



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 Verkaufmann

✉ simon.heubusch@kkt.bad-windsheim.de

☎ 09841/ 402 - 29

Cateringmappe

www.kkc-tagen.de



weitere Infos auf
unserer Homepage

Rienecker

TEAM

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.



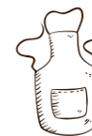
Saisonalität

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



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 als eine große Familie.



INHALTSVERZEICHNIS

ESSEN

| | |
|---------------------------|----------|
| Canapés zum Empfang | Seite 6 |
| Fingerfood, Gläschenfood | 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

| | |
|---|----------|
| Mittagsbuffet für Großgruppen ab 25 Personen | Seite 17 |
|---|----------|

SAISONUNABHÄNGIGE MENÜVORSCHLÄGE

| | |
|-----------------------------|----------|
| Hochzeiten oder Geburtstage | Seite 28 |
|-----------------------------|----------|

| | |
|------|----------|
| Team | Seite 40 |
|------|----------|

CANAPÉS ZUM EMPFANG

FRÄNKISCH RUSTIKAL

- Obatzter
- Mettwurst
- geräucherter Schinken
- kalter Braten
- Griebenschmalz
- Frischkäse mit Schnittlauch
- Schnittkäse

2,30 € pro Stück

ITALIENISCH MEDITERAN

- Bruschetta
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Roastbeef Röllchen
- Baguette mit Parmaschinken
- Baguette mit Salami
- Zucchini-Feta-Röllchen

3,00 € pro Stück

EXKLUSIV

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

3,50 € pro Stück

FINGERFOOD, GLÄSCHENFOOD

- Kartoffelsalat mit kleinem Schnitzel im Gläschen
- 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

MINIBURGER

ZIEGENBÖCKCHEN

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

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 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
- Zucchini cremesuppe
- Gulaschsuppe
- Erbsensuppe

GETRÄNKE

TAGUNGSGETRÄNKE

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

APERITIF

| | | |
|-------------------|--------|--------|
| Lillet Wild Berry | 0,25 l | 6,50 € |
| Aperol Spritz | 0,25 l | 6,50 € |
| Secco | 0,1 l | 3,20 € |

ALKOHOLFREIE 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 € |
| 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 | 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 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



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.

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
- 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 €



Deftig

27,00 € pro Person

Weißer 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

Gehoben

34,00 € pro Person

Karotte-Ingwer-Suppe

Hausgemachtes Rehragout

Schweinelende am Stück im Parmaschinkenmantel

Tafelspitz mit Meerrettich

dazu

Drillingskartoffeln

Spätzle

Semmelklöße

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Deftig

25,00 € pro Person

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

Gehoben

35,00 € pro Person

Spargelcremesuppe

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Salaten der Jahreszeit

Roastbeef am Stück

Bratwurst

Schnitzel

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

Zwetschgen crumble 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

34,00 € pro Person

Süßkartoffel-Möhren-Suppe

Roastbeef mit geschmorten Zwiebeln

Tafelspitz mit Kren

Spinatknödel mit zerlassener Butter

dazu Bratkartoffel,
Salzkartoffel

Birnen-Ingwercrumble mit weißem Schokoladeneis

Deftig

26,00 € pro Person

Pastinakencremesuppe

Krustenbraten

Schweinegeschnetztes

Tagliatelle mit Wirsing

dazu Kartoffelrösti,
Spätzle,
Kartoffelklöße

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Leicht

20,00 € pro Person

Zweierlei Wraps mit

- Hähnchen
- Thunfisch

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

Bandnudeln mit Wirsing

Apfelcrumble mit Joghurteis

Gehoben

36,00 € pro Person

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.

Ihr
KKC Team & Familie Rienecker



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

zu 60,00 € 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
Erlesene Käseauswahl mit frischen Früchten
Baguette und Brot

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

♡ Hauptspeisen

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

VORSCHLAG 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



zu 30,00 € 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

Bowl's zum selber zusammenstellen

zu 23,00 € pro Person

- ♡ Pulled Lachs
- ♡ Falafel
- ♡ mariniertes Hähnchen
- ♡ Edamame
- ♡ Hummus
- ♡ Mangos
- ♡ Fetakäse
- ♡ rote Beete
- ♡ Bulgur



Impressionen

Empfang



Kaffeepause

Grillabend

