



# Ihr Event im Möbeldepot

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

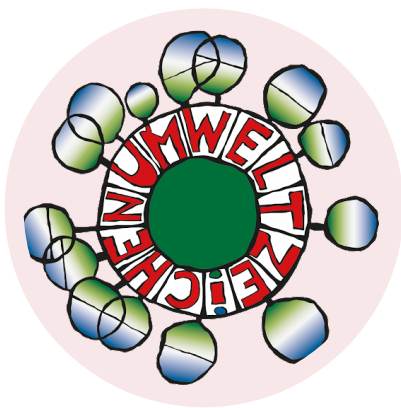
# Ihr Event

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 einen Überblick unserer beliebtesten Catering-Angebote zusammengestellt. Wir verwenden saisonale Produkte, wodurch manche Speisen nicht ganzjährig angeboten werden können. Bitte betrachten Sie die Speisen als Beispiel und kontaktieren Sie uns für ein individuelles Angebot!

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!



## 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

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

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

Tatar vom Orange Lachs, Avocado, Currykraut

2erlei 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**

Wraps

Blattspinat, Hüttenkäse, Pinienkerne **vegetarisch**

Marinierter Lachs, Salsa, Avocado, Basilikum, Currykraut

# Brötchen-Boxen

Für unsere Brötchen verwenden wir ein quadratisches Kastenbrot (7x7cm), hergestellt von unserem Bäcker des Vertrauens aus dem Marchfeld.



## Brötchen-Box "BRoK klassisch I"

BRoK Ei  
vegetarisch

Beinschinken, Gervais, Kren

2erlei italienische Bergbauern-Salami

Brie, Gouda, Walnuss, rosa Pfeffer  
vegetarisch

Geräucherte Lachsforelle, Gurken-Rahm, Dille



## Brötchen-Box I

Rosa Roastbeef, Senfgurke, Senfsauce, Pinienkerne, Thymian

BRoK „Kräuter im Frühling“  
vegetarisch

Tatar vom Orange Lachs, Avocado, Currykraut

Salami, rotes Zwiebel-Chutney, Ei, Schnittlauch



Steirischer Hummus, Käferbohnen, Kernöl, Kürbiskerne  
vegan

Jede Brötchen-Box besteht standardmäßig aus 20 Stück Brötchen.



# Brötchen-Boxen

Brötchen eignen sich auch perfekt für Meetings,  
Seminarpausen und als Ergänzung zum Aperitif!



## Brötchen-Box 5 vegetarisch/vegan

Ei, Schwammerl, Petersilie, Röstzwiebel  
vegetarisch

Cremiger Taleggio, geschmorte Birne, Haselnusskrokant  
vegetarisch

Tatar von der roten Rübe, Ziegenkäse, Pinienkerne, Kren  
vegetarisch



Geschmorte Melanzani, Schnittlauch  
vegan

Geräucherter „Lachs“, Oberskren, Dille  
vegetarisch



## vegane Brötchen-Box 1



Steirischer Linsen-Hummus, Käferbohnen, Kernöl, Kürbiskerne

BRoK „Ei“ vegan

Orientalischer Hummus, Kichererbsen

BRoK Karottenaufstrich

BRoK Erbse, Radieschen

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



# Best of flying Dinner

(kleine Speisen durchserviert)

## Kaltes ...wähle drei!



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

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

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

Orange Lachs

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

Roter „Kuss Kuss“ vegetarisch

Ziegenkäse, Granatapfelkerne, Pinienkerne, Minze, Rote Rübe



Antipasi im Glas vegan

Melanzani, Zucchini, Artischocken, Sonnenparadeiser, Pesto Verde

## Warmes ...wähle dreil



Kalbsbutterschnitzel, Erdäpfelpüree, Röstzwiebel

Ragout vom Steirischen Hendl, Marchfeld-Gemüsemix, Butterreis

Innviertler Knödel (Speck/Grammel/Brät), Weinkraut

Zanderfilet, Berglinsen

Karamellisierte Krautfleckerl „Alt-Wien“

vegetarisch



Seitan-Gulasch, Serviettenknödel

vegan



# Best of flying Dinner

---

## Süßes ...wähle drei!



Sacherwürfel

Joghurt-Limettencreme „Summer feeling“  
mit Beeren



Chia-Pudding **vegan**  
mit Früchten der Saison

Dunkles Schokoladenmousse im Glas

Mini-Apfelstrudel

Lollipop-Vielfalt

Unsere Empfehlung für ein Flying Dinner:

Kalkulieren Sie zumindest neun Speisen pro Person  
und wählen Sie drei kalte, drei warme und drei süße Speisen.

Kalte Flying Dinner Speisen sind auch eine wunderbare Ergänzung eines Aperitifs!  
(eingestellt auf Tischen, am Buffet oder durchserviert)





# Best of Sommer Buffet

## Vorspeisen



Räucherfisch, bunte Wiesenkräuter, Orangenfilets, Kirschparadeiser, Saiblings- Kaviar, Safran-Rahm-Hollandaise

Caesar Salad BRoK  
Salatherzen, Basilikum, Huhn, Parmesansauce, knuspriges Brot

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



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

Brot & Gebäckvariation vom Joseph



## Suppe

Gurkenkaltschale, Dillpesto, Schafskäse  
vegetarisch

## Hauptspeisen



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

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



Grünes Curry, Erbsen, Brokkoli, Edamame, Kaffirlimettenblätter, Basmatireis  
vegan

Geschnetzelttes von der Maishendlbrust, Schwammerl, Risi-Bisi





# Best of Sommer Buffet



## Salate & Dressings

Salat aus Wiener Gartengemüse (Paprika, Gurken, Paradeiser)

Blattsalate und Kräuter

Senfdressing

Joghurtdressing



## Desserts

Topfenschmarrn, Minzzucker, Waldbeeren-Ragout

Panna Cotta mit frischen Beeren



Kaffee-Tiramisu im Glas  
vegan



Obstsalat mit Minze  
vegan

Buffets lassen sich nach Belieben zusammenstellen:

mit Vorspeise und Suppe / ohne Suppe / ohne Vorspeise / mit oder ohne Salate /  
mit Fingerfood als Vorspeise / mit oder ohne Dessert etc.



# Buttetvorschläge

---

## Buttet Österreich klein



### Vorspeise

Steirischer Bauernsalat, Schafskäse **vegetarisch**

Brot & Gebäckvariation vom Joseph

### Hauptspeisen

Geschnetzeltes von der Maishendlbrust, Schwammerl, Risi-Bisi

Saisonales Erdäpfel-Gemüse-Gröstl **vegetarisch**

### Dessert

Mini-Punschkrapfen

## 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**



# Menübeispiele

## Menü klassisch Österreich



Schilcher-Rahmsuppe, Schwarzbrot-Croutons **vegetarisch**  
(optional mit Wurzelspeck)

Gekochter Tafelspitz, Cremespinat, Rösterdäpfel,  
Schnittlauchsauce, Apfelkren

Apfelstrudel, Vanillesauce

## Galamenü



BRok's Beef Tatar, Wachtelei, frittierte Kapern, Pumpernickel

Gurkenkaltschale, Dillpesto, Schafskäse **vegetarisch**

Zanderfilet, Erdäpfel-Mangoldgratin, dreierlei Kirschparadeiser,  
Safransauce

Obst-Ricotta-Knöderl, Knusperbrösel, Honig-Zitronenjoghurt

## Galamenü **vegetarisch**



Rucola-Sauerampfer-Salat, Kuss-Kuss, Schafskäse, Minze,  
Granatapfelkerne, Pinienkerne

Radieschencremesuppe, grüner Apfel, knuspriger Kren

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

Blätterteiglasagne Erdbeere-Rhabarber, Mandel-Amarettocreme

Gerne senden wir Ihnen auf Anfrage weitere Buffet/Menü oder Flying-Dinner-Vorschläge zu!



# Fakten am Rande

---

## Personal

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

Bei einem Flying Dinner und einem Menü ist jedenfalls ein Koch erforderlich.

## Equipment

Da das Equipment je nach ausgewähltem Cateringangebot variiert, informieren wir Sie gerne in einem individuellen Angebot.

Ebenso über die damit verbundenen Auf-, Abbau sowie Transportkonditionen.

## Preise

Die oben aneführten Speisen sind als Inspiration angeführt.

Gerne erstellen wir für Sie ein an Ihre Bedürfnisse angepasstes, individuelles Angebot.

Die Preisgestaltung ist abhängig von der Cateringform sowie der Auswahl und Vielfalt der gewählten Speisen und beinhaltet kein Equipment & Personal.

Alle Preise werden in Euro exklusive Umsatzsteuer ausgewiesen.  
Gültigkeit der Preise bis Ende Sommer 2023.

Nachstehend finden Sie unsere Richtpreise:

Brötchen Aperitif (Mindestbestellmenge 20 Stück)	ab 2,20	pro Stück
Brötchenboxen (fertig zusammengestellt / 20 Stück)	ab 42,90	pro Box
Flying Dinner	ab 36,-	pro Person
Flying Dinner kalt als Aperitif	ab 15,-	pro Person
Buffet (Vorspeise/Suppe, Hauptspeisen, Dessert)	ab 31,-	pro Person
Menü (Suppe, Hauptspeise, Dessert)	ab 27,-	pro Person

## Allergene

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

Unsere vollständigen AGBs finden Sie in unserem Angebot.



# Beispielrechnung

## Event für 100 Personen mit Buffet

### Ablauf:

15.00 bis 18.00 Anlieferung und Aufbau BRoK  
18:00 bis 19:30 Eintreffen der Gäste, Aperitif  
19:30 bis 22:00 Abendbuffet  
22:00 bis 23:00 Ausklang  
23:00 bis 24:00 Abbau  
Abholung am nächsten Werktag ab 10 Uhr

### Speisen:

Erdäpfelbrot-Zeit zum Aperitif (Kalkulation 3 Stück pro Gast) à 4,80 pro Person	Euro	480,00
Buffet (Salate, drei Hauptspeisen, zwei Desserts) à 32 pro Person	Euro	3.200,00

### Getränke

Aperitifpackage für 30 Minuten à 6,20 pro Person	Euro	620,00
Getränke nach dem Aperitif (Wein, Bier, Alkoholfrei, Kaffee, Tee) Verrechnung nach Verbrauch, geschätzt 15 pro Person	Euro	1.500,00

Equipment à 5,90 pro Person (Teller, Besteck, Papierservietten, Gläser, Buffet- und Kaffee-Equipment)	Euro	590,00
--	------	--------

Personal (Verrechnung nach Stunden), geschätzt (Auf-/Abbau, Veranstaltungsleitung, Service, Küche, Manipulation)	Euro	2.350,00
---	------	----------

Transport (Auf-/Abbau) geschätzt (ohne Möbel- oder Nachlieferungen; Lieferung werktags)	Euro	240,00
--	------	--------

<b>Gesamt netto</b>	<b>Euro</b>	<b>8.980,00</b>
---------------------	-------------	-----------------

Alle Preisangaben in netto ohne Umsatzsteuer.

Zusätzlich benötigtes Mobiliar, Tischwäsche, Stoffservietten und weiteres Equipment wie bspw.:  
Nespressomaschine, Kühltruhe etc. sind in der Beispielrechnung nicht einkalkuliert.



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

Ihr BRoK Team

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

