

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, Senf gurke, 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**

2erlei 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

