

**BROK.at**  
your culinary partner



# Hochzeits -Menüs

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

# Ihre Hochzeitsteier

Sehr geehrte Damen und Herren!  
Wir bedanken uns herzlichst für Ihre Anfrage und Ihr Interesse,  
Ihre Hochzeitsfeier mit uns auszurichten.  
Auf den nachstehenden Seiten finden Sie einen Auszug unserer beliebtesten und  
gängigsten Hochzeitsmenüs, Mitternachtsnacks und Aperitifhäppchen.

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  
Hochzeit 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  
Lebensmitteln**  
**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

# Agape & Aperitif

## Aperitihäppchen eingestellt



Südtiroler Schüttelbrot-Kekse  
Gemüsesticks mit Dip  
Grammelpogatscherl  
Zillertaler Krapfen gefüllt  
(Topfen, Graukäse, Erdäpfel)  
Blätterteiggebäck (Käsestangerl & Co)  
Grissini, Oliven, Nussmix  
Handgedrehte und verdrehte Grissini  
(Rosmarin, Olive, Olio di Oliva...)

Verrechnung

pro Person  
pro Person  
pro Stück  
pro Stück

pro Person  
pro Person  
pro Person

## Canapés



Schinken, Spargel, Kirschparadeiser  
Roastbeef, Pfefferkörner, Pinienkerne, Parmesan  
2erlei vom Käse, Traube, Walnuss **vegetarisch**  
 Avocado, Paradeiser, Minze, Olivenöl **vegan**  
Geräucherter Lachs, Radieschen, Kapern  
Flusskrebse, Gurke, Dille

Verrechnung pro Stück

## Wanpaku Sando by BROK

Japanisches „Tramezzini“

Gefülltes Milchbrot 4x4cm mit verschiedenen Füllungen



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

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

Roastbeef, Kernöl-Karotten-Kraut, Käferbohnen, eingelegte  
Radieschen, rote Zwiebel, Schafskäse, Kürbiskerne

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



Orangen-Tofu, Avocado, roter Rüben-Hummus, Frisee-Salat,  
Granatapfelkerne, Austernpilze **vegan**

Verrechnung pro Stück

# Brötchen & Co

Eingestellt auf Tischen, am Buffet oder durchserviert!



## 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 Marktheld

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

BRoK Frühlingsaufstrich, eingelegte Radieschen, Kresse **vegetarisch**

Tatar vom Orange Lachs, Avocado, Currykraut

Zerlei italienische Bergbauern-Salami, Champignon

Beinschinken, eingelegtes Spargel-Tatar, Eiaufstrich



BRoK „ Ei“ **vegan**



Steirischer Linsen-Hummus, Käferbohnen, Kernöl, Kürbiskerne **vegan**



## Jour-Gebäck

Semmel, Beinschinken, Kren, Essiggurkerl

Laugengebäck, Liptauer, Salat, Paprika **vegetarisch**

Wachauer, Steirischer Hummus, Kümmelbraten, Zwiebel-Chutney, Röstzwiebel, Majoran



## Wrap & Tramezzini

Tramezzinis

Caesar Salad, gegrillte Hühnerbrust, Parmesan, Salatherzen

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

Eiaufstrich, Rucola **vegetarisch**

Wraps

Blattspinat, Hüttenkäse, Pinienkerne **vegetarisch**

Marinierte Lachsforelle, Salsa, Avocado, Basilikum, Currykraut

Roter Cous Cous, Schafskäse, Minze, rote Rübe **vegetarisch**

**...wähle vier!**

im Paket zu 20 Stk.



# Brötchen-Boxen

Jede Brötchen-Box besteht aus 20 Stück Brötchen (7x7cm)



## Brötchen-Box 2

Rosa Roastbeef, Senfgurke, Senfsauce, Pinienkerne, Thymian

BRoK „Kräuter im Frühling“ **vegetarisch**

Tatar vom Orange Lachs, Avocado, Currykraut

Salami, rotes Zwiebel-Chutney, Ei, Schnittlauch



Steirischer Linsen-Hummus, Käferbohnen, Kernöl, Kürbiskerne **vegan**

20 Brötchen



## Vegetarische Brötchen-Box

BRoK Frühlingsaufstrich, eingelegte Radieschen, Kresse

BRoK Ei, Champignon, Schnittlauch

Mozzarella bufala e Pomodoro, Basilikum, Pinienkerne



Hummus Rot, Rote Rüben, Kren, Kresse **vegan**

Zerlei Käse (Gorgonzola/Bergkäse), Rosinen-Chutney, Weintrauben, Walnusscreme

20 Brötchen



## Vegane Brötchen-Box 2

„Ei“, „Salami“, rotes Zwiebel-Chutney, Schnittlauch

BRoK „Chorizo“, Champignon, Maiskolben

BRoK Erbse, Radieschen

BRoK „Ei“

BRoK Karottenaufstrich

20 Brötchen

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



# Zum Aperitif durchserviert



## Flying Buttet 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!**

Verrechnung pro Person



## Prosciutto & Grana

Kleine Teller mit Prosciutto  
handgebrochener Grana  
Oliven, schwarzer Pfeffer, Olivenöl  
Brot & Gebäck

Verrechnung pro Person

Auf Wunsch frisch vor Ihren Gästen mit unserer antiken Berkelmaschine  
aufgeschnitten!





# Amouze Bouche

## Gedeckvarianten



Eingestellt auf den Tischen

Verrechnung  
pro Person

Sehnsucht Sommer  
sommerliche Aufstriche  
Gemüse & Kräuter

Wachau  
Traubenkernöl  
Kresse  
Marillen-Frischkäse-Topfen

pro Person



International & vegan  
Hummus-Varianten  
Gemüse

pro Person



In jedem Gedeck und Ihrem Menü inkludiert:

Brot & Gebäck eingestellt auf Ihren Tischen



## Schwarzbrot/Nussbrot/Erdäpfelbrot

Dünn aufgeschnittener Tafelspitz, Käferbohnen-Paprika-Tatar

Aufstrich vom Beinschinken, Kren & Kresse

Aufstrich von der Wiener Schnecke, Jungzwiebel, Knoblauch

in Streifen geschnitten

Verrechnung pro Stück



# Hochzeitsmenüs



## Hochzeitsmenü 1

Gegrillte Garnelen, süß-saurer Butternuss-Kürbis, Estragon, Orange

Parmesanschaumsuppe, Brotcroutons, knuspriger Prosciutto

Duett vom Rind, Wasabi-Erdäpfelpüree, Portweinjus, knuspriger Lauch

Dunkles Schokoladenmousse

Verrechnung pro Person



## Hochzeitsmenü 2

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

Apfel-Selleriecremesuppe, Ingwerchips *vegetarisch*

Rosa Rinderfilet & geschmortes Wangerl im Blaufränkischen,  
Trüffel-Erdäpfelgratin, Gemüse aus dem Marchfeld

*vegetarische Alternative*

Ricotta-Nockerl, klare Champignon-Dashi, Trüffel, Erbsen,  
knusprige Erdäpfel-Brösel

Ingwer-Crème-Brûlée, frische Waldbeeren, Verjus-Creme

Verrechnung pro Person

Gerne stellen wir Ihnen auch ein veganes Menü zusammen!





# Hochzeitsmenüs



## Hochzeitsmenü 3

BROKs Beef Tatar, Wachtelei, frittierte Kapern, Pumpernickel



*vegane Alternative*

„Beef Tatar“ BROK vegan

*Hauptspeisen zur Wahl*

Sous-vide gegarter Kalbstafelspitz, Urkarotten, wilder Brokkoli,  
Trüffelpolenta

Zanderfilet, Erdäpfel-Mangold-Gratin, dreierlei Kirschparadeiser,  
Safransauce

Erbesen-Ricotta-Ravioli, Schmorbirne, gelbe Paradeiser,  
Pecorino Pepato *vegetarisch*

Schoko-Schoko-Schoko, frische Beeren

Verrechnung pro Person



## Hochzeitsmenü 4

Ceviche vom Saibling, Avocado, bunte Paprika, Granatapfelkerne

*vegetarische Alternative*

Rucola-Sauerampfersalat, Kuss-Kuss, Schafskäse, Granatapfel- und  
Pinienkerne

Radieschencremesuppe, grüner Apfel, knuspriger Kren  
*vegetarisch* & saisonal

Sous-vide gegarter Kalbstafelspitz, Urkarotten, Brokkoli, Trüffel,  
Erdäpfelgratin

*vegetarische & saisonale Alternative*

Spargel-Ricotta-Ravioli, Schmorbirne, gelbe Paradeiser,  
Pecorino Pepato

Gefrorenes Erdbeeryoghurt, warmer Pignoli-Blutorangen-Salat,  
weiße Schokolade

Verrechnung pro Person



# Hochzeitsmenü & Kinderspeisen



## Hochzeitsmenü 5

Vorspeisenvariation

BRoKs Beef Tatar, knusprige Kapern

Panzanella Mozzarella, Paradeiser-Vielfalt, Pesto verde **vegetarisch**

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

Spargelcremesuppe, Schwarzbrot-Croutons, Daikonkresse  
**vegetarisch** & saisonal

Duett vom Kalb und Rinderfilet, Peperonata-Gemüse,  
Champagner-Risotto

Blätterteig-Lasagne, saisonales Obst, Mandeln, Amarettocreme

Verrechnung pro Person



## Kinderspeisen

BRoK Lasagne

Verrechnung  
pro Kind

Wiener Schnitzel vom Huhn mit Reis oder Pommes

pro Kind

Spaghetti Bolognese

pro Kind

Knödel mit Saft

pro Kind



## Hochzeitstorte

Gerne organisieren wir Ihre Wunsch-Hochzeitstorte!

Für eine mitgebrachte Hochzeitstorte verrechnen wir eine  
Handlinggebühr.

Diese inkludiert auch die Teller, Besteck und Servietten für die Torte.



# Mitternachtsnack

## ...wählen Sie Ihren Mitternachtsnack



Kleine Käsekrainer, Senf, frischer Kren, Brot

Verrechnung  
pro Person

Mini Hot Dogs young & urban

pro Portion

Frankfurter & Debreziner, Senf, Ketchup, Kren, Gebäck

pro Portion

Kleine Schnitzel- und Falafelsemmerl (kalt)

pro Person

Joursemmel, Hühnerschnitzerl (kalt)

pro Stück

Joursemmel, Leberkäse (auch **vegan** möglich)

pro Stück



Leberkäsevariation: klassisch, Käse, Paprika, **vegan**  
Gebäck

pro Person

Burgenländische Bohnensuppe, asiatischer Touch

pro Person

Erdäpfelgulasch, Debreziner, Frankfurter, Dürre  
optional auch **vegetarisch** oder **vegan**

pro Person



Chili sin Carne, Käferbohnen, bunter Paprika **vegan**

pro Person

Beinschinken, Senf, frischer Kren, Brot & Gebäck

pro Person

Käsevariation aus Vorarlberg & Südtirol **vegetarisch**  
Hart- und Weichkäsesorten  
Schaf, Ziege, Kuh  
Feigensenf, Rosinenchutney, Brot & Gebäck

pro Person



# Fakten am Rande

---

## Personal

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

Ein Koch ist bei einem Galamenü in jedem Fall erforderlich.

## 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 werden in Euro exklusive Umsatzsteuer ausgewiesen.

Gültigkeit der Preise bis Ende Dezember 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

