



Herzlich Willkommen im KKC Bad Windsheim!

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir danken Ihnen für Ihr Interesse und überreichen Ihnen hiermit unsere Tagungsmappe.

ankommen, tagen, wohlfühlen – diesen Slogan nehmen wir im KKC (Kur & Kongress-Center) Bad Windsheim, *Deutschlands einziges Kongresszentrum neben dem „fränkischen Toten Meer“*, wörtlich.

Das KKC Bad Windsheim bietet mit drei flexibel kombinierbaren Sälen, acht Konferenzräumen sowie einer umfassenden Ausstellungsfläche im Innen- und Außenbereich alle grundlegenden Voraussetzungen für professionelle Veranstaltungen aller Art.

Weiterhin tragen Full-Service-Leistungen, eine kompetente Betreuung sowie hochwertige Übernachtungsmöglichkeiten in unmittelbarer Nähe dazu bei, dass Sie sich während Ihrer Veranstaltung am Tagungsstandort KKC Bad Windsheim auch tatsächlich wohlfühlen.

Erleben Sie im Heilbad mit kurzen Wegen die einzigartige Kombination aus Business und Wellness.

Zu einem Besichtigungstermin laden wir Sie herzlich ein. Wir freuen uns auf Sie.

Mit freundlichen Grüßen

Ihre Kur-, Kongress- und Touristik-GmbH

Mike Bernasco
Geschäftsführer

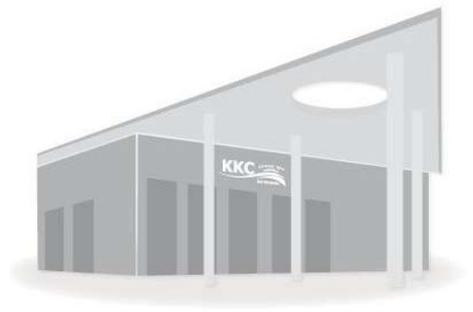
i. A. Jörg Stämmer
Leitung KKC



Inhaltsverzeichnis

Cateringmappe

Kaffeepausen	3
Cateringpauschalen	5
Getränke	6
Canapés zum Empfang	9
Fingerfood, Gläschen Food	10
Miniburger	11
Suppen	12
Mittagsbuffet	13
Saisonunabhängige Menüvorschläge	23
Lage & Anbindung	
Anreise	29



Cateringmappe

Kaffeepausen

Standard Kaffeepause zu 5,50 € pro Person

- ✓ Kaffee, Teeauswahl
- ✓ Butterbrezen oder Blechkuchen

Klassische Kaffeepause zu 6,50 € pro Person

- ✓ Kaffee, Teeauswahl
- ✓ Butterbrezen und halbe, belegte Brötchen oder Blechkuchen und Gebäck

Fitness-Pause zu 7,50 € pro Person

- ✓ Kaffee, Teeauswahl
- ✓ Joghurt
- ✓ Obstsalat
- ✓ Körnerbrötchen belegt mit gekochtem Schinken und Käse

Power Pause zu 7,50 € pro Person

- ✓ Kaffee, Teeauswahl
- ✓ Bircher-Müsli, Joghurt und Obstsalat im Glas
- ✓ Butterbrezen und Müsliriegel

Energie-Flow –Pause: VEGAN oder VEGETARISCH zu 8,50 € pro Person

- ✓ Kaffee, Teeauswahl
- ✓ Porridge mit verschiedenen Toppings: Joghurt/Obst/Nüsse/Zimtbanane
- ✓ Vollkornbrot mit verschiedenen Aufstrichen



Bayerische Pause zu 10,00 € pro Person

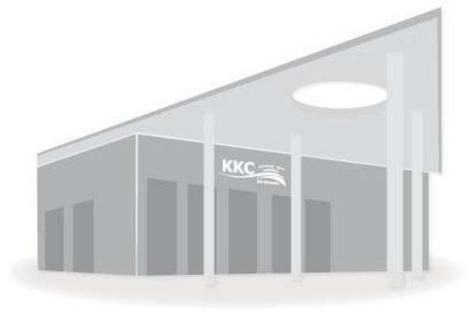
- ✓ Kaffee, Teeauswahl
- ✓ Leberkäse
- ✓ Weißwürste
- ✓ Brötchen und Brotauswahl
- ✓ Alkoholfreies Bier und Hefeweizen

Fränkische Pause zu 10,00 € pro Person

- ✓ Blaue Zipfel
- ✓ Fränkische Bratwürste
- ✓ Sauerkraut
- ✓ Brezen und Bauernbrot
- ✓ Alkoholfreies Bier und Hefeweizen

SNACKS:

Brezel	1,50 €
Butterbrezel	2,00 €
Halbes belegtes Brötchen mit Wurst oder Käse	2,00 €
Ganzes belegtes Brötchen mit Wurst oder Käse	2,80 €
Frischer Obstsalat	3,00 €



Cateringpauschalen für Großgruppen

ab 25 Personen

Starter Cateringpauschale zu 31,00 € pro Person

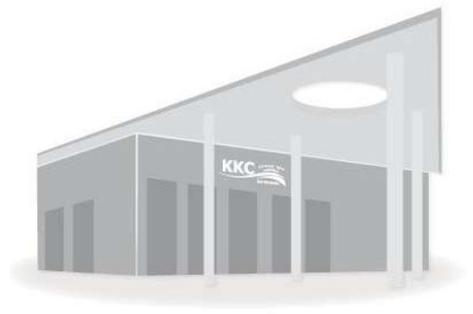
- ✓ 2 Kaffeepausen Standard
- ✓ Mittagessen vom saisonalen Lunchbuffet inkl. einem alkoholfreien Getränk

Klassische Cateringpauschale zu 37,00 € pro Person

- ✓ Tagungsgetränke unbegrenzt
- ✓ 2 Klassische Kaffeepausen
- ✓ Mittagessen vom saisonalen Lunchbuffet inkl. einem alkoholfreien Getränk

Fitness Cateringpauschale zu 41,50 € pro Person

- ✓ Tagungsgetränke unbegrenzt
- ✓ 2 Klassische Kaffeepausen, Power-, Fitness- oder Energie-Flow Pause
- ✓ Mittagessen vom saisonalen Lunchbuffet inkl. einem alkoholfreien Getränk



Tagungsgetränke

0,25L Wasser medium / still

0,25 L O-saft / A-saft

Halbtags 6,00 €

Ganztags 8,00 €

Aperitif

Lillet Wild Berry	0,25 l	6,00 €
Aperol Spritz	0,25 l	6,00 €
Secco	0,1 l	3,00 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (spritzig,still)	0,5 l	3,00 €
Coca – Cola	0,5 l	3,00 €
Coca – Cola light	0,5 l	3,00 €
Spezi	0,5 l	3,00 €
Apfelsaftschorle	0,5 l	3,00 €
Rote Schorle	0,5 l	3,00 €
Fanta	0,5 l	3,00 €
Bier, alkoholfrei	0,5 l	3,50 €
Hefeweizen, alkoholfrei	0,5 l	4,00 €

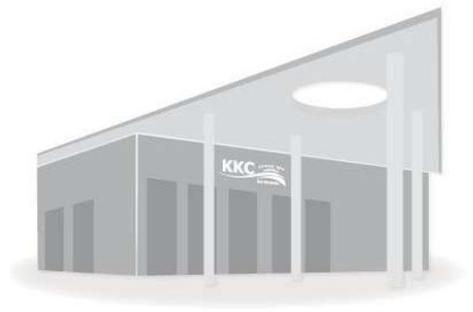


Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,50 €
Espresso	2,00 €
Cappuccino	3,00 €
Latte Macchiato	3,00 €

Bier

Helles	0,5 l	3,50 €
Hefeweizen	0,5 l	4,00 €
Cola Weizen	0,5 l	4,00 €
Russen Weizen	0,5 l	4,00 €
Radler	0,5 l	3,50 €



Weine

	0,25 l	0,75 l
Dornfelder Rot, halbtrocken Winzerhof Hofmann, Ergersheim	6,00 €	16,00 €
Domina Rot, trocken Weingut Hofmann, Ipsheim	6,00 €	16,00 €
Rotling Trocken Winzerhof Stahl, Auernhofen	5,50 €	15,00 €
Bacchus Halbtrocken, „best of“ Weingut Schmidt, Bullenheim	5,50 €	15,00 €
Riesling Trocken Damaszener Stahl, Winzerhof Stahl, Auernhofen	6,00 €	16,00 €
Silvaner Kabinett, trocken Weingut Düll, Ipsheim	5,50 €	15,00 €
Scheurebe Weingut Hofmann, Ipsheim	6,00 €	16,00 €



Canapeés zum Empfang

Fränkisch, rustikal

2,20 € pro Stück

- ✓ Obatzter,
- ✓ Mettwurst,
- ✓ geräucherter Schinken,
- ✓ kalter Braten,
- ✓ Griebenschmalz,
- ✓ Frischkäse mit Schnittlauch,
- ✓ Schnittkäse,
- ✓ Bauernbrot mit geräucherter Bratwurst und Meerrettich

Mediterran, italienisch

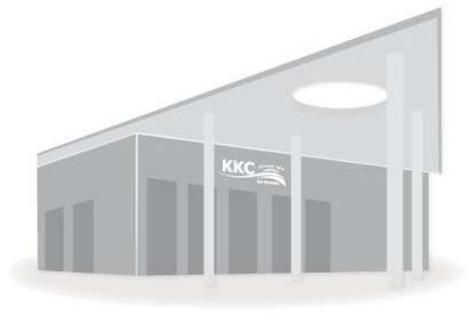
2,80 € pro Stück

- ✓ Bruschetta,
- ✓ Tomate-Mozzarella,
- ✓ Roastbeef Röllchen,
- ✓ Baguette mit Parmaschinken,
- ✓ Baguette mit italienischer Salami,
- ✓ Zucchini-Feta-Röllchen

Exklusiv

3,20 € pro Stück

- ✓ Baguette mit Räucherlachs,
- ✓ Baguette mit geräucherter Forelle,
- ✓ Baguette mit marinierten Krabben



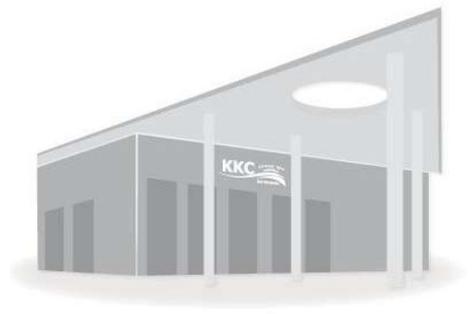
Fingerfood, Gläschenfood

3,80 € pro Stück

- ✓ Kartoffelsalat mit kleinem Schnitzel im Gläschen
- ✓ Krautsalat mit Fleischküchle
- ✓ Sauerkraut mit kleiner fränkischer Bratwurst
- ✓ Chickenwings mit Chili-Chicken-Soße
- ✓ Quiche mit Ziegenkäse
- ✓ Tafelspitz in Dijonsahne
- ✓ Tomaten-Mozzarella-Spießchen mit Basilikum
- ✓ Kartoffelrösti mit Sour Creme
- ✓ Curry-Geflügelsalat
- ✓ Shrimp Cocktail
- ✓ Riesengarnele mit Sweet Chili Soße

4,20 € pro Stück

- ✓ Bachsaibling mit Gurke/Apfel
- ✓ Lachstatar mit Avocado und Mango



Miniburger

Ziegenböckchen 4,00 € pro Stück
Mini-Burgerbrötchen mit Walnussbratling mit Feigensenf, Ziegenkäse, Salat und Sourcream

Gemüseburger 4,00 € pro Stück
Mini-Burgerbrötchen mit Gemüsebratling, Avocado-creme, Salat

Rinderhackburger 4,20 € pro Stück
Mini-Burgerbrötchen mit Rinderhacksteak, Tomate, Gurke, Zwiebel, BBQ-Soße, Majo

Veganer Burger 4,20 € pro Stück
Veganes Bohnen Patty auf Mini-Burgerbrötchen, Tomatensalsa-Soße und Salat

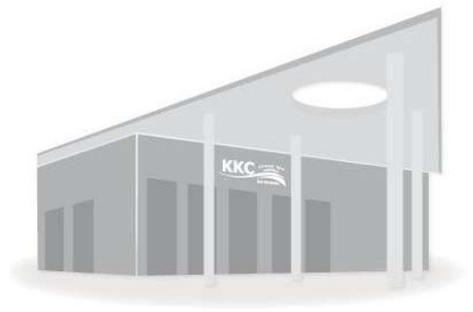
Kombinationsempfehlungen

I. 12,00 € pro Person

- ✓ Bruschetta
- ✓ Tafelspitz in Dijonsahne
- ✓ Roastbeef Röllchen
- ✓ Zucchini-Feta Röllchen

II. 15,00 € pro Person

- ✓ 3erlei Miniburger
- ✓ Zucchini-Feta Röllchen
- ✓ Lachstatar mit Avocado und Mango



Suppen

2 Suppen Ihrer Wahl mit Baguette oder Bauernbrot zum Sattessen

Je nach Saison zu 8,50 € pro Person

- ✓ Tomatensuppe
- ✓ Kartoffelsuppe
- ✓ Spargelcremesuppe
- ✓ Pastinakensuppe
- ✓ Topinambursuppe
- ✓ Nudelsuppe
- ✓ Gemüsesuppe
- ✓ Blumenkohlsuppe
- ✓ Kürbissuppe
- ✓ Kürbis-Kokos-Curry-Suppe
- ✓ Kohlrabisuppe
- ✓ Zucchinicremesuppe
- ✓ Gulaschsuppe
- ✓ Erbsensuppe



Mittagsbuffets für Großgruppen ab 25 Personen

Januar – März

DEFTIG

20,00 € pro Person

Weißer Kartoffelcremesuppe mit Croutons

Jungschweinerücken mit Klößen
Currywurst mit Pommes
Gemüselasagne (vegetarisch)

Schokoladenmousse

LEICHT

20,00 € pro Person

Salatbuffet mit verschiedenen Salaten der Jahreszeit
Tomate-Mozzarella

Hähnchengeschnetzeltes mit Basmatireis
Scharfe Gemüsenudeln
Buckschinken im Blätterteig, dazu Kartoffel- und Krautsalat

Joghurtcreme mit Waldbeeren



Januar – März

GEHOBEN

28,00 € pro Person

Karotten – Ingwer – Suppe

Hausgemachtes Rehragout

Schweinelende am Stück im Parmaschinken Mantel

Tafelspitz mit Meerrettich

dazu

Drillingskartoffeln,

Spätzle,

Semmelklöße

Apfelstrudel mit Vanilleeis



April – Mai

DEFTIG

25,00 € pro Person

Bärlauchsuppe

Gefülltes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse

Bratwürste

Gefüllte Tortellini gefüllt mit Käse in cremiger Sahnesoße

Bayerisch Creme mit Erdbeeren

LEICHT

25,00 € pro Person

Spargelcremesüppchen

Tagliatelle mit grünem und weißem Spargel

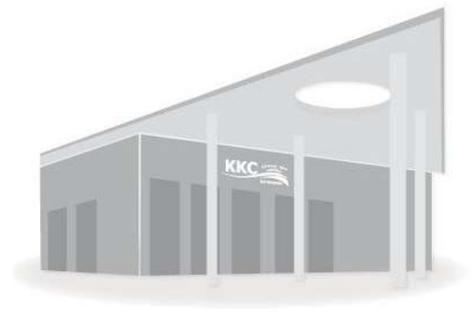
Weißer Spargel mit

- kleinem Schnitzel
- gekochtem Schinken

dazu Soße Hollandaise und Kartoffeln

Mascarponecreme mit marinierten Erdbeeren

April – Mai



GEHOBEN

30,00 € pro Person

Spargelcremesuppe

Salatbuffet

Roastbeef am Stück

Bratwurst

Schnitzel

dazu

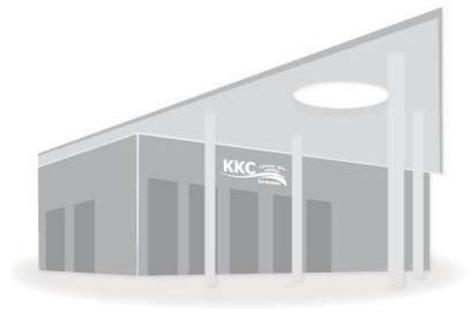
Spargel weiß und grün

Kartoffelgratin

Sauce Hollandaise

Erdbeertiramisu

JUNI – AUGUST



DEFTIG

20,00 € pro Person

Großes Salatbuffet der Saison

Halbes Hähnchen

Spanferkelkeule

Kartoffelsalat und Krautsalat

Klöße

Beerencrumble mit Vanilleeis

LEICHT

22,00 € pro Person

Tomatencremesuppe

Bunte Tomaten mit Mozzarella

Spaghetti mit Pfifferlingen und Garnelen in leichter Tomatensoße

Dreierlei Bruschetta Mozzarella/Thunfisch/Tomate

Risotto mit Pilzen

Sorbet von der Zitrone

JUNI – AUGUST



GEHOBEN

30,00 € pro Person

Anti-Pasti-Vorspeisenvariation

Bruschetta, Zucchini-Feta-Röllchen, Melone – Parmaschinken, Tomate – Mozzarella

Roastbeef in der Kräuterkruste

Hähnchenbrust gefüllt mit Ricotta und Spinat

Gyros

dazu

mediterranes Gemüse

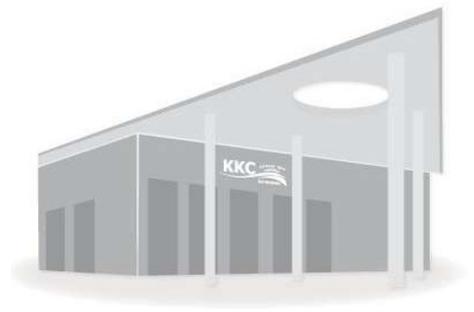
Bauernsalat

Rosmarinkartoffeln

verschiedene Dips

Obstsalat mit Passionsfruchtsorbet

SEPTEMBER – NOVEMBER



DEFTIG

25,00 € pro Person

Zwiebelsuppe

Sauerbraten

Schnitzel „Wiener Art“

Rahmpfifferlinge

dazu

Kartoffelklöße

Semmelklöße

Pommes frites

Zwetschgen crumble mit Walnusseis

LEICHT

20,00 € pro Person

Kürbis-Kokossuppe

Tagliatelle mit Pfifferlingen

Karpfenfilet

Curry mit Schweinefilet und Gemüse

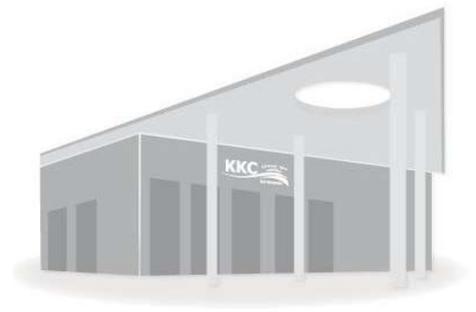
dazu

Kartoffelsalat

Reis

Haselnusseis auf Zwetschgenkompott

SEPTEMBER – NOVEMBER



GEHOBEN

28,00 € pro Person

Zwiebelplotz

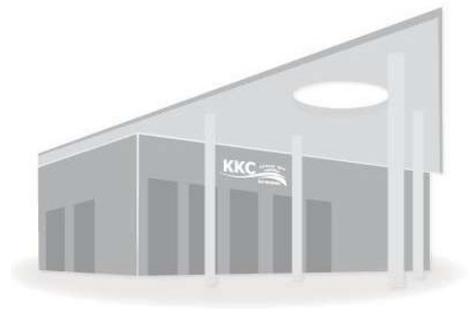
Roastbeef mit geschmorten Zwiebeln
Tafelspitz mit Kreen
Spinatknödel mit zerlassener Butter

dazu

Bratkartoffeln
Salzkartoffeln

Birnen – Ingwercrumble mit weißem Schokoladeneis

NOVEMBER – DEZEMBER



DEFTIG

22,00 € pro Person

Pastinakencremesuppe

Krustenbraten
Schweinegeschnetzeltes
Tagliatelle mit Wirsing

dazu
Kartoffelrösti
Spätzle
Kartoffelklöße

Vanilleeis mit heißen Kirschen

LEICHT

20,00 € pro Person

Zweierlei Wraps mit Hähnchen und Thunfisch

Flammkuchen mit Birne, Walnuss und Ziegenkäse, Schmand, Speck und Rauke
Bandnudeln mit Wirsing

Apfelcrumble mit Joghurteis

NOVEMBER – DEZEMBER

GEHOBEN

28,00 € pro Person

Leberklößchensuppe mit feiner Rinderbrühe

Ofenfrische Gänsebrust

Tafelspitz

Lachslasagne

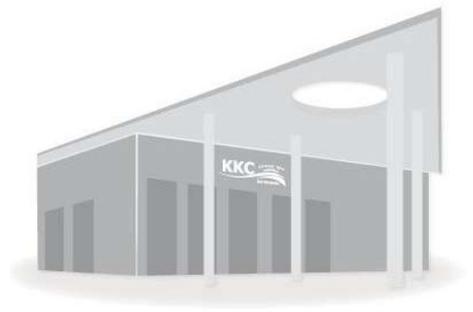
dazu

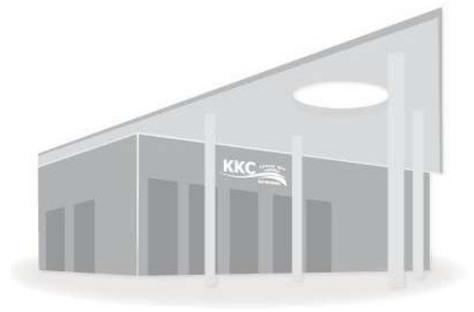
Blaukraut

Klöße

Kartoffeln

Lebkuchen Panna Cotta mit Mandeleis





Saisonunabhängige Menüvorschläge für Hochzeiten oder Geburtstage

Vorschlag 1

56,00 € pro Person

Vorspeisen auf Tische eingestellt

Lachstatar mit Avocado und Mango
Tafelspitz in Dijonsahne
Zucchiniröllchen mit Feta
Dreierlei Bruschetta
Baguette im Körbchen

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef in der Kräuterkruste
Lachsfilet im Ganzen
Gefüllte Bauernente tranchiert vor den Gästen
dazu
Rosmarinkartoffeln
Tagliatelle mit Gemüsestreifen und Pilzen
Kartoffelgratin
Saisonales Gemüse
Verschiedene Soßen
Salate der Saison

Dessertbuffet

Quark-Zitronenmousse
Tiramisu im Glas
Crumble der Jahreszeit mit Vanille und Walnusseis

Mitternachtsimbiss

Gerupfter und Mett
Erlesene Käseauswahl mit frischen Früchten
Baguette und Brot



Vorschlag 2

49,00 € pro Person

Vorspeisen

Tomate – Mozzarella –Spießchen mit Pesto
Lachs mit Avocado und Mango
Tafelspitz in Dijon
Bunter Melonensalat mit frischer Minze und Fetakäse
Baguette

Vom Buffet

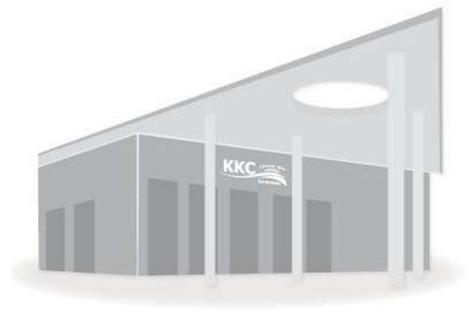
Zartes Roastbeef mit Zwiebel-Senfkruste
Gefüllte Maispoularde mit Pinienkernen, Mango und Ricotta
Spanferkelrücken gespickt mit Knoblauch und Rosmarin
Gnocchi mit Rucola und Kirschtomaten

dazu

Kräuterkartoffeln
Kartoffelgratin
Klöße
Gegrillte Zucchini und Paprika
Verschiedene Sommersalate und bunte Blattsalate

Dessertbuffet

Haselnuss-Panna-Cotta mit marinierten Weinbergspfirsichen
Amaretto-Waldbeeren mit Bayrisch Creme
Bunte Eisvariation



Vorschlag 3

50,00 € pro Person

Vorspeisen

Großes buntes Salatbuffet

Verschiedene Anti-Pasti

Gegrillter Fisch – Lachs und Garnelen in Knoblauch-Butter

Zucchini-Röllchen gefüllt mit Lachs

Vitello-Tonnato

Verschiedenes Baguette

Grillbuffet

„brasilianisches“ Rumpsteak

Gamba, Lachs und Sepia

Filetspieße aus Schwein und Rind

Hähnchenspieße

Spareribs

dazu

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Gefülltes Gemüse

Ratatouille

Dreierlei Dips

Baguette

Dessert

Exotisches Trifle – Schichtspeise mit exotischen Früchten



Vorschlag 4

25,00 € pro Person

Vorspeise

Fränkische Festtagssuppe mit verschiedenen Klößchen

Hauptspeise

Ofenfrisches Spanferkel im Ganzen tranchiert vor den Gästen

dazu

Klöße und Sauerkraut

Dessert

Apfelküchle mit Vanilleeis garniert mit frischen Früchten



Vorschlag 5

25,00 € pro Person

Veganes Buffet

Vorspeisen

Antipasti vegan

Verschiedenes gebratenes Gemüse

Humus

Falafel

Hauptspeisen

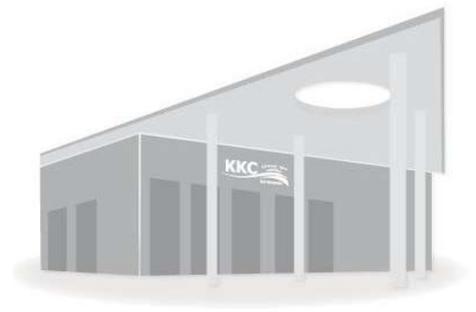
Vegane Lasagne

Wraps gefüllt mit veganem Chili, veganem Käse und Nachochips

Süßkartoffelcurry mit Kokos-Erdnussoße

Dessert

Veganes Crumble mit veganem Eis



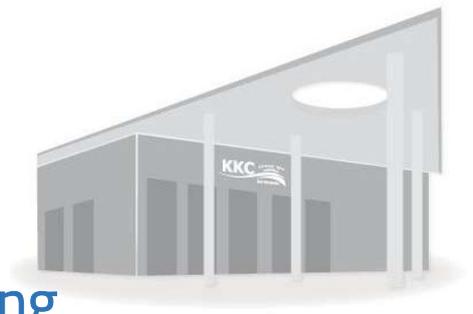
Vorschlag 6

13,50 € pro Bowl

20,00 € p.P. als Buffet

BOWL´s – als Tellergericht wählbar oder Bowl-Buffet zum selber zusammenstellen

- ✓ Lachs-Bowl mit grünem Spargel, Couscous und Tomaten
- ✓ Orientalische Veggie Bowl mit Quinoa, Paprika, Zuckerschoten, Sprossen
- ✓ Power Bowl mit Couscous, Fetakäse und Hähnchenfilet
- ✓ Vegane Bowl mit roter Beete, Bulgur, Humus, Salat, Edamame und Falafel



Lage & Anbindung

Anreise – viele Wege führen nach Bad Windsheim!

Ob mit dem Auto, der Bahn oder dem Flugzeug – die Stadt Bad Windsheim ist auf vielen Wegen sehr gut erreichbar.

Kur- & Kongress-Center Bad Windsheim
Erkenbrechtallee 2 | 91438 Bad Windsheim



Wir freuen uns auf Sie und wünschen Ihnen eine angenehme Anreise!