

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 Lebensmitteln

beste handwerkliche Ausführung

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



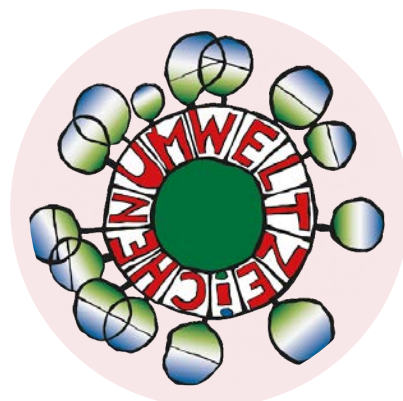
Regionaler Einkauf und umweltbewusstes Handeln liegen uns sehr am Herzen!

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



Welcome



Getränke

Bieder & Maier Kaffee oder Nespresso
Teesortiment 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- und 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 oder Nespresso
Teesortiment vom Samowar
Orangensaft
Apfelsaft
Mineralwasser still und prickelnd
Aromatisiertes Wasser in Karaffen

Verrechnung nach Verbrauch

Gerne senden wir Ihnen unser komplettes Getränkeangebot zu!



süße Pausen

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-Steinotenbaguette aus dem Weinviertel

Beinschinken, eingelegter Spargel, Eiaufstrich

BRoK „Kräuter im Frühling“

vegetarisch

Brie, Gouda, Walnuss, rosa Pfeffer

vegetarisch

Paprika-Salami-Aufstrich, Essiggurkerl, Kresse

BRoK Eiaufstrich

vegetarisch

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

Rikante Pause *vegetarisch*



BIO-Steinotenbaguette 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 oder Tiroler Kaspressknödel

oder

BRoKS Gemüsesuppentopf, Backerbsen, Gemüsestreifen
vegetarisch



Hauptspeisen

Saisonales Erdäpfel-Gemüse-Gröstl
vegetarisch

Paprikahendl, Kräuternockerl



Dessert

Mini-Apfel- und Topfenstrudel

Verrechnung pro Person



Mittagsbuffet klassisch Wien



Salate & Suppe

Kleines Salatbuffet
vegetarisch oder vegan

Saisonale Gemüsecremesuppe, Schwarzbrot-Croutons
vegetarisch

Brot- & Gebäckvariation vom Joseph & Geier



Hauptspeisen

BRoKs Kalbsbutterschnitzel, Erdäpfelpüree, Safterl, Röstzwiebel

Karamellisierte Krautfleckerl „Alt-Wien“
vegetarisch



Dessert

Kaiserschmarrn, Waldbeerenragout

Verrechnung pro Person



Mittagsbuffet international



Vorspeisen

Roastbeef, cremige Schnittlauchsauce, Kapernbeeren

„Panzanella Mozzarella“

vegetarisch

Bunte Paradeiser, Büffelmozzarella, Basilikum, knuspriges Focaccia

Brot- & Gebäckvariation vom Joseph & Geier



Hauptspeisen

Gebratener Zander, Szegediner Kraut, Petersilerdäpfel

Coq au Vin vom Maishendl, Champignon, Karotte, Rösti



Cremiges Linsen-Dal, saisonales Gemüse, Basmatireis

vegan



Desserts

Schokoladenmousse, marinierte Beeren

BRoKs Petits Fours-Mix

Verrechnung pro Person



Mittagsbuffet *vegetarisch*



Vorspeisen



Long Life Salad BRoK

vegan

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

Antipasti im Glas

Melanzani, Zucchini, Artischocken, Sonnenparadeiser, Mozzarella

Brot- & Gebäckvariation vom Joseph & Geier



Hauptspeisen

Penne, Paradeiser-Gemüse-Ragout, Parmesan



Grünes Curry, Erbsen, Brokkoli, Edamame, Kaffirlimettenblätter, Reis

vegan



Dessert

Apfel-, Topfenstrudel



Kokos-“Panna“-Cotta, Mangoragout, Kokosraspel

vegan

Verrechnung pro Person



Nachmittagspause



Getränke

Bieder & Maier Kaffee oder Nespresso
Teesortiment 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-Dinkel-Plunder

Mix aus beispielsweise:

Topfengolatsche
Nuss-Schnecke
Nougat-Tasche
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



Getränke

Frizzante oder Prosecco
Weiß- und Rotwein
Bier
Apfelsaft
Coca Cola
Mineralwasser still und prickelnd

Verrechnung nach Verbrauch

Gerne senden wir Ihnen unser komplettes Getränkeangebot zu!

Häppchen ...eingestellt oder durchserviert



Wrap-Variation im Mix

Schafskäse/Cous Cous
Lachs/Avocado

vegetarisch



Karottenaufstrich, Kren, Rote Rüben-Würfel

vegan

Verrechnung pro Person



BRoK BIO-Erdäpfelbrot im Mix (Br



Liptauer, Pfefferoni, Wurzelspeck, Gurkerl

Apfel-Sellerie-Aufstrich, Karottenchips

vegan

Roastbeef, Trüffelsauce, Thymian, Parmesan, Pinienkerne

Verrechnung pro Person



Süß

Lollipop-Vielfalt

Verrechnung pro Person



zum Ausklang



Flying Dinner kaltdurchserviert

.....wähle drei!



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

Hausgebeiztes Lachsforellen-Tatar, Dille, rahmige Gurken

Caesar Salad BRoK

Salatherzen, Basilikum, Huhn, Parmesansauce, Croutons

Antipasti im Glas **vegetarisch**

Melanzani, Zucchini, Artischocken, Sonnenparadeiser, Mozzarella



Gemüse-Terrine, Paradeiser-Dressing, Basilikum-Crunch
vegan

Roastbeef, Thunfischcreme, frittierte Kapern, Ofenparadeiser

Verrechnung pro Person

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

Alle Preise sind in Euro exklusive Umsatzsteuer ausgewiesen. Gültigkeit der Preise und Speisen bis September 2025.

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

