



Grillbutter- vorschläge

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 Grillbuffets 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 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



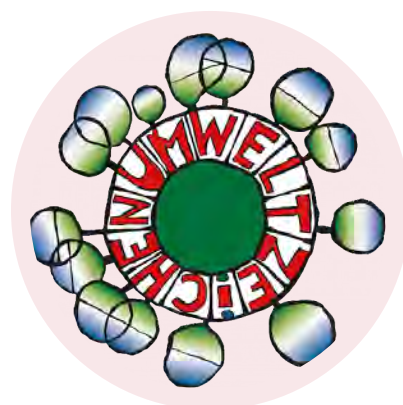
Regionaler Einkauf und
umweltbewusstes Handeln
liegen uns sehr am Herzen!

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



zum Aperitif

Eingestellt auf Tischen, am Buffet oder durchserviert



BIO-Erdäpfelbrot-"Zeit"

BRoK Schwammerl & Ei, Röstzwiebel **vegetarisch**

Liptauer, Pfefferoni, Wurzelspeck, Gurkerl

Gekochter Beinschinken, Kren, Schnittlauch, Kraut



BRoKs Kastenbrot aus dem Marktfeld

BRoK Frühlingsaufstrich, eingelegte Radieschen, Kresse
vegetarisch

Geräucherte Lachsforelle, 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

Pesto Rosso, Büffelmozzarella, Paradeiser, Basilikum **vegetarisch**

Roastbeef, grüner Salat, Eiaufstrich, Röstzwiebel

...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-Foccacia-Würfel

Südtiroler Schüttelbrot-Kekse

Blätterteiggebäck (Käsestangerl & Co)



Alle Snackhäppchen auch vegan möglich!

Verrechnung pro Person



Fingertood ...wähle drei!

Arancini (italienische Reisbällchen) **vegetarisch**

Wrap, Blattspinat, Hüttenkäse, Pinienkerne **vegetarisch**

Wrap, Lachs, Salsa, Avocado, Basilikum, Currykraut

Tramezzini-Röllchen am Spieß

Pilz-Quiche, Dip **vegetarisch oder vegan**

Verrechnung pro Person



Vorspeisen

In Ihrem Grillbuffet enthalten!



Vorspeisen *vegetarisch*

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

Melonen-Schafskäsesalat, Minze, geröstete Pinienkerne



Gegrillter grüner Spargel & wilder Brokkoli, Grünkern-Taboulé
vegan

Brot & Gebäckvariation vom Joseph & Geier

oder



Vorspeisen *vegan*

Antipasti

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

Long Life Salad BRoK

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

Gegrillter grüner Spargel & wilder Brokkoli, Grünkern-Taboulé

Brot & Gebäckvariation vom Joseph & Geier



Salate

In Ihrem Grillbuffet enthalten!



Salate & Dressings

Gurkenrahmsalat

BRoK Erdäpfelsalat, Schnittlauch

Paradeisersalat, roter Zwiebel

Senfdressing

Joghurtdressing

oder



Salate & Dressings *vegan*

Bunte Blattsalate

BRoK Erdäpfelsalat, Schnittlauch

Paradeisersalat, roter Zwiebel

Senfdressing

Balsamicodressing



Beilagen & Saucen

In Ihrem Grillbuffet enthalten!



Beilagen *vegetarisch*

Kipfler (Erdäpfel), Schnittlauch-Sauerrahm

Tzatziki

Buntes Grillgemüse, Kräuterbutter

oder



Beilagen *vegan*

Ofenerdäpfel

Tzatziki *vegan*

Kukuruz



Grill-Saucen

Smoked BBQ

BRoKs hausgemachtes, pikantes Grill-Ketchup

Cocktailsauce

Zwiebelsenf

oder



Grill-Saucen *vegan*

Chimichuri

BRoKs hausgemachtes, pikantes Grill-Ketchup

BRoKs Ajvar



Grill-Hauptspeisen

...wähle eine Kategorie!



Klassik

Hühnerspieße, Paprika, Zwiebel

Cevapcici

Rindfleisch, Zwiebel, Knoblauch, leicht geräucherter Paprika, BRoK-Ajvar

BRoKs pulled chicken 2.0
von der Hühnerkeule, Natursaftl

(inkl. den angegebenen Salaten, Vorspeisen,
Saucen, Beilagen und dem Dessert)

Verrechnung pro Person



Build your own Mini-Burger

Mini-pulled Chicken-Burger

Sous-Vide gegarte Hühnerkeule, Rucola, Avocado, Paradeisersalsa

Mini-Cheeseburger

Rindfleisch, Cheddar, Speck, Paradeiser, Gurke, Senfsauce



Mini-“Fleischlaberl“-Burger **vegan**

Romana-Salat, Senfsauce, Röstzwiebel

(inkl. den angegebenen Salaten, Vorspeisen,
Saucen, Beilagen und dem Dessert)

Verrechnung pro Person

optional dazu:

Loaded Potato Wedges, Trüffel-Mayo, Basilikum-Crunch

Verrechnung pro Person



Grill-Hauptspeisen

...wähle eine Kategorie!



Vegetarisch

Halloumi-Zucchini-Spieß, Paprika, Zwiebel



Aubergine, Spinat-Tofu-Fülle **vegan**



Corn-Ribs, Süßkartoffel, Chimichurri **vegan**

(inkl. den angegebenen Salaten, Vorspeisen,
Saucen, Beilagen und dem Dessert)

Verrechnung pro Person



Vegan



Karfiol im Ganzen gegrillt, geräuchertes Bergsalz,
geschroteter Pfeffer, Dille

Grill-Zucchini, Paradeiser & Zucchinifleisch-Fülle,
Zwiebel, Knoblauch

„Leberkäse“, Zucchini, Paprika, rote Zwiebel

(inkl. den angegebenen Salaten, Vorspeisen,
Saucen, Beilagen und dem Dessert)

Verrechnung pro Person



Desserts

In Ihrem Grillbuffet enthalten!



Süßes

Apfel- und Topfenstrudel, Vanillesauce

Limetten-Joghurt-Creme, Erdbeeren, Cookie-Crumble



Mango-Chia-Pudding **vegan**

oder



Süßes **vegan**

Obstsalat, Minze

Dunkles Schokoladenmousse, marinierte Beeren

Kokos-“Panna“-Cotta, Mangoragout, Kokosraspel

Weitere Vorspeisen, Salate, Beilagen und Desserts auf Anfrage und gegen Aufpreis.

Bei der Wahl von Grillspeisen aus verschiedenen Kategorien ergibt sich ein individueller Preis.



Fakten am Rande

Personal

Bei einem Grillbuffet ist jedenfalls ein Koch erforderlich.
Sollte bei Ihrer Feier zusätzliches Personal benötigt werden, führen wir die anfallenden Kosten detailliert im Angebot an.

Equipment

Für ein Grillbuffet ist ein Griller im wettergeschützten Außenbereich und die Genehmigung der Location erforderlich.
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 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
+43 1 897 3242
brok.at

BRoK.at
your culinary partner

