG

schwarze Stoffhose, weißes Hemd mit
bronzener Krawatte und Namensschild
Serviceleiter/-in im Anzug oder Kostüm

GRATIS

Die Personalkosten sind Richtwerte, es werden die tatsächlichen Arbeitsstunden abgerechnet. Wir bemühen uns während der Veranstaltung intensiv darum, die Arbeitsstunden in Ihrem Sinne zu optimieren.



GESCHIRR, BESTECK & CO



Bei Gläsern, Besteck und Porzellan ist die Reinigung in den Kosten bereits enthalten. Das Equipment wird nach Richtwerten kalkuliert und berechnet. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass Gläser bei Bruch zum Einkaufspreis berechnet werden. Dieser liegt zwischen 2,00 € und 3,00 €.

TAGESEVENTS EQUIPMENT-PAUSCHALEN

GLÄSERPAUSCHALE PRO PERSON 1,20 €
Ballonglas (Universalgläser für alkoholfreie Getränke), schwarze Strohhalme und Flaschenöffner (für eine Veranstaltung mit 2-3 Pausen)

PAUSENSNACKPAUSCHALE PRO PERSON 1,60 €
Kleiner Teller, Kuchengabel oder kleine Löffel und Cocktailservietten

FINGERFOODPAUSCHALE PRO PERSON 2,40 €
Teller für das Fingerfood, kleine Gabel, kleiner Löffel für das Dessert und Cocktailservietten

LUNCHPAUSCHALE PRO PERSON 3,60 €
Teller und Besteck für kalt-warmes Lunchbuffet mit kleinem Dessertlöffel und Papierservietten

ABENDEVENTS EQUIPMENT-PAUSCHALEN

GLÄSERPAUSCHALE PRO PERSON 2,60 €
Sektgläser, Weingläser (Weißwein, Rotwein), Ballonglas (Universalgläser für alkoholfreie Getränke) und Pilsgläser

DINNERPAUSCHALE PRO PERSON 3,90 €
Teller und Besteck für kalt-warmes Buffet, Dessertteller mit Dessertlöffel und hochwertige Dunicell-Papierserviette 41 x 41mm

LATE-NIGHT-SNACKPAUSCHALE PRO PERSON 1,00 €
Kleine Design Teller oder Pommes-Porzellanschälchen mit Besteck und Cocktailserviette

BUFFET- AUS- STATTUNG



BENÖTIGTE BUFFETAUSSTATTUNG	
BUFFETAUSSTATTUNG	
FÜR EIN SUPPENBUFFET	
Elektronischer Suppen-Chafing Dish und Buffetschilder, inklusive Buffetdekoration (besteht aus Blumen, Kerzen, etc.)	
FÜR 10-40 PERSONEN	20,00 €
FÜR EIN LUNCHBUFFET	
Chafing Dishes, Brennpasten, Thermoport und Buffetschilder, inklusive Buffetdekoration (besteht aus Erhöhungen, Blumen, Kerzen, etc.)	
FÜR 10-40 PERSONEN	100,00 €
FÜR 41-80 PERSONEN	115,00 €
FÜR EIN DINNERBUFFET	
Chafing Dishes, Brennpasten, Wärmelampen, Thermoport und Buffetschilder, inklusive Buffetdekoration (besteht aus Erhöhungen, Blumen, Kerzen, etc.)	
FÜR 10-40 PERSONEN	220,00 €
FÜR 41-80 PERSONEN	295,00 €
FÜR EIN KALT-LAUWARMES GABELBUFFET	
Wärmelampen, Thermoport und Buffetschilder, inklusive Buffetdekoration (besteht aus Erhöhungen, Blumen, Kerzen, etc.)	
FÜR 10-40 PERSONEN	195,00 €
FÜR 41-80 PERSONEN	295,00 €
BUFFET-GESTALTUNG VARIANTE I	
1. BUFFETFRONT-VERKLEIDUNG	1,90 €
Material Dunisilk, weiß; lfd. Meter	
2. BUFFETABDECKUNG	3,95 €
Material Baumwoll-Nesselstoff, weiß; lfd. Meter	

BENÖTIGTE BUFFETAUSSTATTUNG	
BUFFET-GESTALTUNG HOLZ VARIANTE II	
1. HOLZTHEKE	30,00 €
schwarz oder weiß lasiert; pro Bauteil 180 x 80 cm	
2. SCHWARZE KREIDETADEL	7,90 €
pro Bauteil 180 x 80 cm	
NON-FOOD	
benötigtes Material gegen Berechnung	
TISCHE STÜHLE TISCHWÄSCHE SERVIETTEN	
TISCHE FÜR BUFFET 180 x 80 cm	13,85 €
ARBEITSTISCHE 220 x 50 cm	6,90 €
STEHTISCHE klassisch	14,80 €
TISCHE rund für 8 Personen, Durchmesser 160 cm	20,80 €
TISCHE rund für 10 Personen, Durchmesser 183 cm	22,80 €
BIERTISCHE 220 x 50 cm	6,90 €
BIERBÄNKE 220 x 26 cm	4,50 €
STÜHLE Zebrano	7,80 €
POLSTERSTÜHLE Luxus dunkelblau mit weißen Stuhlhussen	11,80 €
STOFFTISCHDECKEN	
bodenlang rund 300 cm (Tische rund 160 cm)	18,80 €
bodenlang rund 320 cm (Tische rund 180 cm)	19,80 €
160 x 160 cm (Abdeckung Stehtische)	7,80 €
130 x 240 cm 130 x 280 cm (Abdeckung Biertische)	9,80 €
BIERBANKHUSSEN weiß, mit Sitzauflage	8,80 €
STOFFSERVIETTEN weiß	1,30 €
HOCHWERTIGE DUNICELL-PAPIERSERVIETTEN	0,25 €
41 x 41 cm, weiß	
DUNI-PAPIERSERVIETTEN 33 x 33 cm	0,03 €
DUNI-PAPIERSERVIETTEN 10 x 10 cm	0,02 €

GETRÄNKEAUSSTATTUNG

KAFFEE- UND ESPRESSOMASCHINE „Nespresso“	55,00 €
KAFFEEMASCHINE Filterkaffee	35,00 €
THERMOSKANNEN für Kaffee und Tee	3,50 €
KÜHLSCHRANK groß für die Getränkekühlung	62,00 €
KÜHLSCHRANK klein für die Getränkekühlung	32,00 €

SONTIGES

BUFFETSCHILDER	1,50 €
mit Schieferplatte, weiß beschriftet	
HOCHWERTIGE SALZ- UND PFEFFERMÜHLEN	3,90 €
KÜHL- UND PRÄSENTATIONSWANNE für die Getränkekühlung	5,00 €
CRASH-EIS 10 kg für die Getränkekühlung	9,00 €
WÜRFEL-EIS 10 kg	9,00 €
MENÜKARTEN	5,70 €
individuell für Sie gestaltet und auf Ihre Wünsche abgestimmt	



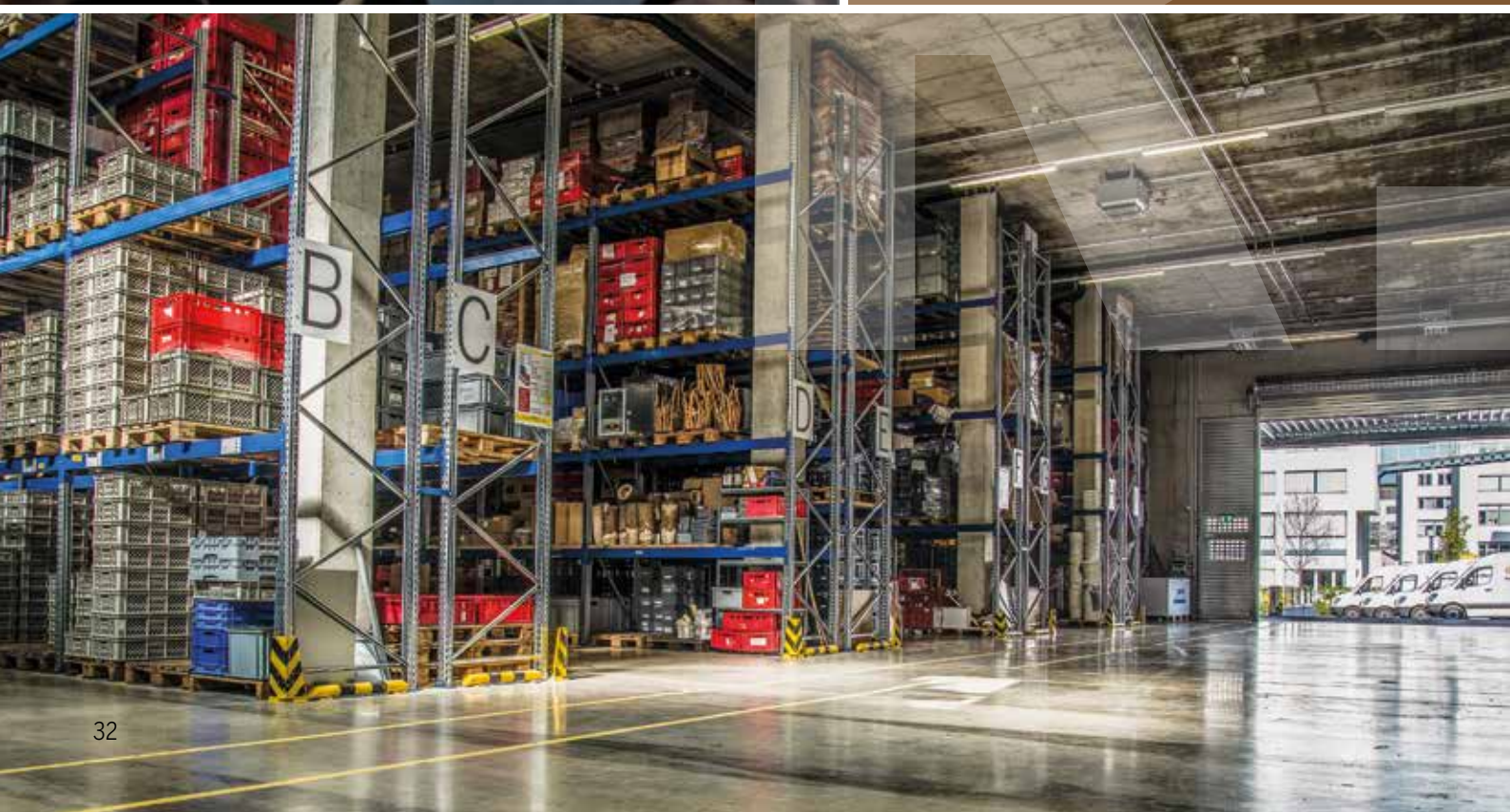
UNSERE STEHTISCH- DEKORATIONS- VORSCHLÄGE

KLEINER GLASZYLINDER mit Teelicht	2,50 €
XENIAGLAS	7,80 €
mit schwarzen Kieselsteinen und Orchideenblüte	
XENIAGLAS	7,80 €
mit schwarzen Kieselsteinen, breitem Ziergras und einem Rosenkopf	
SINUSVASE	5,50 €
mit 1 Blume der Saison: z.B. Rose, Gerbera, Mini Calla, Ranunkel, Sonnenblume, Pepper Spring oder Tulpe	
ANLIEFERUNGSKOSTEN	
FÜR BLUMENDEKORATION PAUSCHAL	40,00 €





TRANSPORT- KOSTEN



TRANSPORTKOSTEN- PAUSCHALEN

TRANSPORTKOSTENPAUSCHALE
FÜR DEN UMKREIS BIS 10 KM
Fahrzeuge (1 Kleintransporter, 1 Kühlfahrzeug),
An- und Abfahrt für Fahrer, Be- und Entladen
von Equipment, Speisen und Getränke

75,00 €/h

TRANSPORTKOSTENPAUSCHALE
FÜR DEN UMKREIS BIS 15 KM
Fahrzeuge (1 Kleintransporter, 1 Kühlfahrzeug),
An- und Abfahrt für Fahrer, Be- und Entladen
von Equipment, Speisen und Getränke

95,00 €/h

TRANSPORTKOSTENPAUSCHALE
FÜR DEN UMKREIS BIS 30 KM
Fahrzeuge (1 Kleintransporter, 1 Kühlfahrzeug),
An- und Abfahrt für Fahrer, Be- und Entladen
von Equipment, Speisen und Getränke

185,00 €/h

TRANSPORTKOSTENPAUSCHALE
FÜR DEN UMKREIS BIS 50 KM
Fahrzeuge (1 Kleintransporter, 1 Kühlfahrzeug),
An- und Abfahrt für Fahrer, Be- und Entladen
von Equipment, Speisen und Getränke

325,00 €/h

Die kalkulierten Transportkostenpauschalen sind Richtwerte.
Wir behalten uns vor, die Transportkosten ggf. nach
entstandenem Aufwand abzurechnen.

WAS WIR VON IHNEN BENÖTIGEN!



IHR RAUSCHEN- BERGER TEAM

Für die perfekte Ausführung Ihrer Anlieferung benötigen wir Ihre Unterstützung. Bitte nennen Sie uns:

- Personenanzahl
- Ihr Veranstaltungsdatum
- Ihren Veranstaltungsort mit den gegebenen Lieferbedingungen (Parkmöglichkeiten, Stockwerk, Aufzug etc.)
- Ihren zeitlichen Ablauf der Veranstaltung (Anlieferung und Aufbau der Speisen und des Equipments, Beginn des Essens, Abholung des restlichen Equipments etc.)

**IHRE
ANSPRECHPARTNERIN**

Isabel Häffner, Tel. 0711 / 55 340-157
ih@rauschenberger-catering.de

Angebotserfassung & Auftragsbearbeitung



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



Rauschenberger.
EVENTCATERING

GREAT
MOMENTS
EXCELLENCE

