

# BROSEN

— SINCE Kocht — 2010

Eventcatering

## FOODFOLDER

Buffets



High Class



Foodkonzepte



Easy to Serve



Fingerfood



Messe Food



**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.

## Buffets

„Genuss ist eine Kunst! Wir von Brosen-Kocht als Cateringunternehmen aus Düsseldorf beherrschen diese Kunst.“

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

## | BUFFET 1

### **Starter**

Misticanza Blattsalat mit zweierlei Toppings & Balsamico-Dressing  
Ofen-Antipasti mit Honey-Peppers  
Mini-Caprese mit Basilikumpesto im Weck

### **Meat**

Gebackene Hähnchenoberkeule mit Gemüsereis und Ratatouille, dazu Basilikum-Tomatensugo.  
Schweinefilet mit Salbeibutter, Rosmarinkartoffeln und Ratatouille, dazu Weißweinsauce

### **Veggie**

Gemüsereis mit Ratatouille  
Rosmarinkartoffeln und Basilikum-Tomatensugo

### **Sweets**

Panna Cotta mit Fruchtsauce im Weck  
Obstsalat mit Limoncello-Vanillesauce im Weck



## | BUFFET 2

### **Starter**

Misticanza Blattsalat mit zwei Toppings und Balsamico-Dressing  
Ofen-Antipasti mit Kalamanta Oliven  
Getrüffelter Apfel-Lauchsalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Thymianhonig

### **Meat**

Gebackene Maispouladenbrust, Gemüse vom Markt & Gratin Dauphinoise  
dazu Trüffel-Weißweinsauce.

### **Fish**

Pochierter Wild-Lachs, Spinat mit Pinienkernen und Limetten-  
Langkornreis, dazu Trüffel-Weißweinsauce.

### **Veggie**

Steinpilzravioli, Spinat mit Pinienkernen & Trüffel-Weißweinsauce

### **Sweets**

Schokoladen-Mousse mit Fruchtsauce im Weck  
Honig-Joghurt mit Granola und Früchten im Weck



## | BUFFET 3

### **Starter**

Misticanza Blattsalat mit zwei Toppings und Balsamico-Dressing

Kartoffelsalat mit Sprossen und getrockneten Tomaten

Bauernsalat mit Schafskäse im Weck

### **Meat**

Kräuter-Schweinefilet mit Gemüse vom Markt und Gratin Dauphinoise,  
dazu Waldpilz-Rahmsauce

Putenbruststreifen mit Gemüse vom Markt & gebratenen Schupfnudeln,  
dazu Waldpilz-Rahmsauce

### **Veggie**

Gebratene Schupfnudeln mit Gemüse vom Markt und Waldpilz-Rahmsauce

### **Sweets**

Tiramisu im Weck

Mini-Kuchenkonfekt



## | BUFFET 4

### **Starter**

Misticanza Blattsalat mit zwei Toppings und Balsamico-Dressing

Lachs-Carpaccio mit Fenchel-Orangensalat

Mini-Caprese mit Basilikumpesto im Weck

### **Meat**

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Wuzelgemüse und Gratin Dauphinoise,  
dazu Portweinjus

Gebackene Putenoberkeule mit Ratatouille und Reis, dazu  
Basilikum-Tomatensugo

### **Vegan**

Ratatouille mit Basilikum-Tomatensugo und Reis

### **Sweets**

Schokolanden-Mousse mit Früchten im Weck

Panna-Mandorla mit Fruchtsauce im Weck



## | BUFFET 5 „VEGETARISCH“

### **Starter**

Misticanza Blattsalat mit zwei Toppings und Balsamico-Dressing

Ofen-Antipasti mit Honey-Peppers

Risonisalat mit Pesto-Rosso und Grillgemüse im Weck

### **Veggie**

Ebly-Risotto mit getrockneten Tomaten, Zucchini und Parmesan

Gnocchi-Gemüsepfanne mit Weißweinsauce

Dazu Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark

### **Sweets**

Passionsfruchtmousse im Weck

Obstsalat mit Vanillesauce im Weck





## | BUFFET 6 „VEGAN“

### **Starter**

Misticanza Blattsalat mit zwei Toppings und Balsamico-Dressing

Ofen-Antipasti mit Kalamanta Oliven

Getrüffelter Apfel-Lauchsalat mit geräuchertem Tofu & Agavensirup

### **Vegan**

Kichererbsen-Kokos-Curry mit Kaffir-Limettenreis und Gemüse

Kartoffel-Gemüsegratin mit Pesto-Rosso

Dazu Rosmarinkartoffeln Mojo Rojo

### **Sweets**

Panna-Mandorla mit Fruchtsauce im Weck

Obstsalat mit Granola im Weck



## | BUFFET „BBQ I“

### **Starter**

Misticanza Blattsalat mit zwei Toppings und Dressing  
Ofen-Antipasti mit Honey-Peppers  
Mexicosalat mit Schafskäse  
Mediterraner Nudelsalat mit Ruccola, Kirschtomaten und Pesto

### **Meat / Veggie**

Thüringer Rostbratwurst  
Marinierter Halloumi  
Putensteaks mit Curry-Tandori-Marinade  
Rosmarinkartoffeln und Ratatouille-Gemüse

### **Saucen**

Düsseldorfer-Mostert, Currysauce, Knoblauchsauce, BBQ-Sauce,  
Tomatenketchup

### **Sweets**

Obstsalat mit Vanillesauce im Weck  
Passionsfruchtmousse mit Fruchtsauce

Baguette und Ciabatta, dazu Salzbutter



## | BUFFET „BBQ II“

### **Starter**

Misticanza Blattsalat mit zwei Toppings und Dressing  
Kartoffelsalat mit Sprossen und getrockneten Tomaten  
Krautsalat  
Ofen-Antipasti mit Kalamanta Oliven

### **Meat / Veggie**

Marinierte Schweinenacken  
Thüringer Rostbratwurst  
Putenbrust mit Curry-Tandori-Marinade  
Rosmarinkartoffeln und Ratatouille-Gemüse

### **Saucen**

Düsseldorfer-Mostert, Currysauce, Knoblauchsauce, BBQ-Sauce,  
Tomatenketchup

### **Sweets**

Obstsalat mit Vanillesauce im Weck  
Schokoladenmousse mit Fruchtsauce im Weck

Baguette und Ciabatta, dazu Salzbutter



## | BUFFET „BBQ III“

### **Starter**

Misticanza Blattsalat mit zwei Toppings und Dressing

Spanischer Kartoffelsalat mit Chorizzo und Kräutern

Ofen-Antipasti mit Honey-Peppers

Mini-Caprese mit Basilikumpesto

### **Meat / Fish / Veggie**

Rinderhüftsteaks mit Pfeffer-Marinade

Marinierter Halloumi

Thüringer Rostbratwurst

Pochierter Wildlachs

Rosmarinkartoffeln und Ratatouille-Gemüse

Butter-Maiskolben aus dem Ofen

### **Saucen**

Düsseldorfer-Mostert, Currysauce, Knoblauchsauce, BBQ-Sauce,

Tomatenketchup

### **Sweets**

Passionsfruchtmousse im Weck

Apfelcrumble aus dem Chafi mit Vanillesauce

Baguette und Ciabatta, dazu Salzbutter



## | BUFFET „BBQ Veggie“

### **Starter**

Misticanza Blattsalat mit zwei Toppings und Dressing

Ofen-Antipasti mit Kalamanta Oliven

Mini-Caprese mit Basilikumpesto

Getröffelter Apfel-Lauchsalat mit geräuchertem Tofu und Agavensirup

### **Veggie**

Marinierter Halloumi

Vegane Grillwurst

Champignon-Spieße

Butter-Maiskolben aus dem Ofen

Rosmarinkartoffeln und Ratatouille-Gemüse

### **Saucen**

Kräuterquark, Currysauce, Knoblauchsauce, BBQ-Sauce, Tomatenketchup

### **Sweets**

Obstsalat mit Granola und Vanillesauce im Weck

Schokoladenmousse mit Fruchtsauce im Weck

Baguette und Ciabatta, dazu Salzbutter



## High Class

Setzen Sie mit unserem Foodkonzept „High Class“ kulinarische Akzente auf Ihrer Veranstaltung

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

## | High Class No.1 „Crossover“

### Vorspeisen im Glas Serviert...

Orientalischer Couscous-Salat mit Falafel und Minz-Hummus (Vegan)  
Feldsalat mit Orangen-Chilli Vinaigrette und Büffelmozzarella (Vegetarisch)  
Tatar vom schottischen Wildlachs mit Avocadocreme (Fisch)  
Cube vom Eifeler Roastbeef auf Erdapfelsalat (Fleisch)

### Hauptgänge als Flying Buffet Serviert...

Kokos Kichererbsencurry mit Asiatischem Gemüse und Kartoffeln (Vegan)  
Sous Vide gegarte Kalbsbäckchen mit Gemüse-Kartoffelgratin und Trüffeljus  
Wildzander auf Buchweizenrisotto und Weissweinschaum (Fisch)

### Dessert im Glas Serviert...

Himbeer Trifle mit Sherry  
Chia - Vanillepudding mit Marillenfruchtmark (Vegan)



## | High Class No.2 „Asiatisch“

### Vorspeisen im Glas Serviert...

Blattsalat mit Sesamdressing (Vegan)

Wakame-Seealgensalat mit Lachscube & Sesam (Fisch)

Mini Metaballs mit Yakitorilack (Fleisch)

Glasnudelsalat mit Gemüse & Sweet Chili (Vegan)

### Hauptgänge als Flying Buffet Serviert...

Asiatisches Gemüse mit Duftreis, Curryschaum & gebratene Garnele (Fisch)

Mongolian Beef mit Teriyaki Zwiebeln, Paprika & Duftreis (Fleisch)

Asiatisches Gemüse mit Duftreis & Curryschaum (Vegan)

### Dessert im Glas Serviert...

Kokos-Milchreis mit Asiatischem Pflaumenmus (Vegan)

Obstsalat mit Litchi & Feigen





## | High Class No.3 „Mediterran“

### Vorspeisen im Glas Serviert...

Mediterraner Nudelsalat mit Sprossen (Vegan)

Gazpacho Shot mit Brotchip (Vegan)

Meeresfrüchtesalat mit Limetten (Fisch)

Terrine vom Wildschwein mit Rioja und Sauce Cumberland (Fleisch)

### Hauptgänge als Flying Buffet Serviert...

Brust vom Schwarzfederhuhn, Buchweizenrisotto und Tomaten Schaum (Fleisch)

Steinpilzravioli mit Trüffel-Weissweinsauce und Grana Padano (Veggie)

Kartoffelmousseline mit Zitronen-Olivenöl und Black Tiger Garnelen (Fisch)

### Dessert im Glas Serviert...

Vegane Fruchtmousse

Petit Fours



## | High Class No.4 „Rheinisch“

### Vorspeisen im Glas Serviert...

Rheinischer Kartoffelsalat mit Düsseldorfer Mostert (Vegan)  
Heringstipp nach Hausfrauen Art mit Äpfeln, Zwiebeln & Saure Gurke (Fisch)  
Tafelspitzsülze mit Meerrettichcreme & Brotchip (Fleisch)  
Tomaten – Gurken Salat mit Lauchzwiebeln (Vegan)

### Hauptgänge als Flying Buffet Serviert...

Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelstampf (Fleisch)  
„Himmel & Äd“ Kartoffelstampf, Apfel, Zwiebel und Schmorkarotten (Vegetarisch)  
Zander auf Rahmsauerkraut mit Kartoffelschaum

### Dessert im Glas Serviert...

Düsseldorfer – Kirschgrütze mit Vanillesauce (Vegan)  
Apfelkuchen mit Butterstreuseln



## Marché de Cuisine

Marktähnliche Buffetgestaltung für Ihre Veranstaltung.

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

## | **Marché de Cuisine „petit“**

### **Vorspeise...**

Kalamanta Oliven mit & ohne Füllung

Antipasti

Rillettes

Misticanzasalat mit Balsamicodressing

Brotauswahl, Salz- & Kräuterbutter

### **Hauptgänge in der Cocotte serviert...**

Cassoulet

Boeuf bourguignon

Vegetarischer Hachi Parmentier

Ratatouille

Ofenkartoffeln mit Knoblauch, Rosmarin & Thymian

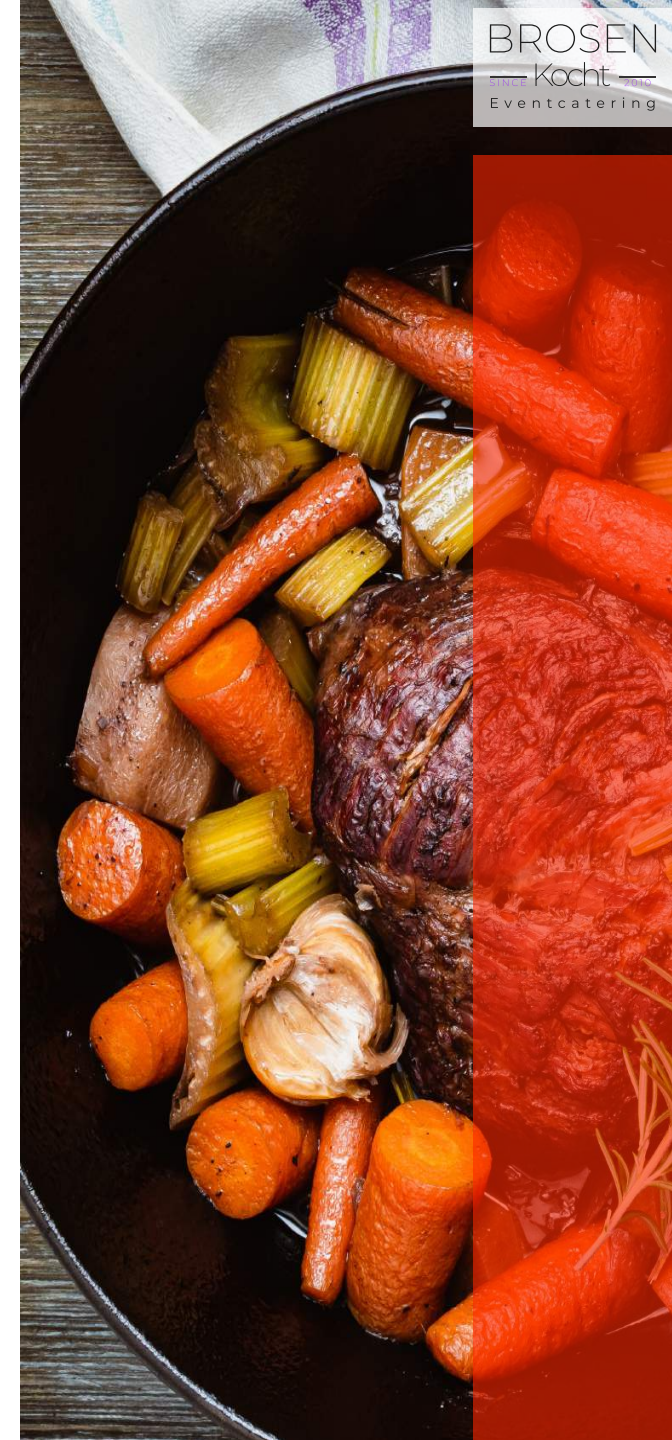
### **Dessert...**

Mini Tarte

Crème brûlée

Mousse au Chocolate

Plundergebäck



## | **Marché de Cuisine „grande“**

### **Vorspeisen...**

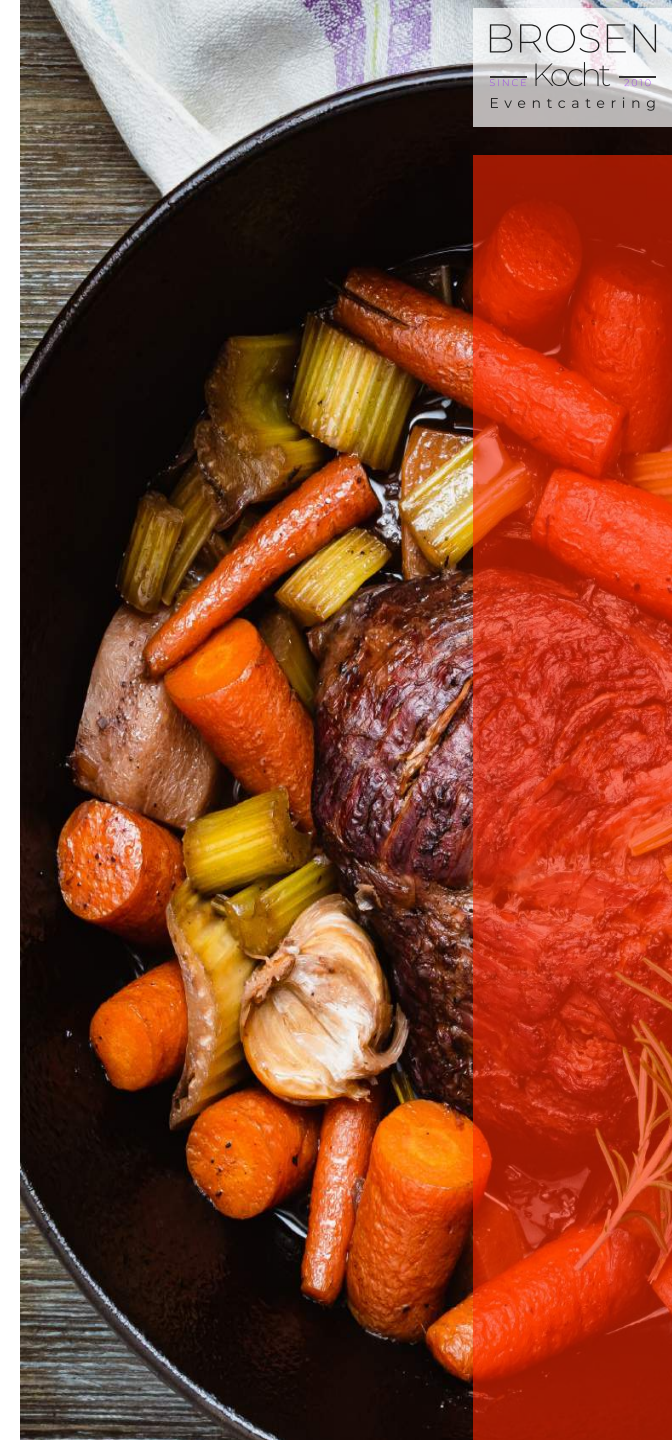
Kalamanta Oliven mit & ohne Füllung  
Antipasti  
Confit de Canard  
Verschiedene Dips und Tapenaden  
Brotauswahl, Salz- & Kräuterbutter

### **Hauptgänge in der Cocotte serviert...**

Kalbsbäckchen mit Wurzelgemüse  
Vegetarischer Hachi Parmentier  
Ofen Bouillabaisse  
Ratatouille  
Ofenkartoffeln mit Knoblauch, Rosmarin & Thymian

### **Dessert im Glas Serviert...**

Crème brûlée  
Käseauswahl  
Mousse au Chocolate  
Vanillecreme mit Rotweinbirnen



## | **Marché de Cuisine „très grand“**

### **Vorspeisen...**

Kalamanta Oliven mit & ohne Füllung

Antipasti

Confit de Canard

Rillettes

Misticanzasalat mit Balsamicodressing

Verschiedene Dips und Tapenaden

Brotauswahl, Salz- & Kräuterbutter

### **Hauptgänge in der Cocotte serviert...**

Cassoulet

Boeuf bourguignon

Kalbsbäckchen mit Wurzelgemüse

Vegetarischer Hachi Parmentier

Ofen Bouillabaisse

Ratatouille

Ofenkartoffeln mit Knoblauch, Rosmarin & Thymian

### **Dessert im Glas Serviert...**

Tarte au citron

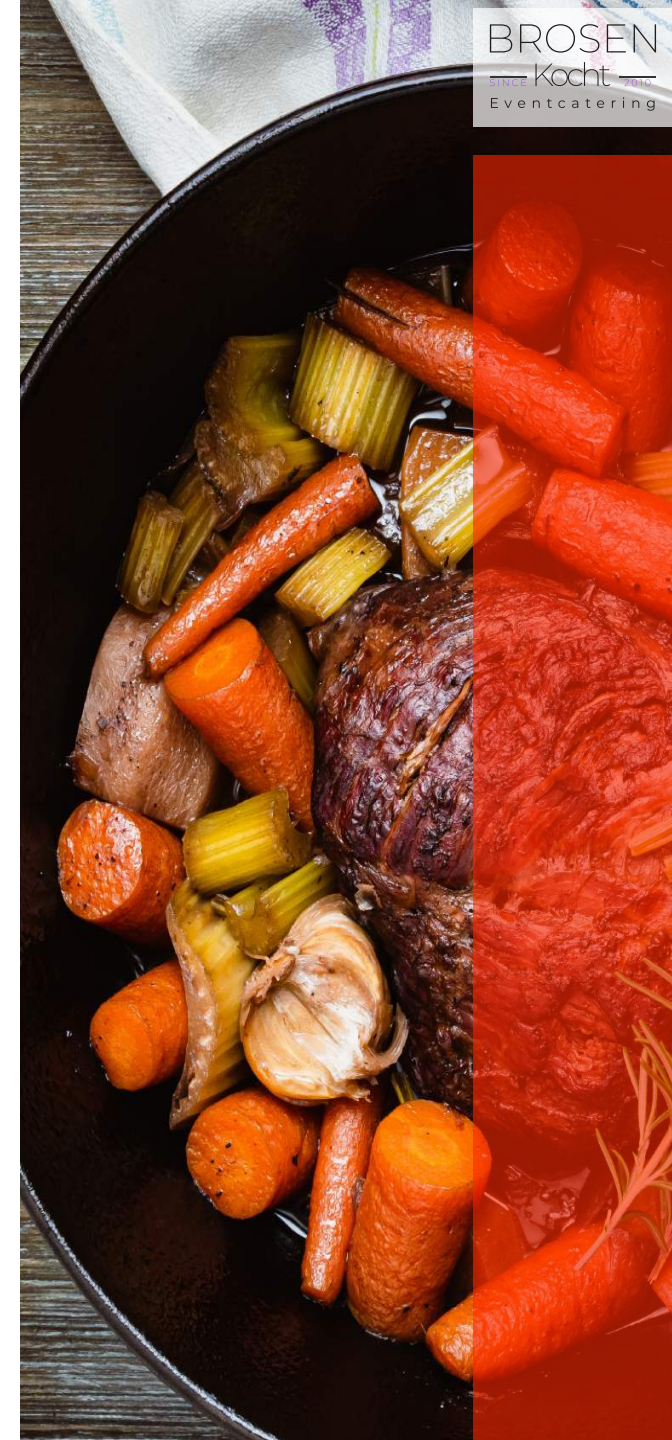
Creme brûlée

Käseauswahl

Mousse au Chocolate

Vanillecreme mit Rotweinbirnen

Plundergebäck



## Easy to Serve

Klein und Handliche Buffets. Perfekt für jedes Businessmeeting...



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

## | Easy to Serve 1

### **Starter**

Couscoussalat mit Früchten und Cashewkernen

### **Veggie**

Kichererbsen-Kokos-Curry

Reis

### **Sweet**

Vegane Fruchtmousse





## | Easy to Serve 2

### **Starter**

Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten im Glas

### **Meat / Veggie**

Putengeschnetzeltes / Waldpilzrahm

Butter-Spätzle

### **Dessert**

Schokoladenmousse mit Fruchtsauce im Weck



## | Easy to Serve 3

### **Vorspeise**

Glasnudelsalat mit Gemüse und Sweet Chili

### **Meat / Veggie**

Nasi-Goreng mit Asiagemüse

Hähnchenbruststreifen separat

### **Dessert**

Passionsfrucht-Mousse



## | Easy to Serve 4

### **Vorspeisen**

Tomate – Mozzarella Salat

### **Veggie**

Gnocchi-Gemüsepfanne

Kräutersauce

### **Sweets**

Obstsalat mit Vanillesauce im Weck



## | Easy to Serve 5

### Vorspeisen

Krautsalat

### Meat

Currywurst mit Rosmarinkartoffeln

### Sweets

Schokoladenmousse mit Fruchtsauce im Weck



## | Easy to Serve 6

### Vorspeisen

Blattsalat mit Balsamico-Dressing

### Vegan

Chili sin Carne mit Limettenreis

### Sweets

Mini Kuchenkonfekt



### Bowls

Alle Bowls sind gefüllt mit Spinat, Gurke, Möhre und Edamame  
Mindestabnahme 5 Stück je Sorte

#### Vegetarisch

##### Pumpkin Joy

(Reis, Falafel, Kürbis, Röstzwiebeln,  
Cranberries, Kürbiskerner,  
Ingwervinaigrette)

##### Shroomami

(Buchweizen, Sesam- Tofu, Rote Bete,  
Sojasprossen, Sonnenblumenkerne,  
Ingwervinaigrette)

#### Fleisch

##### Chicken Bowl

(Hähnchen, Buchweizen, Apfel,  
Süßkartoffel, Hirtenkäse, Mandeln,  
Balsamicovinaigrette)

##### Indian Bowl

(Zucchini, Rote Bete, Tomaten, Hähnchen,  
Spicy Brokkoli, Cashew,  
Indian-Curry Vinaigrette)

##### Protein Bowl

(Schwarze Linsen, Tomaten, Sojasprossen,  
Hirtenkäse, Hähnchen, Cashew, Walnuss,  
Joghurtdressing)

#### Vegan Bowl

(Falafel, Buchweizen, Süßkartoffel,  
Kichererbsen, Sesam, Kürbiskerne,  
Hummus, Rote Bete vinaigrette)

#### Fisch

##### Asia Style Bowl

(Reisnudeln, frische Champignons, Mango,  
Sojasprossen, gegrillte Garnelen,  
schwarzer Sesam, Ingwervinaigrette)

##### Fish & Taco

(Thunfisch, Sojasauce, Weißkohl,  
Tomaten, Spicy Brokkoli, Tortilla Chips,  
Balsamico – Wasabivinaigrette)

##### Curry Delight

(Quinoa, gegrillte Garnelen,  
Kichererbsen, Weißkohl, Cranberries,  
Rotkohl, Curry – Mango Dressing)



## Fingerfood

"Genießen Sie die kleinen Dinge im Leben" oder aus unserer Küche

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

## | Fingerfood Meat

### Meat

Mini Meatballs mit Tomate

Hähnchen Spieß mit Yakitori

Hähnchen Thai Cigar

Chicken Double Stick

Chicken Kokos Fingers

Chicken Saté Spieß

Köttbullar mit Preiselbeeren

**Weiteres Fingerfood auf anfrage**





## | Fingerfood Veggie

### Veggie

Tomate – Mozzarella Spieß

Melonen Feta Spieß

Tomaten – Zucchini Spieß

Mini Quiche Tomate

Mini Quiche Käse

Mini Quiche Lauch

Falafel mit Hummus

**Weiteres Fingerfood auf anfrage**



## | Fingerfood Fisch

### Fisch

Lachs im Kräuter - Crêpe

Tatar vom Lachs auf Pumpernickel

Knuspergarnelen mit Sweet Chili

Thunfisch im Sesammantel mit Soja

Forellenmousse auf Pumpernickel

Weiteres Fingerfood auf anfrage



SINCE

2010

## Messe Food

Der Messestand ist ein wichtiges Aushängeschild für Ihr Unternehmen. Locken Sie Ihre Besucher mit kleinen Snacks oder engagieren Sie uns für ein faszinierendes Live-Cooking

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



### Belegte Brötchen

Unsere Auswahl an belegten Brötchen ist sehr umfangreich.

Halbe belegte Brötchen (Weizenbrötchen)

Mindestabnahme 20 Stück je Sorte

Gouda

Salami

Brie

Schinken

Frischkäse

Putenbrust

Emmentaler

Roher Schinken

Tomate – Mozzarella

Lachs

Ei

Geflügelsalami



## Bagel, Wraps & Sandwiches

Belegt mit Salat

Mindestabnahme 10 Stück je Sorte

### Bagels

Gouda

Tomate – Mozzarella

Brie

Frischkäse

Hähnchen

Schinken

Geflügelsalami

Thunfisch

Lachs

Schinken & Gouda

### Wraps

Frischkäse

Tomate – Mozzarella

Hummus & Falafel

Schinken & Gouda

Sweet Chili Hähnchen

Thunfisch

### Sandwiches

Tomate – Mozzarella

Hummus & Falafel

Gouda & getr. Tomate

Sweet Chili Hähnchen

Salami

Clubsandwich

Schinken & Gouda

Thunfisch

Lachs



### Stullen, Laugengebäck

Stullen (Herzhaftes Brot belegt mit Salat, Tomate, Gurke & Möhren)

Laugenstangen belegt mit Salat

Laugenkonfekt belegt mit Salat

Mindestabnahme 10 Stück je Sorte

#### Stullen

Gouda

Tomate – Mozzarella

Hummus

Frischkäse

Schinken & Gouda

Sweet Chili Hähnchen

Bacon & Ei

Thunfisch

#### Laugenstangen

Frischkäse

Gouda

Schinken & Gouda

Hähnchen

Schinken

Salami

#### Laugenkonfekt

Gouda

Schweizer Käse

Brie

Kochschinken

Roher Schinken

Lachs



**Käsebrötchen, Baguette & Ciabatta**

1/1 Überbackene Käsebrötchen belegt mit Salat

1/1 Baguette Sandwich belegt mit Salat

1/1 Ciabatta belegt mit Salat

Mindestabnahme 10 Stück je Sorte

**Käsebrötchen**

Gouda

Ei

Schinken & Gouda

Hähnchen

Salami & Gouda

Salami

Roher Schinken

**Baguette**

Gouda

Ei

Schinken & Gouda

Thunfisch

Salami & Gouda

Salami

**Ciabatta**

Gouda

Tomate – Mozzarella

Schinken & Gouda

Hähnchen

Serrano Schinken

Brie



## Sonstige Backwaren

Mindestabnahme 10 Stück je Sorte

Baguette 400g  
Laugenbretzel  
Laugenstange  
Buttercroissant

Mini Pizza  
Mini Blätterteig herzhaft  
Mini Blätterteig süß

Mini Kuchenkonfekt  
Kuchen aus der täglichen Produktion





IDEEN MUT  
VISIONEN

AMBITIONEN  
MEETING  
FEEDBACK  
Kommunikation

LEIDENSCHAFT  
MOTIVATION  
ZIELE

ZUSAMMENARBEIT  
STRATEGIEN

INSPIRATIONEN  
POTENTIALE

# 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



**PHILIPP GABRIEL**  
KÜCHENLEITUNG  
pg@brosen-kocht.com



**LIZ BRÜGGGEN-STRUPPE**  
PROJEKTLEITUNG EVENTS  
hho@brosen-kocht.com



**HEIKE HOCH**  
PROJEKTLEITUNG EVENTS  
hho@brosen-kocht.com

# WARUM BROSEN-KOCHT?



Dank jahrelanger Erfahrung im In und Ausland und einem kompetenten Team aus Köchen, Veranstaltungskaufsleuten 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..**

Eschenwegg 11 | 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