



Rauschenberger.

EVENTCATERING

WINTER- WONDER- LAND

Rauschenbergers Collections

The art of
living well.

Wir kreieren Kollektionen, die inspirieren und neue Maßstäbe setzen.

entsteht aus dem perfekten Zusammenspiel von:

Verlässlichkeit, die unsere Kunden seit Jahren schätzen.

Das ist Rauschenberger.

J. Fourn

Natascha Flamm

Geschäftsführende Gesellschafterin

Created by Rauschenberger

in cooperation with DECOR+MORE by Birgit Martinez

WELCOME

WINTERWONDERLAND BEGINNT DORT,
WO DER GLÜHWEIN DAMPFT.

INHALT

RAUSCHENBERGERS COLLECTIONS

	DIE IDEE	01
01	FOOD COLLECTION	05
02	GETRÄNKE COLLECTION	23
03	AMBIENTE	27
04	HOSPITALITY	33
05	GESAMTÜBERSICHT	41



WINTER- WONDER- LAND

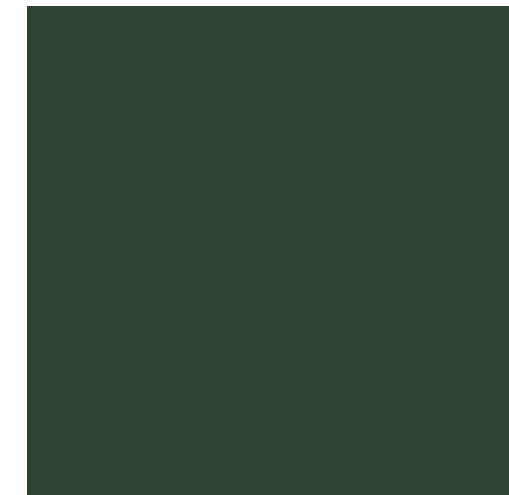
WINTER- WONDERLAND

WINTERWONDERLAND ist eine Event-Kollektion für die Weihnachtszeit. Wir bringen den Weihnachtsmarkt zu Ihnen: auf Ihr Firmengelände, in Ihren Innenhof, auf Ihren Parkplatz.

Holzhütten im warmen Licht. Der Duft von Glühwein, gebrannten Mandeln und frisch geschabten Spätzle. Ein knisterndes Feuer, an dem Marshmallows geröstet werden. Kolleginnen und Kollegen, die mit einer Tasse in der Hand zusammenstehen und das Jahr ausklingen lassen.

Food, Drinks, Hütten, Feuerstellen und Licht erzeugen eine Atmosphäre, in der jedes Detail Teil eines größeren Ganzen ist.

Aus einem Firmengelände wird ein Weihnachtsmarkt.
Aus einem Jahresabschluss ein Erlebnis.
Aus einem Team wird eine Gemeinschaft.



PANTONE
#2d4433
Tannengrün







FOOD
COLLECTION

01

Beim Hüttenkonzept wird jede Hütte zu einer eigenen kleinen Küche. Hier brutzelt die Bratwurst auf dem Grill, dort wird Käse unter frische Spätzle gezogen, nebenan blubbert das Fondue. Die Gäste ziehen von Hütte zu Hütte, probieren, bleiben stehen und kommen ins Gespräch.

Vertraute Klassiker aus den Alpen und vom Weihnachtsmarkt, sorgfältig zubereitet und direkt vor den Augen der Gäste angerichtet.

HÜTTEN- SCHMANKERL



DIE HÜTTEN

HÜTTE 01 GRILLHÜTTE

ROSTBRATWURST

Buchenholzgrill | Röstzwiebeln | Bauernbrot

ROTE WURST

Senf | Laugenstange

HÜTTE 02 SPÄTZLEHÜTTE

KÄSESPÄTZLE

Bergkäse | Röstzwiebeln | Schnittlauch

LINSEN MIT SPÄTZLE

Saitenwürstle | Essig

HÜTTE 03 FONDUEHÜTTE

KÄSEFONDUE

Greyerzer | Vacherin | Weißwein

DAZU

Bauernbrot | Pellkartoffeln | Essiggurken | Perlzwiebeln

SPEISENAUSZUG

HÜTTE 04 KNÖDELHÜTTE

SEMMEELKNÖDEL

Rahmschwammerl | Petersilie

SPINATKNÖDEL

Braune Butter | Bergkäse

HÜTTE 05 SUPPENHÜTTE

KARTOFFELSUPPE

Majoran | Speck-Croûtons

GULASCHSUPPE

Paprika | Schmand | Laugenbrot

HÜTTE 06 SÜSSE HÜTTE

KAISERSCHMARRN

Rosinen | Puderzucker | Apfelmus

ZWETSCHGENRÖSTER

Zimt | Vanille





AM FEUER

Mitten auf dem Markt brennt das Feuer. Hier wärmt man sich die Hände, hält den Stock über die Glut und wartet, bis der Marshmallow goldbraun wird. Ein Ort, an dem sich alle irgendwann treffen.

MARSHMALLOWS

Am Stock über offenem Feuer

GEBRANNT MANDELN

Zimt | Vanille | in der Tüte

STOCKBROT

Kräuterbutter | Meersalz

BRATAPFEL

Marzipan | Vanillesauce

CHRISTMAS BUFFET

Beim Weihnachtsbuffet kommen die Klassiker der Festtage zusammen: Ente und Apfelrotkohl, Maronen, Lebkuchen und Zimt. In Ihrer Wunschlocation oder in Ihren eigenen Räumen, mit Dekoration, Licht und Team aus einer Hand.

Zum Schluss wartet die Plätzchenstation. Und die Frage, ob noch ein Vanillekipferl geht.



BUFFET

VORSPEISEN

BLATTSALATE

Baby-Leaf-Mangoldsalat | Feldsalat | Superfood-Salatmix

TOPPINGS

Karamellisierte Kürbis- & Walnusskerne | Croûtons
Granatapfelkerne | Cocktailtomaten | Feigen

DRESSINGS

Honig-Dijon-Dressing | Balsamico-Bianco-Dressing
Getrübftes Kartoffel-Dressing | Aceto Balsamico & Olivenöl

BROT & DIPS

BROTAUSWAHL

Apfel-Walnuss-Ciabatta | Kartoffel-Baguette
Rustikales Bauernbrot | Ciabatta-Minibrötchen
Glutenfreies Brot

BUTTER & DIPS

Schnittlauchbutter | Salzbutter
Preiselbeercrème | Kürbis-Hummus

RAUSCHENBERGERS SUPPENKÜCHE

CRÈMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS

Kernöl | Kracherle | Geröstete Kürbiskerne

KARTOFFEL-LAUCHSUPPE

Crème fraîche | Schnittlauch | Forellenkaviar

GETRÜFFELTE PETERSILIENWURZELCRÈME

Geröstetes Weißbrot | Petersilienöl | Trüffel

HAUPTGANG FLEISCH

ENTENKEULE

Apfelrotkohl | Semmelknödel | Maronenjus

WILDSCHWEINRAGOUT

Wirsing | Haselnussspätzle | Preiselbeerjus

HIRSCHKALBSRÜCKEN „ROSA GEBRATEN“

Kürbis-Mohn-Püree | Kartoffelgratin | Birne

RINDERFILET „ROSA GEBRATEN“

Zwiebelkuchen | Mini-Senf Kohl | Estragonjus

HAUPTGANG FISCH

SEETEUFEL „GEBRATEN“

Gegrillter Spargel | Safranrisotto | Limonen-Nage

ZANDER „KROSS“

Kartoffelpüree | Kräuterseitling | Speckchips

HAUPTGANG VEGETARISCH

MARONENGNOCCHI

Rosenkohl | Granatapfel

GETRÜFFELTER KARTOFFELSTAMPF

Rotweinpilze | Schalotten | Hokkaido

DESSERT

LEBKUCHENMOUSSE

Schokolade | Feige

ZIMTMOUSSE

Haselnuss-Espuma | Mandelcrumble

GEWÜRZ-CRÈME-BRÛLÉE

Nelke | Zimt | Lorbeer

SAFRAN-ORANGEN-CRÈME

Karamellisierter Blätterteig | Orangensud

ZWETSCHGENSCHLUPFER

Mandel | Amarettosauce

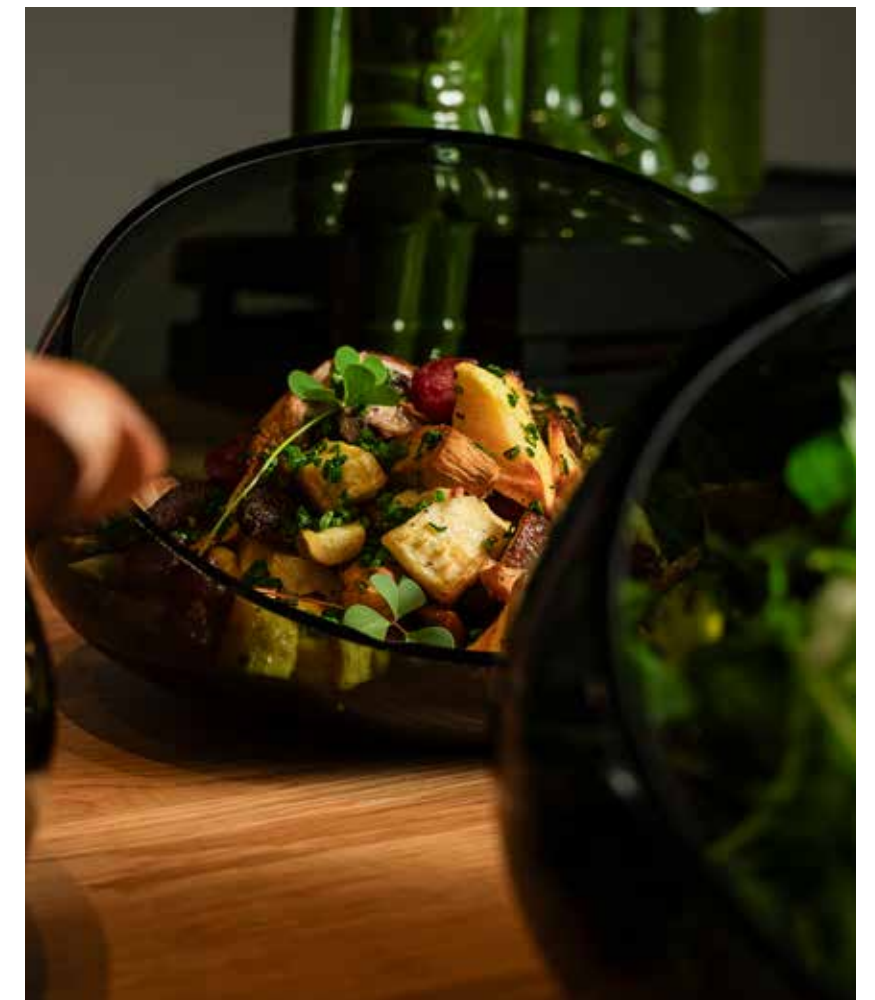
BUFFET



Details.



Weihnachtsbuffet.



Toppingstation.



SPEISENAUSZUG



PLÄTZCHENSTATION

Vanillekipferl, Zimtsterne und Spitzbuben stehen in großen Gläsern bereit. Daneben warten Lebkuchen darauf, mit Zuckerguss verziert zu werden. Wer mag, füllt sich zum Schluss eine Tüte für den Heimweg.

KLASSIKER

Vanillekipferl | Zimtsterne
Spitzbuben | Butterplätzchen

ZUM VERZIEREN

Lebkuchen | Zuckerguss
Zuckerstreusel



GETRÄNKE
COLLECTION

02



GETRÄNKE

Ein Wintermarkt beginnt mit dem ersten Becher in der Hand. Mit dem Dampf, der aufsteigt, wenn man darüber pustet. Mit kalten Fingern, die langsam warm werden.

Das Getränkekonzert von WINTERWONDERLAND übersetzt genau diesen Moment. Glühwein in Rot und Weiß, eine Feuerzangenbowle, deren Zuckerhut vor den Augen der Gäste brennt, Hot Aperol und Punsch – auch alkoholfrei. Vom ersten Becher bis zum letzten.



AMBIENTE

03

BIS INS KLEINSTE DETAIL

WINTERWONDERLAND baut keinen Rummel auf.
Es schafft einen Ort, an dem man gerne stehen bleibt.

Holzhütten mit Tannengrün und silbernen Akzenten, Lichterketten über den Wegen, Feuerschalen und Stehtische mit Fellen. Dunkles Tannengrün und tiefes Rot geben den Ton an: ruhig, festlich und klar wie eine Winternacht.

Created by DECOR+MORE by Birgit Martinez



DEKORATION TABLEWARE



Tannengrün, Moos und Zapfen treffen auf tiefes Rot, warmes Holz und Kerzenlicht. Windlichter stehen in unterschiedlichen Höhen, Felle liegen auf Bänken und Stühlen, und zwischen den Speisen verstecken sich kleine Lebkuchenhäuser.

Beim Geschirr haben Sie die Wahl: biologisch abbaubares Einweggeschirr, das zum Hüttenstyle passt, oder klassisches Porzellan. Beides bleibt ruhig und haptisch, gibt den Gerichten Raum und fügt sich selbstverständlich in die Umgebung ein.



HOSPITALITY

04

GÄSTEN WIE FREUNDEN BEGEGNEN

Es sind die Menschen, die einem Abend seine Wärme geben.

Ein herzliches Willkommen. Ein aufmerksamer Blick. Ein Glas, das im richtigen Moment nachgeschenkt wird. Es ist mehr als Service. Es ist Gastgebersein. Präsent, ohne im Mittelpunkt zu stehen. Persönlich und mit jener Selbstverständlichkeit, die echte Gastfreundschaft ausmacht.



OUTFIT 1



Details.



Moderner Norwegerpullover mit winterlichem Muster, schwarze Stoffhose und schwarze Schuhe.



Schlicht zurückgebundene Haare im Pferdeschwanz, natürliches, dezentes Make-up.

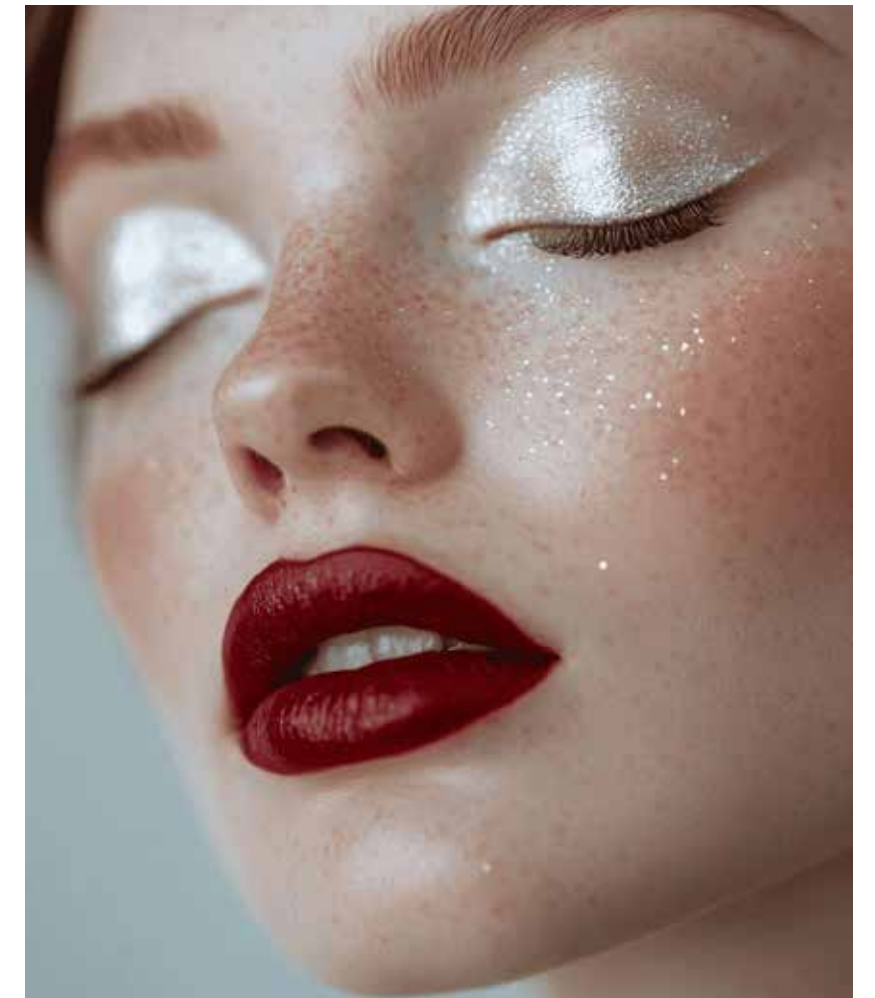
OUTFIT 2



Details.



Weißes Kleid mit heller Fellweste.



Zurückgebundene Haare im Pferdeschwanz, rote Lippen und silbernes Augen-Make-up.



GESAMT-
ÜBERSICHT

05

„Nach zwei Stunden hat niemand mehr auf die Uhr geschaut.“

FIRMENFEIER, 120 GÄSTE

„Unsere Kollegen reden ein Jahr später noch von unserer Feier.“

FIRMENFEIER, 340 GÄSTE

„Wir hatten Gastgeber gebucht, keine Dienstleister. Das hat man den ganzen Abend gemerkt.“

FIRMENFEIER, 80 GÄSTE

IHRE ANSPRECHPARTNER



Boris Dizdar
Head of Sales
Restaurants & Eventcatering
bd@rauschenberger-catering.de
+49 711 / 55340 - 334



Nadine Bayer
Head of Quality Management &
Teamlead Sales Eventcatering
nb@rauschenberger-catering.de
+49 711 / 55340 - 160



Alexander Tann
Head of New Business &
Teamlead Sales Eventcatering
at@rauschenberger-catering.de
+49 711 / 55340 - 153



Peren Dizdar
Teamlead Sales Eventcatering
pd@rauschenberger-catering.de
+49 711 / 55340 - 158

JETZT
BUCHEN!

Rauschenbergers Collections



 Scan Me

Rauschenberger Eventcatering
Schaflandstrasse 6 · 70736 Fellbach
Tel. +49 711 / 55340 - 555
info@rauschenberger-catering.de
www.rauschenberger-catering.de