

Cateringmappe

Kur- & Kongress Center
Bad Windsheim

www.kkc-tagen.de



weitere Infos auf
unserer Homepage

Rienecker

ERLEBEN SIE

regionale, saisonale und selbstgemachte Speisen aus der Familiengastronomie der Familie Rienecker.

Überzeugen Sie sich von unserem Full-Service aus einer Hand. So wird Ihre nächste Veranstaltung in unserem Hause zum vollen Erfolg.

Von Prunksitzungen, Tagungen, Parteitagen, Hochzeiten, Geburtstagen, Weihnachtsfeiern und vielen mehr - im KKC kann im Großen Stil, aber auch im kleinen Rahmen gefeiert und getagt werden. Bis zu 1.300 Personen können im KKC Platz finden und das Catering der Familie Rienecker genießen.

Sie können ein bereits bestehendes Menü aus unserer Cateringmappe auswählen oder Ihre eigenen Wünsche äußern. Wir liefern Ihnen Ihr Wunschmenü!

Wir freuen uns auf Sie

Ihr KKC Team & Familie Rienecker

▶ REGIONALITÄT

Die Produkte werden hauptsächlich aus der Region bezogen, um regionale Anbieter und Landwirte zu unterstützen. Schweinefleisch kommt ausschließlich vom eigenen Bauernhof.

▶ SAISONALITÄT

Die ständig wechselnde Speisekarte, angepasst an die aktuelle Jahreszeit, garantiert immer Frische und Vielfalt.

▶ SELBSTGEMACHT

Vom Salat bis zur Soße, bei Rienecker's ist alles hausgemacht!

▶ FAMILIENGEFÜHRT

Von Anfang an hat die Leidenschaft für Gastronomie die ganze Familie geprägt. Dieser Geist des Zusammenstehens wird in alle Generationen weitergegeben und prägt das Unternehmen.



INHALTSVERZEICHNIS

ESSEN

Canapés zum Empfang	Seite 6
Fingerfood, Glässchenfood	Seite 7
Miniburger	Seite 8
Kombinationsmöglichkeiten	Seite 9
Suppen	Seite 10

GETRÄNKE

Tagungsgetränke	Seite 11
Aperitif	Seite 11
Alkoholfreie Getränke	Seite 11
Heißgetränke	Seite 12
Bier	Seite 12
Weine	Seite 13
Kaffeepausen	Seite 14

CATERINGPAUSCHALEN

Cateringpauschalen für Großgruppen

Seite 17

Mittagsbuffets für Großgruppen ab
25 Personen

Seite 18

SAISONUNABHÄNGIGE MENÜVORSCHLÄGE

Hochzeiten oder Geburtstage

Seite 28

Team

Seite 39

CANAPÉS ZUM EMPFANG

FRÄNKISCH RUSTIKAL

Obatzter
Mettwurst
geräucherter Schinken
kalter Braten
Griebenschmalz
Frischkäse mit Schnittlauch
Schnittkäse

2,20 € pro Stück

ITALIENISCH MEDITERAN

- Bruschetta
- Tomate-Mozzarella
- Roastbeef Röllchen
- Baguette mit Parmaschinken
- Baguette mit italienischem Schinken
- Zucchini-Feta-Röllchen

2,80 € pro Stück

EXKLUSIV

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

3,20 € pro Stück

FINGERFOOD, GLÄSSCHENFOOD

- Kartoffelsalat mit kleinem Schnitzel im Glässchen
- 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

3,80 € pro Stück

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

4,20 € pro Stück

MINIBURGER

ZIEGENBÖCKCHEN

- Mini Burgerbrötchen mit Walnussbratling mit Feigensenf, Ziegenkäse, Salat und Sour

4,00 € pro Stück

GEMÜSEBURGER

- Mini Burgerbrötchen mit Gemüsebratling, Avocado-creme, Salat

4,00 € pro Stück

RINDERHACKBURGER

- Mini Burgerbrötchen mit Rinderhacksteak, Tomate, Gurke, Zwiebel, BBQ-Soße, Mayo

4,20 € pro Stück

VEGANER BURGER

- Mini Burgerbrötchen mit veganem Bohnen Patty, Tomatensalza-Soße und Salat

4,20 € pro Stück

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN

zu 12,00 € pro Person

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

zu 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
- Zucchini-cremesuppe
- Gulaschsuppe
- Erbsensuppe

GETRÄNKE

TAGUNGSGETRÄNKE

Wasser still/ medium	0,25 l	Halbtags: 6,00 €
O-Saft/ A-Saft		bis 4 Stunden
		Ganztags: 8,00 €
		ab 4 Stunden

APERITIF

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

ALKOHLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser (still/spritzig)	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 €
Cappuchino	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	6,00 €	15,00 €
Bacchus halbtrocken, „best of“ Weingut Schmidt, Bullenheim	6,00 €	15,00 €
Riesling trocken Winzerhof Stahl, Auernhofen	6,00 €	16,00 €
Silvaner trocken Weingut Düll, Ipsheim	6,00 €	15,00 €
Scheurebe Weingut Hofmann, Ipsheim	6,00 €	16,00 €

KAFFEIPAUSEN

STANDARD KAFFEIPAUSE

- Kaffee, Teeauswahl
- Butterbrezen oder Blechkuchen

5,50 € pro Person

KLASSISCHE KAFFEIPAUSE

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

6,50 € pro Person

FITNESS PAUSE

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

7,50 € pro Person

POWER PAUSE

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

7,50 € pro Person

ENERGIE-FLOW-PAUSE (vegan oder vegetarisch)

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

8,50 € pro Person

BAYERISCHE PAUSE

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

10,00 € pro Person

FRÄNKISCHE PAUSE

- Kaffee, Teeauswahl
- Blaue Zipfel
- Fränkische Bratwürste
- Sauerkraut
- Brezen und Bauernbrot
- Alkoholfreies Bier und Hefeweizen

10,00 € pro Person

SNACKS

- Brezel
- Butterbrezel
- Halbes belegtes Brötchen mit Wurst oder Käse
- Ganzes belegtes Brötchen mit Wurst oder Käse
- Frischer Obstsalat

1,50 €

2,00 €

2,00 €

2,80 €

3,00 €

CATERINGPAUSCHALEN FÜR GROßGRUPPEN

STARTER CATERINGPAUSCHALE

- Kaffee, Teeauswahl
- Butterbrezen oder Blechkuchen

31,00 € pro Person

KLASSISCHE CATERINGPAUSCHALE

- Tagungsgetränke unbegrenzt
- 2 Klassische Kaffeepausen
- Mittagessen vom saisonalen Lunchbuffet

37,00 € pro Person

FITNESS CATERINGPAUSCHALE

- Tagungsgetränke unbegrenzt
- 2 Power-, Fitness- oder Energie-Flow Pause
- Mittagessen vom saisonalen Lunchbuffet

41,50 € pro Person

MITTAGSBUFFET FÜR GROßGRUPPEN

ab 25 Personen

Wir bieten Ihnen saisonale Mittagsbuffets in drei Varianten an. Einmal eine deftige Variante, eine leichte Variante und eine gehobene Variante.

Sollte etwas nicht nach Ihrem Geschmack sein, finden wir eine für Sie passende Alternative.

JANUAR - MÄRZ

Deftig

Weißer Kartoffelcremesuppe mit Croutons

25,00 € pro Person

Jungschweinerücken mit Klößen

Currywurst mit Pommes

Gemüselasagne (vegetarisch)

Schokoladenmousse

Leicht

20,00 € pro Person

Salatbuffet mit verschiedenen Salaten
der Jahreszeit
Tomate-Mozzarella

Hähnchengeschnezeltes mit Basmatireis
Scharfe Gemüsenudeln
Backschinken im Blätterteig

dazu
Kartoffel- und Krautsalat

Joghurtcreme mit Waldbeeren

Gehoben

28,00 € pro Person

Karotte-Ingwer-Suppe

Hausgemachtes Rehragout
Schweinelende am Stück im Parmaschinkenmantel
Tafelspitz mit Meerrettich

dazu
Drillingskartoffeln
Spätzle
Semmelklöße

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Januar - März

Deftig

25,00 € pro Person

Bärlauchsuppe

Gefülltes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse

Bratwürste

Gefüllte Tortellini 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

Gehoben

30,00 € pro Person

Spargelcremesuppe

Salatbuffet

Roastbeef am Stück

Bratwurst

Schnitzel

dazu

Spargel weiß und grün

Kartoffelgratin

Sauce Hollandaise

Erdbeertiramisu

APRIL - MA

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 Waldpilzen und Garnelen in leichter Tomatensoße

Dreierlei Bruschetta: Mozzarella/Thunfisch/

Tomate

Risotto mit Pilzen

Sorbet von der Zitrone

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

JUNI - AUGUST

Gehoben

28,00 € pro Person

Zwiebelplotz

Roastbeef mit geschmorten Zwiebeln

Tafelspitz mit Kren

Spinatknödel mit zerlassener Butter

dazu

Bratkartoffel

Salzkartoffel

Birnen-Ingwercrumble mit weißem Schokoladeneis

SEPT - NOV

Gehoben

28,00 € pro Person

Leberklößchensuppe mit feiner Rinderbrühe

Ofenfrische Gänsebrust

Tafelspitz

Lachslasagne

dazu

Blaukraut

Klöße

Kartoffel

Lebkuchen Panna Cotta mit Mandeleis

NEO
BO
-
NOV
NOV

SAISONUNABHÄNGIGE MENÜVORSCHLÄGE FÜR FEIERN

Sie planen Ihre Traumhochzeit oder Familienfeier? Ob Standesamtlich Trauung, Jubiläum, Geburtstag - wir bieten Ihnen den perfekten Rahmen für Ihre Feier.

Wir haben für jeden Rahmen die passende Räumlichkeit, ob im engen Familiären Kreis oder die ganz große Feier mit allen Verwandten und Bekannten. Bei uns finden bis zu 560 Personen Platz.

Bei der Planung eures besonderen Tages stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite. Gemeinsam mit der Familie Rienecker gestalten wir Ihren Feier so, dass Sie sich entspannt zurück lehnen und mit Ihren Gästen den Tag genießen können.

Wir freuen uns darauf, Sie bald in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Ihr
KKC Team & Familie Rienecker



Weiteres zum Thema Hochzeit finden Sie
in unserer Hochzeitsmappe unter www.kkc-tagen.

zu 56,00 € pro Person

♡ Vorspeisen

Lachstatar mit Avocado und Mango

Tafelspitz in Dijonsahne

Zucchinirollchen 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

Erlasene Käseauswahl mit frischen Früchten

Baguette und Brot

zu 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

♡ Hauptspeisen

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

zu 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

zu 25,00 € pro Person

♡ Vorspeisen

Fränkische Festtagssuppe mit verschiedenen Klößen

♡ Hauptspeise

Ofenfrisches Spanferkel im Ganzen tranchiert vor den Gästen

dazu

Klöße

Sauerkraut

♡ Dessert

Apfelküchle mit Vanilleeis garniert mit frischen Früchten

Veganes Buffet

zu 25,00 € pro Person

♡ Vorspeise

Antipasti vegan

Verschiedenes gebratenes Gemüse

Humus

Falafel

♡ Hauptspeise

Vegane Lasagne

Wraps gefüllt mit veganem Chili, veganem Käse und Nachochips

Süßkartoffelcurry mit Kokos-Erdnusssoße

♡ Dessert

Veganes Crumble mit veganem Eis

Vorspeise
Hauptspeise
Dessert

Bowl's als Tellergericht wählbar oder Bowl-Bufferet zum selber zusammenstellen

zu 13,50 € pro Bowl

zu 20,00 € pro Person als Buffet

- ♡ 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

Team

Jörg Stämmer

Leiter Kur- & Kongress-Center

✉ joerg.staemmer@kkt.bad-windsheim.de

☎ 09841/ 402 - 28

Lena Schmidt

Veranstaltungsmanagement & Marketing

✉ lena.schmidt@kkt.bad-windsheim.de

☎ 09841/ 402 - 27

Daniela Hutzler

Veranstaltungsmanagement

✉ daniela.hutzler@kkt.bad-windsheim.de

☎ 09841/ 402 - 21

Simon Heubusch

Auszubildender zum Verkaufsfachmann

✉ simon.heubusch@kkt.bad-windsheim.de

☎ 09841/ 402 - 29