

**BROK.at**  
your culinary partner



# Tagungen Kongresse Seminare Meetings

Nachfolgend finden Sie einen Auszug aus unseren Seminarangeboten. Wir hoffen damit Ihren individuellen Wünschen zu entsprechen. Betrachten Sie dieses Angebot bitte als Vorschlag, der sich entsprechend Ihren Vorstellungen in jede gewünschte Richtung abändern lässt.



Herzlich Willkommen

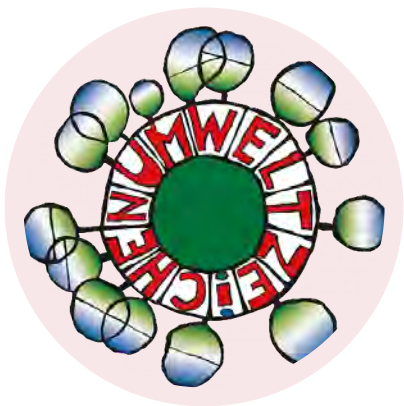
 Green Events  
Austria

# Ihr Seminar



Sehr geehrte Damen und Herren!  
Wir bedanken uns herzlichst für Ihre Anfrage und Ihr Interesse  
an unserem Event-Catering-Service.

Auf den nachstehenden Seiten haben wir für Sie einige unserer beliebtesten und  
gängigsten Seminarpakete überblicksweise angeführt.  
Da uns Individualität und Ihre Zufriedenheit sehr wichtig sind, können Sie die Speisen  
gerne austauschen oder um Ihre „Must-haves“ an Speisen erweitern.  
Sollten Sie besondere Wünsche oder eine andere kulinarische Vorstellung für Ihre  
Seminarverpflegung haben, stehen wir Ihnen gerne und jederzeit telefonisch oder im  
persönlichen Gespräch zur Verfügung.



Wir versichern Ihnen:

- höchste Qualität und Frische der Speisen**
- kreative Umsetzung**
- aufmerksamsten Service**
- respektvollen Umgang mit Lebensmittel**
- beste handwerkliche Ausführung**

Wir sind Partner der Initiative  
„**United Against Waste**“  
und  
**Träger des Österreichischen Umweltzeichens**



Regionaler Einkauf und  
umweltbewusstes Handeln  
liegen uns sehr am Herzen!

Nicht nur deshalb wurden wir mit  
einigen Preisen und Zertifikaten  
ausgezeichnet:

Durch die Verleihung des  
**Umweltzeichens** sind wir  
Ihr Partner für **GREEN EVENTS**.

Unsere Kompetenz bei  
vegetarischen und veganen  
Speisen wurde durch die  
Verleihung des **V-LABELS**  
bestätigt.

2020 wurden wir mit dem  
**Öko-Business Preis**  
der Stadt Wien ausgezeichnet.



Nachhaltigkeit bedeutet  
für uns zu handeln - ohne  
zukünftige Generationen zu  
belasten.

Dies setzt einen  
ressourcenschonenden  
Umgang mit Ökologie,  
Ökonomie und  
Unternehmensgestaltung  
voraus.

NUR  
Nachhaltigkeit hat Zukunft!

Ihr Team von  
BRoK Catering

# Welcome

---



## Getränke

Bieder & Maier Kaffee  
Ronnefeldt-Tee & BIO PURE Tea vom Samowar  
Orangensaft  
Apfelsaft  
Mineralwasser still und prickelnd  
Aromatisiertes Wasser in Karaffen

Verrechnung nach Verbrauch

Gerne senden wir Ihnen unser komplettes Getränkeangebot zu!



## Obstkorb

mit frischem Handobst der Saison

Verrechnung pro Person



## Brainfood

Nuß- & Trockenobst-Mix

Verrechnung pro Person



# Frühstück



## BRoK Frühstück Wien

Semmel  
Mürbes Kipferl  
Butter  
Marmelade & Honig  
Kräuteraufstrich

Verrechnung pro Person



## BRoK Frühstück International & vegan

BRoKs Foccacia  
Brot & Gebäck  
2erlei Hummus  
Melanzani-Aufstrich  
Falafel  
Antipasti  
Oliven

Verrechnung pro Person



## BRoK BIO-Frühstück

Jourgebäck & Brot  
Butter  
Ei- & Kräuteraufstrich  
Karottenaufstrich **vegan**  
Hummus rot **vegan**  
2erlei Käse aus Österreich  
Gemüse  
Beinschinken & Salami  
Porridge mit Äpfeln & Nüssen

Verrechnung pro Person

Gerne senden wir Ihnen unsere Frühstücks-Erweiterungen zu!



# Vormittagspause



## Getränke

Bieder & Maier Kaffee  
Ronnefeldt-Tee & BIO PURE Tea vom Samowar  
Orangensaft  
Apfelsaft  
Mineralwasser still und prickelnd  
Aromatisiertes Wasser in Karaffen

Verrechnung nach Verbrauch

Gerne senden wir Ihnen unser komplettes Getränkeangebot zu!



## süße Pause

Variation aus süßem Jourplunder:

*Mix aus beispielsweise:*  
Topfengolatsche  
Erdbeer-Vanille-Plunder  
Ribiselpolster  
Nougattasche  
Croissant

im Paket zu 20 Stk.  
(erweiterbar in 10er Schritten)

...am Buffet oder durchserviert!



# Vormittagspause

## Rikante Pause



### BIO-Steinofenbaguette aus dem Weinviertel

Beinschinken, eingelegter Spargel, Eiaufstrich

BRoK „Kräuter im Frühling

vegetarisch

Brie, Gouda, Walnuss, rosa Pfeffer

vegetarisch

Papirka-Salami-Aufstrich, Essiggurkerl, Kresse

BRoK Eiaufstrich

vegetarisch

im Paket zu 20 Stk.  
(erweiterbar in 10er Schritten)

## Rikante Pause vegetarisch/vegan



### BIO-Steinofenbaguette aus dem Weinviertel

BRoK Frühlingsaufstrich, eingelegte Radieschen, Kresse

BRoK Eiaufstrich

Tatar von der roten Rübe, Ziegenkäse, Kren



BRoK Erbse, Radieschen

vegan



Orientalischer Hummus, Kresse

vegan

im Paket zu 20 Stk.  
(erweiterbar in 10er Schritten)

Gerne senden wir Ihnen unser komplettes Sortiment an Brötchen & süßen Mehlspeisen zu!



# Mittagsbuffet Österreich



## Suppe ....wähle eine!

Kräftige Rinderbrühe, Kräuterfrittaten, Tiroler Kaspressknödel

oder

BRoKs Gemüsesuppentopf, Backerbsen, Gemüsestreifen  
vegetarisch



## Hauptspeisen

Saisonales Erdäpfel-Gemüse-Gröstl  
vegetarisch

Paprikhendl, Nockerl



## Dessert

Mini-Apfel- und Topfenstrudel

Verrechnung pro Person



# Mittagsbuffet klassisch Wien



## Vorspeise

Kleines Salatbuffet aus

Blattsalat-Mix  
Gurken-Rahm-Salat  
Erdäpfelsalat

Brot & Gebäckvariation vom Joseph & Geier



## Hauptspeisen

BRoKs Kalbsbutterschnitzel, Erdäpfelpüree, Safterl, Röstzwiebel

Karamellierte Krautfleckerl „Alt-Wien“  
vegetarisch



## Desserts ...wähle eines!

Mini-Blechkuchenvariation

oder

Kaiserschmarrn, Zwetschkenröster

Verrechnung pro Person





# Mittagsbuffet international



## Vorspeisen

Smoked Miso-Hühnerbrust, Curry-Mango-Salat, Erdnuss-Crunch

Long Life Salad BRoK

Quinoa, Mandeln, Radieschen, Gurke, Rucola, Avocado, Basilikum  
vegan



Brot & Gebäckvariation vom Joseph & Geier



## Hauptspeisen

Gebratener Saibling, Peperonata, Sellerie-Püree

Coq au Vin vom Maishendl, Champignon, Karotte, Erdäpfel



Cremiges Linsen-Dal, saisonales Gemüse, Basmatireis  
vegan



## Desserts

Schokoladenmousse



Mango-Chia-Pudding vegan

Verrechnung pro Person



# Mittagsbuffet vegetarisch

## Vorspeise & Suppe



Steirischer Bauernsalat, Waldviertler Schafskäse

Saisonale Gemüsecremesuppe, Schwarzbrot-Croutons  
oder

BRoKs Gemüsesuppentopf, Kräuterfrittaten, Gemüsestreifen

Brot & Gebäckvariation vom Joseph & Geier

## Hauptspeisen



Gratiniertes Gemüse der Saison



No „butter chicken“, rotes Curry, Quinoa  
vegan

Kartoffelknödel, Pilzfülle, Rieslingkraut

## Desserts



Panna Cotta, Waldbeeren



BRoKs Brownies vegan

Verrechnung pro Person



# Nachmittagspause

---



## Getränke

Bieder & Maier Kaffee  
Ronnefeldt-Tee & BIO PURE Tea vom Samowar  
Orangensaft  
Apfelsaft  
Hausgemachte Bio-Limonaden in Chars  
Mineralwasser still und prickelnd  
Aromatisiertes Wasser in Karaffen

Verrechnung nach Verbrauch

Gerne senden wir Ihnen unser komplettes Getränkeangebot zu!



## süße Pause

Mini-Guglhupf-Variation

*Mix aus beispielsweise:*  
Schokoladen-Guglhupf  
Kürbiskern-Guglhupf  
Stracciatella-Guglhupf

im Paket zu 20 Stk.  
(erweiterbar in 10er Schritten)



# Nachmittagspause



## Brot 100 % BIO süß Jour-Dinkelplunder

- Topfengolatsche
- Nuss-Schnecke
- Nougattasche
- Marillenschiffchen

2 Stück im Mix pro Person



## süß & pikant

- Mini-Muffin-Variation
- Blechkuchen nach Saison
- Jour-Kornspitz, „Kräuter von heute“-Aufstrich, 2erlei Käse, eingelegte Radieschen [vegetarisch](#)
- Jour-Semmel, Beinschinken, Kren, Essiggurkerl

im Paket zu 20 Stk.  
(erweiterbar in 10er Schritten)



# zum Ausklang

...eingestellt oder durchserviert



Wrap-Variation im Mix

Schafskäse/Kuss-Kuss

Lachs/Avocado

Karottenaufstrich, Kren, Rote Rüben-Würfel

vegetarisch

vegan

Verrechnung pro Person  
(2 Stk/Pers)



BRoK BIO-Erdäpfelbrot im Mix (Brotstreifen ca. 3x10cm)

Liptauer, Pfefferoni, Wurzelspeck, Gurkerl

Apfel-Sellerie-Aufstrich, Karottenchips

Roastbeef, Trüffelsauce, Thymian, Parmesan, Pinienkerne

vegan

Verrechnung pro Person  
(3 Stk/Pers)

*flying Dinner kalt* ...wähle drei!



BRoKs Beef Tatar, Grünkern-Taboulé, gebeiztes Eigelb, Brot-Chip



Gemüse-Tatar, eingelegter Daikon-Rettich, Frisee-Salat, Kernöl-Mayo

Hausgebeiztes Saiblings-Tatar, Dille, Gurke, Krenschäum

Räucherforelle, rote Rübe, Curry-Sellerie-Salat

Antipasti im Glas *vegetarisch*

Melanzani, Zucchini, Artischocken, Sonnenparadeiser, Mozzarella



Kräuterseitling-Carpaccio, veganer „Parmesan“, Brotchips

Roastbeef, Thunfischcreme, frittierte Kapern, Ofenparadeiser

Auswahl von 3 Speisen:

Verrechnung pro Person



*süß*

BRoK Petits Fours gemischt

Verrechnung pro Person  
(3 Stk/Pers)



# Fakten am Rande

## Personal

Sollte bei Ihrem Seminar/Ihrer Veranstaltung Personal benötigt werden, führen wir die anfallenden Kosten detailliert im Angebot an.

## Equipment

Da das Equipment je nach ausgewähltem Cateringangebot variiert, informieren wir Sie gerne in einem individuellem Angebot. Ebenso über die Auf-, Abbau sowie Transportkonditionen.

## Preise

Preise werden in Euro exklusive Umsatzsteuer ausgewiesen. Gültigkeit der Preise und der Speisen bis September 2024.

## Allergene

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die unter die Allergenkennzeichnung fallen, erhalten Sie auf Nachfrage.

Unsere vollständigen AGBs finden Sie in unserem Angebot.

**Wir bedanken uns für Ihre Zeit  
und freuen uns auf die Zusammenarbeit!**

Ihr BRoK Team

office@brok-catering.at  
01 897 3242  
brok.at

**BRoK.at**  
your culinary partner

