

BROK.at
your culinary partner



Hochzeit Buttets

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 Hochzeitsfeier

Sehr geehrte Damen und Herren!
Wir bedanken uns herzlichst für Ihre Anfrage und Ihr Interesse,
Ihre Hochzeitsfeier mit uns auszurichten.
Auf den nachstehenden Seiten finden Sie einen Auszug unserer beliebtesten und
gängigsten Hochzeitsbuffets, Mitternachtsnacks und Aperitifhäppchen.

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
Hochzeit 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

Agape & Aperitif

Aperitihäppchen eingestellt



Südtiroler Schüttelbrot-Kekse
Gemüsesticks mit Dip
Grammelpogatscherl
Zillertaler Krapfen gefüllt
(Topfen, Graukäse, Erdäpfel)
Blätterteiggebäck (Käsestangerl & Co)
Grissini, Oliven, Nussmix
Handgedrehte und verdrehte Grissini
(Rosmarin, Olive, Olio di Oliva...)

Verrechnung

pro Person
pro Person
pro Stück
pro Stück

pro Person
pro Person
pro Person

Canapés



Schinken, Spargel, Kirschparadeiser

Roastbeef, Pfefferkörner, Pinienkerne, Parmesan

Zerlei vom Käse, Traube, Walnuss **vegetarisch**



Avocado, Paradeiser, Minze, Olivenöl **vegan**

Geräucherter Lachs, Radieschen, Kapern

Flusskrebse, Gurke, Dille

Verrechnung pro Stück

Wanpaku Sandu by BROK

Japanisches „Tramezzini“

Gefülltes Milchbrot 4x4cm mit verschiedenen Füllungen



Buttermilch-Huhn, Salatherzen, roter Paprika, Balsamico-Zwiebel,
Bärlauchpesto, Zucchini

Marinierte Lachsforelle, grüner Apfel-Fenchel-Salat, Avocado,
Safran-Joghurtmayonnaise

Roastbeef, Kernöl-Karotten-Kraut, Käferbohnen, eingelegte
Radieschen, rote Zwiebel, Schafskäse, Kürbiskerne

Ei, knuspriger Prosciutto, Mozzarella, Rucola, Pomodori secchi,
Basilikum, grüner Spargel



Orangen-Tofu, Avocado, roter Rüben-Hummus, Frisee-Salat,
Granatapfelkerne, Austernpilze **vegan**

Verrechnung pro Stück

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**

Eiaufstrich, Rucola **vegetarisch**

Wraps

Blattspinat, Hüttenkäse, Pinienkerne **vegetarisch**

Marinierte Lachsforelle, Salsa, Avocado, Basilikum, Currykraut

Roter Cous Cous, Schafskäse, Minze, rote Rübe **vegetarisch**



...wähle vier!

im Paket zu 20 Stk.



Brötchen-Boxen

Jede Brötchen-Box besteht aus 20 Stück Brötchen (7x7cm)



Brötchen-Box 2

Rosa Roastbeef, Senf gurke, Senfsauce, Pinienkerne, Thymian

BRoK „Kräuter im Frühling“ **vegetarisch**

Tatar vom Orange Lachs, Avocado, Currykraut

Salami, rotes Zwiebel-Chutney, Ei, Schnittlauch



Steirischer Linsen-Hummus, Käferbohnen, Kernöl, Kürbiskerne **vegan**

20 Brötchen



Vegetarische Brötchen-Box

BRoK Frühlingsaufstrich, eingelegte Radieschen, Kresse

BRoK Ei, Champignon, Schnittlauch

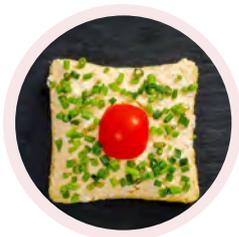
Mozzarella bufala e Pomodoro, Basilikum, Pinienkerne



Hummus Rot, Rote Rüben, Kren, Kresse **vegan**

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

20 Brötchen



Vegane Brötchen-Box 2

„Ei“, „Salami“, rotes Zwiebel-Chutney, Schnittlauch

BRoK „Chorizo“, Champignon, Maiskolben

BRoK Erbse, Radieschen

BRoK „Ei“

BRoK Karottenaufstrich

20 Brötchen

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



Zum Aperitif durchserviert



Flying Bullet kalt

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

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

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

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

Roter „Kuss Kuss“, Ziegenkäse, Granatapfelkerne, Pinienkerne,
Minze, Rote Rübe **vegetarisch**

Antipasti im Glas **vegetarisch**
Melanzani, Zucchini, Artischocken, Sonnenparadeiser,
Mozzarella, Pesto Verde



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

...wähle drei!

Auswahl von drei Speisen:

Verrechnung pro Person



Prosciutto & Grana

Kleine Teller mit Prosciutto
handgebrochener Grana
Oliven, schwarzer Pfeffer, Olivenöl
Brot & Gebäck

Verrechnung pro Person

Auf Wunsch frisch vor Ihren Gästen mit unserer antiken Berkelmaschine
aufgeschnitten!



Amouze Bouche

Gedeckvarianten



Eingestellt auf den Tischen

Verrechnung
pro Person

Sehnsucht Sommer
sommerliche Aufstriche
Gemüse & Kräuter

Wachau
Traubenkernöl
Kresse
Marillen-Frischkäse-Topfen

pro Person



International & vegan
Hummus-Varianten
Gemüse

pro Person



In jedem Gedeck und Ihrem Menü inkludiert:

Brot & Gebäck eingestellt auf Ihren Tischen



Schwarzbrot/Nussbrot/Erdäpfelbrot

Dünn aufgeschnittener Tafelspitz, Käferbohnen-Paprika-Tatar

Aufstrich von Beinschinken, Kren & Kresse

Aufstrich von der Wiener Schnecke, Jungzwiebel, Knoblauch

in Streifen geschnitten

Verrechnung pro Stück



Hochzeitsbuffet I



Vorspeisen

Roastbeef-Carpaccio, schwarze Trüffelcreme, eingelegte Eierschwammerl, grüner Pfeffer, Parmesan, Pinienkerne, Thymian

Büffelmozzarella, Limetten-Chili-Pesto, Minze, Wasabi **vegetarisch**

Gegrillte Garnele, süß-saurer Butternusskürbis, Mais, Erdnüsse, Basilikum

Brot & Gebäckvariation vom Joseph

Suppe

Erdäpfel-Lauchcremesuppe, eingelegte Eierschwammerl, knuspriger Wurzelspeck

Salate

Gurkenrahmsalat, Dille
Erdäpfelsalat, Schnittlauch
Blattsalate & Kräuter
Joghurtdressing
Senfdressing



Hauptspeisen

Steirisches Maishendl (Brust & Keule), Süßkartoffelpüree mit Orange, Chili, glasierter Lauch, Erdnüsse

Rosa gebratenes Beiried, Pfeffersauce, Erdäpfelgratin, Blattspinat, geräucherte Mandeln

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



Spinat-Zitronen-Gnocchi, Salbei, gehobelte Mandeln **vegan**

Dessert

Dunkle Schokolade-Orangen-Crème-Brûlée,

Limetten-Tarte „Summer Feeling“

Vanille-Creme, frische Beeren

Verrechnung pro Person



Hochzeitsbuffet 2

Vorspeisen



Räucherfisch, Oberskren, Orangen-Vogelersalat, Dill-Honigsenfauce

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

Luftgetrockneter Schinken, Feige, Honig-Chili-Rahm, Limette

Maki „Austrian Style“, Flusskrebse, eingelegte Radieschen, Gurke, schwarzer Sesam, Brunnenkresse

Brot & Gebäckvariation vom Joseph

Suppe

Zucchinicremesuppe **vegetarisch**

Salate

Gurkenrahmsalat, Dille

Salat aus Wiener Gartengemüse (Paprika, Paradeiser, Gurken)

Blattsalate & Kräuter

Senfdressing

Balsamico-Essig & Öl

Hauptspeisen



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

Hühnerfilet gefüllt mit Prosciutto, Minze & Rucola, Orecchiette

Eierschwammerlgulasch, Serviettenknödel **vegetarisch** & saisonal

Gebratener Zander, papriziertes Kürbisgemüse, Paradeiser, Ingwer, Safrannockerl



Zürcher „Geschnetzeltes“, Bandnudeln **vegan**

Dessert

Hochzeitstorte vom Brautpaar

Verrechnung pro Person



Hochzeitsbuffet 3

Vorspeisen als flying Buffet / Fingertood

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

Roastbeef-Carpaccio, gehobelte Steinpilze, Trüffelsauce, Pinienkerne

Lachsforellen-Tatar im Sesammantel

Erdäpfelbrot, rote Rüben, Frischkäse, Minze, Kren, Sprossen
vegetarisch



Suppe

Hokkaidocremesuppe, Kürbiskerne, Kürbiskernöl vegetarisch

Salate

Gurkensalat

Erdäpfelsalat

Karottensalat

Bunte Blattsalate

Sprossen, Kerne, Samen

Hauptspeisen

Zanderfilet, Pistazienbutter, wilder Brokkoli, Ratatouille-Jus, Reis

Geschmorte Rinderbrust, schwarze Hollersauce, Polenta, Pilze

2erlei Hendl, Pastinaken, Rüben, Kürbiskerne, Erdäpfelgratin



Asiatisch-Burgenländische Belugalinsen „Burn“, Majoran, Olivenöl-Erdäpfel vegan



Sommerliches Ofengemüse vegan

Dessert

Himbeercreme



Tiramisu vegan

Schokoladen-Nuss-Schmarrn, Preiselbeeren, Orangensaft

Verrechnung pro Person



Hochzeitsbuffet 4

Klassisch burgenländische Hochzeit

Salate



Erdäpfelsalat, Schnittlauch
Gurkenrahmsalat, Dille
Paradeisersalat, roter Zwiebel
Krautsalat, gebratener Speck
Blattsalate & Kräuter
Senfdressing
Joghurtdressing

Suppe ...wähle eine!

BRoK Gemüsesuppentopf, Schnittlauch-Frittaten **vegetarisch**

Knoblauchcremesuppe, geröstetes Schwarzbrot **vegetarisch**

Hauptspeisen



Schweinsbraten „Altbier“, Muskatellerkraut, Serviettenknödel

Gekochter Tafelspitz, Wurzelgemüse, Cremespinat, Rösterdäpfel,
Schnittlauchsauce, Apfeln

Karamellierte Krautfleckerl „Alt-Wien“ **vegetarisch**

Frisch gegen Aufpreis auf Ihrem Event vollendet – dafür benötigen wir einen zusätzlichen Koch und die Erlaubnis der Location zu Frittieren:

Steirisches, ausgelöstes Backhendl, Reis
oder

Gebackenes Schnitzel vom Schwein, Reis

Dessert



Kaiserschmarrn, Zwetschkenröster

Apfel- und Topfenstrudel, Vanillesauce

Somlauer Nockerl

Gratinierte Topfenpalatschinken

Verrechnung pro Person



Hochzeitsbuffet 5 vegetarisch / vegan

Vorspeisen & Salate



Burrata, Marillen, Paradeiser **vegetarisch**



Maki „Austrian Style“, süß-saurer Kürbis, Basilikum, Pesto Rosso, geschmorte Karotten **vegan**



Mais vs. Vogelmiere, Erdnüsse, Papaya **vegan**

Buchweizen-Salat, Waldviertler Schafskäse, geröstete Pinienkerne, frische Kräuter, Kürbis **vegetarisch**



Maki „Austrian Style“, eingelegte Gurken, Schnittlauch, Avocado **vegan**



Kichererbsensalat, Melonen, Koriander, Chili, Gurken, schwarze Oliven, Oregano **vegan**



Salat aus heimischen Eierschwammerl **vegan** & saisonal

Brot & Gebäckvariation vom Joseph



Hauptspeisen

Risotto Rote Rübe, Apfel, Pinienkerne **vegetarisch**

Tagliatelle „Sommertrüffel“ **vegetarisch**



Chili sin Carne, gebratene Paprika, Pfefferoni, Bohnen **vegan**



Curry Grün, Brokkoli, Erbsen, Basilikum, Spinatknödel **vegan**

Dessert

Schokoladenmousse

Frischer Fruchtsalat, Sorbet



Mango-Chia-Pudding **vegan**



Schwarzwälder-Kirschtorte im Glas **vegan**



Verrechnung pro Person



Hochzeitsbuffet 6 *vegan* nach Siegi Krörtl



Vorspeisen als flying Buffet / Fingertood

Anitpasti-Gemüse, Quinoa



Curry-Bulgur, gebratener Kürbis, Mais, Chili, Koriander, Rosinen, Mandeln

Glasnudelsalat, Pilze, Koriander

Roter Kuss-Kuss, „Schafskäse“ *vegan*, Granatapfelkerne, Pinienkerne, Minze, rote Rübe

Caesar-Salad, gebratene Seitanstreifen

Aufstriche *vegan*:
Ei, steirischer Hummus, Avocado-Gurke

Brot & Gebäckvariation vom Joseph

Suppe ...wähle eine!

Pastinakenschaumsuppe, Kresse, Granatapfel

Asiatische Kürbiscremesuppe, Chili



Hauptspeisen

Steinpilz-Teigtascherl, 2erlei Pesto

Eierschwammerlstrudel, Gemüse, Rahmkrauter (saisonal)

Gelbes „Hühner“-Curry, asiatisches Gemüse, Reis

Gnocchi à la Roberta, Rahmsauce, Mangold, bunte Paprika

Reisfleisch mit Soja

Desserts

Panna Cotta, frische Beeren

Himbeertörtchen

Kaffee-Tiramisu



Verrechnung pro Person



Kinderspeisen & Hochzeitstorte



Kinderspeisen

BRoK Lasagne

Verrechnung
pro Kind

Wiener Schnitzel vom Huhn mit Reis oder Pommes

pro Kind

Spaghetti Bolognese

pro Kind

Knödel mit Saft

pro Kind



Hochzeitstorte

Gerne organisieren wir Ihre Wunsch-Hochzeitstorte!

Für eine mitgebrachte Hochzeitstorte verrechnen wir eine Handlinggebühr.

Diese inkludiert auch die Teller, Besteck und Servietten für die Torte.



Mitternachtsnack



...wählen Sie Ihren Mitternachtsnack

	Kleine Käsekrainer, Senf, frischer Kren, Brot	Verrechnung pro Person
	Mini Hot Dogs young & urban	pro Portion
	Frankfurter & Debreziner, Senf, Ketchup, Kren, Gebäck	pro Portion
	Kleine Schnitzel- und Falafelsemmerl (kalt)	pro Person
	Joursemmel, Hühnerschnitzerl (kalt)	pro Stück
	Joursemmel, Leberkäse (auch vegan möglich)	pro Stück
	Leberkäsevariation: klassisch, Käse, Paprika, vegan Gebäck	pro Person
	Burgenländische Bohnensuppe, asiatischer Touch	pro Person
	Erdäpfelgulasch, Debreziner, Frankfurter, Dürre optional auch vegetarisch oder vegan	pro Person
	Chili sin Carne, Käferbohnen, bunter Paprika vegan	pro Person
	Beinschinken, Senf, frischer Kren, Brot & Gebäck	pro Person
	Käsevariation aus Vorarlberg & Südtirol vegetarisch Hart- und Weichkäsesorten Schaf, Ziege, Kuh Feigensenf, Rosinenchutney, Brot & Gebäck	pro Person



Fakten am Rande

Personal

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

Equipment

Über zusätzlich benötigtes Equipment, informieren wir Sie gerne in einem individuellem Angebot und ebenso über die damit verbundenen Auf-, Abbau- sowie Transportkonditionen.

Preise

Alle Preise sind in Euro exklusive Umsatzsteuer ausgewiesen.
Gültigkeit der Preise bis Ende Dezember 2023.

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

