

BROSEN

SINCE Kocht 2010

Eventcatering



BANKETTMAPPE

Genuss ist eine Kunst – wir von Brosen-Kocht als Cateringunternehmen in Düsseldorf beherrschen diese Kunst

Brosen-Kocht // Eventcatering... sorgt dafür, dass auch Ihre private Familienfeier zu einem gelungenen Fest wird. Dank unserer Leistung können Sie sich während der Feierlichkeiten beruhigt um Ihre Gäste kümmern – wir von Brosen-Kocht // Eventcatering... sorgen im Hintergrund dafür, dass Sie sich um nichts kümmern müssen und Ihre Gäste kulinarisch auf hohem Niveau betreut werden.

Je nach Budget stellen wir Ihnen ein individuelles Festtagsmenü zusammen, überraschen Sie mit einem bunten Buffet oder reichen Ihnen und Ihren Gästen kleine Snacks und Fingerfood – ganz wie Sie es wünschen.

Außerdem stehen wir Ihnen als kompetenter Partner bei der Auswahl der Location Ihrer Familienfeier in Düsseldorf zur Seite. Als Full-Service-Catering-Unternehmen sorgen wir für die Lieferung der Speisen, stellen Ihnen Geschirr und Küchen-Equipment zur Verfügung und holen auch alles nach Gebrauch wieder ab.

| INHALTSVERZEICHNIS

Buffet Mediterran	5
Buffet Familienfest	6
Buffet Osteuropa	7
Buffet Elegant	8
Buffet Vegetarisch	9
Buffet Vegan	10
Buffet BBQ I	11
Buffet BBQ II	12
Buffet BBQ III	13
Buffet Crossover	14
4 Gang Menü	15
Equipment	16 – 17
Wir sind für Sie da	18
Warum Brosen-Kocht?	19

SPEISEN



„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“

| BUFFET „MEDITERRAN“ 29,50EUR

Vorspeisen

Misticanza-Salat mit Balsamico-Dressing und zweierlei Toppings

Gegrillte Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika

Nudelsalat "Mediterraneo" mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Rucola und Parmesan

Apfel-Lauchsalat mit Trüffelaroma, flambiertem Ziegenkäse und Thymianhonig

Hauptgänge

Hähnchenbrust "Caprese", überbacken mit Tomate-Mozzarella, Basilikum und Ratatouille

Pasta "gusti", Fusilli mit Trüffel-Weiswein-Sauce

Rosmarinkartoffeln

Dessert

Saisonaler Obstsalat im Glas

Mousse au Chocolat

Baguette "Classic" mit Salzbutter

| BUFFET „FAMILIENFEST“ 30,50EUR

Vorspeisen

Mesclun-Salat mit Balsamico-Dressing und zweierlei Toppings

Spanischer Kartoffelsalat mit pikanten Chorizowürfeln und Petersilie

Cherrytomatensalat mit Mini Mozzarella und Basilikumpesto

Gnocchisalat mit Spinat, Pesto-Rosso und Pinienkernen

Hauptgänge

Gekrätuerte Hähnchenoberkeule, Gratin dauphinoise mit Isigny Calvados und
saisonales Mischgemüse

Steinpilz-Ravioli mit Weißweinsauce und Parmesan

Für die kleinen Genußfreunde

Penne mit Tomaten – Basilikumsauce und Parmesan

Dessert

Apfelcrumble mit Vanille-Limoncellosauce

Mini-Kuchenkonfekt

Ciabatta und Kräuterbutter

| BUFFET „OSTEUROPA“ 30,50EUR

Vorspeisen

Saisonal-Blattsalat mit Joghurt-Dressing und zweierlei Toppings

Bulgursalat mit Gemüse, Cashew- und Granatapfelkernen

Orzo-Salat mit Reismudeln, Fetakäse, Kirschtomaten, Oliven und Paprika

Hähnchensticks mit fruchtig-scharfer Green-Curry-Marinade

Hauptgänge

Mildes Kichererbsen-Dal mit Kokosmilch-Currysauce, Gemüse und Kaffirreis

Moussaka, Gratin aus Aubergine, Hackfleisch und Kartoffeln

Geschmortes Kurkuma – Huhn und Penne

Dessert

Mango-Kardamom Lassi

Griechischer Joghurt mit Beerentopping und karamellisierten Nüssen

Baguette "Classic" und Salzbutter

| BUFFET „ELEGANT“ 34,50EUR

Vorspeisen

Misticanza-Salat mit Balsamico-Dressing und zweierlei Toppings

Räucherlachs mit Meerrettich-Pesto

Cherrytomatensalat mit Mini Mozzarella und Basilikumpesto

Honey Peppers, eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt

Pollo tonnato mit Thunfisch – Kapern Sauce

Pastasalat mit buntem Gemüse

Orangen-Fenchel-Salat

Hauptgänge

Roastbeef vom Eifeler Weiderind mit Pfefferschrotsauce vor Ort Tranchiert mit Rosmarinkartoffeln

Hähnchenbrust Pesto Rosso mit Romanesco und Gratin Dauphinoise

Lachssteaks mit Limettensauce Tagliatelle

Zucchini- Tomaten Gemüse mit Pinienkernen

Dessert

Passionsfruchtmousse

Frischer Obstsalat Mascarponeschaum

Internationale Käseauswahl

Baguette "Classic" und Salzbutter

Dieses Buffet muss durch unsere Köche betreut werden.

| BUFFET „VEGETARISCH“ 32,50EUR

Vorspeisen

Misticanza-Salat mit Balsamico-Dressing und zweierlei Toppings
Fattouche (Orientalischer Brotsalat)
Cherrytomatensalat mit Mini Mozzarella und Basilikumpesto
Gegrillte Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika

Hauptgänge

Vegetarische Spinatlasagne mit Champignons und Knoblauch
Ebly-Risotto mit Tomaten, Zucchini-Tatar und Fetakäse
Rosmarinklartoffeln mit Pastinaken
Blattspinat mit Cherrytomaten und Pinienkernen

Dessert

Mandeldrink Panna Cotta mit Beeren
Passionsfruchtmousse
Baguette und Butter

| BUFFET „VEGAN“ 30,50EUR

Vorspeisen

Misticanza-Salat mit Balsamico-Dressing und zweierlei Toppings

Bulgursalat mit Curry, Cumin, Lauch und Granatapfelkernen

Blumenkohlsalat mit Schnittlauch und Kokos

Rote Bete-Carpaccio mit Traubenkernöl, Limette und Sonnenblumenkernen

Hauptgänge

Mildes Kichererbsen-Dal mit Kokosmilch-Currysauce, Gemüse und Kaffirreis

Linsen-Bolognese mit Rote Zwiebeln, Tomaten, Rotwein und Rosmarin

Asiatisches Wokgemüse, Sprossen, Soja und Sesamöl

Vollkorn-Spirelli, Olivenöl und Petersilie

Dessert

Mandelmilch Panna Cotta mit Himbeerpüree

Thaimango, Minz-Birnensalat

Baguette und Humus

| BUFFET „BBQ I“ 33,50EUR

Vorspeisen

Misticanza-Salat mit Balsamico-Dressing und zweierlei Toppings

Cherrytomatensalat mit Mini Mozzarella und Basilikumpesto

Marinierte Auberginen, Champignons, Getrocknete Tomaten und Grüne Oliven

Bunter Nudelsalat

Kräuterbutter, Salzbutterm, BBQ Sauce, Ketchup, Düsseldorfer Mostert, Knoblauchsauce, Currysauce

Frisch vom Grill

Putenmedaillons

Thüringer Rostbratwurst

Rinderhüftsteak

Fetakäse mit Rauchsalz, getrockneten Tomaten und Kräutern

Aus dem Chevi

Rosmarinkartoffeln

Tomaten, Zucchini Gemüse

Dessert

Passionsfruchtmousse

Mandelmilch Panna Cotta mit Himbeerpüree

Baguette "Classic" und Salzbutterm

Unsere Grillbuffets werden durch unsere Köche betreut.

| BUFFET „BBQ II“ 36,50EUR

Vorspeisen

Misticanza-Salat mit Balsamico-Dressing und zweierlei Toppings

Spanischer Kartoffelsalat mit Chorizzo und Petersilie

Cherrytomatensalat mit Mini Mozzarella und Basilikumpesto

Pikanter Krautsalat mit Ingwer, Chili und Sahne

Rauchlachs mit Limetten und Gin

Kräuterbutter, Salzbutterm, BBQ Sauce, Ketchup, Senf, Knoblauchsauce, Currysauce

Frisch vom Grill

Putenmedaillons

Thüringer Rostbratwurst

Rinderhüftsteak

Lachstranche mit Limetten und Kräutern

Bauchspeck

Halbierter Buttermaiskolben

Aus dem Chevi

Rosmarinkartoffeln

Tomaten, Zucchini Gemüse

Dessert

Mousse au Chocolat mit Beeren

Exotischer Obstsalat mit Mandelmilch – Vanille Sauce

Baguette "Classic" und Salzbutterm

Unsere Grillbuffets werden durch unsere Köche betreut.

| BUFFET „BBQ III“ 41,50EUR

Vorspeisen

Misticanza-Salat mit Balsamico-Dressing und zweierlei Toppings

Cherrytomatensalat mit Mini Mozzarella und Basilikumpesto

Eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt

Kartoffelsalat mit „Pesto rosso“ im Glas serviert

Marinierte Auberginen, Champignons, Getrocknete Tomaten und Grüne Oliven

Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke

Kräuterbutter, Salzbutterm, BBQ Sauce, Ketchup, Senf, Knoblauchsauce, Currysauce

Frisch vom Grill

Rinderhüftsteaks

Hähnchenbrust

Nackensteaks

Thüringer Rostbratwurst

Bauchfleisch

Scampispiße mit Knoblauch – Kräuter Marinade

Lachssteaks mit Limette und Knoblauch

Fetakäse mit Rauchsalm, getrockneten Tomaten und Kräutern

Halbierte Maiskolben

Aus dem Chevi

Rosmarinkartoffeln

Tomaten, Zucchini Gemüse

Dessert

Mandelmilch Panna Cotta mit Himbeerpüree

Mousse au Chocolat mit Beeren

Baguette "Classic" und Salzbutterm

Unsere Grillbuffets werden durch unsere Köche betreut.

| BUFFET „CROSSOVER“ 38,50EUR

Vorspeisen

Misticanza-Salat mit Balsamico-Dressing und zweierlei Toppings

Lauwarmer Kartoffelsalat mit Sprossen, Tomaten

Marinierte Auberginen, Champignons, Getrocknete Tomaten und Grüne Oliven Tomate –

Cherrytomatensalat mit Mini Mozzarella und Basilikumpesto

Pollo tonnato mit Thunfisch – Kapern Sauce

Rauchlachs mit Limetten und Gin

Hauptgänge

Sous Vide gegarte Kalbsäckchen in Portweinjus mit Schmorgemüse

Pourladenbrust mit Pinot Grigio Sauce

Zanderfilet auf Rahmsauerkraut

Asiatische Gemüsepfanne mit Limetten und Sprossen

Rosmarinkartoffeln

Limetten Reis

Tagliatelle

Dessert

Passionsfruchtmousse

Mandelmilch Panna Cotta mit Himbeerpüree

Baguette und Butter

| 4 GANG MENÜ 44,50EUR

Hausgebackenes Dinkelbrotkonfekt auf den Tischen eingedeckt mit Salzbutter,
Kräuter – Limetten Butter und Olivenöl

DUETT VOM SCHOTTISCHEN WILDLACHS

Mit Baby Leaf Salat und Himbeervinaigrette

ERFRISCHENDE ZITRONENGRASSUPPE

Mit Kokos, Limetten, Zitronengras und Curry

SURF 'N' TURF

Rinderfilet, gegrillte Riesengambas, Portweinjus,
Gratin Dauphinoise und Romanesco

DESSERT

Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokoladenkern und Tonkabohneneis

Gerne bieten wir Ihnen auch eine Vegetarische alternative an.

EQUIPMENT



| EQUIPMENT

Bitte sprechen Sie uns für gesonderte Equipmentwünsche an

WIR SIND FÜR SIE DA

UNSER TEAM IST FÜR SIE DA
MONTAG – FREITAG 09:00 UHR – 17:30 UHR
0211 / 87 55 09 50
info@brosen-kocht.com
www.brosen-kocht.com



MARCEL BROSEN
GESCHÄFTSFÜHRER
mb@brosen-kocht.com



LISA GILLWALD
BETRIEBSLEITUNG
lg@brosen-kocht.com



PHILIPP GABRIEL
KÜCHENLEITUNG
pg@brosen-kocht.com



JASMIN BROSEN
SERVICELEITUNG
info@brosen-kocht.com

WARUM BROSEN-KOCHT?



Dank jahrelanger Erfahrung im In und Ausland und einem kompetenten Team aus Köchen, Veranstaltungskaufleuten und Servicemitarbeitern sowie dem Blick für Details und Feinheiten sind wir von A-Z fest an Ihrer Seite, wenn es um das leibliche Wohl Ihrer Gäste geht.

Sie lieben gutes Essen? Wir auch! Gutes Essen steht für Lebensqualität. Genuss ist der vermutlich wichtigste Faktor für das Gelingen einer Party. In unserer Küche herrscht daher höchste Sorgfalt bei der Zusammenstellung kreativer Menüs und der Zubereitung regionaler wie internationaler Gerichte. Die schonende Zubereitung ist das Geheimnis des intensiven Geschmacks, denn nur so können sich die Aromen voll entfalten. Verlassen Sie sich auf die Leidenschaft und Erfahrung unserer Köche!



Auch das leibliche Wohl der Vegetarischen und Veganen Gäste liegt uns am Herzen. Durch unsere jahrelange Erfahrung in der vegetarischen und veganen Küche ist es leicht, auch hier kulinarisch zu überzeugen. Gerne bieten wir Ihnen vegetarische und vegane Speisen in Ihrem Menü oder Buffet an.

Bitte beachten Sie das wir unsere Buffets erst ab **20 Personen** anbieten.

Bitte geben Sie uns spätestens fünf Werktage vor der Veranstaltung die definitive Personenzahl bekannt.

Vor der Veranstaltung, auch während der Angebotsphase, stellen wir Ihnen eine à conto-Rechnung in Höhe von 75% der Vereinbarten Leistungen zuzüglich der jeweils geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer, die spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung fällig wird. Werden Änderungen nach Stellung der à conto-Rechnung in vertretbarem Umfang vorgenommen, insbesondere eine Reduzierung der Personenzahl, bleibt die Fälligkeit und Höhe der à conto-Rechnung davon unberührt.

Sollten die vereinbarten Leistungen, gleich aus welchem Grund, bis 30 Tage vor dem Veranstaltungsdatum storniert werden, behalten wir uns vor, eine Entschädigung in Höhe von 10% der vereinbarten Leistungen zu berechnen. Im Falle von späteren Stornierungen bzw. für den Fall, dass ein Vertrag nicht wirksam zustande kommt, berechnen wir:

- ... bis 14 Tage vor Veranstaltung 25%,
- ... bis 7 Tage vor Veranstaltung 50%,
- ... bis 3 Tage vor Veranstaltung 75%,
- ... danach 100% der vereinbarten Leistungen

Brosen-Kocht // Eventcatering..

Wangerooe Str. 30 | 40468 Düsseldorf

Telefon 0211/8755095-0 | Fax 0211/8755095-3

info@brosen-kocht.com | www.brosen-kocht.com

Steuer Nr. 105/5032/3698 | USt-Id Nr. DE 279627299