

# Cateringmappe

Preisgültigkeit für Ihre Veranstaltungen  
vom 01.01.2023 bis 31.03.2023

# 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

CANAPÉS ZUM EMPFANG & GLÄSCHENFOOD	3
MINIBURGER & SUPPEN	4
GETRÄNKE	5
KAFFEPAUSEN	6
SNACK-BAUSTEINE & LOCAL-HEROES	7
MITTAGSBUFFET FÜR GROSSGRUPPEN	8-13
SAISONUNABHÄNGIGE MENÜVORSCHLÄGE FÜR FEIERN	14-18
TEAM	19

# CANAPÉS ZUM EMPFANG

ab 25 Personen o. in Absprache

## FRÄNKISCH RUSTIKAL

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

3,00 € pro Stück

## ITALIENISCH MEDITERAN

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

4,00 € pro Stück

## EXKLUSIV

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

4,50 € pro Stück

# GLÄSCHENFOOD

ab 25 Personen o. in Absprache

- Kartoffelsalat mit kleinem Schnitzel im
- Krautsalat mit Fleischküchle
- Sauerkraut mit kleiner fränkischer Bratwurst
- Chickenwings mit Chili-Chicken-Soße
- Kartoffelrösti mit Sour Creme

4,50 € pro Glas

- Quiche mit Ziegenkäse
- Tafelspitz in Dijonsahne
- Curry-Geflügelsalat
- Shrimp Cocktail

5,00 € pro Glas

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

5,50 € pro Glas

Unsere Empfehlung: mindestens vier Gläschen  
bzw. Canapés pro Person

# MINIBURGER

## ZIEGENBÖCKCHEN

- Mini Burgerbrötchen mit Walnussbratling mit Feigensenf, Ziegenkäse, Salat und Sour Creme | 4,50 € pro Stück

## GEMÜSEBURGER

- Mini Burgerbrötchen mit Gemüsebratling, Avocado-creme, Salat | 4,50 € pro Stück

## RINDERHACKBURGER

- Mini Burgerbrötchen mit Rinderhacksteak, Tomate, Gurke, Zwiebel, BBQ-Soße, Mayo | 5,00 € pro Stück

## VEGANER BURGER

- Mini Burgerbrötchen mit veganem Bohnen Patty, Tomatensalza-Soße und Salat | 5,00 € pro Stück

# SUPPEN

2 Suppen Ihrer Wahl  
mit Baguette oder Bauernbrot zum Sattessen

## GANZJÄHRIG

- Kartoffelsuppe
  - Nudelsuppe
  - Gemüsesuppe
  - Gulaschsuppe
  - Erbsensuppe
- 9,00 € pro Person

## JE NACH SAISON

- Tomatensuppe
  - Spargelcremesuppe
  - Pastinakensuppe
  - Topinambursuppe
  - Blumenkohlsuppe
  - Kürbissuppe
  - Kürbis-Kokos-Curry-Suppe
  - Kohlrabisuppe
  - Zucchini-cremesuppe
- 9,00 € pro Stück

# Getränke

## TAGUNGSGETRÄNKE

3 Alkoholfreie Getränke nach Wahl | 0,5 l | zu 9,00 € pro Person

## SEKTEMPFANG

- Secco Rosé
  - Secco Weiß
  - Orangensaft
- 4,00 € pro Person

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser (still/medium/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 | 3,00 €

Espresso | 2,50 €

Cappuccino | 3,50 €

Latte Macchiato | 3,50 €



# KAFFEIPAUSEN

## KAFFEIPAUSCHALE GANZTAGS

- Kaffee, Teeauswahl | 11,00 € pro Person

## BEGRÜßUNGSKAFFEE

- Kaffee, Teeauswahl | 3,50 € pro Person

## STANDARD KAFFEIPAUSE

- Kaffee, Teeauswahl
  - Butterbrezen oder Blechkuchen
- 7,00 € pro Person

## KLASSISCHE KAFFEIPAUSE

- Kaffee, Teeauswahl
  - Butterbrezen und halbe, belegte Brötchen oder Blechkuchen und Gebäck
- 8,00 € pro Person

## FITNESS PAUSE

- Kaffee, Teeauswahl
  - Joghurt
  - Obstsalat
  - Körnerbrötchen belegt mit gekochtem Schinken und Käse
- 9,00 € pro Person

## POWER PAUSE

- Kaffee, Teeauswahl
  - Bircher-Müsli, Joghurt und Obstsalat im Glas
  - Butterbrezen und Müsliriegel
- 9,50 € pro Person

## ENERGIE-FLOW-PAUSE (vegan oder vegetarisch)

- Kaffee, Teeauswahl
  - Porridge mit verschiedenen Toppings: Joghurt/ Obst/Nüsse/Zimtbanane
  - Vollkornbrot mit verschiedenen Aufstrichen
- 10,00 € pro Person

# SNACK-BAUSTEINE

Ihre Pause, ganz individuell nach Ihren Wünschen

## EIN ARTIKEL 3,00€

- Butterbrezen
- Belegte Brötchen
- Körnerbrötchen belegt mit gekochtem Schinken und Käse
- Blechkuchen
- Gebäck
- Obstsalat im Glas
- Bircher-Müsli im Glas
- Müsliriegel
- Vollkornbrot mit verschiedenen Aufstrichen

+ 0,50 € pro Person  
je weiterer Artikel

## SNACKS

- |  |        |
|--|--------|
| ▪ Brezel                                       | 2,00 € |
| ▪ Butterbrezel                                 | 2,50 € |
| ▪ Halbes belegtes Brötchen mit Wurst oder Käse | 2,20 € |
| ▪ Ganzes belegtes Brötchen mit Wurst oder Käse | 3,00 € |
| ▪ Frischer Obstsalat                           | 3,50 € |

## IN DER KANNE

- |                   |         |
|-------------------|---------|
| Eine Kanne Kaffee | 20,00 € |
| Eine Kanne Tee    | 14,00 € |

# LOCAL-HEROES

## BAYERISCHE PAUSE

- Kaffee, Teeauswahl
- Leberkäse
- Weißwürste
- Brötchen und Brezen
- Obazter

13,00 € pro Person

## FRÄNKISCHE PAUSE

- Kaffee, Teeauswahl
- Blaue Zipfel
- Fränkische Bratwürste
- Sauerkraut
- Brezen und Bauernbrot
- Obazter

13,00 € 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.

# Januar - März

## DEFTIG

33,00 € pro Person

### Vorspeise

- Weiße Kartoffelcremesuppe mit Croutons

### Hauptgang

- Jungschweinerücken
- Currywurst
- Gemüselasagne (vegetarisch)

dazu servieren wir:

- Klöße
- Pommes

### Dessert

- Schokoladenmousse

## LEICHT

33,00 € pro Person

### Vorspeise

- Salatbuffet der Saison
- Tomate-Mozzarella

### Hauptgang

- Hähnchengeschnezeltes
- Scharfe Gemüsenudeln (vegan)
- Backschinken im Blätterteig

dazu servieren wir:

- Basmatireis
- Kartoffelsalat
- Krautsalat

### Dessert

- Joghurtcreme mit Waldbeeren

## GEHOBEN

40,00 € pro Person

### Vorspeise

- Karotte-Ingwer-Suppe

### Hauptgang

- Hausgemachtes Rehragout
- Schweinelende am Stück im Parmaschinkenmantel
- Tafelspitz mit Meerrettich

dazu servieren wir:

- Drillingskartoffeln
- Spätzle
- Semmelklöße

### Dessert

- Apfelstrudel mit Vanilleeis

# April- Mai

## DEFTIG

33,00 € pro Person

### Vorspeise

- Bärlauchsuppe

### Hauptgang

- Gefülltes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse
- Bratwürste und Kraut
- Gefüllte Tortellini mit Käse in cremiger Sahnesoße (vegetarisch)

dazu servieren wir:

- Pommes

### Dessert

- Bayerisch Creme mit Erdbeeren

## LEICHT

37,00 € pro Person

### Vorspeise

- Spargelcremesüppchen

### Hauptgang

- Tagliatelle mit grünem und weißem Spargel
- Weißer Spargel mit Kleinem Schnitzel
- Weißer Spargel mit Gekochtem Schinken

dazu servieren wir:

- Soße Hollandaise
- Kartoffeln

### Dessert

- Mascarponecreme mit marinierten Erdbeeren

## GEHOBEN

45,00 € pro Person

### Vorspeise

- Spargelcremesuppe
- Großes Salatbuffet der Saison

### Hauptgang

- Roastbeef am Stück
- Bratwurst
- Schnitzel

dazu servieren wir:

- Spargel weiß und grün
- Kartoffelgratin
- Sauce Hollandaise

### Dessert

- Erdbeertiramisu

# Juni- August

## DEFTIG

30,00 € pro Person

### Vorspeise

- Großes Salatbuffet der Saison

### Hauptgang

- Halbes Hähnchen
  - Spanferkelkeule
- dazu servieren wir:
- Kartoffelsalat
  - Krautsalat
  - Klöße

### Dessert

- Beerencrumble mit Vanilleeis

## LEICHT

33,00 € pro Person

### Vorspeise

- Tomatencremesuppe
- Bunte Tomaten mit Mozzarella

### Hauptgang

- Spaghetti mit Waldpilzen und Garnelen in leichter Tomatensoße
- Dreierlei Bruschetta:
  - Mozzarella
  - Thunfisch
  - Tomaten Risotto mit Pilzen

### Dessert

- Sorbet von der Zitrone

## GEHOBEN

43,00 € pro Person

### Vorspeise

- Anti-Pasti-Vorspeisenvariation:
  - Bruschetta,
  - Zucchini-Feta-Röllchen,
  - Melone-Parmaschinken,
  - Tomate-Mozzarella

### Hauptgang

- Roastbeef in der Kräuterkruste
  - Hähnchenbrust gefüllt mit Ricotta und Spinat
  - Gyros
- dazu servieren wir:
- mediterranes Gemüse
  - Bauernsalat
  - Rosmarinkartoffeln
  - verschiedene Dips

### Dessert

- Obstsalat mit Passionsfruchtsorbet

# September- Oktober

## DEFTIG

35,00 € pro Person

### Vorspeise

- Zwiebelsuppe

### Hauptgang

- Sauerbraten
- Schnitzel „Wiener Art“
- Rahmwaldpilze

dazu servieren wir:

- Kartoffelklöße,
- Semmelklöße,
- Pommes Frites

### Dessert

- Zwetschgen crumble mit Walnusseis

## LEICHT

33,00 € pro Person

### Vorspeise

- Kürbis-Kokos-Suppe

### Hauptgang

- Tagliatelle mit Waldpilzen (vegetarisch)
- Karpfenfilet
- Curry mit Schweinefilet und Gemüse

dazu servieren wir:

- Kartoffelsalat
- Reis

### Dessert

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

## GEHOBEN

43,00 € pro Person

### Vorspeise

- Süßkartoffel-Möhren-Suppe

### Hauptgang

- Roastbeef mit geschmorten Zwiebeln
- Tafelspitz mit Kren
- Spinatknödel mit zerlassener Butter (vegetarisch)

dazu servieren wir:

- Bratkartoffel
- Salzkartoffel

### Dessert

- Birnen-Ingwercrumble mit weißem Schokoladeneis

# November-Dezember

## DEFTIG

32,00 € pro Person

### Vorspeise

- Pastinakencremesuppe

### Hauptgang

- Krustenbraten
- Schweinegeschnetzeltes
- Tagliatelle mit Wirsing (vegetarisch)

dazu servieren wir:

- Kartoffelrösti
- Spätzle
- Kartoffelklöße

### Dessert

- Vanilleeis mit heißen Kirschen

## LEICHT

31,00 € pro Person

### Vorspeise

- Zweierlei Wraps mit:
  - Hähnchen
  - Thunfisch

### Hauptgang

- Schweineleber mit Äpfeln und Zwiebeln in feiner Calvadossoße
- Bandnudeln mit Wirsing (vegetarisch)

dazu servieren wir:

- Kartoffelstampf

### Dessert

- Apfelcrumble mit Joghurteis

## GEHOBEN

45,00 € pro Person

### Vorspeise

- Leberklößchensuppe mit feiner Rinderbrühe

### Hauptgang

- Ofenfrische Entenbrust
- Tafelspitz
- Lachslasagne

dazu servieren wir:

- Blaukraut
- Klöße
- Kartoffel
- Kren

### Dessert

- 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 Ihre 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



# Lokal, Klassisch, Lecker

zu 38,00 € pro Person

## Vorspeise

- Flädlesuppe

## Hauptgang

- Spanferkelkeule
- Rindfleisch mit Kren
- Sauerbraten

## Dessert

- Vanilleeis mit heißen Himbeeren







zu 65,00 € pro Person

# BBQ-Time

## Vorspeise

- Großes buntes Salatbuffet
- Verschiedene Anti-Pasti
- Zucchini-Röllchen gefüllt mit Lachs
- Vitello-Tonnato
- Verschiedenes Baguette

## Grillbuffet

- „brasilianisches“ Rumpsteak
- Gamba, Lachs und Sepia
- Schweinelende
- Hähnchenbrust
- Spareribs
- Halloumi-Grillkäse (vegetarisch)

dazu servieren wir:

- Rosmarinkartoffeln,
- Kartoffelgratin,
- Gefülltes Gemüse,
- Ratatouille,
- Dreierlei Dips,
- Baguette

## Dessert

- Exotisches Trifle - Schichtspeise mit exotischen Früchte

## -mix it-

zu 29,00 € pro Person

### Bowl's selbst zusammenstellen

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



# Gio Vegan!

zu 35,00 € pro Person

## Vorspeise

- Antipasti vegan
- Verschiedenes gebratenes Gemüse
- Humus
- Falafel

## Hauptgang

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

## Dessert

- Veganes Crumble mit veganem Eis



# Team

Simon Heubusch  
Veranstaltungskaufmann

✉ [simon.heubusch@kkt.bad-windsheim.de](mailto:simon.heubusch@kkt.bad-windsheim.de)

☎ 09841/ 402 - 29

Daniela Übler  
Veranstaltungsmanagement

✉ [daniela.uebler@kkt.bad-windsheim.de](mailto:daniela.uebler@kkt.bad-windsheim.de)

☎ 09841/ 402 - 21

Silke Kempf  
Veranstaltungsmanagement

✉ [silke.kempf@kkt.bad-windsheim.de](mailto:silke.kempf@kkt.bad-windsheim.de)

☎ 09841/ 402 - 23

Antonia Botsch  
Auszubildende zur Verkaufsfrauentraue

✉ [antonia.botsch@kkt.bad-windsheim.de](mailto:antonia.botsch@kkt.bad-windsheim.de)

☎ 09841/ 402 - 22

