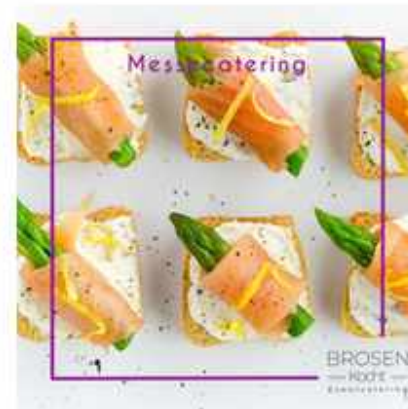


# BROSEN

— SINCE Kocht 2010 —

## Eventcatering



# BANKETTMAPPE

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

Brosen – Kocht 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 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.

Buffet Klassik	5
Buffet Familienfest	6
Buffet Mediterran	7
Buffet Elegant	8
Buffet Alte Schule	9
Buffet Vegetarisch	10
Buffet Vegan	11
Buffet BBQ I	12
Buffet BBQ II	13
Buffet BBQ III	14
Buffet Crossover	15
Equipment	17
Wir sind für Sie da	18
Warum Brosen-Kocht?	



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

## | BUFFET „KLASSIK“

### Vorspeisen

Blattsalate vom Markt mit Balsamicovinaigrette und Croutons ✓  
Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse ✓  
Geflügelsalat mit saftigem Hähnchen, Ananas, Erbsen und Currymarinade  
Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen ✓

### Hauptgänge

Schweinefiletmedaillons auf Blattspinat mit Cherrytomatensauce  
Putengeschnetzeltes in Pilzrahmsauce mit Lauchzwiebeln  
Vegetarische Spinatlasagne mit Champignons und Knoblauch ✓  
Kartoffelgratin ✓  
Kräuterreis ✓  
Marktgemüse ✓

### Dessert

Mousse au Chocolat mit Beeren ✓  
Mandelmilch Panna Cotta mit Himbeerpüree ✓  
Baguette und Butter

## | BUFFET „FAMILIENFEST“

### Vorspeisen

Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Balsamicovinaigrette ✓

Düsseldorfer Kartoffelsalat mit Senfmarinade und Tomaten ✓

Tomate – Mozzarella mit Basilikumpesto ✓

### Hauptgänge

Schweinerouladen mit Champignon - Rahmsauce

Putengeschnetzeltes mit fruchtiger Ananas Sauce

Vegetarischer Kartoffel – Gemüse Auflauf ✓

Serviettenknödel ✓

Kräuterreis ✓

Marktgemüse ✓

Apfel-Rotkohl ✓

### Für die kleinen Genußfreunde

Spaghetti mit Tomaten – Basilikumsauce und Parmesan ✓

### Dessert

Mousse au Chocolat mit Beeren ✓

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce ✓

Baguette und Butter

## | BUFFET „MEDITERRAN“

### Vorspeisen

Gnocchisalat mit Rucola, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Basilikumpesto ✓

Hirtensalat mit Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse ✓

Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Balsamicovinaigrette ✓

Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum, Fleur de Sel und Pfeffer ✓

### Hauptgänge

Schweinefilet in Weißweinsauce und Trüffel

Saltimbocca vom Kalb, gefüllt mit Parmaschinken und Salbei in Tomatensauce

Penne mit Spinat in Gorgonzolasauce ✓

Rosmarinkartoffeln ✓

Tagliatelle ✓

Ratatouille Gemüse ✓

### Dessert

Italienische Tiramisu im Weckglas ✓

Mascarpone-Quark mit Eierlikör Waldfrüchtetopping ✓

Käsevariation Bella Italia ✓

Baguette und Butter

## | BUFFET „ELEGANT“

### Vorspeisen

Baby Leaf Salat mit Balsamico – Dattel Vinaigrette ✓  
Vitello Tonnato Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsauce  
Hausgebeitzer Caipirinha Lachs mit Limetten und Gin  
Parmesantütchen mit Ricottaflung und Coppawürfeln  
Weißkohl-Ingwer-Salat mit Schmand und Chili ✓  
Geflügelsalat mit Cherrytomaten und Trüffelaromen

### Hauptgänge

Rosa gebratenes Ochsenroastbeef, dry aged mit Cognac-Pfeffer-Sauce  
Schweinefilet mit Pinot-Grigio- Rahmsauce  
Cambas in Knoblauch - Kräuteröl  
Couscous mit getrockneten Früchten, Minze und Mango ✓  
Rosmarinkartoffeln ✓  
Grüne Tagliatelle ✓  
Bohnen mit Schwarzwälder Speck und Zwiebeln  
Spitzkohlgemüse mit Nussbutter ✓

### Dessert

Crème Brûlée von der Tonkabohne ✓  
Exotischer Obstsalat mit Mandelmilch – Vanille Sauce ✓  
Baguette und Butter



## | BUFFET „ALTE SCHULE“

### Vorspeisen

Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade  
Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und Senf  
Putenbrust „Hawaii“ mit frischer Ananas und Curry-Dip  
Gefüllte Eier mit Senfcreme ✓  
Mini Frikadellen mit Cornichons  
Geflügelsalat mit saftigem Hähnchen, Ananas, Erbsen und Currymarinade  
Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke ✓  
Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen

### Hauptgänge

Prager Krustenbraten vom Schweineschinken mit Zwiebelsauce  
Mini-Rinderrouladen, gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf  
Geschnetzeltes vom Schwein mit Sahnesauce und Riesling  
Pfannkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Kartoffelklöße ✓  
Kräuterreis ✓  
Apfel-Rotkohl ✓  
Marktgemüse ✓  
Wirsing in Rahmsauce ✓

### Dessert

Schokoladenpudding mit Vanillesauce ✓  
Bayrische Creme mit Himbeerpüree ✓  
Baguette und Butter

## | BUFFET „VEGETARISCH“

### Vorspeisen

Baby Leaf Salat mit Balsamicovinaigrette

Marinierter Ziegenfrischkäse mit Apfel-Lauchsalat, Trüffel-Aroma und Walnusskrokant

Büffelmozzarella mit Baby-Romanasalat und Mango-Paprika-Chutney

Gegrillte Zucchini, Auberginen, Champignons, Paprika und Dattel- Balsamessig

Mediterrane Mini Gemüse-Quiche

### Hauptgänge

Crepes mit Spinat-Ricotta- Füllung, Tomatensauce und Parmesan

Ebly-Risotto mit Tomaten, Zucchini-Tatar und Fetakäse

Rosmarinkartoffeln mit Pastinaken

Ofenfrisches Grillgemüse | Zucchini | Paprika | Kirschtomaten | rote Zwiebeln

Spinat | Tomate | Pinienkernen

### Dessert

Mousse von weißer Schokolade und Zartbitterkuvertüre

Joghurt-Limetten-Tiramisu mit Kapstachelbeeren und Minze

Baguette und Butter

## | BUFFET „VEGAN“

### Vorspeisen

Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen und Balsamicovinaigrette  
Bulgursalat mit Curry, Cumin, Lauch und Granatapfelkernen  
Blumenkohlsalat mit Schnittlauch und Kokos  
Rote Bete-Carpaccio mit Traubenkernöl, Limett und Sonnenblumenkernen

### Hauptgänge

Kichererbsen-Curry mit Kokos, Kaffirlimette, Paprika, Ingwer und Zitronengras  
Süßkartoffel-Gemüse, Champignons, Paprika, Zucchini und Koriander  
Linsen-Bolognese mit Rote Zwiebeln, Tomaten, Rotwein und Rosmarin  
Asiatisches Wokgemüse, Sprossen, Soja und Sesamöl  
Vollkorn-Spirelli, Olivenöl und Petersilie  
Basmati-Duftreis mit gerösteten Mandeln und Limette

### Dessert

Mandelmilch Panna Cotta mit Himbeerpüree  
Thaimango, Minz-Birnensalat und Nussauce  
Beerengrütze mit Perlsago und Vanillesauce  
Baguette und Humus

## | BUFFET „BBQ I“

### Vorspeisen

Blattsalate vom Wochenmarkt mit Verschiedenen Dressings ✓

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto ✓

Marinierte Auberginen, Champignons, Getrocknete Tomaten und Grüne Oliven ✓

Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Balsamicovinaigrette ✓

Bunter Nudelsalat ✓

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

### Frisch vom Grill

Putenmedaillons

Grillwurst

Rinderhüftsteak mit Pfefferkruste

Lachssteaks mit Limette und Knoblauch

Scampi-Spieße

Maiskolben ✓

### Aus dem Chevi

Rosmarinkartoffeln ✓

Tomaten, Zucchini Gemüse ✓

### Dessert

Mousse au Chocolat mit Beeren ✓

Mandelmilch Panna Cotta mit Himbeerpüree ✓

Baguette und Butter

## | BUFFET „BBQ II“

### Vorspeisen

Blattsalate vom Wochenmarkt mit Verschiedenen Dressings ✓

Spanischer Kartoffelsalat mit Chorizzo und Petersilie

Tomate – Mozzarella mit Basilikumpesto ✓

Meeresfrüchtesalat mit Limette und Koriander

Pollo Tonato, Putenbrustscheiben mit Thunfisch-Kapernsauce

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

### Frisch vom Grill

Hähnchen mit Raz el Hanut

Grillwurst

Rinderhüftsteak mit Knoblauch und Rosmarin

Thunfischsteak mit Pfefferschrot

Nackensteak mit Paprikamarinade

Maiskolben ✓

### Aus dem Chevi

Rosmarinkartoffeln ✓

Tomaten, Zucchini Gemüse ✓

### Dessert

Mousse au Chocolat mit Beeren ✓

Exotischer Obstsalat mit Mandelmilch – Vanille Sauce ✓

Baguette und Butter

## | BUFFET „BBQ III“

### Vorspeisen

Baby Leaf Salat mit Balsamicovinaigrette ✓

Mini-Mozzarella-Bällchen mit halbgetrockneten Tomaten und Basilikumpesto ✓

Eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt ✓

Kartoffelsalat mit „Pesto rosso“ im Glas serviert ✓

Gegrilltes Anti - Pasti Gemüse ✓

Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke ✓

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

### Frisch vom Grill

Rinderhüftsteaks mit Paprikamarinade

Hähnchenbrust mit süß-würziger Mango-Curry-Marinade

Nackensteaks in Pfefferschrot

Thüringer Rostbratwurst

Bauchfleisch

Scampispiße mit Knoblauch - Kräuter Marinade

Halloumi Käse mit Kräutern ✓

Gegrillte Süßkartoffeln ✓

Maiskolben ✓

### Aus dem Chevi

Rosmarinkartoffeln ✓

Buntes Marktgemüse mit Kräutern ✓

### Dessert

Mandelmilch Panna Cotta mit Himbeerpüree ✓

Mousse au Chocolat mit Beeren ✓

Baguette und Butter

## | BUFFET „CROSSOVER“

### Vorspeisen

Blattsalate vom Wochenmarkt mit Verschiedenen Dressings ✓

Lauwarmer Kartoffelsalat mit Sprossen, Tomaten ✓

Gebackenes Gemüse, Aubergine, Champignons und Zucchini ✓

Tomate – Mozzarella mit Basilikum ✓

Pollo Tonato, Putenbrustscheiben mit Thunfisch-Kapernsauce

Brotkorb mit Salzbutter | Kräuterbutter

### Hauptgänge

Sous Vide garte Kalbsäckchen in Portweinjus mit Schmorgemüse

Poureladenbrust mit Feigen - Creme Fraîche - Sauce

Zander auf Rahmsauerkraut

Couscous mit Früchten und Minze ✓

Rosmarinkartoffeln ✓

Limetten Reis ✓

Tagliatelle ✓

### Dessert

Creme Brûlée von der Tonkabohne ✓

Helle Mousse | Schwarze Olivenerde ✓

Baguette und Butter





## | EQUIPMENT

ARTIKEL	ANZAHL	EINHEIT	PREIS
TABLE TOP*	1	EINHEIT	4,20EUR
BUFFETTISCH 73,5(H) x 76,2(B) x 182,9(T)	1	STÜCK	15,50EUR
FALTZELT WEIß 3M X 3M	1	STÜCK	75,00EUR
FALTZELT SCHWARZ 4M X 8M	1	STÜCK	170,00EUR
GASGRILL INKL. GAS	1	STÜCK	65,00EUR
GRILLMEISTER	1	STUNDE	32,50EUR
SERVICEMITARBEITER	1	STUNDE	28,50EUR
CHAFING DISH	1	STÜCK	00,00EUR

| GESAMTPREIS

\* VORSPEISENTELLER, HAUPTGANGTELLER,  
MESSER, GABEL, KLEINE LÖFFEL

# WIR SIND FÜR SIE DA

BROSEN  
SINCE Kocht 2010  
Eventcatering

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 und 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.

BROSEN

— Kocht —  
SINCE 2010

E v e n t c a t e r i n g

**Brosen-Kocht // Eventcatering**

Wangerooge 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