



GASTRONOMIE

Herzlich Willkommen!!!

Wir von Rauscher Event – Catering helfen Ihnen gerne, Ihr Fest zum unvergesslichen Erlebnis zu machen. Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir ausschließlich Produkte aus der Bodenseeregion und Exsotisches aus aller Welt. Dabei werden ausgesuchte gute und qualitativ hochwertige Produkte verwendet.

Unsere Speisen sind ab 50 Portionen kalkuliert. Ab 150 Portionen erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Unsere Kontaktdaten:

Rauscher Gastronomie UG (haftungsbeschränkt)
Event – Gastronomie & Restaurant – Hotel – Betriebe
Schloßstraße 1
88069 Tett nang
07542 / 40 745 91 (Verwaltung & Verkauf)
info@rauscher-gastronomie.de
www.rauscher-gastronomie.de

Geschäftsführer: Herr Stephan Rauscher

Gerne beraten wir Sie darüber hinaus in einem persönlichen Gespräch.

Herzlichst Ihre Familie Rauscher mit Team.!!!



GASTRONOMIE

Traditionelle Gerichte:

Lieferbar ab 50 Portionen

Hauptgerichte bei 180 g Fertiggewicht (am Stück oder auch Wunsch Geschnitten):

Saftiger Schweinebraten mit klarer Bratensoße	p.P.	5,40 €
Krustenbraten von der Schweinekeule mit klarer Bratensoße	p.P.	5,80 €
Rahmgeschnetztes mit frischen Champignons	p.P.	6,20 €
Putenbrustbraten in Sherryrahmsoße	p.P.	6,00 €
Kalbsgeschnetztes in Rahmsoße	p.P.	7,50 €

Beilagen 200 g Fertiggewicht:

Hausgemachte Spätzle	p.P.	1,80 €
Butternudeln	p.P.	1,70 €
Kartoffelgratin	p.P.	2,10 €
Frisches Marktgemüse	p.P.	3,20 €
Hausgemachte Kartoffelknödel	p.P.	3,30 €
Hausgemachte Semmelknödel	p.P.	3,50 €
Hausgemachte Specksemmelknödel	p.P.	3,80 €
Blattsalate mit Rohkoststreifen	p.P.	5,10 €
Salzkartoffeln in Butter Geschwenkt	p.P.	2,00 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	p.P.	2,60 €
Butterreis	p.P.	1,60 €

Wir können alle Beilagen auch abändern oder Vegetarisch anbieten... !!!



Schwäbisches Büffet:

Warme Gerichte:

Schwäbische Flädlesuppe
Ofenfrischer Leberkäse
Schweinenacknbraten in klarer Bratensoße
Hausgemachte Spätzle
Bunte Gemüsevariation

Kalte Gerichte:

Kasslerscheibe mit Sahnemeerrettich
Schwäbische Rauchfleischplatte
Hausmacherplatte mit Mettwurst, zweierlei Schwartenmagen, Schinkenwurst und Vesperspeck
Hähnchenkeulchen gebraten mit Kräutersoße
Schwäbischer Hausgemachter Kartoffelsalat
Gurkensalat in Dillrahm
Blattsalate mit Hausdressing
Brotauswahl mit Butter & Salzbutte

Dessert:

Tettninger Apfelringe im Bierteig ausgebacken mit Vanillesoße & Eis
Gefüllte Windbeutel
Käsevariation vom Brettle

Preis p.P. 19,50 € (Preis ab 50 Personen)

Bodensee Büffet:

Warme Gerichte:

Kresserahmsüppchen
Klößchen vom Bodenseefelchen und Hecht im Kräutersößle
Schweinelendchen am Stück gebraten in Rahmsoße
Hausgemachte Spätzle
Kräuter – Tomaten – Reis
Bunte Gemüsevariation

Kalte Gerichte:

Räucherfischvariation mit Felchen & Forelle dazu Sahnemeerrettich
Schinkenröllchen mit Stangenspargel und Schnittlauchsoße
Putenbrust mit Lachsschinken gefüllt und Kräutersößle
Hähnchen in der Kräuterkruste
Schwäbischer Hausgemachter Kartoffelsalat
Gurkensalat in Dillrahm
Blattsalat mit Hausdressing
Brotauswahl mit Butter & Salzbutte

Dessert:

Hausgemachtes Vanilleparfait mit heißen Pflaumen
Gefüllte Windbeutel
Käsevariation vom Brettle

Preis p.P. 28,00 € (Preis ab 50 personen)



GASTRONOMIE

Schlemmer Büffet:

Warme Gerichte:

Rinderkraftbrühe mit Bratklößchen und Backerbsen.
Hirschragout in Hagnauer Spätburgundersoße mit Austernpilzen
Hähnchenbrust mit Tomate und Käse überbacken
Hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin
Bunte Gemüsevariation

Kalte Gerichte:

Schweinerücken gefüllt mit Backpflaumen
Rehrücken Winzerin mit Preiselbeersahne
Ganzer pochierter Norweger – Lach mit Sahnemeerrettich
Hausgebeizter Lachs an Hohnig – Senf – Soße
Felchen- und Forellenfilets geräuchert
Melonenschiffchen mit mildem, rohen Schincken
Schinckenröllchen gefüllt mit Stangenspargel
Große Salatvariation (8 Sorten nach Wahl)
Partybrötchen, Brot, Butter & Salzbutter

Desser:

Hausgemachter Obstsalat
Hausgemachtes Mousse au Chocolat
Käsevariation vom Brettle

Preis p.P. 30,10 € (Preis ab 50 Personen)

Feinschmecker Büffet:

Warme Gerichte:

Schwäbsische Hochzeitssuppe mit dreierlei Klößchen
Schweinelendchen im Blätterteigmantel mit Barolorotweinsauce
Rosa gebratenes Roastbeef in der Sylter Salzkruste mit Sauce Bearnaise
Hausgemachten Spätzle
Kartoffelgratin
Bunte Gemüsevariation

Kalte Gerichte:

Belon Austern auf dem Crushd Ice Berg
Rosa gebratener Kalbsrücken Gärtnerinnenart
Hirschkalbsrücken Winzerin mit Preiselbeersahne
Hausgebeitzter Lachs mit Honig – Senf – Soße
Terrine vom Bodenseehecht und Lachs mit Dillcrème
Matjesröllchen nach Hausfrauen Art
Melonenschiffchen mit mildem, rohem Schinken
Schinkenröllchen gefüllt mit Stangenspargel und gefüllte Eier
Große Salatvariation (8 Sorten nach Wahl)
Partybrötchen, Brot, Butter & Salzbutter

Dessert:

Hausgemachter Obstsalat
Mousse au Chocolat von der Weißen und Dunkelen Schokolade
Fürst Pückler Eisbombe
Apfelstrudel mit Vanilleeis, Soße und Sahne
Käsevariation vom Käsebrettle

Preis p.P. 38,50 € (Preis pro Person)

Italienisches Büffet:

Kalte Gerichte:

Antipasti misti
(Tomate Mozzarella, gebratenes Gemüse an Balsamico
Salat mit Fetakäse und Pepperoni, meeresfrüchte Salat)

Warme Gerichte:

Tortellini in Brodol (Kraftbrühe mit Tortellini)
oder
Ministrone (Italiensische Gemüsesuppe)

Piccata Milanese
(kl. Schnitzele vom Schweinerücken on der Parmesan – Eihülle)

Pollo alla romana
(Hähnchen in Rotwein mit Paprika)

Tagliatelle al salmone
(Bandnudeln mit Lachs in Rahm)

Penne carbonara
(Penne mit Wodkarahmsoße)

Vongola alla Casa
(Miesmuscheln nach Art des Hauses)

Lasagne al forno
(Hausgemachte Lasagne)

Italienische Grillgemüsevariation

Dessert:

Tiramisu
(Hausgemachte Mascarponecreme mit Löffelbiscuit)

Bomba di gelato
(Eisbombe)

Insalata de frutti
(Salat von frischen Früchten)

Preis p.P. 25,10 € (Preis ab 50 Personen)



GASTRONOMIE

Menüvorschläge:

Menü 1.

Schwäbische Festtagssuppe

Kalbssteak in Pfifferlingrahmsoße,
glacierten Karotten, Prinzeßbohnen,
hausgemachte Spätzle

Obstsalat von frischen Früchten mit Vanilleeis

Preis p.P. 23,20 €

Menü 2.

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Schwäbischer Sauerbraten
mit Kartoffelknödel und Salat

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Preis p.P. 17,10 €

Menü 3.

Rinderkraftbrühe mit Brätknödel

Truthahngeschnetzeltes in Sahne mit
Champignons und glasierten Früchten
Pistazienreis

Mousse au Chocolat

Preis p.P. 20,50 €

Menü 4.

Kresserahmsüppchen

Norweger Lachs vom Rost mit Berner Soße,
Blattspinat und Butterkartoffeln

Walnusseis mit heißer Schokoladensoße

Preis p.P. 22,40 €

Menü 5.

Leberknödelsupp

Schwäbischer Zwiebelrostbraten, mit Rotweincharlotten
Prinzeßbohnen und Hausgemachten Spätzle

Eisbombe mit Brombeeren

Preis p.P. 23,50 €



GASTRONOMIE

Menü 6.

Schwäbische Hochzeitssuppe

Schweinelendchen Prager Art
mit Sauerrahmsoße, Speck – Pfifferlingen, Steinpilzen und Champignons
Kartoffelgratin und Hausgemachte Spätzle

Apfelküchle mit Vanilleeis, Soße & Sahne

Preis p.P. 24,80 €

Menü 7.

Gurkenrahmsüppchen

Drei Medaillons vom Kalb, Rind & Schwein
mit Pilzen, Tomaten und Berner Soße
Broccoli und Karotten
Hausgemachten Spätzle & Kartoffelgratin

Bayerisch – Creme mit Himbeersoße

Preis p.P. 25,60 €

Menü 8.

Rinderkraftbrühe mit Brätklöschchen

Gemischter Braten vom Kalb und Schwein
in Rahmsoße mit frischen Champignons
Karotten und Blumenkohl
Hausgemachte Spätzle

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Preis p.P. 20,40 €

Business – Häppchen

Belegt wahlweise mit:

- geräuchertem Lachs
- gebeiztem Lachs
- geräuchertem Forellenfilet
- Roastbeef
- Kasselerbraten
- Truthahnbraten
- gekochtem Schinken
- Schwarzwälder Schinken
- Parma Schinken
- Serano Schinken
- Pfeffersalami
- Weich- und Frischkäse

Preis pro Strück 2,60 €

Mindesbestellwert 200 Stück (für 40 bis 50 Personen)



G A S T R O N O M I E

Gerne stellen wir Ihnen auch ein Individuell nach Ihren Wünschen schmeckendes Menü zusammen.

**Für Fragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.
Stephan Rauscher (07542 / 40 745 91)
info@rauscher-gastronomie.de**

**Wir freuen uns auf Ihre Anfrage
Familie Rauscher mit Team**