



Catering in der Bodenseeregion 2025

GETRÄNKEPAUSCHALE in Verbindung mit einem gebuchten Catering / Veranstaltung

Getränkepauschale 1 (für bis zu 6 Stunden)

Markgräfliches Badisches Weinhaus
Müller – Thurgau
Spätburgunder
Bierspezialitäten | Tafelwasser
Softgetränke | Kaffeespezialitäten

46,50 € p.P.

Verlängerung je angefangene Stunde 6,50 p.P.

Getränkepauschale 2 (für bis zu 6 Stunden)

Markgräflisch Badisches Weinhaus
Secco Weiß
Grauburgunder
Rosé
Spätburgunder
Bierspezialitäten | Tafelwasser
Softgetränke | Kaffeespezialitäten

57,00 € p.P.

Verlängerung je angefangene Stunde 9,00 € p.P.

Alternativ ist eine Abrechnung nach tatsächlichem Verbrauch möglich.
Eine Übersicht über unsere lagernden Weine erhalten Sie gerne auf Nachfrage.



BUFFET HOHENTWIEL

Bunte Blattsalate | Hausdressing
Schwäbischer hausgemachter Kartoffelsalat
Gurkensalat | Dill
Mediterraner Pasta – Salat | Getrocknete Tomaten | Basilikum Pesto | Oliven
Rohkostsalate | Karotte | Kraut | Tomate | Rettich

Putengeschnetzeltes „Zürcher Art“
Champignons | Rahmsauce

Schweinerückensteak gebraten | Sauce

Beilagen
hausgemachte Spätzle | Marktgemüse

Bodensee – Apfelcreme im Gläschen

Schokoladen Brownes

40,50 €p.P.
(kalkuliert ab 50 Erwachsenen)



BUFFET PFÄNDER

Bunte Blattsalate | Hausdressing
Schwäbischer hausgemachter Kartoffelsalat
Gurkensalat | Dill
Landliebe Salat | Gurke | Hirtenkäse | Tomate | Paprika | Zwiebeln
Caprese | Tomate | Mozzarella | Basilikum | Crema di Balsamico
Variation von Räucherfischen | Lachs | Makrele | Forelle

Heimisches Schweinefilet | Waldpilzrahmsoße
Roastbeef am Buffet tranchiert | Rotweinjus

Beilagen
hausgemachte Spätzle | Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen | Marktgemüse

Panna Cotta | Fruchtsauce
Mousse au Chocolat
Beerengrütze im Gläschen | Vanillesause

54,00 € p.P.
(kalkuliert ab 50 Erwachsenen)



BÜFFET SÄNTISBLICK

Bunte Blattsalate | Hausdressing
Schwäbischer hausgemachter Kartoffelsalat
Gerollte Flädle | Kräuterfrischkäse | Lachs
Landliebesalat | Gurke | Hirtenkäse | Tomate | Paprika | Oliven | Zwiebeln
Antipasti | Zucchini | Aubergine | Paprika | Gefüllte Peppadwars | Peperoni | Oliven
Caprese | Tomate | Mozzarella | Basilikum | Crema di Balsamico
Vitello Tonato | rosa Kalbfleisch | Thunfischcreme | Kapern
Variation vom Räucherfisch | Lachs | Makrele | Forelle

Maishendlbrust | Cognac-Rahmsauce
Rinderfilet rosa gebraten | Rotweinjus
Zanderfilet auf der Haut | Beurre Blance | Zitrone

Beilagen
hausgemachte Spätzle | Kartoffelgratin | Marktgemüse

Panna Cotta | Fruchtsauce
Mousse au Chocolat
Bienenstichcreme
Käseauswahl | Trauben | Melone

70,20 € p.P.
(kalkuliert ab 50 Erwachsenen)

GERNE INDIVIDUALISIEREN WIR BUFFETS & MENÜS IHREN WÜNSCHEN
ENTSPRECHEND.

IM FOLGENDEN FINDEN SIE HIERZU EINIGE VORSCHLÄGE UND IDEEN.



VORSPEISEN KALT

Garnelencocktail
Garnelen | Früchte | Cocktailsauce

Carpaccio vom Rind
Rucola | Parmesan

Wrap – Rolle zweierlei gefüllt
Frischkäse | Räucherlachs

Seranoschinken mit Melone

Räucherfisch Variation
Lachs | Makrele | Forelle

Carpaccio von der roten Beete
Hirtenkäse | Walnuss

Gratinierter Ziegenkäse

Vitello Tonato
rosa Kalbfleisch | Thunfischsauce | Kapern

Caprese
Tomaten | Mozzarella | Basilikum | Crema di Balsamico

Antipasti-Auswahl
Zucchini | Aubergine | Paprika | Gefüllte Peppadews | Peperoni | Oliven

Zu den Vorspeisen reichen wir unsere Brotvariation
frisch aus dem Ofen



SALATE

Couscous – Salat
Bunte Blattsalate | Hausdressing
Schwäbischer hausgemachter Kartoffelsalat
Gurkensalat | Dill
Karottensalat
Krautsalate
Rettich
Landliebesalat | Gurke | Hirtenkäse | Tomate | Paprika | Oliven | Zwiebeln
Mediterraner Pasta Salat | Getrocknete Tomate | Basilikum Pesto | Oliven
Panzanella | Geröstete Brotwürfel | Tomate | Oliven
Farmersalat | Karotte | Sellerie | Lauch

Krautsalat | Paprika | Petersilie
Asiatischer Glasnudelsalat
Brokkoli Salat
Rettich Salat | Kürbiskernöl
Grüner Bohnensalat | Zwiebeln
Orecchiette – Nudelsalat | Mayonnaise | Erbsen
Rote Beete Salat | Orangen | Kerndl
Rindfleischsalat | Essiggurke | Dijon Senf – Dressing
Spargelsalat (Saisonal)
Wassermelonensalat (Saisonal)

Unser Hausdressing ist ein Essig & Öl Dressing das mit Senf verfeinert wird.



SUPPEN

Rinderbrühe wahlweise mit Kräuterflädle | Grießnockerl | Maultäschle
Rote – Beete-Orangensuppe | Dill
Süßkartoffel Suppe
Kartoffel-Lauch-Suppe
Waldpilzrahmsuppe
Tomtensonsommé
Wildkräutercremesuppe
Tomatensuppe mit Gin (im Sommer mit Orange)
Gazpacho (saisonal)
Spargelcremesuppe (saisonal)
Kürbiscremesuppe (saisonal) | Kerndl | steirisches Kürbiskernöl

GEFLÜGEL

Poularden Brust | Thymiansauce
Putengeschnetzeltes „Zürcher Art“
Putengeschnetzeltes | Rahmsauce
Hähnchen-Curry | Gemüse | Kokosmilch
Backendl (panierte Hühnerbrust)
Maishendlbrust
Entenbrust | Orangensauce

SCHWEIN

Krustenbraten | Biersauce
Schwäbische Maultaschen
Braten vom Kasseler Hals gepökelt
Schweinerücken | Jus
Filet am Stück | Waldspilzsauce
Rücken vom Iberico | Lavendelöl



FISCH

Doraden Filet | Pesto Rosso
Zanderfilet | Mandelbutter
Lachsfilet | Weißweinsauce
Thunfisch rosa gebraten
Garnelen in der Schale | Aioli

RIND / LAMM / WILD

Roastbeef rosa gebraten | Jus
Heimisches Rinderfilet
Tafelspitz vom Rind | Meerrettichsauce
Rinderbraten geschmort
Lammkronen | Rosmarin
Hirschgulasch (saisonal)
Rehkeule geschmort (saisonal)

VEGETARISCH & VEGAN

Käsespätzle | Bergkäse | Röstzwiebeln
Gnocchi-Pfanne | Mediterranes Gemüse | Kräuter
Kartoffel-Pfanne | Gemüse
Vegetarische Maultaschen | Tomatensugo
Gefüllte Spitzpaprika | Tomatensugo
Gebackener Spitzkohl | Nüsse
Gemüsecurry | Kokosmilch
Falafel – Bällchen | Joghurt – Limettendip
Curry vom Bayerischen Urkorn | Granatapfel | Erdnüsse



BEILAGEN

Salzkartoffeln
Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen
hausgemachte Spätzle
Reis
Serviettenknödel
Rösti
Kroketten
Kartoffelpüree
Kartoffelknödel
Pastinaken Püree

GEMÜSE

Gemüse der Saison oder Marktgemüse
Mediterranes Schmorgemüse
Prinzessbohnen mit | ohne Speck
Apfel – Rotkraut
Sauerkraut
(Wilder) Brokkoli
Rahmwirsing
Rosenkohl
Blumenkohl
Kohlrabi
Zuckerschoten
Grüner Spargel (saisonal)
Flowersprouts (saisonal)

LATE NIGHT SNACKS

Käsebrett
Vesperbrett mit Rauchspezialitäten
Gulaschsuppe
Currywurst
Chili con Carne | Chili sin Carne



FINGERFOOD

Mini – Quiche verschiedene Sorten
Mini – Pizza verschieden belegt
Pikantes Mini – Blätterteiggebäck
Grissini mit Schinken
Käsegebäck
Räucherlachs | Guacamole
Garnelen – Salat im Gläschen
Linsensalat im Gläschen
Grillgemüse – Spieße mariniert
Hähnchen-Spieße | Dip
Hackbällchen | Dip
Falafel – Bällchen | Dip
Canapés bunt belegt

GEBÄCK

Halbe Brötchen verschieden belegt
Brezel mit | ohne Butter
Mini Gebäckstangen verschieden belegt | Verdure | Käse | Schinken
Wrap – Rolle mit Frischkäse | Lachs
Seele mit Butter | verschieden belegt
Partybrötchen belegt
Riesenpartybrezel belegt

KUCHEN & TORTEN

Kuchen und Torten von unserer Konditorei

Hochzeitstorten & Showtorten sind ganz Individuell möglich
(auch ohne Gelatine u.ä.)



DESSERT

Panna Cotta | Fruchtsauce
Beerengrütze | Vanillesauce
Mandelpudding
Kokos-Creme | Mango Sauce
Bienenstich - Creme
Tiramisu
Bodensee-Apfelcreme
Pfirsich Melba
Mousse au Chocolat
Karamell - Creme
Mini - Brownes | Nougat
Joghurt - Creme | Zitrone
Erdbeermousse (saisonal)
Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster
Apfelküchle | Vanillesoße | Vanilleeis | Sahne

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Rauscher Gastronomie – Betriebe UG (haftungsbeschränkt)
Familie Rauscher
Dornierstraße 126 | 88048 Friedrichshafen
07541/6041495 | +49(0)1756010003
info@rauscher-gastronomie.de
www.rauscher-gastronomie.de

??? AUF DER SUCHE NACH ETWAS AUSSERGEWÖHNLICHEM

LIEBER GRILLEN ODER SHOWCOOKING – ELEMENTE

WIR ERSTELLEN IHNEN EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT
