

BROK.at
your culinary partner



Butteltvorschlage

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 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

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 Steinotenbaguette

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



Flying Buffet kaltdurchserviert

Auf kleinen Tellern, in Schüsseln oder Gläsern durchserviert oder am Buffet präsentiert und mit einer kleinen Gabel oder einem kleinen Löffel leicht im Stehen genießen!

.....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



Zum Aperitif



Snackhäppchen

...eingestellt auf Tischen oder am Buffet

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!



Gedeck

...eingestellt auf den Tischen

Aufstriche, Gemüse & Kräuter

Verrechnung pro Person



Hummus-Varianten, Gemüse
vegan

Verrechnung pro Person

Gesalzene Butter

Verrechnung pro Person



Brot & Gebäck ist in jedem Gedeck inkludiert.



Buttetworschläge

Buttet klein



Suppe

Kürbis-Ingwercremesuppe, Kürbiskernpesto
vegetarisch

Brot- & Gebäckvariation vom Joseph & Geier

Hauptspeisen

Paprikhendl, Kräuternockerl

Karamellierte Krautfleckerl „Alt-Wien“
vegetarisch

Dessert

Apfel- und Topfenstrudel, Vanillesauce

Verrechnung pro Person

Buttet vegetarisch klein



Suppe

BRoKs Gemüsesuppentopf, Schnittlauch-Frittaten, Gemüse

Brot- & Gebäckvariation vom Joseph & Geier

Hauptspeisen

Schwammerlgulasch, Serviettenknödel



Geräucherter Tofu-Spinat-Strudel, Dip
vegan

Dessert

BRoKs hausgemachte Mini-Kuchen

Verrechnung pro Person



Buttet klassisch



Salat & 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



Buttet Wien



Vorspeisen

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

Roastbeef, cremige Schnittlauchsauce, Kapernbeeren

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

Brot & Gebäckvariation vom Joseph & Geier

Suppe

Alt-Wiener-Erdäpfelsuppe
vegetarisch



Hauptspeisen

BRoKs Kalbsbutterschnitzel, Erdäpfelpüree, Safterl, Röstzwiebel

Schweinsbraten „Altbier“, Muskatellerkraut, Serviettenknödel

Spinatknödel, braune Butter, Parmesan
vegetarisch

Salate

Gurkenrahmsalat, Dille
BroK Erdäpfelsalat, Schnittlauch
Blattsalate, Kräuter
Senfdressing, Joghurtdressing



Desserts

Kaiserschmarrn, Zwetschkenröster

Somlauer Nockerl

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 Österreich



Vorspeisen

Luftgetrockneter Schinken, Feige, Honig-Chilirahm, Limette

Cremiger Fenchelsalat, Orangen, Fenchelkraut, Räucherlachs

Maroni-Birnen-Salat, Blauschimmelkäse

vegetarisch

Brot & Gebäckvariation vom Joseph & Geier

Suppe

Klare Suppe (Rind oder Gemüse), Tiroler Kaspressknödel



Hauptspeisen

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

Saibling, Peperonata, Selleriepüree

Erdäpfelknödel, Pilzfülle, Rieslingkraut

vegetarisch (optional vegan)

Salate

Gurkenrahmsalat, Dille

Blattsalate, Kräuter

Senfdressing, Joghurtdressing



Desserts



Schwarzwälder-Kirsch-Torte im Glas

vegan

Topfenknödel, Butterbrösel, Birnenragout

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 Bella Italia



Vorspeisen



Antipasti **vegan**

Melanzani, Zucchini, Peperonata, Oliven, Artischocken, Sonnenparadeiser, Pesto Verde

„Bella Italia“ Mozzarella, Paradeiser-Vielfalt, Pesto Verde **vegetarisch**

Prosciutto San Daniele, Olivenvariation, Rucola, Grana

Brot & Gebäckvariation vom Joseph & Geier

Suppe

Parmesanschaumsuppe, Brotcroutons

vegetarisch



Hauptspeisen

Brasato al vino rosso, Karotten, Sellerie, Rosmarin, Polenta

Lasagne, Bolognese vom Rind, Paradeiser, Basilikum, Pilze, Bechamel



Kürbisgnocchi, Salbeibutter

vegetarisch oder vegan

Salate

Blattsalate, Kräuter

Paradeisersalat, rote Zwiebel

Balsamicodressing, Joghurtdressing



Desserts

Schokoladenmousse

Panna Cotta, Fruchtspiegel

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

Spicy Glasnudelsalat, Pilze, Koriander
vegetarisch

Caesar Salad BRoK
Salatherzen, Basilikum, Huhn, Parmesansauce, knuspriges Brot

BRoKs Vitello Tonnato
Roastbeef, Thunfischcreme, frittierte Kapern, Ofenparadeiser

Brot & Gebäckvariation vom Joseph & Geier

Suppe

Pastinakencremesuppe, Kresse, Granatapfelkerne
vegetarisch



Hauptspeisen

Beuf Bourguignon, Perlzwiebel, Champignon, Rosmarin-Polenta

Coq au Vin vom Maishendl, Champignon, Karotte, Erdäpfel



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

Salate

Salat aus Gartengemüse (Paprika, Gurken, Paradeiser)
Blattsalate, Kräuter
Senfdressing, Joghurtdressing



Desserts

BRoKs Schokoladenbrownies



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



Buttlet vegetarisch



Vorspeisen



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

Steirischer Bauernsalat, Schafskäse



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

Brot & Gebäckvariation vom Joseph & Geier

Suppe



Karotten-Ingwer-Suppe
vegan

Hauptspeisen



Wirsing-Roulade, Pilz-Lauch-Fülle, Gemüsejus
vegan

Erdäpfel-Karfiol-Curry



No meat balls, Paradeiser-Salsa
vegan

Salate

Gurkenrahmsalat , Dille
Blattsalate, Kräuter
Senfdressing, Joghurtdressing



Desserts

Topfenschmarrn, Minzzucker, Waldbeerenragout

Winderstrudel, Apfel-, Birne-, Trauben-, Nuss-Fülle

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

Caesar Salad BRoK

Salatherzen, Basilikum, Tofuwürfel, „Parmesan“-sauce, knuspriges Brot

„Beef“ Tatar BRoK

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

Brot & Gebäckvariation vom Joseph & Geier

Suppe

Rote Rüben-Kokoscremesuppe, grüner Apfel, Kren



Hauptspeisen

Spinat-Zitronen-Gnocchi, Salbei, gehobelte Mandeln

Knödel-Variation („Käse“, „Fleisch“, Spinat), Kraut

No butter „chicken“, rotes Curry, Quinoa

Salate

Salat aus Gartengemüse (Paprika, Gurken, Paradeiser)

Blattsalate, Kräuter

Senfdressing, Vinaigrette



Desserts

Dunkles Schokoladenmousse

Kaffee-Tiramisu

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 werden in Euro exklusive Umsatzsteuer ausgewiesen.
Gültigkeit der Preise 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

