



Servus

im.

KCC

Ein herzliches Servus in unserem KCC

KCC steht für „Kampf der cerebralen Cellulite,
oder anders ausgedrückt, wir stehen für Freundlichkeit, Aufmerksamkeit, für
perfekten Service ohne Aufdringlichkeit in unbeschwerter Atmosphäre.
Gemixt mit einem unterhaltsamen Bühnenprogramm.

Für die Planung Ihrer Veranstaltung möchten wir sie anhand folgender Seiten auf
unser kulinarisches Angebot sowie auf die Möglichkeiten eines stilvollen, perfekt
organisierten, Abends einstimmen.

Ferner bieten wir Ihnen, auf Wunsch, ein passendes, amüsanter Rahmenprogramm für
Ihren ganz speziellen Abend, ob für Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen oder auch
Firmenfeiern,
wir haben für fast alles eine passende Show.

Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für 60 bis 100 Personen, auf Wunsch mit
Tanzfläche, DJ sowie Bühnenbenutzung für persönliche Darbietungen samt
entsprechender technischer Ausstattung.

Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch und stehen Ihnen für Fragen oder
Wünsche jederzeit gerne zur Verfügung.

IHR
KCC TEAM

INHALTSVERZEICHNIS

Impressionen

Seite 4-6

*

Ansprechpartner

Seite 7

*

Buffetvorschläge

Seite 8 - 15

*

Kinderpreise, Getränkepakete

Seite 16

*

Entree-Ideen
(Aperitif und Fingerfood)

Seite 17

*

Saalmiete, Showprogramm, Bühne und Technik, Dekoration

Seite 18

*

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Seite 19







ANSPRECHPARTNER

Geschäftsführer Michael Schild

stellv. Geschäftsführerin Helga Kessler

Restaurantchefin Claudia Bodie

Anschrift KCC Entertainment und CoKG
Pfarrer-Weiß-Weg 16
89077 Ulm

Telefon 0731 – 38 70 767

e-mail info@kcctheater.de

web www.kcctheater.de

Bankverbindung Baden-Württembergische Bank
Konto: 743 950 3669
BLZ: 600 501 01

BUFFETVORSCHLÄGE

(alle Buffets werden mit ausreichend Brötchen und Butter serviert)

DAS RUSTIKALE

Rinderbouillon mit Flädle

Buntes Salatbuffet mit Kräuter- und Joghurtdressing

Geräuchertes Schinkenallerlei

Melonensonne

Kirschtomaten mit Mozzarellakügelchen in Balsamico-Vinaigrette

Spargelschinkenröllchen

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Reis

Szegediner Gulasch mit Serviettenknödel,
Spätzle und feinem Buttergemüse

Eisbombe

(wird im Saal präsentiert und anschließend, auf Tellern angerichtet mit Maracuja-
Marillensauce und frischen Früchten, am Platz serviert)

30,00 €

FÜR JEDEN ETWAS

Oma's geröstete Griessuppe

Buntes Salatbuffet mit Kräuter- und Joghurtdressing

Geräuchertes Schinkenallerlei

Melonensonne

Kirschtomaten und Mozzarellakügelchen in Balsamico-Vinaigrette

Fischpotpourri mit Riesengarnelen dazu Sahnemeerrettich
(Lachs, geräucherte Forelle und Makrele
sowie Riesengarnelen mit Knoblauch und Chili)

Gorgonzola-Blattspinatsauce mit Spaghetti

Überbackenen Hühnerbrüstchen mit Mozzarella in Tomatensauce
dazu Reis

Schweinefilet in Rotweinsauce mit Spätzle und feinem Buttergemüse

Mousse au Chocolat

Feine Himbeersauce

Gefüllte Windbeutelchen

Käseplatte
(div. Hart- und Weichkäse dazu Trauben)

35,00 €

DAS DEFTIGE

Rinderbouillon mit Flädle

Buntes Salatbuffet mit Kräuter- und Joghurtdressing

Schinkenallerlei und Melonensonne
(ein Mix von Schwarzwälderschinken, Lachsschinken und
zartem Landschinken sowie feinem Hinterkochschinken)

Fischpotpourri mit Sahnemeerrettich
(Lachs, geräucherte Forelle und Makrele)

Hirschgulasch mit Serviettenknödel und Apfel-Rotkohl

Schweinefilet in Rotweinsauce dazu Kartoffelgratin, Spätzle
und zartem Buttergemüse

Fruchtsalat

Bayerisch Creme mit Himbeersauce

Käseplatte
(div. Hart- und Weichkäse dazu Trauben)

38,00 €

DAS INTERNATIONALE

Tomatensuppe

Buntes Salatbuffet mit Kräuter- und Joghurtdressing

Parmaschinken an Cantaloupe Melone

Fischpotpourri mit Sahnemeerrettich
(Lachs, geräucherte Forelle und Makrele sowie
Riesengarnelen in Knoblauch und Chili)

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten
mit Balsamico-Basilikumvinaigrette

Italienisches Grillgemüse
(Auberginen, Zucchini, Paprika sowie Steinchampignon,
Oliven und Artischockenherzen)

Lachs in Sojasauce mit Frühlingszwiebel dazu Reis

„Coq au Vin“ mit Rosmarinkartöffelchen
sowie
Prinzessbohnen im Speckmantel
und Blumenkohl

Frischobstplatte mit Schokosauce

Orangen-Maracuja-Schnittchen

Käseplatte
(div. Hart- und Weichkäse dazu Trauben)

46,00 €

DAS MEDITERANE

Buntes Salatbuffet mit Kräuter- und Joghurtdressing

eingelegter Feta mit Oliven und Knoblauch (pikant)

Vitello tonnato

Gebratene Steinchampignon auf Ruccola mit Parmesan

Parmaschinken an Cantaloupe Melone

feines Ratatouille mit Kartoffelspalten

Atlantikzungenröllchen auf Blattspinat mit Safransauce und Wildreis

Scaloppine al basilico (Kalbsschnitzelchen in Weißwein-Zitronensauce)

mit Tagliatelle

Fruchtsalat

Kleine Patisserieschnitten

Himbeermarksauce

Käseplatte

(div. Hart- und Weichkäse mit Trauben)

48,-- €

DAS ITALIENISCHE

Minestrone
(Gemüsesuppe)

Buntes Salatbuffet mit Kräuter- und Joghurtdressing

Parmaschinken an Cantaloupe Melone

Fischpotpourri und Riesengarnelen mit Sahnemeerrettich
(Lachs, geräucherte Forelle und Makrele sowie
Riesengarnelen in Knoblauch und Chili)

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten mit Balsamico-Basilikumvinaigrette

Italienisches Grillgemüse
(Auberginen, Zucchini, Paprika sowie Steinchampignon,
Oliven und Artischockenherzen)

Pasta Tricolore
(Spaghetti mit Gorgonzola-Blattspinat-/ Weißwein- und Lachssauce)

Kalbsscaloppine parmigiano in Tomatensauce dazu Spinattagliatelle

Rinderfilet mit Kräuterbutter
dazu Rosmarinkartöffelchen und feines Buttergemüse

Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeermarksauce

58,-- €

DAS EXOTISCHE

Currysuppe mit Mango und Hühnchen

Diverse Blattsalate mit Kirschtomaten in Avocadovinaigrette

Sushi

Meeresfrüchtesalat

Chinakohlsalat mit Cashewkernen und Ananas

Pikante Krupkhäppchen
(Krabbenbrot gefüllt mit Hühnchen-Gemüsefüllung)

Lachs in Sojasauce mit Frühlingszwiebel dazu Jasminreis

Curryhühnchen mit Mandelsplitter und Ananas

Gemüsepfanne mit Tofu serviert werden dazu Petersilienkartoffel

Satespieße mit Erdnußsauce dazu frisches Baguette

Exotischer Früchtesalat

Süßes Bananenallerlei mit Orangenlikör und Maraschinokirschen

Glücksküchlein

60,00 €

DAS FEINE

Brunnenkressesuppe

Lachs mit Meerrettichfrischkäse und Riesengarnele auf Gurke

Buntes Salatbuffet mit Kräuter- und Joghurtdressing

Meeresfrüchtesalat

Gebratene Steinchampignon auf Ruccola und Parmesan

Barbarie-Entenbrust auf Feldsalat und geröstetem Katenschinken

Lammkarree mit Kräuterkruste dazu Rotkohl und Rosmarinkartöffelchen

Rinderfilet in Rotweinsauce dazu Butterknöpfe
und Prinzessböhnchen in Speckmantel

Gefüllte Pfannkuchen mit Himbeermark und Schokosauce

Mousse au Chocolat

Kleine Orangen-Mangoschnitten

Käseplatte
(div. Hart- und Weichkäse mit Trauben)

65,00 €

BUFFET - KINDERPREISE

Kinder unter 3 Jahren sind bei uns frei.

Bis einschließlich 8 Jahren berechnen wir 50 % des Buffetpreises

GETRÄNKEPAKET

von 18.00 Uhr bis 2.00 Uhr

Um Ihnen für Ihre Veranstaltung eine Kalkulationssicherheit zu gewährleisten bieten wir Ihnen ein Getränkepaket zum Preis von 26,00 € an.

Darin enthalten sind alle Biere, alkoholfreien Getränke, Kaffeespezialitäten sowie Tischwasser und Tischwein (Merlot und Chardonnay aus dem Hause Paarl, Südafrika)

Selbstverständlich können sie gegen einen geringen Aufpreis auch auf unsere weiteren Weinangebote zurückgreifen.

Ebenso haben Sie die Möglichkeit Ihr Getränkepaket um 2 Cocktails oder Longdrinks (nach Wahl) zu erweitern, zum Preis von 31,00 €

Für mitgebrachten Wein berechnen wir 16,00 € Korkgeld

ENTREE-IDEE

Für Ihren Empfang empfehlen wir Ihnen:

Aperitif

Sekt Schloss Lichtenstein Cabinet Jahrgangssekt	0,75 l	23,00 €
Glas Sekt mit Marillenlikör oder Cassis (berechnet werden die Flaschen Sekt sowie pro Glas ein Aufpreis von 0,80 € für den jeweiligen Likör)		
Prosecco Spumante	0,75 l	25,00 €
Aperol Sprizz (Prosecco, Aperol, Limette, Eis)	0,1 l	3,80 €
Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, frische Pfefferminze)	0,1 l	3,80 €
Pfiff (kleines Pils)	0,2 l	2,50 €
Orangensaft	0,5 l	4,50 €

Fingerfood

- Gustos
(überbackenen Weißbrotscheiben mit einem Pesto aus Tomaten, Basilikum, Chili und Knoblauch)
Stück 1,50 €
- Kleine Flammkuchen
Stück 1,50 €
- Duett aus Blätterteig mit Spargel, Frischkäse und Räucherlachs sowie Ratatouillegemüse und Garnele
Stück 3,00 €

SAALMIETE / SHOW / BÜHNE / TECHNIK

SAALMIETE

Die Miete für der gesamten Abend im KCC beträgt 600,00 €

SHOW

Showprogramm des KCC-Ensemble 800,00 €

private Bühnenbenutzung 100,00 €

Bühnenbenutzung für Fremdproduktionen
(Aufbau, Soundcheck, Show, incl. Haus-Techniker))
pro angefangene Std. 50,00 €

ausschließlich private Bühnenbenutzung
(ohne vorhergehenden Aufwand) 150,00 €

TECHNIK

Sollten sie für Ihr Fest technische Geräte sowie einen Techniker benötigen,
so steht Ihnen Folgendes zur Verfügung

Beamer 0,00 €

1 Handmikrofon 0,00 €

Techniker pro Abend 200,00 €

Techniker pro angefangene Stunde 40,00 €

Musikanlage 100,00 €

SONSTIGES

DJ (incl. Benutzung der Musikanlage) 300,00 €

DEKORATION

schwarze Samttischdecken 0,00 €

Goldset 0,50 €

Servietten bordeaux oder cremeweiß 0,00 €

weiße Tischdecken 120,00 €

Programmkarten (Ablauf, Buffet, Show) 2,50 €

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Für Gruppenveranstaltungen

- § 1 Die endgültige Personenzahl muss uns 4 Werktage vor Veranstaltung bekannt gegeben werden. Spätere Änderungen müssen nicht mehr berücksichtigt werden. Sollten mehr Gäste als vereinbart an der Veranstaltung teilnehmen, so werden diese zu den gleichen Konditionen nachberechnet.
- § 2 Die Miete für das KCC beträgt 600,00 €
- § 3 Der Mindestumsatz beträgt für Freitag und Samstag 7000,00 €. Sollte dieser nicht erreicht werden, so wird der Differenzbetrag zusätzlich zur Miete berechnet.
- § 4 Für mitgebrachte Kuchen (mehr als 3 Stück) berechnen wir 4,50 € pro Person Servicekosten (mitgebrachte Hochzeitstorte ohne Berechnung, wenn Dessert aus Buffet mitgereicht wird).
- § 5 Bei Musikunterhaltung verpflichtet sich der Gast die Meldung an die GEMA, sowie die dabei anfallenden Gebühren selbstschuldnerisch zu übernehmen.
- § 6 Gegenstände, die der Gast in die Veranstaltungsräume einbringt, dürfen keine Schäden an Personen, Gebäude oder Gegenständen verursachen. Feuerwerk im Innen- und Außenbereich des KCC sind nicht gestattet.
- Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände des Auftraggebers und seinen Gästen, befinden sich auf eigene Gefahr in den Veranstaltungsräumen. Das KCC übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigungen derselben keine Haftung, es sei denn, dem KCC wären Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit vorzuwerfen.
- § 7 Der Auftraggeber haftet für alle Schäden, die an Gebäude und Inventar, durch ihn oder seiner Gäste entstehen.
- § 8 Das KCC ist berechtigt aus dem Vertrag zurückzutreten, wenn es Ihr aufgrund höherer Gewalt, Streiks, Naturkatastrophen oder vergleichbaren Umständen, die durch das KCC nicht zu vertreten sind, unmöglich ist, den Vertrag zu erfüllen.
- § 9 Zahlungsbedingungen:
Zahlbar sofort, spätestens jedoch nach Erhalt der Rechnung.
- § 10 Bei Absagen werden folgende Stornogebühren fällig:
Bis 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 20 % des Angebotspreises
Bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 30 % des Angebotspreises
Bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 40 % des Angebotspreises
Ab 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 50 % des Angebotspreises

Alle aufgeführten Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

.....
Datum

.....
Kunden-Unterschrift