

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

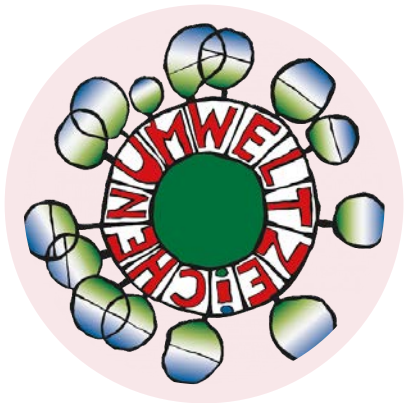
 Green Events
Austria

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 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

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



Variation aus süßem Jourplunder

Mix aus beispielsweise:
Croissant
Nuss-Schnecke
Topfen-Marillen-Tascherl
Apfelplunder
Mandel-Kirsch-Tasche

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



Frühstück



BRoK Frühstück Wien

Semmel
Mürbes Kipferl
Butter
Marmelade & Honig
Kräuteraufstrich

Verrechnung pro Person



BRoK Frühstück International & vegan

BRoKs Foccacia
Gebäck
2erlei Hummus
Melanzani-Aufstrich
Falafel
Antipasti
Oliven

Verrechnung pro Person



BRoK BIO-Frühstück

Jourgebäck & Brot
Butter
Eiaufstrich, Liptauer
 Erbsenaufstrich 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 Pause

Mini-Guglhupf-Variation

Mix aus beispielsweise:
Schokoladen-Guglhupf
Kürbiskern-Guglhupf
Stracciatella-Guglhupf

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

...am Buffet oder durchserviert!



Vormittagspause

Pikante Pause



BIO-Steinofenbaguette aus dem Weinviertel

Beinschinkenaufstrich, Schnittlauch

BRoK Ei, Schwammerl, Röstzwiebel

vegetarisch

Bergbauern-Salami, Champignon, Maiskolben

Brie, Gouda, Walnuss, rosa Pfeffer

vegetarisch

Geräucherter Lachs, Gurken-Rahm, Dille

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

Pikante Pause *vegetarisch*



Kastenbrot aus dem Weinviertel

BRoK Kräuteraufstrich, eingelegte Radieschen, Kresse

Mozzarella bufala e Pomodoro, Basilikum, Pinienkerne



Hummus Rot, rote Rüben, Kren, Kresse

vegan

BRoK Ei, Schwammerl, Röstzwiebel

2erlei Käse (Bergkäse/Gorgonzola), Rosinen-Chutney, Weintrauben,
Walnusscreme

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

Gerne senden wir Ihnen unser komplettes Sortiment an Brötchen & süßen Mehlspeisen zu!



Mittagsbuffet Österreich



Suppe

Kürbis-Ingwercremesuppe, Kürbiskernpesto
vegetarisch

Brot- & Gebäckvariation vom Joseph & Geier



Hauptspeisen

Paprikahendl, Kräuternockerl

Karamellierte Krautfleckerl „Alt-Wien“
vegetarisch



Dessert

Apfel- und Topfenstrudel, Vanillesauce

Verrechnung pro Person



Mittagsbuffet klassisch Wien



Vorspeise & Suppe

Kleines Salatbuffet **vegetarisch oder vegan**

Klare Rindsuppe, Grießnockerl oder Frittaten

Brot- & Gebäckvariation vom Joseph & Geier



Hauptspeisen

Gratinierte, cremige Schinkenfleckerl vom Beinschinken

BRoKs Rindsgulasch, Serviettenknödel



Ragout aus roten Berglinsen, Erdäpfel
vegan



Dessert

Andi's hausgemachter Blechkuchen

Verrechnung pro Person



Mittagsbuffet international



Vorspeisen

Antipasti **vegetarisch**

Melanzani, Zucchini, Artischocken, Peperonata, Mozzarella, Pesto Verde

Caesar Salad BRoK

Salatherzen, Basilikum, Huhn, Parmesansauce, knuspriges Brot

Brot- & Gebäckvariation vom Joseph & Geier



Hauptspeisen

Lasagne, Bolognese vom Rind, Paradeiser, Basilikum, Bechamel

Coq au Vin vom Maishendl, Champignon, Karotte, Erdäpfel



Cremiges Linsen-Dal, saisonales Gemüse, Basmatireis
vegan



Desserts

BRoKs Petits Fours-Mix



Kaffee-Tiramisu
vegan

Verrechnung pro Person



Mittagsbuffet vegetarisch



Salate & Suppe

Kleines Salatbuffet **vegetarisch oder vegan**

BRoKs Gemüsesuppentopf, Schnittlauch-Frittaten, Gemüse

Brot- & Gebäckvariation vom Joseph & Geier



Hauptspeisen

Schwammerlgulasch, Serviettenknödel



Geräucherter Tofu-Spinat-Strudel, Dip
vegan



Dessert

Schokoladenmousse
vegetarisch oder 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-Strudel-Variation

Mix aus beispielsweise:

Apfelstrudel
Topfenstrudel
Mohnstrudel
Nuss-Strudel

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



Nachmittagspause



BRoK 100 % BIO süß

- Zitronenkuchen
- gedeckter Apfelkuchen
- Marmorguglhupf
- Buttercroissant

2 Stück im Mix pro Person



süß & pikant

- BRoKs Schokoladenbrownies
vegan
- Blechkuchen nach Saison
- Jour-Laugengebäck, Liptauer, Salat, Paprika
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



BRoK BIO-Steinofenbaguette

Paprika-Salami-Aufstrich
Cremiger Taleggio, Haselnusskrokant
Beinschinken, Krenservais
Geschmorte Melanzani, Schnittlauch

vegetarisch

vegan

Verrechnung pro Person
(2 Stk/Pers)



Mini-Tramezzini im Mix

Caesar Salad, gegrillte Hühnerbrust, Parmesan, Salatherzen
Ei, Rucola
Geräucherter Lachs, Kren-Gervais, Gurke

vegetarisch

Verrechnung pro Person
(2 Stk/Pers)



Süß

Lollipop-Vielfalt

3 Stück pro Person



zum Ausklang



flying Dinner kaltdurchserviert

....wähle drei!

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

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

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

Hausgebeiztes Lachsforellen-Tatar, Dille, Gurke, Krenschäum



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

Antipasti im Glas **vegetarisch**

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



Long Life Salad BRoK

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

Auswahl von 3 Speisen

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 März 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

