

BRÖK.at
your culinary partner



Butteltvorschläge

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 Buffets 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 Schwammerl & Ei, Röstzwiebel **vegetarisch**

Liptauer, Pfefferoni, Wurzelspeck, Gurkerl

Gekochter Beinschinken, Kren, Schnittlauch, Kraut



BRoKs Steinofenbaguette

BRoK Frühlingsaufstrich, eingelegte Radieschen, Kresse
vegetarisch

Geräucherter Lachs, Gurken-Rahm, Dille

Paprika-Salami-Aufstrich, Essiggurkerl, Kresse

BRoK Ei **vegetarisch**

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



BRoK Karottenaufstrich **vegan**



Tramezzini

Caesar Salad, gegrillte Hühnerbrust, Parmesan, Salatherzen

Roastbeef, grüner Salat, Eiaufstrich, Röstzwiebel



Wraps

Marinierter Lachs, Salsa, Avocado, Basilikum, Currykraut

Blattspinat, Hüttenkäse, Pinienkerne **vegetarisch**

...wähle vier!

im Paket zu 20 Stk.

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



Zum Aperitif



Snackhäppchen

Handgedrehte und verdrehte Grissini
Istrische Oliven
Nussmix

Gemüsesticks, Dip

Oliven-Paradeiser-Focaccia-Würfel

Südtiroler Schüttelbrot-Kekse

Blätterteiggebäck (Käsestangerl & Co)



Alle Snackhäppchen auch vegan möglich!

Verrechnung pro Person



Flying Buffet kalt

Auf kleinen Tellern oder in Schüsseln durchserviert und mit einer kleinen Gabel oder einem kleinen Löffel leicht im Stehen genießen!



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

...wähle drei!

Auswahl von drei Speisen:

Verrechnung pro Person



Butteltworschläge

Buttelt klein



Suppe ...wähle eine!

Kräftige Rinderbrühe, Kräuterfrittaten oder Tiroler Kaspressknödel

BRoKs Gemüsesuppentopf, Backerbsen, Gemüsestreifen **vegetarisch**

Hauptspeisen

Saisonales Erdäpfel-Gemüse-Gröstl **vegetarisch**

Paprikahendl, Kräuternockerl

Dessert

Mini-Apfel- und Topfenstrudel

Verrechnung pro Person

Buttelt klein **vegetarisch**



Suppe ...wähle eine!

Saisonale Gemüsecremesuppe, Schwarzbrot-Croutons

BRoKs Gemüsesuppentopf, Kräuterfrittaten, Gemüsestreifen

Hauptspeisen

BRoKs Schupfnudel-Pfanne, saisonales Gemüse

Dessert

Gebackene Apfelradl, Vanillesauce

Verrechnung pro Person



Buttet klassisch

Salat & Suppe



Kleines Salatbuffet
(Blattsalat-Mix, Gurken-Rahm-Salat, Erdäpfelsalat)

Alt-Wiener Erdäpfelsuppe **vegetarisch**

Klare Rindsuppe, Backerbsen

Brot & Gebäckvariation vom Joseph & Geier

Hauptspeisen



BRoKs Rindsgulasch, Serviettenknödel

Karamellierte Krautfleckerl „Alt Wien“ **vegetarisch**

Grammel- & Fleischknödel, Rieslingkraut, Bratensaft

Dessert



Topfenknödel, Fruchtfülle, Butterbrösel

Hausgemachter Obst-Blech Kuchen

Verrechnung pro Person



Buttet Wien



Vorspeisen ...wähle drei!

Räucherfisch, Oberskren, Orangen-Vogerlsalat, Dill-Honig-Senfsauce

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

Luftgetrockneter Schinken, Feige, Honig-Chilirahm, Limette

Roastbeef, cremige Schnittlauchsauce, Kapernbeeren

Brot & Gebäckvariation vom Joseph & Geier

Suppe

Klare Suppe (Rind oder Gemüse), Tiroler Kaspressknödel



Hauptspeisen ...wähle drei!

In Wurzelgemüse gesottenes Rindfleisch, Blattspinat, Erdäpfelschmarrn, Apfelkren

BRoKs Kalbsbutterschnitzel, Erdäpfelpüree, Safterl, Röstzwiebel

Schweinsbraten „Altbier“, Muskatellerkraut, Serviettenknödel

Gebratener Zander, Letscho, Petersilerdäpfel

BRoKs Schupfnudel-Pfanne, saisonales Gemüse **vegetarisch**

Salate

BroK Erdäpfelsalat, Schnittlauch

Gurkenrahmsalat, Dille

Blattsalate, Kräuter

Senfdressing, Joghurtdressing



Desserts ...wähle zwei!

Kaiserschmarrn, Marillenröster

Hausgemachter Obst-Blechkuchen

Schokoladenmousse, marinierte Beeren

Mini-Sacherwürfel & Punschkräpfen

Suppe / 3 Hauptspeisen / Salate / 2 Desserts

3 Vorspeisen / 3 Hauptspeisen / Salate / 2 Desserts

3 Vorspeisen / Suppe / 3 Hauptspeisen / Salate / 2 Desserts

Verrechnung
pro Person



Buttet international

Vorspeisen ...wähle drei!



Roastbeef, Thunfischcreme, frittierte Kapern, Ofenparadeiser



Antipasti im Glas **vegan**

Melanzani, Zucchini, Artischocken, Sonnenparadeiser

„Panzanella Mozzarella“ **vegetarisch**

Bunte Paradeiser, Büffelmozzarella, Basilikum, knuspriges Focaccia

Caesar Salad BRoK

Salatherzen, Basilikum, Huhn, Parmesansauce, knuspriges Brot

Brot & Gebäckvariation vom Joseph & Geier

Suppe

Pastinakencremesuppe **vegetarisch**

Hauptspeisen ...wähle drei!



Cremliges Linsen-Dal, saisonales Gemüse, Basmatireis **vegan**

Gebratener Zander, Szegedinerkraut, Petersilerdäpfel

Geschmorter Rindsbraten, Pfefferrahm, cremige Polenta, Brokkoli, geräucherte Mandeln

Coq au Vin vom Maishendl, Champignon, Karotte, Erdäpfel

Züricher Geschnetzeltes vom Strohschwein, Rahm-Schwammerl, Kräuternockerl

Salate

Salat aus Gartengemüse (Paprika, Gurken, Paradeiser)

Blattsalate, Kräuter

Senfdressing, Joghurd dressing

Desserts ...wähle zwei!



Kirsch-Tiramisu, Haselnusskrokant

Topfenknödel, Fruchtfülle, Butterbrösel

Powidl-Tascherl, Mohnbutter, Staubzucker

BRoKs Petits Fours



Mango-Chia-Pudding **vegan**

Suppe / 3 Hauptspeisen / Salate / 2 Desserts

3 Vorspeisen / 3 Hauptspeisen / Salate / 2 Desserts

3 Vorspeisen / Suppe / 3 Hauptspeisen / Salate / 2 Desserts

Verrechnung
pro Person



Buttet vegetarisch

Vorspeisen ...wähle drei!



Grüner Spargel & wilder Brokkoli, Grünkern-Taboulé *vegan*

Steirischer Käferbohnsensalat, Schafskäse, bunte Paprika, Kernöl

Melonen-Schafskäsesalat, Minze, geröstete Pinienkerne



Gemüse-Tatar, eingelegter Daikon-Rettich, Frisée-Salat, Mozzarella

Antipasti im Glas

Melanzani, Zucchini, Artischocken, Sonnenparadeiser, Mozzarella

Brot & Gebäckvariation vom Joseph & Geier

Suppe

Karfiolcremesuppe, Croutons

Hauptspeisen ...wähle drei!



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



Penne, Paradeiser-Gemüse-Ragout, „Parmesan“ *vegan*

Lasagne grün, Peperonata, Paradeiser, Basilikum, Parmesan

Cremiges Pilzrisotto, Grana

Salate

Gurkenrahmsalat, Dille

Blattsalate, Kräuter

Senfdressing, Joghurtdressing

Desserts ...wähle zwei!



Apfel- und Topfenstrudel

Nougatknödel, Butterbrösel, Vanillesauce

Kaiserschmarrn, Waldbeerenragout

Joghurt-Limettencreme „Summer feeling“, Beeren

Suppe / 3 Hauptspeisen / Salate / 2 Desserts

3 Vorspeisen / 3 Hauptspeisen / Salate / 2 Desserts

3 Vorspeisen / Suppe / 3 Hauptspeisen / Salate / 2 Desserts

Verrechnung
pro Person



Buttet vegan



Vorspeisen ...wähle drei!



Grüner Spargel & wilder Brokkoli, Grünkern-Taboulé

Long Life Salad BRoK

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

Gemüse-Terrine, Paradeiser-Dressing, Basilikum-Crunch

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

Brot & Gebäckvariation vom Joseph & Geier

Suppe

Gazpacho, Pumpernickel-Crumble

Hauptspeisen ...wähle drei!



Asiatische-Burgenländische Belugalinsen „burn“, Heurige-Erdäpfel

No butter „chicken“, gegrillter Karfiol, Basmatireis

Penne, Paradeiser-Gemüse-Ragout, „Parmesan“

Hausgemachte Erdäpfelgnocchi, Zitronen-Salbei-„Butter“-Sauce, gehobelte Mandeln

Cremiges Paradeiser-Risotto, gegrilltes Frühlingsgemüse

Salate

Erdäpfelsalat, Schnittlauch

Blattsalate, Kräuter

Senfdressing, Vinaigrette



Desserts

Dunkles Schokoladenmousse, marinierte Beeren

Karamellcreme, eingelegte Sauerkirschen, gehobelte Mandeln

Kokos-„Panna“ Cotta, Mangoragout, Kokosraspeln

Suppe / 3 Hauptspeisen / Salate / 2 Desserts

3 Vorspeisen / 3 Hauptspeisen / Salate / 2 Desserts

3 Vorspeisen / Suppe / 3 Hauptspeisen / Salate / 2 Desserts

Verrechnung
pro Person



Fakten am Rande

Personal

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

Equipment

Über das benötigte Equipment, informieren wir Sie gerne in einem individuellem Angebot und ebenso über die Auf-, Abbau sowie Transportkonditionen.

Preise

Alle Preise sind in Euro exklusive Umsatzsteuer ausgewiesen. Gültigkeit der Preise bis Oktober 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

