



Rauschenberger.
EVENTCATERING

WEDDING AFFAIRS SCHLOSS NEUHAUS



INHALT

- 3 Rauschenberger Gastronomie
- 4 Was Sie wissen sollten
- 5 Private Feier
- 6 Buffet Mediterran
- 7 Buffet Heimatliebe
- 9 BBQ Buffets
- 11 Menüs
- 14 Gesamtkosten
- 15 Brunch & Frühstück am Folgetag
- 16 Optional Live Cooking Station
- 17 Gesamtkosten
- 18 Fingerfood
- 19 Late-Night-Snack
- 20 Getränke
- 21 Begeisternde Dienstleistung



EIN NAME, DER IHR VERTRAUEN VERDIENT

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





DINNER BUFFET

MEDITERRAN

ZU BEGINN ZUR HAUPTSACHE (Bitte wählen Sie je 1x Fleisch, 1x Fisch und 1x vegetarisches Gericht aus)

AUS GARTEN, FELD, WIESE & BEET STEAKHÜFTE VOM WIESENKALB LIVE TRANCHIERT
 Verschiedene Pflücksalate | Rucola | Romana
 Kräutersaitlinge | Erdapfel-Rosmarinpüree | Perlzwiebeln

TOPPINGS GEBRATENE PERLUHNNBRUST
 Croûtons | Oliven schwarz & grün | Feta | Kürbiskerne
 Paprika-Peponata | tomatisierte Polentaschnitte | Estragonjus

DRESSINGS TRANCHEN VOM ROASTBEEF
 Balsamico-Dressing hell & dunkel | Joghurt-Kräuter-Dressing
 Gegrillte Feldfrüchte | geröstete Drillinge | Barolojus

MILCHMOZZARELLA DORADE ROSE
 Strauchtomaten | Wildbasilikum | Balsamico-Kaviar
 Artischocken | Salbeikartoffeln | Olivensugo

LACHSCARPACCIO FILET VOM LOUP DE MER
 Limonendressing | Crème Fraîche | Orange | Kirschtomaten | Rucola
 Chorizo-Spinat-Risotto | Parmesan | Limonennage

VITELLO TONNATO RICOTTA RAVIOLI
 Thunfisch-Limonencreme | gerauchter Thunfisch | Olivenerde
 Rote Spitzpaprika | Zucchini | Zitronensauce

SALAT VON ORECCHIETTE SPAGHETTI AUS DEM PARMESANLAIB
 Artischocken | Spitzpaprika | Bio-Joghurt | Rucola
 3erlei Pesto | Kirschtomaten | Wildbasilikum | Rauke | Velouté

RINDERCARPACCIO SÜSSES ENDE
 Rauke | Pinienkerne | Parmesan | halbtrocknete Cocktailtomaten
 MINI SCHOKO TARTELETTE

CEVICHE VOM IKARIMI LACHS
 Limette | Wildkräuter | junger Lauch | rote Zwiebeln | Kapernbeere
 Himbeere | Honigkresse

GEGRILLTES ANTI-PASTI GEMÜSE MELONENSALAT
 Zucchini | Paprika | Champignon
 Gin | Limetten- & Orangentexturen

BROT & DIPS PANNA COTTA
 Erdbeermark | Minze | Pistaziencrumble

BAGUETTE GEBRANNT MASCARPONECREME
 Olive | Thymian | Tomate | Zwiebel
 Piemont Pfirsich | Joghurt | Rohrzucker

KASTENBROT LIMONCELLO-CRÈME
 Roggen | Vollkorn | Dinkel
 Mandelbiskuit | Basilikumspuma

MINI BRÖTCHEN
 Sesam | Mohn | Lauge

DAZU
 Basilikum Ricotta | Salzbutterm | Tomatensalsa



DINNER BUFFET

HEIMATLIEBE

	ZU BEGINN	ZUR HAUPTSACHE (Bitte wählen Sie je 1x Fleisch, 1x Fisch und 1x vegetarisches Gericht aus)
AUS GARTEN, FELD, WIESE & BEET	Verschiedene Pflücksalate Keltenhofer Wildkräuter Kopfsalat	RÜCKEN VOM WEIDERIND 56° LIVE TRANCHIERT Grüne Stangenbohnen Spätzle Jus
	TOPPINGS	GESCHMORTE OCHSENBACKE Bundkarotte Kartoffel-Petersilienpüree Perlzwiebeljus
Croûtons Oliven schwarz & grün Feta Kürbiskerne		
	DRESSINGS	GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST Buntes Feldgemüse kleine Kräutererdäpfel Röstzwiebeljus
Tomatenvinaigrette Kartoffel-Sauerrahmdressing		
	GEBRANNTER HEIMISCHER ZIEGENKÄSE	FLUSSZANDER GEBRATEN Orangenfenchel Wildkräuterreis Rieslingsauce
Streuobstwiesenbirne Erbsenkresse		
	CUBE VON DER LACHSFORELLE	BACHSAIBLING GEBRATEN Zuckerschoten-Staudensellerie-Gemüse Kerbel-Rahmkartoffeln Velouté
Rote Zwiebel Kerbelcrème süße Gartengurke		
	GESALZENES ROASTBEEF	VEGETARISCHE TEIGTASCHEN Babyspinat getrocknete Kirschtomaten Bergkäsesauce
Rote & gelbe Linsen gerauchter Erdapfel		
	MAULTASCHEN CARPACCIO	GERÖSTETE MÖHREN & RÜBEN Grüner Spargel Kartoffel Brunnenkresse
Schnittlauchvinaigrette Zwiebelkompott Radieschen Gartenkresse		
	GRILLGEMÜSE	SÜSSES ENDE
Steckrübe Karotte Zucchini Schalotten		LAVENDEL-JOGHURTMOUSSE Marinierte Erdbeeren Minze
	BROT & DIPS	SOMMERTORTE IM GLAS Waldmeister Frischkäse
	BAGUETTE	SCHOKO-HOLUNDERMOUSSE Nougatespuma Kakaobohnenbruch
Olive Thymian Tomate Zwiebel		
	KASTENBROT	ROSMARIN CREME BRULEE Karamellisierte Tomaten
Roggen Vollkorn Dinkel		
	MINI BRÖTCHEN	DAZU
Sesam Mohn Lauge		LIMONCELLO-CRÈME Waldbeeren Melisse Manjari
	DAZU	
Kräuterquark Salzbutter		





BUFFET

BBQ VARIANTE 1

- ZUM BEGINN**
AUS GARTEN, FELD, WIESEN & BEET
 Verschiedene Pflücksalate | Keltenhofer Wildkräuter | Rucola
- TOPPINGS**
 Quinoa „gepoppt“ | bunte Rohkost | getrocknete Gojibeeren
- DRESSINGS**
 Tomaten-Vinaigrette | Balsamico-Vinaigrette
- GRILLGEMÜSE „FEIN“**
 Schafskäsemousse | kandierte Oliven | Wildbasilikum
- CUBE VON DER LACHSFORELLE**
 Süße Gurke | Kren | Tramezzini | Schnittlauch
- ROASTBEEF „GEBEIZT“**
 Wildkräuterhummus | rotes Paprikarelish | Afilà
- MARINIERTE ORECCHIETTE**
 Radicchio | Orange | heller Balsamico | Sauerrahm
- KONFIERTE GARNELE**
 Staudensellerie-Fenchelsalat | Limonen-Aioli
- BROT & DIPS**
 Tomatenbaguette | Ciabatta
 Basilikum-Ricotta | Schwarze Oliventapenade
- VOM GRILL (Bitte wählen Sie Ihre drei Favoriten aus)**
STEAKS VOM WIESENKALB & WEIDERIND
 Orangenpfeffer | Holzkohleöl | Zitronenthymian
- MARINIERTE KOTELETTES VOM DUROC SCHWEIN**
 Rosmarin | Olivenöl | Meersalz
- POULARDENBRUST & LAMMKOTELETTES**
 Limetten-Thymian-Marinade
- IKARIMI-LACHS AUS DER AROMA-FOLIE**
 Fenchel | Wurzelwerk | Zitrone | tasmanischer Bergpfeffer
- WURSTEREI**
 Merguez | Salsiccia | Grobe Bratwurst
- GRILLGEMÜSE IN DER AROMAFOLIE**
 Schafskäse | Pesto Verde Tomatenmarmelade
- VEGGIE WRAP "gegrillt"**
 Kräuterhummus | Zuckermais | Eisberg | Karotte | Avocado
- DAZU**
KRÄUTER-DRILLINGE
MEDITERRANES GRILLGEMÜSE
- DIPS**
 Limonen-Aioli | Paprikasalsa | BBQ-Soße | Senf | Ketchup
- SÜSSES ENDE**
LAVENDEL-JOGHURTMOUSSE
 Marinierte Erdbeeren | Minze
- SOMMERTORTE IM GLAS**
 Waldmeister | Frischkäse
- SCHOKO-HOLUNDERMOUSSE**
 Nougatespuma | Kakaobohnenbruch
- ROSMARIN CREME BRULEE**
 Karamellisierte Tomaten
- LIMONENCREME**
 Waldbeeren | Melisse | Manjari

BUFFET

BBQ VARIANTE 2

ZUM BEGINN VOM GRILL (Bitte wählen Sie Ihre drei Favoriten aus)

AUS GARTEN, FELD, WIESEN & BEET RINDERHÜFTE AM SPIESS
 Verschiedene Pflücksalate | Keltenhofer Wildkräuter | Rucola Rosmarin | Olivenöl | Orangenpfeffer

TOPPINGS TANDOORI CHICKEN
 Quinoa „gepoppt“ | bunte Rohkost | getrocknete Gojibeeren Bio-Naturjoghurt | Zitronengras | Kafir-Limone

DRESSINGS GARNELEN AM SPIESS
 Tomaten-Vinaigrette | Balsamico-Vinaigrette Limonenöl | Lorbeer | Chili

CESAR SALAD ORIGINAL SEETEUFEL AM SPIESS
 Romanasalat | Parmesandressing | Speckchip Limonenöl | Lorbeer | Chili

MARINIERTE GARNELE WURSTEREI
 Orangenfenchel | Sauerrahm | Limone Nürnberger | Rauschenberger's Delicatess-Rote

SPARGEL-RÖSTBROT-SALAT SCHAFSKÄSE IN DER AROMAFOLIE
 Grüner Spargel | Tomaten | Basilikum | Oliven | rote Zwiebeln getrocknete Tomaten | Oliven

TABOULEH GEFÜLLTER ERDAPFEL
 Cous Cous | Gurke | Tomaten | Oliven | Babyspinat Cheddar | Paprika | Frühlingszwiebeln | Schnittlauch | Frischkäse

KALBSFLEISCHKÜCHLE GEGRILLTER PORTOBELLO
 Kartoffel-Gurkensalat | grober Senf Tomatensugo | Mozarella | Basilikum | Oliven

GEBEIZTER CITRUS-LACHS
 Meerrettichrème | gesäuerte Alblinsen | Erbsenkresse

DAZU

KRÄUTER-DRILLINGE

GRILLGEMÜSESPIESSE

DIPS

Avocadocrème | grünes Paprikarelish | Mango-Koriander-Chutney
 Senf | Ketchup

BROT & DIPS

Vollkorn-Kastenbrot | Ciabatta
 Gesalzene Landbutter | Tomatensalsa

SÜSSES ENDE

MINI SCHOKO TARTELETTE
 Himbeere | Honigkresse

MELONENSALAT
 Gin | Limetten- & Orangentexturen

PANNA COTTA
 Erdbeermark | Minze | Pistaziencrumble

GEBRANNT MASCARPONECREME
 Piemont Pfirsich | Joghurt | Rohrzucker

LIMONCELLO-CRÈME
 Mandelbiskuit | Basilikumespuma



MENÜS

HEIMATLIEBE

MENÜ 1 MENÜ 2

ZU BEGINN ZU BEGINN

GEBEIZTE LACHSFORELLE MAL ZWEI ROASTBEEF MARINIERT & GEBEIZT
 Radieschenmousse | Kichererbse | süße Gurke | heimischer Ziegenkäse Erdapfel | Tatar von Feldfrüchten | Wiesenkräutersalat | Kerbelcrème

BROT & DIPS BROT & DIPS

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL OFENFRISCHE BROTAUSWAHL
 Gesalzene Schalottenbutter | Kräuterquark Gesalzene Schalottenbutter | Kräuterquark

ZUR HAUPTSACHE ZUR HAUPTSACHE

RÜCKEN VOM WEIDERIND 56° RÜCKEN VOM MILCHKALB
 Cassisjus | Zuckerschoten | Baby-Mais | Ur-Karotte Gratinierte Kartoffel | Erbsencreme | bunte Sandmöhren | weißer Pfefferschäum

SÜSSES ENDE SÜSSES ENDE

APRIKOSENSCHLUPFER NATURJOGHURTSCHNITTE
 Aprikosenkompott | Vanillesoße | Nusscrumble | geeiste Vanille Eingelegte Waldbeeren | Mandelsponge | Cassissorbet

alle Menüs auch als 4-Gang-Menü möglich



MENÜS

MEDITERRAN

MENÜ 1 MENÜ 2

ZU BEGINN	ZU BEGINN
CITRUS-LACHS	GARNELE & FELSEN PULPO
Burratamousse Grillgemüse „fein“ Orangenfenchel Olivenerde	Spargelschnitte Paprikarelish Kräuterhummus Safran-Aioli
BROT & DIPS	BROT & DIPS
OFENFRISCHE BROTAUSWAHL	OFENFRISCHE BROTAUSWAHL
Strauchtomatensalsa Basilikumricotta Olivenöl	Strauchtomatensalsa Basilikumricotta Olivenöl
ZUR HAUPTSACHE	ZUR HAUPTSACHE
FILET VOM WEIDERIND	FILET & BÄCKLE VOM WIESENKALB
Gebatener Maisgries geschmorte Feldfrüchte Oliventapenade	Erdapfel-Soufflé cremige Sandmöhre wilder Brokkoli Portweinjus
SÜSSES ENDE	SÜSSES ENDE
MOJITO VON DER APRIKOSE	MANGO-PASSIONFRUCHTSCHNITTE
Kokospuma Waldbeeren gebrannte Schokolade	Tomatenbiskuit Mangokompott & -eis Wildbasilikum

alle Menüs auch als 4-Gang-Menü möglich



MENÜS

VEGETARISCH | VEGAN

MENÜ VEGETARISCH

ZU BEGINN

GEBRANNTER HEIMISCHER ZIEGENKÄSE

Marinierter grüner Spargel | Feigenchutney | Wildkräutersalat | Sommergerste

BROT & DIPS

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL

Gesalzene Landbutter | grüne Oliventapenade

ZUR HAUPTSACHE

GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTEN

Gebratener Maisgries | Erbsencrème | geschmolzene Zwergtomaten

SÜSSES ENDE

ZITRONEN-VERBENECRÈME

Himbeer-Balsamicojus | Aprikosenkompott | Vollkorn-Sesamhippe

MENÜ VEGAN

ZU BEGINN

TATAR VON FELDFRÜCHTEN

Avocado | Brokkoli-Hummus | eingelegte Enokipilze | Olivenerde

BROT & DIPS

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL

Strauchtomatensalsa | grüne Oliventapenade

ZUR HAUPTSACHE

GERÖSTETE ACKERFRÜCHTE

La Ratte | grüner Spargel | Streuobstwiesenapfel | cremige Sandmöhre

SÜSSES ENDE

VEGAN GANACHE

Erdbeeren | eingelegte Baumtomaten | Pistaziencrumble

alle Menüs auch als 4-Gang-Menü möglich



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 ca. 95,00 – 105,00 € 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 ca. 105,00 – 115,00 € zzgl. 19% MwSt.

Nach 02.00 Uhr berechnen wir für die anwesenden Servicekräfte pro Stunde ca. 30 € 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 7,50 € -bitte wählen Sie ein Package aus-
 6 TEILE PRO PERSON 15,50 € -bitte wählen Sie zwei Package aus-

TAKE IT SIMPLE	SIMPLY GOOD
GEDREHTER BLÄTTERTEIG Mohn Sesam Käse	MINIFLEISCHKÜCHLE Zwergtomate
BAR SNACK Röstmandeln Cashewkerne Wasabiballs	MINI QUICHE klassisch Gemüse Lorraine
SCHINKENSTAUBRÖLLCHEN	MINI QUICHE modern Lachs Birne-Gorgonzola
LOCAL HEROES	VEGAN & VEGI
WEIDERIND LOLLY Schalotte Erdapfel	FALAFEL LOLLY Zwiebelkompott Daikon
SCHWARZWALDFORELLEN CONE Meerrettich süße Gurke	BROKKOLI- HUMMUS CONE Buchenpilz Kreuzkümmel
GEMÜSEQUICHE Kerbelcrème Zwergtomate	AUBERGINEN CROSTINI Ziegenkäse Erbsenkresse
NEWITALIAN	ASIA INFUSION
VITELLO LOLLY Milchkalb Thunfischrème Kapern gebacken	TAMAGO Seaweed Wasabi
FREGOLA CONE Fregola Sarda Spitzpaprika Amalfi Zitrone	ROASTBEEF CONE Soja Gelber Rettich
GRILLGEMÜSE CROSTINI Grillgemüsetatar Parmesan Zitronenthymian	MEERBARBEN CROSTINI Wakame Bonito
URBAN STYLE	SWEET BITES
FOODPOP Ciabatta kross Burrata süße Olive	BROWNIE LOLLY Himbeergel Joghurtcrisp Wildbasilikum
CITRUS-LACHS CONE Fenchel Sauerrahm	LEMONCAKE AM SPIESS Manjari Limette
CORN CHICKEN CROSTINI Avocado Shiso	



LATE-NIGHT-SNACK

AB 24 UHR ODER SPÄTER

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

TAPAS IN DERTÜTE
Grissini | kleine Scheiben Fenchel Salami | Salamipralinen verschiedene Sorten
Parmesanstücke | Traubenzeder
5,90 €

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

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

FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSEAUWAHL
Weintrauben | Feigen | Feigensenf | Nüsse
7,90 €

REGIONALE GERAUCHTE WURST- & KÄSESPEZIALITÄTEN
Landjäger | Pfefferbeißer | Mini Salami | Rauchwürste
7,90 €

GULASCHSUPPE
Paprika | Kartoffel
4,50 €

CHILI CON CARNE
Rinderhack | Mais | Kidneybohnen | Chili
3,90 €

DELUXE CURRYWURST
Oberländer Balls | Currysauce | Anapurna Curry
3,90 €

SPECIAL OFFERS

LIVE COOKING VOR IHREN GÄSTEN

Sprechen Sie gerne unser Verkaufsteam auf unser saisonalbedingtes Live Cooking Angebot an!



FRÜHSTÜCK & BRUNCH

OPTIMAL AM FOLGETAG NACH DER HOCHZEIT

CEREALIEN & CO

GRIECHISCHER JOGHURT

Blaubeere | kandierte Haselnüsse | Blütenhonig

BIRCHERMÜSLI 2.0

Reisflocken | süße Karotte | Sojamilch

MÜSLI BAR

Getreideflocken | Knuspermüsli | Vollkorn-Flakes | Früchtemüsli | Chiasamen
Magerquark | Bio-Joghurt | Landmilch | Sojamilch | Mandelmilch
Gojibeeren | Pekannüsse | Fruchtsalat | saisonale frische Beeren

FRÜCHTE & BEEREN

– bitte wählen Sie Ihren Favoriten aus –

FRUIT SALAD

Aprikosensud | Wildbasilikum

MORE BERRIES

Himbeeren | Erdbeeren | Blaubeeren | Stachelbeeren

ONLYYELLOW

Ananas | Mango | Orange

BÄCKEREI & KONDITOREI

– bitte wählen Sie Ihre fünf Favoriten aus –

Weckle | Vollkornbrötchen | Sesambrötchen | Mohnbrötchen | Laugenbrötchen
Hefezopf | Nusszopf | Laugenstange | Laugenbrezel | Landfrauenbrot
Vollkornbrot | Graubrot | Bagel | Buttercroissant | Laugencroissant

SWEET

KONFITÜREN

Himbeere | Aprikose | Schwarzkirsche | Erdbeere

AUFSTRICHE

Nuss-Nougat-Crème | Erdnussbutter

PLUNDER & HÖRNCHEN

Nusshörnchen | süße Mini-Plunder | Apfeltaschen

MOLKEREI

Salzbutter | Süßrahmbutter | Kräuterquark | Tomatenfrischkäse

ONLY FISH & SEAFOOD

Gerauchte Schwarzwaldforelle | geräucherte Makrele
Räucherlachs Sahnemeerrettich | Dill-Crème

KÄSEREI

– bitte wählen Sie Ihren Favoriten aus –

NATIONALE KÄSESORTEN

Emmentaler | Butterkäse | Heumilchkäse | Bergkäse | Obatzda | Trauben
Nüsse

INTERNATIONALE KÄSESORTEN

Brie | Französischer Rohmilchkäse | Gruyère | Mozzarella | Parmesan
Trauben | Feigensenf

WURSTEREI

– bitte wählen Sie Ihren Favoriten aus –

CLASSIC

Wacholderschinken | Rauchfleisch | Leberwurst | Bierschinken | Salami
Essigfrüchte | grober Senf

MEDITERRAN

Parmaschinken | Coppa Di Parma | Mailänder Salami | Zwergetomaten
Serrano-Schinken Fenchelsalami | Rosmarinschinken | Oliven

DAVOR

– bitte wählen Sie zwei Favoriten aus –

GEMÜSESTICKS

Gurke | Sellerie | Paprika | Möhre

MARINIERTE ZWERGETOMATEN

Mozzarella-Mousse | Pesto | Wildbasilikum

EINGELEGT GURKE & RADIESCHEN

Ananas | Mango | Orange

AVOCADO & KRÄUTERQUARK

Schnittlauch | Petersilie | Kerbel

LANDEI

5 MINUTEN EI

EI IM WECKGLAS

Reisflocken | süße Karotte | Sojamilch

VITALBAR

Orangensaft | Maracujanektar | Frühstückssaft



LIVE COOKING STATION

OPTIONAL BUCHBAR

CREMIGES RÜHREI

LIVE | Der Frühstücksklassiker: frisches, cremiges Rührei in Freiland-Qualität. Unser Koch bereitet die Eierspeisen mit den Wunschzutaten des Gastes zu, dazu wird kross gebackenes Brioche gereicht.

FREILANDEI

Krosses Brioche | Strauchtomaten | Steinchampignons | Schinken Frühlingslauch
Aufpreis 2,50 €

SCHWÄBISCHE TORTILLA

Bio-Landeier | Erdapfel | Rauchfleisch | Schnittlauch
Aufpreis 1,50 €

RÜHREI „KLASSISCH“ ODER „ZUR WAHL“

Bacon | Strauchtomate | Gartenkräuter | Krabben | Steinchampignons
Aufpreis 2,00 €

OPTIONAL: PANCAKES | Aufpreis 3,50 €

LIVE | Mehl, Butter, Eier sind die Grundzutaten für den amerikanischen Klassiker. Wir haben das Thema neu gedacht und weitere Sorten wie die saftigen Cheesecake-Pancakes mit frischem Topfen entwickelt. Die Pancakes werden vor Ort frisch gebacken, die Toppings stehen appetitlich präsentiert an der Food Station bereit, der Gast ist eingeladen die Pancakes nach seinem Geschmack zu verfeinern.

PANCAKE CLASSIC

CHEESECAKE-PANCAKE

CHOCOLATE-PANCAKE

PINK-PANCAKE

MATCHA-PANCAKE

CHOCO CHUNKS

Karamellschokolade | Manjari Schokolade

Vollmilchschokolade | Minzschokolade

TOPPINGS

Banane | Himbeeren | Heidelbeeren | Erdbeeren | Stachelbeeren

Peanut butter | Ahornsirup | Lemon Curd | Matcha Cream

Gehackte Nüsse | Krokant



GESAMTKOSTEN FRÜHSTÜCK & BRUNCH

INKLUDIERTE LEISTUNGEN

Mitarbeiter von 10.00 bis 15.00 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 ca. 45,00 – 65,00 € zzgl. 19% MwSt.



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

ANSPRECHPARTNERIN FÜR IHRE HOCHZEIT AUF SCHLOSS NEUHAUS

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.



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

UNSER HOCHZEITSTEAM



Peren Aksoy
Bereichsleitung Eventmanagement
Private Events
Tel. 0711 / 55 340-158
pa@rauschenberger-catering.de



Nadine Bayer
Eventmanagement
Private Events
Tel. 0711 / 55 340-160
nb@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

