

**BROK.at**  
your culinary partner



# Green Events

Nachfolgend finden Sie einen Auszug unserer Kulinarik entsprechend den Vorgaben eines Green Events.

Betrachten Sie dieses Angebot bitte als Vorschlag, der sich entsprechend Ihren Vorstellungen in jede gewünschte Richtung abändern lässt.



Herzlich Willkommen

# Ihr Green 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 und Brötchenboxen, passend für ein Green Event, 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

Wir verwenden für unsere Brötchen ein helles und dunkles BIO-Steinofenbaguette, hergestellt von unserem Bäcker des Vertrauens aus dem Weinviertel.



## Green Box I

20 Stück

Beinschinkenaufstrich, Schnittlauch

BRoK Eiaufstrich *vegetarisch*

Roastbeef, Senfsauce, Röstzwiebel, Thymian

2erlei Käse (Gouda/Emmentaler) *vegetarisch*

Paprikaaufstrich (Liptauer) *vegetarisch*



## Green Box *vegetarisch*

20 Stück

BRoK Eiaufstrich



Champignon, Röstzwiebel *vegan*

2erlei Käse (Gouda/Emmentaler)

Frühlingsaufstrich



Roter Rüben Hummus, rote Rüben, Kren *vegan*



## Green Box *vegan*



20 Stück

Champignon, Röstzwiebel

Karottenaufstrich

Roter Rüben Hummus, rote Rüben, Kren

Karottenlachs, Krenmayonnaise

Paradeiseraufstrich



# Jourgebäck, Tramezzini & Wraps



## Green Box Jourgebäck

20 Stück

Semmel, Beinschinken, Kren, Essiggurkerl

Kornspitz, Frühlingsaufstrich, 2erlei Käse (Gouda/Emmentaler)  
vegetarisch

Wachauer, Schweinsbraten, Pfefferoni, Kren

Laugenstangerl, Liptauer vegetarisch



Semmel, Karotten-“Lachs”, Gurke vegan



## Green Box Tramezzini & Wraps

20 Stück

Wrap, Blattspinat, Hüttenkäse, Walnuss vegetarisch

Tramezzini, Beinschinken, Gouda, Paprika

Wrap, roter Rüben Hummus, rote Rübe, Ziegenkäse  
vegetarisch

Tramezzini, Eiaufstrich vegetarisch

Tramezzini, Paradeiseraufstrich, Salat vegetarisch

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



# Frühlingsbuffet



## Vorspeisen

Erdäpfel-Cupcake, Bärlauch, Schnittlauchrahm  
vegetarisch

Roastbeef-Carpaccio, Blattsalat, Bergkäse,  
marinierter schwarzer Pfeffer



BRoK Karotten-“Lachs“, Krenmayonnaise, Grünkern-Taboulé  
vegan

Brot & Gebäckvariation vom Joseph & Geier



## Suppe ...wähle eine!

Klare Gemüse-Essenz, Kaiserschöberl vegetarisch

Schaumsuppe vom Marchfelder Spargel, Schwarzbrot-Croutons  
vegetarisch

## Hauptspeisen

Champignon-Schnitzel vom Schwein, Thymian-Erdäpfel-Gratin

Rindsgulasch, Knödel

Hausgemachte Gnocchi, Bärlauch-Rahmsauce  
vegetarisch



## Dessert

Gebackene Grießknödel, saisonales Obstragout

Palatschinke, Marillenmarmelade

Biskuitroulade, Salz-Karamell, saisonales Obst

Verrechnung pro Person



# Frühlingsbuffet

## vegetarisch / vegan



### Vorspeisen

Knackiger Marchfelder Spargelsalat, Rucola, Erdbeeren, Pfeffer

Erdäpfel-Cupcake, karamellierte Zwiebel, Schnittlauchrahm



Polpetti di Pane, Champignon, Gemüse der Saison am Spieß  
vegan

Brot & Gebäckvariation vom Joseph & Geier

### Suppe ...wähle eine!

Klare Gemüse-Essenz, Kaspressknödel

Bärlauchcremesuppe, Schwarzbrot-Croutons



### Hauptspeisen

Knödel à la Roberta, Bärlauch-Topfen-Fülle,  
saisonales Gartenrahmgemüse

Süßkartoffel im Ganzen geschmort, Creme & Crunch, Haselnuss,  
Chimichurri



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



### Dessert

Andi's hausgemachter Blechkuchen, saisonales Obst

Topfenknödel, Butterbrösel, saisonales Fruchtkompott

Grießflammerie, Karamellsauce

Verrechnung pro Person



# Sommerbuffet



## Vorspeisen

Erdäpfel-Cupcake, Spinat, Schnittlauchrahm  
vegetarisch

Roastbeef, cremige Schnittlauchsauce



Mariniertes Käferbohnen-Paprika-Tatar, getrocknete Paradeiser  
vegan

Brot & Gebäckvariation vom Joseph & Geier

## Suppe ...wähle eine!

Klare Gemüse-Essenz, Kräuterfrittaten vegetarisch



Melonenkaltschale vegan

## Hauptspeisen

Chardonnay-Huhn, saisonales Gemüse, Teigwaren

Hausgemachte Gnocchi, Kerbl-Lauch-Rahm  
vegetarisch

Knödel à la Roberta, Grammel-Röstzwiebel-Fülle  
saisonales Gartenrahmgemüse



## Desserts

Saisonaler Obststrudel

Joghurt-Obst-Shot im Glas



Panna Cotta, Früchte der Saison  
vegan

Verrechnung pro Person



# Sommerbuffet

## vegetarisch / vegan



### Vorspeisen

Salat aus Melonen, Waldviertler Schafskäse, Minze

Erdäpfel-Cupcake, Chamignon, Thymian-Schnittlauch-Rahm



Gemüsetatar, Frisee-Salat, Kernöl-Mayo **vegan**

Brot & Gebäckvariation vom Joseph & Geier

### Suppe ...wähle eine!

Radieschen-Kressesuppe, Erdäpfel-Grießbällchen



Gazpacho **vegan**



### Hauptspeisen

Knödel à la Roberta, Paprika-Salbei-Fülle,  
saisonales Gartenrahmgemüse

Karamellierte Alt Wiener Krautfleckerl

Gratiniertes saisonales Gemüse **vegetarisch oder vegan**



### Desserts

Topfenschmarrn, Beerenragout

Palatschinke, saisonales Obstgelee



Frischer Obstsalat, Minze **vegan**

Verrechnung pro Person





# Fakten am Rande

---

## Green Event Planung und Zertifizierung

Gerne unterstützen wir Sie mit unserer Expertise in der Planung und bei der Zertifizierung Ihres Green Events.

## Personal

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

## Equipment & Transport

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

## 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

