

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.



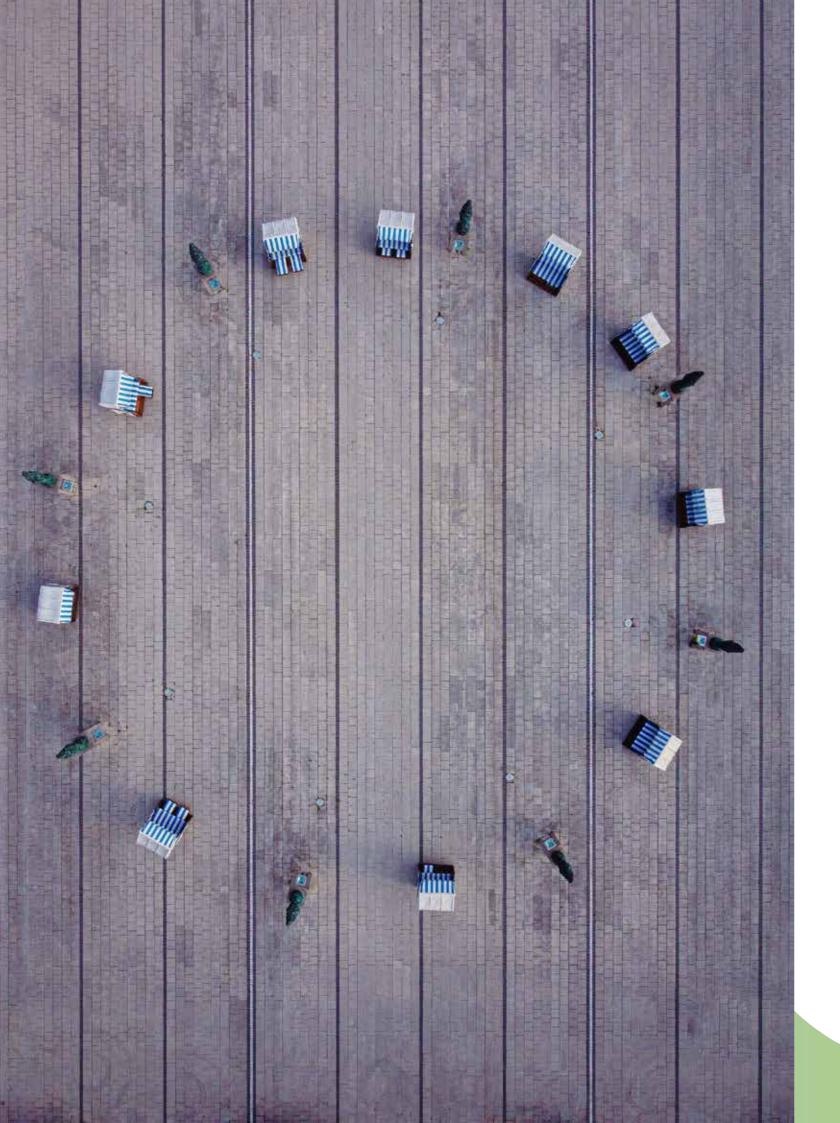
Selbstgemacht

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
KAFFEEPAUSEN	6
SNACK-BAUSTEINE & TELLERGERICHTE	7
KULINARISCHE PAUSCHALEN FÜR ALLE GRUPPENGRÖSSEN	8-9
BUFFETVORSCHLÄGE FÜR GROSSGRUPPEN	10-15
SAISONUNABHÄNGIGE MENÜVORSCHLÄGE FÜR FEIERN	16-20
TEAM	21

CANAPÉS ZUM EMPFANG

ab 25 Personen o. in Absprache

FRÄNKISCH RUSTIKAL

O	b	a	tz	t	9	ľ

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

EXKLUSIV

Baguette mit Räucherlachs

Baguette mit geräucherter Forelle

• Baguette mit marinierten Krabben

3,00 € pro Stück

4,00 € pro Stück

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

Quiche mit Ziegenkäse

• Tafelspitz in Dijonsahne

Curry-Geflügelsalat

Shrimp Cocktail

Bachsaibling mit Gurke/Apfel

Lachstatar mit Avocado und Mango

4.50 € pro Glas

5,00 € pro Glas

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,
 Avocadocreme, 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

JE NACH SAISON

Tomatensuppe

Spargelcremesuppe

Pastinakensuppe

Topinambursuppe

Blumenkohlsuppe

Kürbissuppe

Kürbis-Kokos-Curry-Suppe

Kohlrabisuppe

Zucchinicremesuppe

9,00 € pro Person

9,00 € pro Stück

Getränke

TAGUNGSGETRÄNKE

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

SEKTEMPFANG

Secco RoséSecco Weiß4,00 € pro Person

Orangensaft

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser (still/medium/spritzig)	0,51	3,00€
Coca-Cola	0,51	3,00€
Coca-Cola light	0,51	3,00€
Spezi	0,51	3,00€
Apfelsaftschorle	0,51	3,00€
Rote Schorle	0,51	3,00€
Fanta	0,51	3,00€
Bier, alkoholfrei	0,51	3,50€
Hefeweizen, alkoholfrei	0,51	4,00€

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee3,00 ∈Espresso2,50 ∈Cappuccino3,50 ∈Latte Macchiato3,50 ∈



KAFFEEPAUSEN

KAFFEEPAUSCHALE GANZTAGS

■ Kaffee | 11,00 € pro Person

BEGRÜßUNGSKAFFEE

Kaffee, Teeauswahl
 3,50 € pro Person

STANDARD KAFFEEPAUSE

Kaffee, Teeauswahl7,00 € pro Person

Butterbrezen oder Blechkuchen

KLASSISCHE KAFFEEPAUSE

Kaffee, Teeauswahl
 8,00 € pro Person

 Butterbrezen und halbe, belegte Brötchen oder Blechkuchen und Gebäck 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

9,50 € pro Person

Butterbrezen und Müsliriegel

ENERGIE-FLOW-PAUSE (vegan oder vegetarisch)

Kaffee, Teeauswahl

Porridge mit verschiedenen Toppings: Joghurt/
 Obst/Nüsse/Zimtbanane

10,00 € pro Person

Vollkornbrot mit verschiedenen Aufstrichen

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 1,5 L	18,50€
Eine Kanne Tee	14,00€

TELLERGERICHTE

CORDON BLEU

Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und
 Schinken – dazu Pommes frites

17,00€

BURGER - DER KLASSIKER

Sesambrötchen mit Rinderhacksteak, Bacon,
 Gurke, Tomate, Cheddar-Käse, Zwiebeln, Majo
 und Barbecue-Soße – dazu Pommes frites

16,00€





BAYERISCH GUAT

13,00 € pro Person

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

A WENG FRÄNKISCH

13,00 € pro Person

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

WRAP IT UP

16,50 € pro Person

Zweierlei Wraps

- Hähnchen/Paprika/Gurke/Frischkäsedip (Geflügel)
- Bulgur/Falafel/Hummus (vegan)
- Tomate Mozzarella
- Baguette

ZWEIFACH LECKER

22,00 € pro Person

- Kleine Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat
- Penne mit Tomatensoße und Parmesan

LEICHT UND KNACKIG

22,00 € pro Person

Salatbuffet mit bunten Salaten der Jahreszeit, dazu

- Fetawürfel
- Hähnchen im Cornflakesmantel
- Falafel
- Baguette

ORIENTAL TASTE

20,00 € pro Person

- Gemüsecurry
- Fruchtiges Hähnchencurry
- Bunte Salatschüssel
- Basmatireis

Curry..

.. ist Entzündungshemmend

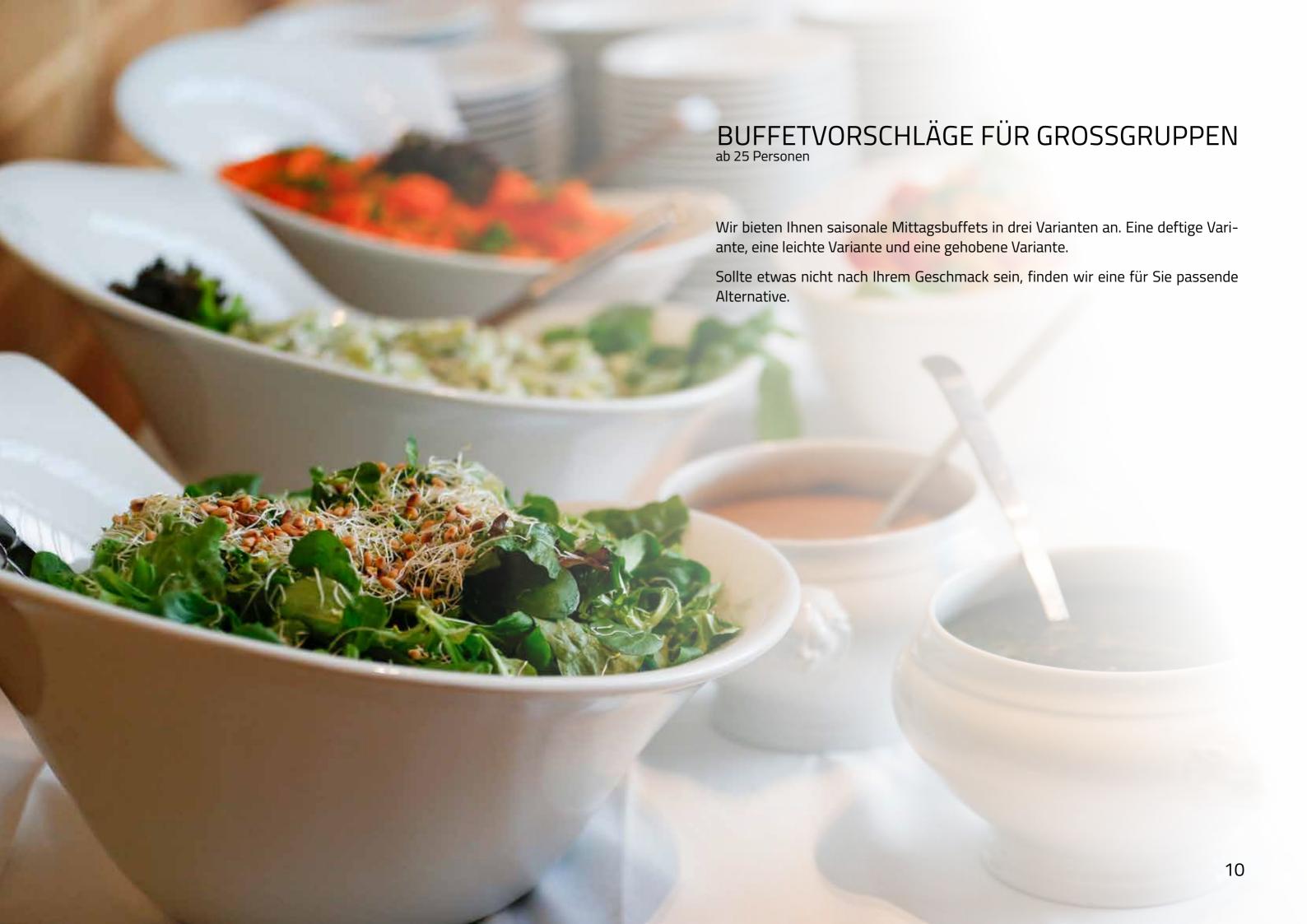
... regt den Stoffwechsel aı

.. stärkt das Immunsysten

... senkt den Blutzucker

... ist gut gegen Viren und Bakterier

U WISSEN:



Januar - März

DEFTIG

33,00 € pro Person

LEICHT

33,00 € pro Person

40,00 € pro Person

Vorspeise

• Weiße Kartoffelcremesuppe mit Croutons

Hauptgang

- Jungschweinerücken
- Currywurst
- Gemüselasagne (vegetarisch)

dazu servieren wir:

- Klöße
- Pommes

Dessert

Schokoladenmousse

Vorspeise

- Salatbuffet der Saison
- Tomate-Mozzarella

Hauptgang

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

dazu servieren wir:

- Basmatireis
- Kartoffelsalat
- Krautsalat

Dessert

Joghurtcreme mit Waldbeeren

Vorspeise

GEHOBEN

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

LEICHT

37,00 € pro Person

45,00 € 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

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

Vorspeise

GEHOBEN

- Spargelcremesuppe
- Großes Salatbuffet der Saison

Hauptgang

- Roastbeef am Stück
- Bratwurst
- Schnitzel

dazu servieren wir:

- Spargel weiß und grün
- Kartoffelgratin
- Sauce Hollandaise

Dessert

Erdbeertiramisu

Juri-August

DEFTIG

30,00 € pro Person

LEICHT

33,00 € pro Person

GEHOBEN 43,00 € pro Person

Vorspeise

Großes Salatbuffet der Saison

Hauptgang

- Halbes Hähnchen
- Spanferkelkeule

dazu servieren wir:

- Kartoffelsalat
- Krautsalat
- Klöße

Dessert

Beerencrumble mit Vanilleeis

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

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

LEICHT

33,00 € pro Person

GEHOBEN

43,00 € pro Person

Vorspeise

Zwiebelsuppe

Hauptgang

- Sauerbraten
- Schnitzel "Wiener Art"
- Rahmwaldpilze

dazu servieren wir:

- Kartoffelklöße,
- Semmelklöße,
- Pommes Frites

Dessert

Zwetschgencrumble mit Walnusseis

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

Vorspeise

Süßkartoffel-Möhren-Suppe

Hauptgang

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

dazu servieren wir:

- Bratkartoffel
- Salzkartoffel

Dessert

Birnen-Ingwercrumble mit weißem Schokoladeneis

November-Dezember

DEFTIG

32,00 € pro Person

LEICHT

31,00 € pro Person

GEHOBEN

45,00 € pro Person

Vorspeise

Pastinakencremesuppe

Hauptgang

- Krustenbraten
- Schweinegeschnetzeltes
- Tagliatelle mit Wirsing (vegetarisch)

dazu servieren wir:

- Kartoffelrösti
- Spätzle
- Kartoffelklöße

Dessert

Vanilleeis mit heißen Kirschen

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

Vorspeise

Leberklößchensuppe mit feiner Rinderbrühe

Hauptgang

- Ofenfrische Entenbrust
- Tafelspitz
- Lachslasagne

dazu servieren wir:

- Blaukraut
- Klöße
- Kartoffel
- Kren

Dessert

Lebkuchen Panna Cotta mit Mandeleis



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 38,00 € pro Person

Lokal, Klassisch., Lecker

Vorspeise

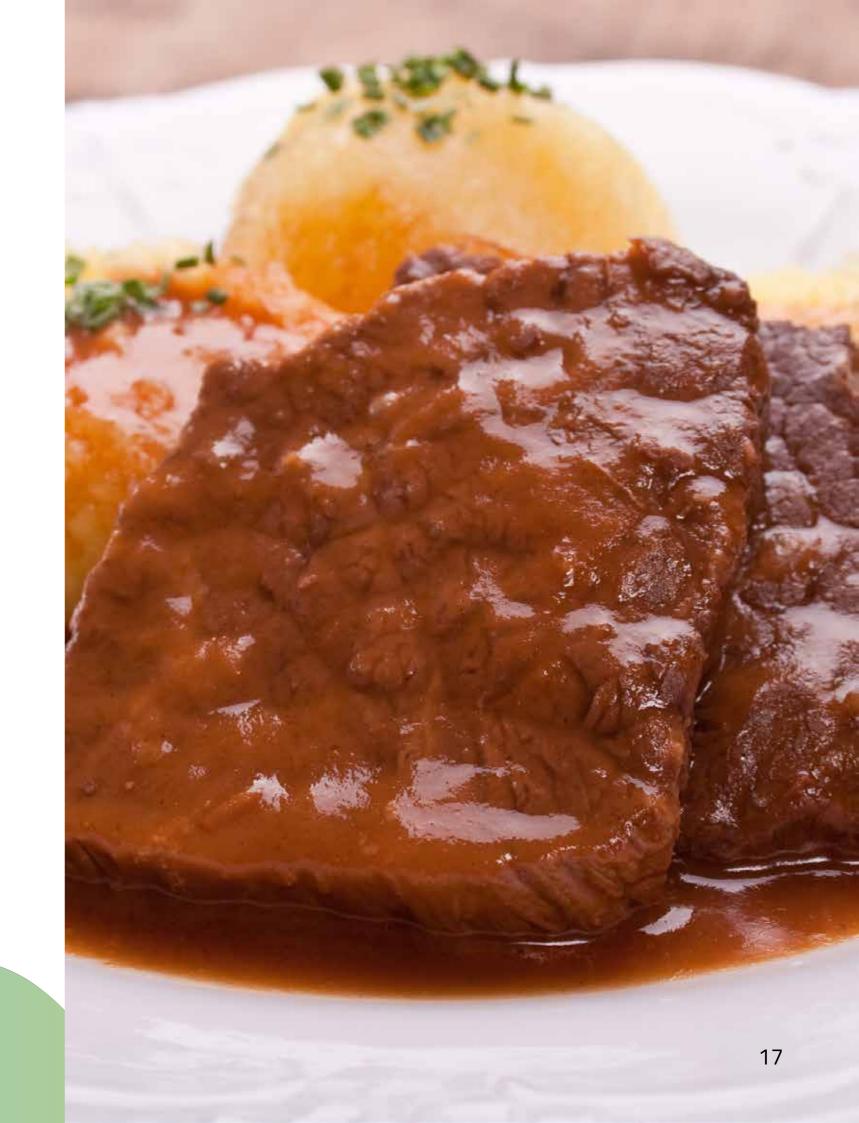
Flädlesuppe

Hauptgang

- Spanferkelkeule
- Rindfleisch mit Kren
- Sauerbraten

Dessert

• Vanilleeis mit heißen Himbeeren





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

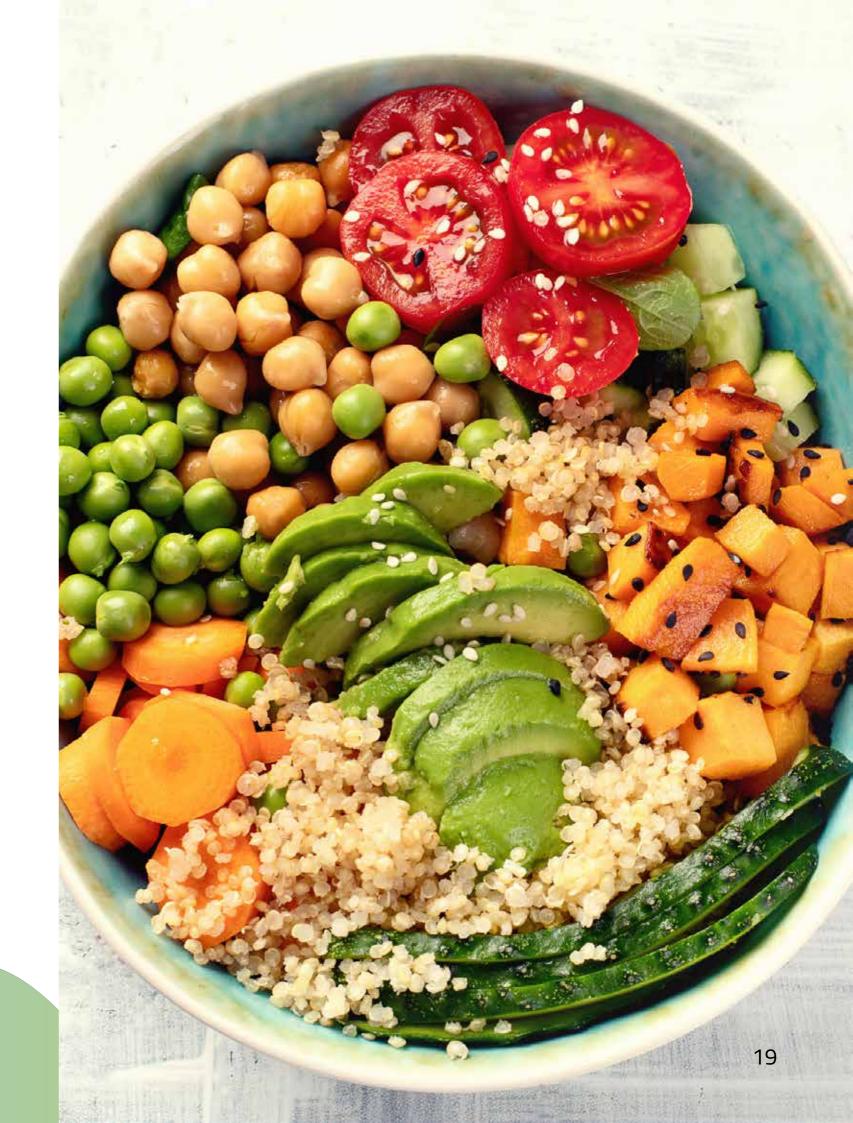
• Exotisches Trifle - Schichtspeise mit exotischen Früchte

zu 29,00 € pro Person

-mix it-

Bowl´s selbst zusammenstellen

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



zu 35,00 € pro Person

Go Vegan!

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



© 09841/402 - 29

Daniela Übler

Veranstaltungsmanagement



daniela.uebler@kkt.bad-windsheim.de



© 09841/402 - 21

Silke Kempf Veranstaltungsmanagement



silke.kempf@kkt.bad-windsheim.de



© 09841/402 - 23

Antonia Botsch

Auszubildende zur Veranstaltungskauffrau



antonia.botsch@kkt.bad-windsheim.de



© 09841/402 - 22

