



Flying Buttlet- Angebot

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 Flying Buffet-Kombinationen 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!



BIO-Erdäpfelbrot-"Zeit"

BRoK Rote Rübe, Frischkäse, Minze, Kren, Sprossen, Senf
vegetarisch

Roastbeef, Trüffelsauce, Thymian, Parmesan, Pinienkerne

Büffelmozzarella, Feige, Vulcanoschinken, Chili-Crème-Fraîche



BRoKs Steinofenbaguette

Salami, Ei, Schnittlauch

Geräucherter Lachs, Gurkenrahm, Dille

Schinkenaufstrich, Schnittlauch

Gulaschtaufstrich, Paprika, Kresse, Essiggurkerl

Cremiger Taleggio, Haselnusskrokant
vegetarisch



BRoK Erbse, Radieschen
vegan



Wraps

Steirischer Hummus, Schweinsbraten, rotes Muskatellerkraut,
grüner Salat, Senfgurke

Beinschinken, Paprika, Ei

Roter Cous-Cous, Schafskäse, Minze, Rote Rübe
vegetarisch

...wähle vier!

im Paket zu 20 Stk.

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



Zum Aperitif

...eingestellt auf Tischen oder am Buffet



Snackhäppchen

Handgedrehte und verdrehte Grissini
Istrische Oliven
Nussmix

Verrechnung pro Person

Gemüsesticks, Dip

Verrechnung pro Person

Oliven-Paradeiser-Focaccia-Würfel

Verrechnung pro Person

Südtiroler Schüttelbrot-Kekse

Verrechnung pro Person

Blätterteiggebäck (Käsestangerl & Co)

Verrechnung pro Person



Alle Snackhäppchen auch vegan möglich!



Fingertood ...wähle drei!

Arancini (italienische Reisbällchen)
vegetarisch



Polpetti di pane, Oliven am Spieß, Dip
vegan

Tramezzini-Röllchen am Spieß

Schafskäse, Feldgurke, Olive am Spieß
vegetarisch

Pilz-Quiche, Dip
vegetarisch oder vegan

Auswahl von drei Speisen

Verrechnung pro Person



Best of flying Buttet

Kaltes



Hausgebeiztes Lachsforellen-Tatar, Dille, Gurke, Krenschäum

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

Antipasti im Glas **vegetarisch**

Melanzani, Zucchini, Artischocken, Paradeiservielfalt, Mozzarella, Pesto Verde

Warmes



Kalbsbutterschnitzel, Erdäpfelpüree, Röstzwiebel

Bachsaibling, weiße Pfefferrahmsauce, Szegediner-Kraut



Ragout aus roten Berglinsen, Kipfler-Erdäpfel
vegan

Süßes



Topfenknödel, Butterbrösel, Birnenragout

Schokolade-Panna Cotta, Mangospiegel

Joghurtcreme „Winterfeeling“, Spekulatius-Crumble, Zwetschkenröster

Verrechnung pro Person



flying Buffet klassisch

Kaltes



Räucherforelle, Rote Rübe, Curry-Sellerie-Salat

BRoKs Beef Tatar, Grünkern-Taboulé, gepickelte Schalotten, Schnittlauch-Mayo

Kräuterseitlings-Carpaccio, Parmesan, Brotchips
vegetarisch oder vegan

Warmes



Rindsgulasch, Serviettenknödel

Paprikahendl, Kräuternockerl

Tiroler Schlutzkrapfen, braune Butter, Parmesan, Schnittlauch
vegetarisch

Süßes



Powidl-Tascherl, Mohnbutter, Staubzucker

Mini-Apfel- und Topfenstrudel



Schwarzwälder-Kirsch-Torte im Glas
vegan

Verrechnung pro Person



flying Buffet international



Kaltes

BRoKs Vitello Tonnato
Roastbeef, Thunfischcreme, frittierte Kapern, Ofenparadeiser

Spicy Glasnudelsalat, Garnele, Koriander, Minze



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



Warmes

Beuf Bourguignon, Perlzwiebel, Champignon, Rosmarin-Polenta

Sous-vide gegarte Schweinswangerl, Erbsenpüree, Panco-Crunch

Papriziertes Kürbisgemüse, Paradeiser, Ingwer, Safran-Nockerl
vegetarisch



Süßes

Frischkäse-Trifle, Beeren-Ragout, Cookie-Crumble

Dunkles Schokoladenmousse

BRoKs Petits Fours

Verrechnung pro Person



flying Buffet vegetarisch



Kaltes

Roter Cous-Cous, Ziegenkäse, Granatapfelkerne, Pinienkerne, Minze, Rote Rübe



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

Maroni-Birnen-Salat, Blauschimmelkäse



Warmes

Erdäpfelknödel, Pilzfülle, Rieslingkraut



No „meat“ balls, Paradeiser-Salsa
vegan



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



Süßes

Topfenschmarrn, Minzzucker, Waldbeeren-Ragout

Somlauer Nockerl im Glas



Mango-Chia-Pudding
vegan

Verrechnung pro Person



flying Buttlet *vegan*



Kaltes



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

„Beef“ Tatar BRoK
Glasnudelsalat, Pilze, Koriander

Warmes



Spinat-Zitronen-Gnocchi, Salbei, gehobelte Mandeln

Cremiges Linsen-Dal, saisonales Gemüse, Basmatireis

No butter „chicken“, rotes Curry, Quinoa

Süßes



„Panna“ Cotta, Beerenragout

Schokoladenmousse

Nougat-Knödel, Brösel, Staubzucker

Verrechnung pro Person



Fakten am Rande

Personal

Bei einem Flying Buffet ist jedenfalls ein Personal (Service und Koch) erforderlich. Wir führen die anfallenden Kosten detailliert im Angebot an, da der Aufwand unter anderem von der Gästezahl abhängig ist.

Equipment

Für ein Flying Buffet kann Küchenequipment und Platz zum Anrichten der Teller erforderlich sein. Über zusätzlich benötigtes Equipment, informieren wir Sie gerne in einem individuellem Angebot und ebenso über die damit verbundenen Auf-, Abbau sowie Transportkonditionen.

Preise

Preise werden in Euro exklusive Umsatzsteuer ausgewiesen.

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

+43 1 897 3242

brok.at

BRoK.at
your culinary partner

