

BRÖK.at
your culinary partner



Butteltvorschlage

Nachfolgend finden Sie einen Auszug unserer Kulinarik. 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.



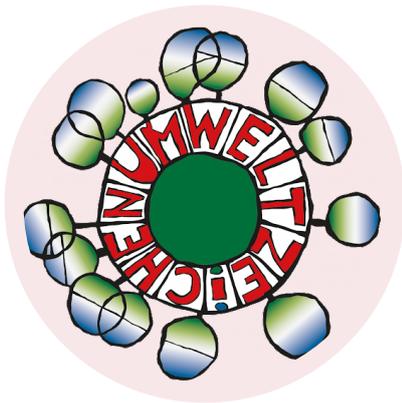
Herzlich Willkommen

Ihr Event

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 Buffets 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 Ihr Event
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

Brötchen & Co

Eingestellt auf Tischen, am Buffet oder durchserviert
- eine ideale Ergänzung zum Aperitif!



Erdäpfelbrot "Zeit"

Brotscheibe in 5 Streifen geschnitten

BRoK Schwammerl & Ei, Röstzwiebel **vegetarisch**

Roastbeef, Trüffelsauce, Thymian, Pinienkerne, Parmesan

Gegrilltes Tandoori-Chicken, Avocado, cremiges Kraut, Mango



BRoKs Kastenbrot aus dem Marktfeld

BRoK Frühlingsaufstrich, eingelegte Radieschen, Kresse
vegetarisch

Geräucherte Lachsforelle, Gurken-Rahm, Dille

Beinschinken, eingelegtes Spargel-Tatar, Eiaufstrich

Brie, Gouda, Walnuss, rosa Pfeffer **vegetarisch**



Wraps & Tramezzini

Wraps

Marinierter Lachs, Salsa, Avocado, Basilikum, Currykraut
Blattspinat, Hüttenkäse, Pinienkerne **vegetarisch**

Tramezzini

Caesar Salad, gegrillte Hühnerbrust, Parmesan, Salatherzen

Pesto Rosso, Büffelmozzarella, Paradeiser, Basilikum **vegetarisch**

...wähle vier!

im Paket zu 20 Stk.



Wanpaku Sandu by BRoK

Gefülltes Milchbrot als kleine Häppchen serviert oder eingestellt.

Ei, knuspriger Prosciutto, Mozzarella, Rucola, Pomodori secchi,
Basilikum, grüner Spargel

Marinierte Lachsforelle, grüner Apfel-Fenchel-Salat, Avocado,
Safran-Joghurtmayonnaise

Buttermilch-Huhn, Salatherzen, roter Paprika, Balsamico-Zwiebel,
Bärlauchpesto, Zucchini

Verrechnung pro Stück

Gerne senden wir Ihnen unser komplettes Sortiment an Brötchen, Jourgebäck, Wraps & Tramezzini zu!



Zum Aperitif durchserviert



Flying Buffet kalt

Roastbeef-Carpaccio,
gehobelte Frühlingspilze, Trüffelsauce, Pinienkerne, Kräuter,
Parmesan, mariniertes schwarzer Pfeffer

Rindfleischsalat „Asia Style“
Gurken, Senf-Ingwer-Dressing, Sojasprossen, eingelegte Radieschen

Smoked Miso-Hühnerbrust-Carpaccio, Curry,
Mangosalat mit Chili, Erdnüsse

Orange Lachs
Mariniertes Lachsforellen-Tatar, Kaviar, Currykraut, 2erlei Sesam

Roter „Kuss Kuss“, Ziegenkäse, Granatapfelkerne, Pinienkerne,
Minze, Rote Rübe **vegetarisch**

Antipasti im Glas **vegetarisch**
Melanzani, Zucchini, Artischocken, Sonnenparadeiser,
Mozzarella, Pesto Verde



Long Life Salad BRoK **vegan**
Quinoa, Mandeln, Radieschen, Gurke, Rucola, Avocado, Basilikum

...wähle drei!

Auswahl von drei Speisen:

Verrechnung pro Person



Tapas

Jamon Serrano, Queso Manchego, Oliven, Pan

Albóndigas – spanische Fleischbällchen, Paradeiser-Salsa

Croquetas, Kürbis, karamellisierte Zwiebel, Mojo verde **vegetarisch**

Pinchos mit Chorizo (auch **vegan** möglich)

Gambas al ajillo

...wähle drei!

Auswahl von drei Speisen:

Verrechnung pro Person



Buttetworschläge

Buttet Österreich klein



Vorspeise

Steirischer Bauernsalat, Schafskäse **vegetarisch**

Brot & Gebäckvariation vom Joseph

Hauptspeisen

Gschnezzeltes von der Maishendlbrust, Schwammerl, Risi-Bisi

Saisonales Erdäpfel-Gemüse-Grörtl **vegetarisch**

Dessert

Mini-Punschkrapfen

Verrechnung pro Person

Buttet **vegetarisch** klein



Suppe

BRoKs Gemüsesuppentopf, Schnittlauch-Frittaten, Gemüse

Brot & Gebäckvariation vom Joseph

Hauptspeisen

Seitan-Gulasch, Serviettenknödel

Pilz-Erdäpfelstrudel, milder Kräuterrahm, Petersilerdäpfel

Dessert

Mini-Sacherwürfel

Himbeertörtchen **vegan**

Verrechnung pro Person



Buttet klassisch



Vorspeisen

Rindfleischsalat, roter Rettich, Kresse, Zwiebelkonfit

Schilcher-Rahmsuppe, Schwarzbrotcroutons **vegetarisch**
(optional mit Wurzelspeck)

Brot & Gebäckvariation vom Joseph



Hauptspeisen

Gratinierte, cremige Schinkenfleckerl vom Beinschinken

Schweinsbraten „Altbier“, Muskatellerkraut, Serviettenknödel

Spinat-Käse-Tascherl, Schnittlauchsauce **vegetarisch**



Salate

Blattsalate, Kräuter

Senfdressing
Joghurtdressing



Dessert

Topfen-Nougat-Knödel, Beerenragout

Mini-Linzerschnitte

Verrechnung pro Person



Buttet Wien



Vorspeisen ...wähle drei!

Räucherfisch, Oberskren, Orangen-Vogerlsalat, Dill-Honig-Senfsauce

Ziegenkäse, Kirschparadeiser, roter Zwiebel, Käferbohnen, bunter Paprika, Kürbiskerne, Kernöl **vegetarisch**

Luftgetrockneter Schinken, Feige, Honig-Chilirahm, Limette

Roastbeef, cremige Schnittlauchsauce, Kapernbeeren

Brot & Gebäckvariation vom Joseph

Suppe

Alt-Wiener-Erdäpfelsuppe **vegetarisch**



Hauptspeisen ...wähle drei!

Gekochter Tafelspitz, Wurzelgemüse, Cremespinat, Rösterdäpfel, Schnittlauchsauce, Apfelkren

Faschierte Laibchen, Erdäpfelpüree, Röstzwiebel

BRoKs Rindsgulasch, Serviettenknödel

Gebratener Zander „serbisch“, rote Zwiebel, Paprika-Speckerdäpfel

Karamellierte Krautfleckerl **vegetarisch** (optional **vegan**)

Salate

Gurkenrahmsalat, Dille

Blattsalate, Kräuter

Senfdressing, Joghurtdressing



Desserts ...wähle zwei!

Lauwarmer Apfel- und Topfenstrudel, Vanillesauce

Kaiserschmarrn, Marillenröster

Mini-Guglhupf-Variation

Somlauer Nockerl

Suppe / 3 Hauptspeisen / 2 Desserts

3 Vorspeisen / 3 Hauptspeisen / 2 Desserts

3 Vorspeisen / Suppe / 3 Hauptspeisen / 2 Desserts

Verrechnung pro Person



Buttet Bella Italia



Vorspeisen ...wähle drei!

Antipasti **vegan**

Melanzani, Zucchini, Peperonata, Oliven, Artischocken, Sonnenparadeiser, Pesto Verde

„Bella Italia Mozzarella“, Paradeiser-Vielfalt, Pesto Verde **vegetarisch**

Prosciutto San Daniele, Olivenvariation, Rucola, Grana

Cremiger Fenchelsalat, Orangen, Fenchelkraut, Lachs

Brot & Gebäckvariation vom Joseph

Suppe

Minestrone mit saisonalem Gemüse **vegetarisch**



Hauptspeisen ...wähle drei!

Risotto „Rote Rübe“, grüner Apfel, Pinienkerne **vegetarisch**

Brasato al vino rosso, Karotten, Sellerie Rosmarin, Polenta

Lasagne, Bolognese vom Rind, Paradeiser, Basilikum, Pilze, Bechamel

Spinat-Gnocchi, geschmorte Urkarotten, Grana **vegetarisch**

Salate

Blattsalate, Kräuter

Paradeisersalat, rote Zwiebel

Balsamicodressing, Joghurtdressing



Desserts ...wähle zwei!

Panna Cotta, frische Beeren

Cappuccinomousse im Glas



Kaffee-Tiramisu **vegan**

Profiteroles

Suppe / 3 Hauptspeisen / 2 Desserts

3 Vorspeisen / 3 Hauptspeisen / 2 Desserts

3 Vorspeisen / Suppe / 3 Hauptspeisen / 2 Desserts

Verrechnung pro Person



Buttet international



Vorspeisen ...wähle drei!

„Panzanella Mozzarella“ **vegetarisch**

Bunte Paradeiser, Büffelmozzarella, Basilikum, knuspriges Focaccia

Limetten-Lachsforelle, Wakame-Salat, Erbsen, Basilikum

Caesar Salad BRoK

Salatherzen, Basilikum, Huhn, Parmesansauce, knuspriges Brot

Süß-saurer Glasnudelsalat, marinierter Tafelspitz, Sprossenmix

Brot & Gebäckvariation vom Joseph

Suppe

Gurkenkaltschale, Dillpesto, Schafskäse **vegetarisch**



Hauptspeisen ...wähle drei!

„Filet“ Wellington, Steinpilzfarce, Petersilerdäpfel, Jusreduktion, Schmorgemüse **vegetarisch**

Gebratener Saibling, Safran, Lauch, geschmolzene Paradeiser, schwarze Sesam, Fenchel-Orangen-Püree

Im Blaufränkisch geschmorter Rindsbraten, Pfefferrahm, Erdäpfelgratin, Brokkoli, geräucherte Mandeln

Tandoori-Butter-Chickencurry, Brokkoli, Zuckererbsen, Cashewnüsse, Safran-Basmatireis

Salate

Salat aus Gartengemüse (Paprika, Gurken, Paradeiser)
Blattsalate, Kräuter

Senfdressing, Joghurtdressing



Desserts ...wähle zwei!

Makronen-Vielfalt

BRoKs Petit Fours

Schokoladenbrownies **vegan**



Mango-Chia-Pudding **vegan**

Suppe / 3 Hauptspeisen / 2 Desserts

3 Vorspeisen / 3 Hauptspeisen / 2 Desserts

3 Vorspeisen / Suppe / 3 Hauptspeisen / 2 Desserts

Verrechnung pro Person



Buttet vegetarisch



Vorspeisen ...wähle drei!

2erlei Zucchini, Avocado, Salat, Basilikumpesto, Parmesan



Mariniertes Käferbohnen-Paprika-Tatar, getrocknete Paradeiser, Kürbis
vegan

Caesar Salad Spargel

Salatherzen, Basilikum, Spargel, Parmesansauce, knuspriges Brot

Melonen-Schafskäsesalat, Minze, geröstete Pinienkerne

Brot & Gebäckvariation vom Joseph

Suppe

Apfel-Selleriecremesuppe, Ingwerchips



Hauptspeisen ...wähle drei!

Grünes Curry, Erbsen, Brokkoli, Edamame, Kaffirlimettenblätter, Spinatknödel



Chili sin Carne, gebratener Paprika, Pfefferoni, Bohnen vegan

Walpilz-Risotto, Grana

Lasagne „grün“, Ratatouille, Paradeiser, Pinienkerne, Basilikum, Spinat, Vorarlberger Hartkäse

Salate

Gurkenrahmsalat, Dille

Blattsalate, Kräuter

Senfdressing, Joghurtdressing



Desserts ...wähle zwei!

Lollipop-Vielfalt

Dunkles Schokoladenmousse

Topfenschmarrn, Minzzucker, Waldbeerenragout

Joghurt-Limettencreme „Summer feeling“, Beeren

Suppe / 3 Hauptspeisen / 2 Desserts

3 Vorspeisen / 3 Hauptspeisen / 2 Desserts

3 Vorspeisen / Suppe / 3 Hauptspeisen / 2 Desserts

Verrechnung pro Person



Buttlet *vegan*



Vorspeisen ...wähle drei!

Roter „Kuss Kuss“, Granatapfelkerne, Pinienkerne, Minze, Rote Rübe

„Beef Tatar BRoK“

Long Life Salad BRoK

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

Avocado-Paradeiser-Champignon-Tatar

Brot & Gebäckvariation vom Joseph

Suppe

Gazpacho

Andalusische Gemüsesuppe mit Pumpernickel-Crumble



Hauptspeisen ...wähle drei!

Asiatische-Burgenländische Belugalinsen „burn“, Majoran, Oliven-Erdäpfel

Geräucherter Tofu-Spinat-Strudel, Dip

Knödel-Variation („Käse“, „Fleisch“, Spinat)

Spinat-Zitronen-Gnocchi, Salbei, gehobelte Mandeln

Salate

Salat aus Gartengemüse (Paprika, Gurken, Paradeiser)
Blattsalate, Kräuter

Senfdressing, Vinaigrette



Desserts

Chia-Pudding mit Früchten der Saison

Himbeertörtchen

Obstsalat mit Minze

Schoko-Noir-Törtchen

Suppe / 3 Hauptspeisen / 2 Desserts

3 Vorspeisen / 3 Hauptspeisen / 2 Desserts

3 Vorspeisen / Suppe / 3 Hauptspeisen / 2 Desserts

Verrechnung pro Person



Fakten am Rande

Personal

Sollte bei Ihrer Feier zusätzliches Personal benötigt werden, führen wir die anfallenden Kosten detailliert im Angebot an.

Equipment

Über zusätzlich benötigtes Equipment, informieren wir Sie gerne in einem individuellem Angebot und ebenso über die damit verbundenen Auf-, Abbau sowie Transportkonditionen.

Preise

Alle Preise sind in Euro exklusive Umsatzsteuer ausgewiesen.
Gültigkeit der Preise bis September 2023.

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

