### 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

**Q** 09841/402 - 27

#### Daniela Hutzler

Veranstaltungsmanagement

daniela.hutzler@kkt.bad-windsheim.de

09841/402 - 21

#### Simon Heubusch

Auszubildender zum Veranstaltungskaufmann

simon.heubusch@kkt.bad-windsheim.de

09841/402 - 29





Erleben Sie

regionale, saisonale und selbst gemachte 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.



Gelbstgemacht

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 als eine große Familie.



### **INHALTSVERZEICHNIS**

**ESSEN** 

Canapés zum EmpfangSeite 6Fingerfood, GlässchenfoodSeite 7MiniburgerSeite 8KombinationsmöglichkeitenSeite 9SuppenSeite 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

Mittagsbuffet für Großgruppen ab 25 Personen

Seite 17

### SAISONUNABHÄNGIGE MENÜVORSCHLÄGE

Hochzeiten oder Geburtstage

Seite 28

Team

Seite 40

# CANAPÉS ZUM EMPFANG

### FRÄNKISCH RUSTIKAL

Oba	ıtzte	2r

Mettwurst

geräucherter Schinken

kalter Braten

Griebenschmalz

• Frischkäse mit Schnittlauch

Schnittkäse

#### ITALIENISCH MEDITERAN

Bruschetta

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Roastbeef Röllchen

Baguette mit Parmaschinken

Baguette mit Salami

Zucchini-Feta-Röllchen

3,00 € pro Stück

2,30 € pro Stück

#### **EXKLUSIV**

Baguette mit Räucherlachs

• Baguette mit geräucherter Forelle

• Baguette mit marinierten Krabben

# FINGERFOOD, GLÄSSCHENFOOD

• Kartoffelsalat mit kleinem Schnitzel im Glässchen

Krautsalat mit Fleischküchle

Sauerkraut mit kleiner fränkischer Bratwurst

• Chickenwings mit Chili-Chicken-Soße

Kartoffelrösti mit Sour Creme

3,80 € pro Stück

• Quiche mit Ziegenkäse

Tafelspitz in Dijonsahne

Curry-Geflügelsalat

Shrimp Cocktail

• Riesengarnele mit Sweet Chili Soße

4,20 € pro Stück

Bachsaibling mit Gurke/Apfel

Lachstatar mit Avocado und Mango

4,50 € pro Stück

3,50 € pro Stück

### **MINIBURGER**

### ZIEGENBÖCKCHEN

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

4,00 € pro Stück

### GEMÜSEBURGER

Mini Burgerbrötchen mit Gemüsebratling,
 Avocadocreme, 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 13,00 € pro Person

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

### zu 16,00 € 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

# **GETRÄNKE**

### TAGUNGSGETRÄNKE

Hefeweizen, alkoholfrei

Wasser still/ medium O-Saft/ A-Saft	0,25 l	Halbtags: 6,00 € bis 4 Stunden Ganztags: 8,00 € ab 4 Stunden
APERITIF		
Lillet Wild Berry Aperol Spritz Secco	0,25 l 0,25 l 0,1 l	6,50 € 6,50 € 3,20 €
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE		
Mineralwasser (still/spritzig) Coca-Cola Coca-Cola light Spezi Apfelsaftschorle Rote Schorle Fanta Bier, alkoholfrei	0,5   0,5   0,5   0,5   0,5   0,5   0,5	3,00 € 3,00 € 3,00 € 3,00 € 3,00 € 3,00 € 3,00 €
	I	I

0,5 l

4,00€

10

HEISSGETRÄNKE			WEINE	0,25	0,75 l
Tasse Kaffee Espresso Cappuccino		2,50 € 2,00 €	Dornfelder rot, halbtrocken	6,00€	16,00€
Latte Macchiato  Bier		3,00 €	Winzerhof Hofmann, Ergersheim  Domina  rot, trocken  Weingut Hofmann, Ipsheim	6,00€	16,00€
Helles Hefeweizen Cola Weizen	0,5 l 0,5 l 0,5 l	3,50 € 4,00 € 4,00 €	Rotling trocken Winzerhof Stahl, Auernhofen	6,00€	15,00€
Russen Weizen Radler	0,5 l 0,5 l	4,00 € 3,50 €	Bacchus halbtrocken, "best of"	6,00€	15,00€
			Weingut Schmidt, Bullenheim  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€

### KAFFEEPAUSEN

#### STANDARD KAFFEEPAUSE

Kaffee, Teeauswahl

Butterbrezen oder Blechkuchen

5,50 € pro Person

#### KLASSISCHE KAFFEEPAUSE

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 Obstsalat 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 Brezen

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	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€

# MITTAGSBUFFET FÜR GROßGRUPPEN

### ab 25 Personen

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

Sollte etwas nicht nach Ihrem Geschmack sein, finden wir eine für Sie passende Alternative. Sprechen Sie uns einfach an und wir



JANUAR

Deftig

27,00 € pro Person

Gehoben

34,00 € pro Person

Weiße Kartoffelcremesuppe mit Croutons

Jungschweinerücken mit Klößen

Currywurst mit Pommes

Gemüselasagne (vegetarisch)

Schokoladenmousse

Leicht

25,00 € 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

Karotte-Ingwer-Suppe

Hausgemachtes Rehragout

Schweinelende am Stück im Parmaschinkenmantel

Tafelspitz mit Meerrettich

dazu Drillingskartoffeln,

Spätzle,

Semmelklöße

Apfelstrudel mit Vanilleeis

MÄRZ JANUAR Bärlauchsuppe

Gefülltes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse und Pommes

Bratwürste und Kraut

Gefüllte Tortellini mit Käse in cremiger Sahnesoße

Bayerisch Creme mit Erdbeeren

Leicht

29,00 € pro Person

Spargelcremesüppchen

Tagliatelle mit grünem und weißem Spargel

Weißer Spargel mit

- Kleinem Schnitzel
- Gekochtem Schinken

dazu Soße Hollandaise,

Kartoffeln

Mascarponecreme mit marinierten Erdbeeren

Spargelcremesuppe

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Salaten der Jahreszeit

Roastbeef am Stück

Bratwurst

Schnitzel

Gehoben

dazu Spargel weiß und grün,

Kartoffelgratin,

Sauce Hollandaise

Erdbeertiramisu

Deftig

24,00 € pro Person

Großes Salatbuffet der Saison

Halbes Hähnchen

Spanferkelkeule

Kartoffelsalat und Krautsalat

Klöße

Beerencrumble mit Vanilleeis

Leicht

26,00 € pro Person

Tomatencremesuppe

Bunte Tomaten mit Mozzarella

Spaghetti mit Waldpilzen und Garnelen in leichter Tomatensoße

Dreierlei Bruschetta:

- Mozzarella
- Thunfisch
- Tomaten Risotto mit Pilzen

Sorbet von der Zitrone

Gehoben

35,00 € 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

Deftig 28,00 € pro Person Zwiebelsuppe Sauerbraten Schnitzel "Wiener Art" Rahmwaldpilze dazu Kartoffelklöße, Semmelklöße, **Pommes Frites** Zwetschgencrumble mit Walnusseis Leicht 25,00 € pro Person Kürbis-Kokos-Suppe Tagliatelle mit Waldpilzen Karpfenfilet Curry mit Schweinefilet und Gemüse dazu Kartoffelsalat, Reis Haselnuss auf Zwetschgenkompott

### Gehoben

Süßkartoffel-Möhren-Suppe

Roastbeef mit geschmorten Zwiebeln Tafelspitz mit Kren

Spinatknödel mit zerlassener Butter

dazu Bratkartoffel, Salzkartoffel

Birnen-Ingwercrumble mit weißem Schokoladeneis

34,00 € pro Person

Deftig

26,00 € pro Person

Gehoben

36,00 € pro Person

Pastinakencremesuppe

Krustenbraten

Schweinegeschnetzeltes

Tagliatelle mit Wirsing

dazu Kartoffelrösti,

Spätzle,

Kartoffelklöße

Vanilleeis mit heißen Kirschen

20,00 € pro Person

Leicht

Zweierlei Wraps mit

- Hähnchen
- Thunfisch

Flammkuchen mit Birne, Walnuss, Ziegenkäse, Schmand, Speck, Rauke

Bandnudeln mit Wirsing

Apfelcrumble mit Joghurteis

Leberklößchensuppe mit feiner Rinderbrühe

Ofenfrische Gänsebrust

Tafelspitz

Lachslasagne

dazu Blaukraut,

Klöße,

Kartoffel

Lebkuchen Panna Cotta mit Mandeleis

# 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.

lhr

KKC Team & Familie Rienecker



### zu 60,00 € pro Person

# ♥ Vorspeisen

Lachstatar mit Avocado und Mango

Tafelspitz in Dijonsahne

Zucchiniröllchen mit Feta

Dreierlei Bruschetta

Baguette im Körbchen

# 

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

## 

Gerupfter und Mett

Erlesene Käseauswahl mit frischen Früchten

Baguette und Brot

ORSCHLAG 1

### zu 55,00 € pro Person

# ♥ Vorspeisen

Tomate-Mozzarella-Spießchen mit Pesto

Lachs mit Avocado und Mango

Tafelspitz in Dijon

Bunter Melonensalat mit frischer Minze und Fetakäse

Baguette

# 

Zartes Roastbeef mit Zwiebel-Senfkruste Gefüllte Maispoularde mit Pinienkernen, Mango und Ricotta Spanferkelkeule 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

ORSCHLAG 2

### zu 58,00 € 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





# ♥ Vorspeisen

Fränkische Festtagssuppe mit verschiedenen Klößen

# 

Ofenfrisches Spanferkel im Ganzen tranchiert vor den Gästen

dazu Klöße,

Sauerkraut

### ♥ Dessert

Apfelküchle mit Vanilleeis garniert mit frischen Früchten

# ♥ Vorspeise

Antipasti vegan

Verschiedenes gebratenes Gemüse

Humus

Falafel

# 

Vegane Lasagne

Wraps gefüllt mit veganem Chili, veganem Käse und Nachochips Süßkartoffelcurry mit Kokos-Erdnusssoße

### ♥ Dessert

Veganes Crumble mit veganem Eis

# Bowl's zum selber zusammenstellen

zu 23,00 € pro Person



Pulled Lachs



Falafel



mariniertes Hähnchen



Edamame



Hummus



Mangos



Fetakäse



rote Beete



Bulgur



Empfang





Kaffeepause



Grillabend

