

# Cateringmappe

Kur- und Kongress-Center  
Bad Windsheim

# Erleben Sie

regionale, saisonale und hausgemachte 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 garantiert ein voller Erfolg.

Ob Prunksitzungen, Tagungen, Parteitage, Hochzeiten, Geburtstage, Weihnachtsfeiern und vieles mehr: Im KKC kann sowohl im großen Stil als auch im kleinen Rahmen gefeiert und getagt werden. Bis zu 1.300 Personen finden im KKC Platz und genießen dabei das Catering der Familie Rienecker .

Wählen Sie aus bestehenden Menüs unserer Cateringmappe oder teilen Sie uns Ihre individuellen Wünsche mit - wir kreieren und liefern Ihr ganz persönliches Wunschmenü.

Wir freuen uns auf Sie  
Ihr KKC Team & Familie Rienecker



# Alles auf einen Blick



Inhaltsübersicht	Seite 3
Canapees & Gläschenfood	Seite 4
Miniburger & Suppen	Seite 5
Getränke	Seite 6
Kaffeepausen	Seite 7
Snacks & Tellergerichte	Seite 8
Kulinarische Pauschalen	Seite 9 - 10
Buffetvorschläge	Seite 11 - 15
Vegetarische Alternativen	Seite 16
Menüvorschläge für Feiern	Seite 17 - 18

Preisangaben stellen wir  
Ihnen gerne auf Anfrage  
zur Verfügung.

# Canapees zum Empfang

## FRÄNKISCH RUSTIKAL

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

## ITALIENISCH RUSTIKAL

- 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

# Gläschenfood

- Kartoffelsalat mit kleinem Schnitzel
- 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



# Miniburger

## ZIEGENBÖCKCHEN

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

## GEMÜSEBURGER

- Mini Burgerbrötchen mit Gemüsebratling, Avocado creme, Salat

## RINDERHACKBURGER

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

## VEGANER BURGER

- Mini Burgerbrötchen mit veganem Bohnen-Patty, Tomatensalsa-Soße, Salat

# Suppen

## GANZJÄHRIG

- Kartoffelsuppe
- Nudelsuppe
- Gemüsesuppe
- Gulaschsuppe
- Erbsensuppe

## SAISONABHÄNGIG

- Tomatensuppe
- Spargelcremesuppe
- Pastinakensuppe
- Topinambursuppe
- Blumenkohlsuppe
- Kürbissuppe
- Kürbis-Kokos-Curry-Suppe
- Kohlrabisuppe
- Zucchini cremesuppe



# Kaltgetränke

## TAGUNGSGETRÄNKE | 0,5L

- Pauschale ganztags
- Pauschale halbtags

## SEKTEMPFANG

- Secco Rose
- Secco Weiß
- Orangensaft

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | 0,5L

- Mineralwasser (still/medium/spritzig)
- Coca-Cola (light)
- Spezi
- Apfelsaftschorle
- Rote Schorle
- Fanta
- Bier, alkoholfrei
- Hefeweizen, alkoholfrei

# Heissgetränke

- Tasse Kaffee
- Espresso
- Espresso doppelt
- Cappuccino
- Latte Macchiato
- Heiße Schokolade
- Tee

## KAFFEPAUSCHALE

- Pauschale ganztags
- Pauschale halbtags

## BEGRÜSSUNGSKAFFEE

- Kaffee, Teeauswahl

## IN DER KANNE | 1,5L

- Eine Kanne Kaffee
- Eine Kanne Tee



# Kaffeepausen

## STANDARD KAFFEEDAUSE

- Kaffee, Teeauswahl
- Butterbrezen oder Blechkuchen

## KLASSISCHE KAFFEEDAUSE

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

## FITNESS DAUSE

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

## POWER DAUSE

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

## ENERGIE-FLOW-DAUSE

vegan oder vegetarisch

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



# Snackbausteine

## SNACKS

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

# Tellergerichte

## CORDON BLEU

- Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken - dazu Pommes Frites

## BURGER - DER KLASSIKER

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



# Kulinarische Pauschalen

## BAYERISCH GUAT

- Leberkäse
- Weißwürste
- Brötchen und Brezen
- Obatzter
- Alkoholfreies Hefeweizen  
(nach Verbrauch)

## ZWEIFACH LECKER

- Kleine Schweineschnitzel mit  
Kartoffelsalat
- Tagliatelle mit  
Gemüsestreifen

## A WENG FRÄNKISCH

- Blaue Zipfel
- Fränkische Bratwürste
- Sauerkraut
- Brezen und Bauernbrot
- Obatzter
- Alkoholfreies Hefeweizen  
(nach Verbrauch)

## WRAP IT UP | ZWEIERLEI WRAPS

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



# Kulinarische Pauschalen

## HERZHAFT KLASSISCH

- Grillschinken mit Kartoffelsalat
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Gemischter grüner Salat

## PASTA PARTY

- Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat
- Penne mit Bolognese
- Bunte Salatschüssel

## LEICHT UND KNACKIG

- Salatbuffet mit bunten Salaten der Saison
- Fetawürfel
- Hähnchen im Cornflakesmantel
- Falafel
- Baguette

## ORIENTAL TASTE

- Gemüsecurry
- Fruchtiges Hähnchencurry
- Bunte Salatschüssel
- Basmatireis



# Buffetvorschläge - Januar bis März

## DEFTIG

### VORSPEISE

- Weiße Kartoffelcremesuppe mit Croutons

### HAUPTGANG

- Jungschweinerücken
- Currywurst
- Gemüselasagne
- Klöße
- Pommes

### DESSERT

- Schokoladenmousse

## LEICHT

### VORSPEISE

- Salatbuffet der Saison
- Tomate-Mozzarella

### HAUPTGANG

- Hähnchengeschnetzeltes
- Scharfe Gemüsenudeln (vegan)
- Backschinken im Blätterteig
- Basmatireis
- Kartoffelsalat
- Krautsalat

### DESSERT

- Joghurtcreme mit Waldbeeren

## GEHOBEN

### VORSPEISE

- Karotte-Ingwer-Suppe

### HAUPTGANG

- Hausgemachtes Rehragout
- Schweinelende am Stück im Parmaschinkenmantel
- Tafelspitz mit Meerrettich
- Drillingskartoffeln
- Spätzle
- Semmelklöße

### DESSERT

- Apfelstrudel mit Vanilleeis



# Buffetvorschläge - April bis Mai

## DEFTIG

### VORSPEISE

- Bärlauchsuppe

### HAUPTGANG

- Cordon-Bleu
- Bratwürste und Kraut
- Gefüllte Tortellini mit Käse und cremiger Sahneseife (vegetarisch)
- Pommes

### DESSERT

- Bayerisch Creme mit Erdbeeren

## LEICHT

### VORSPEISE

- Spargelcremesüppchen

### HAUPTGANG

- Tagliatelle mit grünem und weißem Spargel
- Weißer Spargel mit kleinem Schnitzel
- Weißer Spargel mit gekochtem Schinken
- Soße Hollandaise
- Kartoffeln

### DESSERT

- Mascarponecreme mit marinierten Erdbeeren

## GEHOBEN

### VORSPEISE

- Spargelcremesuppe
- Großes Salatbuffet der Saison

### HAUPTGANG

- Roastbeef am Stück
- Bratwurst
- Schnitzel
- Weißer und grüner Spargel
- Kartoffelgratin
- Soße Hollandaise

### DESSERT

- Erdbeertiramisu



# Buffetvorschläge - Juni bis August

## DEFTIG

### VORSPEISE

- Großes Salatbuffet der Saison

### HAUPTGANG

- Halbes Hähnchen
- Spanferkelkeule
- Kartoffelsalat
- Krautsalat
- Klöße

### DESSERT

- Beerencrumble mit Vanilleeis

## LEICHT

### 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

### VORSPEISE

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

### HAUPTGANG

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

### DESSERT

- Obstsalat mit Passionsfruchtsorbet



# Buffetvorschläge - September bis Oktober

## DEFTIG

### VORSPEISE

- Zwiebelsuppe

### HAUPTGANG

- Sauerbraten
- Schnitzel "Wiener Art"
- Rahmenwaldpilze
- Kartoffelklöße
- Semmelklöße
- Pommes Frites

### DESSERT

- Zwetschgen crumble mit Walnusseeis

## LEICHT

### VORSPEISE

- Kürbis-Kokos-Suppe

### HAUPTGANG

- Tagliatelle mit Waldpilzen (vegetarisch)
- Karpfenfilet
- Lendchen vom Schwein mit pikanter Paprikasauce
- Kartoffelsalat
- Pommes frites

### DESSERT

- Haselnuss auf Zwetschgenkompott

## GEHOBEN

### VORSPEISE

- Süßkartoffel-Möhren-Suppe

### HAUPTGANG

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

### DESSERT

- Birnen-Ingwer crumble mit weißem Schokoladeneis



# Buffetvorschläge - November bis Dezember

## DEFTIG

### VORSPEISE

- Pastinakencremesuppe

### HAUPTGANG

- Krustenbraten
- Schweinegeschnetzeltes
- Tagliatelle mit Wirsing (vegetarisch)
- Kartoffelrösti
- Spätzle
- Kartoffelklöße

### DESSERT

- Vanilleeis mit heißen Kirschen

## LEICHT

### VORSPEISE

- Zweierlei Wraps:
  - Hähnchen
  - Thunfisch

### HAUPTGANG

- Schweineleber mit Äpfeln und Zwiebeln und feiner Calvadossoße
- Bandnudeln mit Wirsing
- Kartoffelstampf

### DESSERT

- Apfelmumble mit Joghurteis

## GEHOBEN

### VORSPEISE

- Leberklößchensuppe mit feiner Rinderbrühe

### HAUPTGANG

- Ofenfrische Entenbrust
- Tafelspitz
- Lachsลาสagne
- Blaukraut
- Klöße
- Kartoffel
- Kren

### DESSERT

- Lebkuchen Panna Cotta mit Mandeleis



# Vegetarische Alternativen

## Januar - März

- Tagliatelle mit Mandelmus und Brunnenkresse (vegan)
- Wildkräutersalat mit Schafskäse im Pankomantel & Ziegenkäse gratiniert
- Weiße Kartoffelsuppe mit Croutons

## April - Mai

- Penne mit grünem & weißen Spargel in Weißwein-Sahnesoße und Parmesan
- Veganer Spargel-Kartoffelauflauf
- Große frühlingshafte Salatschüssel

## Juni - August

- Sommerliche Gemüselasagne
- Bruschetta zweierlei mit Tomate & Mozzarella
- Süßkartoffel-Kokos-Curry-Suppe (vegan)
- Tomate-Mozzarella
- Vegane Pizza

## September - Oktober

- Gefüllte Kürbis-Ravioli überbacken mit Bergkäse
- Herbstliches Gemüsecurry mit Basmatireis (vegan)
- Kürbis-Kokos-Curry-Suppe

## November - Dezember

- Variation von Rohkost Salaten
- Linsenbolognese-Lasagne
- Penne in Erdnusssoße mit Blattspinat (vegan)



# Menüvorschläge für Feiern

## LOKAL, KLASSISCH, LECKER

### VORSPEISE

- Flädlessuppe

### HAUPTGANG

- Spanferkelkeule
- Rindfleisch mit Kren
- Sauerbraten

### DESSERT

- Vanilleeis mit heißen Himbeeren

## BBQ - TIME

### VORSPEISE

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

### HAUPTGANG

- "brasilianisches" Rumpsteak
- Gamba, Lachs und Sepia
- Schweinelende
- Hähnchenbrust
- Spareribs
- Halloumi-Grillkäse
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Gefülltes Gemüse
- Ratatouille
- Dreierlei Dips
- Baguette

### DESSERT

- Schichtspeise mit exotischen Früchten



# Menüvorschläge für Feiern

## MIX IT

### BOWLS SELBST ZUSAMMENSTELLEN

- Pulled Lachs
- Falafel
- Mariniertes Hähnchen
- Edamame
- Hummus
- Mangos
- Fetakäse
- Rote Beete
- Bulgur

## GO VEGAN!

### VORSPEISE

- Antipasti
- Verschiedenes gebratenes Gemüse
- Humus
- Falafel

### HAUPTGANG

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

### DESSERT

- Veganes Crumble mit veganem Eis



*Gemeinsam schaffen wir Momente, die in Erinnerung bleiben*

Kur- & Kongress-Center Bad Windsheim  
by Kur-, Kongress- und Touristik GmbH  
Erkenbrechtallee 2  
91438 Bad Windsheim

Kontakt:  
Telefon: +49 (0) 9841 / 402 - 90  
E-Mail: [info@kkc-tagen.de](mailto:info@kkc-tagen.de)

Wir freuen uns auf Sie  
Ihr KKC Team & Familie Rienecker

