

BROSEN

SINCE Kocht 2010

Eventcatering



MESSEKATALOG

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

Brosen – Kocht sorgt dafür, dass auch Ihr Messeauftritt zu einem gelungenen Auftritt wird. Dank unserer Leistung können Sie sich während der Messelaufzeit beruhigt um Ihre Kunden kümmern – wir von Brosen – Kocht sorgen im Hintergrund dafür, dass Sie sich um nichts kümmern müssen und Ihre Kunden kulinarisch auf hohem Niveau betreut werden.

Der erste Eindruck zählt – gerade Messen bieten Ihnen die optimale Gelegenheit, sich öffentlich zu präsentieren. Und dort gilt:
Je wohler Ihr Gast sich auf Ihrem Messestand fühlt, desto länger wird er dort verweilen und umso positiver wird ihm der Besuch bei Ihnen in Erinnerung bleiben.

Brosen – Kocht sorgt für Ihren erfolgreichen Messeauftritt!

Ihr Marcel Maurice Brosen

| INHALTSVERZEICHNIS

Backwaren	4 - 6
Fingerfood	7 - 8
Salate	9 - 10
Sweets	11 - 12
Kekse & Co.	13 - 14
Buffets & Get together Platten	15 - 16
Snacks & Co.	17 - 18
Getränke	19 - 21
Equipment	22 - 24
Personal	25 - 26
Ansprechpartner	27
Informationen	28 - 30



BACKWAREN

BELEGTE BRÖTCHEN MIT BUTTER, TOMATE, GURKE & SALAT

½ Belegtes Brötchen mit Gouda	2,10EUR
½ Belegtes Brötchen mit Brie	2,10EUR
½ Belegtes Brötchen mit Kräuterfrischkäse	2,10EUR
½ Belegtes Brötchen mit Tomate - Mozzarella	2,50EUR
½ Belegtes Brötchen mit Gekochtem Schinken	2,10EUR
½ Belegtes Brötchen mit Rohem Schinken	2,10EUR
½ Belegtes Brötchen mit Roastbeef	2,50EUR
½ Belegtes Brötchen mit Putenbrust	2,10EUR
½ Belegtes Brötchen mit Salami	2,10EUR
½ Belegtes Brötchen mit Lachs	2,50EUR

MINDESTABNAHME JE SORTE 10 STÜCK

ALS MEHRKORNBRÖTCHEN o. CIABATTA AUFPREIS JE 0,50EUR

BELEGTE BAGELS & WRAPS MIT BUTTER, TOMATE, GURKE & SALAT

½ Belegter Bagel mit Gouda & Trauben	3,00EUR
½ Belegter Bagel mit Kräuterfrischkäse	3,00EUR
½ Belegter Bagel mit Tomate - Mozzarella	3,00EUR
½ Belegter Bagel mit Roastbeef & Remoulade	3,00EUR
½ Belegter Bagel mit Hähnchenbrust	3,00EUR
½ Wrap mit Tomate - Mozzarella	3,20EUR
½ Wrap mit Gouda & Trauben	3,20EUR
½ Wrap mit Thunfischcreme	3,20EUR
½ Wrap mit Gouda & Schinken	3,20EUR
½ Wrap mit Hähnchenbrust & Sweet Chili	3,20EUR

MINDESTABNAHME JE SORTE 6 STÜCK

BACKWAREN

BROSEN'S – SCHNITTE HAUSGEBACKENES VOLLKORNBROT

Quark, Kräuter, Tomaten & Gurke	2,30EUR
Avocado, Mozzarella, Rucola & Tomate	2,30EUR
Hummus, Rucola, Tomate & Gurke	2,30EUR
Gouda Mittelalt, eingelegte Gurke & Senf	2,30EUR
Käsecreme mit Radieschen & Röstzwiebeln	2,30EUR
Ricotta, Tomaten & Kräutern	2,30EUR
Roastbeef, Ei & Remoulade	2,60EUR
Bauernschinken & eingelegte Gurke	2,60EUR
Bacon, Salat, Tomate, Ei & Remoulade	2,60EUR
Schinken, Käse, Salat, Tomate & Gurke	2,60EUR
Lachs & Dill - Frischkäse	2,60EUR

MINDESTABNAHME JE SORTE 5 STÜCK

OFENFRISCHES GEBÄCK KNUSPRIG & OHNE BELAG

Baguette 400g	3,50EUR
Ciabatta XXL 500g	3,50EUR
Mini Brötchen, Mohn, Sesam, Vollkorn	0,60EUR
Bäcker Brötchen	0,50EUR
Mini Laugengebäck	1,20EUR
Laugenbretzel 85g	1,50EUR
Laugenstange 90g	1,50EUR
Croissant Natur 60g	2,10EUR
Schokobrötchen 75g	2,60EUR
Mini Croissant Natur 25g	1,30EUR

MINDESTABNAHME JE SORTE 10 STÜCK



FINGERFOOD

FINGERFOOD VEGETARISCH

Mini Quiche mit Birne Roquerfort	2,30EUR
Mini Quiche mit Ziegenkäse & Lauch	2,30EUR
Tomate – Mozzarella Spieß mit Basilikum	2,30EUR
Anti – Pasti Spieß mit Kräutern	2,30EUR
Falafelbällchen mit Joghurtdip	2,30EUR
Ziegenfrischkäse mit Honig auf Pumpernickel	2,30EUR
Melonen Feta Spieß	2,30EUR
Manchego Physalis Spieß	2,30EUR
Tomaten – Zucchini Spieß	2,30EUR
Gurkencupe mit Dillhummus	2,30EUR

MINDESTABNAHME JE SORTE 10 STÜCK

FINGERFOOD FLEISCHHALTIG

Hähnchen – Ananas Spieß	2,50EUR
Mini Quiche mit Hähnchen, Curry & Lauch	2,50EUR
Hähnchen Kokos Spieß mit Fruchtsauce	2,50EUR
Mini Meatballs mit Löwensenf	2,50EUR
Roastbeef auf Pumpernickel	2,50EUR
Lachs im Crêpe Mantel	2,50EUR
Lachtatar auf Pumpernickel	2,50EUR
Thunfisch Melonen Cupe im Noriblatt	2,50EUR
Tatar vom Thunfisch mit Youzo Mayo im Tartelette	2,50EUR
Lachswürfel im Sesammantel auf Süßkartoffel	2,50EUR

MINDESTABNAHME JE SORTE 10 STÜCK



SALATE

SALAT VEGETARISCH

Couscoussalat mit getr. Tomaten & Zucchini	17,00EUR
Bauernsalat mit Feta & Oliven	17,00EUR
Gurkensalat mit Schmand & Dill	17,00EUR
Nudelsalat mit Tomatenvinaigrette, Zucchini & Sellerie	17,00EUR
Karotten Apfel Salat mit Kräutern	17,00EUR
Zucchini Salat mit Kirschtomaten & Pinienkernen	17,00EUR
Kirschtomatensalat mit Mini Mozzarella	17,00EUR
Kartoffelsalat mit Essig & Öl	17,00EUR
Kartoffelsalat mit Ei & Creme Fraîche	17,00EUR
Kartoffelsalat mit getr. Tomaten, Zucchini & Oliven	17,00EUR

MINDESTABNAHME JE SORTE 2,5KG

SALAT FLEISCHHALTIG

Omas Kartoffelsalat mit Schinken, Erbsen & Ei	19,00EUR
Geflügelsalat mit Schmand, Mango & Paprika	19,00EUR
Spanischer Kartoffelsalat mit Chorizzo	19,00EUR
Gyrossalat mit Weißkraut	19,00EUR
Roastbeefsalat mit Paprika & Tomate	19,00EUR
Bohnensalat mit Tiroler Speck	19,00EUR
Schweizer Wurstsalat mit Käse	19,00EUR
Grillhähnchensalat mit Avocado	19,00EUR
Weißer Bohnensalat mit Thunfisch	19,00EUR
Tortellini Salat mit Thunfisch, Kirschtomaten & Paprika	19,00EUR

MINDESTABNAHME JE SORTE 2,5KG



SWEETS

DESSERT IM GLAS

Omas Schokoladenpudding mit Vanillesauce	2,50EUR
Tiramisu	2,50EUR
Panna Cotta mit Himbeermark	2,50EUR
Frischer Obstsalat	2,50EUR
Café Latte Mousse	2,50EUR
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce	2,50EUR
Mousse au Chocolat	2,50EUR
Joghurt mit Mandeln & Trauben	2,50EUR
Mascarpone Creme mit Browniecrunch	2,50EUR
Mandelmilch Panna Cotta mit Himbeermark VEGAN	2,50EUR

MINDESTABNAHME JE SORTE 10 STÜCK

KUCHEN & OBST

Kuchenkonfekt	0,90EUR
Blechkuchen	2,10EUR
Mini Muffin gemischt	1,40EUR
Mini Brownie	1,40EUR
Obstspieße	2,40EUR
Obstkorb je KG	15,00EUR

MINDESTABNAHME JE SORTE 10 STÜCK

KEKSE & CO.

KEKSE & CO.

Delacre Gebäckmischung pro kg	19,50EUR
Oreo Kekse 20 x 66g	33,50UR
Celebrations, 1,5kg	35,50EUR
Corny Müsliriegel pro 10 x 25 g Stück	7,50EUR
M&M Schokonüsse, 45 g-Tüte / 24 Tüten	18,50EUR
Mars Mini, Stück 18 g / 150 Stück	34,50EUR
Haribo Goldbären, 100 g-Tüte / 30 Stück	24,50EUR
Haribo Happy Cola, 100 g-Tüte / 30 Stück	24,50EUR
Ultje Studentenfutter 20 x 50g	32,50EUR
Ultje Erdnüsse, (20 x 50 g)	20,50EUR
Lorenz Snack Hit 320g	5,50EUR



| BUFFETS & GET TOGETHER PLATTEN

Buffets ab 20 Personen

MEDITERRANES BUFFET

19,50EUR p. P

Rucola - Salat mit Mozzarella und Kirschtomaten,
dazu Basilikumpesto
Ciabatta mit Salzbutter
Fussili mit Räucherlachs und Dill-Frischkäsesauce
Putenragout mit Tomaten, Zucchini
und Champignons, dazu Rosmarinkartoffeln

FRANZÖSISCHES BUFFET

18,50EUR p. P

Bunte Blattsalate mit Bacon und Croûtons, dazu
Balsamico-Dressing
Baguetteauswahl mit Salzbutter
Maispouardenbrust mit grüner
Pfeffer-Rahmsauce, Möhren und Kartoffelgratin

BUFFET INTERNATIONAL

15,50EUR p. P

Griechischer Bauernsalat
Mini-Brötchenauswahl mit Kräuterquark
Rinderroulade mit dunkler Jus, Erbsen - Möhren und
Salzkartoffeln

Get together Platten ab 10 Personen

ANTIPASTI-SELEKTION

8,50EUR p. P

Auswahl von gegrillter Paprika, Auberginen,
Zucchini, Oliven, Tomaten, Pilzen, gefüllten Peperoni
und Parmesan, angerichtet auf Platte

TAPAS-SELEKTION

9,50EUR p. P

Oliven, Kapern, getrocknete Tomaten, Pflaumen im
Speckmantel am Spieß, Albondigas, Chorizo und
Manchego-Käse, angerichtet auf Platte

KLEINE RUSTIKALE KÄSE-SELEKTION

8,50EUR p. P

Beispielauswahl:
Appenzeller, Comté, Leerdammer, Cheddar,
mit Trauben und Radieschen, angerichtet auf
Platte



SNACKS & CO.

Wurst & Co.		Frikadellen	
Paar Weißwürste (140g) mit süßem Senf	3,50EUR	Frikadelle (150g) klassisch	3,50EUR
Paar Wiener Würstchen (100g) mit Senf/Ketchup	2,50EUR	Kleine Frikadelle (50g)	2,50EUR
Leberkäse (150g) mit Senf/Ketchup	3,50EUR	Frikadellenspieß (50g) mit Tomatensugo im Glas	3,50EUR
Schnitzel		Currywurst	
Mini - Schnitzel „Wiener Art“ (60g)	2,50EUR	Bauernbratwurst vom Schwein (150g) mit hausgemachter Curry-Sauce	4,50EUR
Mini - Putenschnitzel (60g)	2,50EUR	Geflügelbratwurst(150g) mit hausgemachter Curry-Sauce	4,50EUR
Schnitzel „Wiener Art“ (120g)	4,50EUR	Kalbsbratwurst(150g) mit hausgemachter Curry-Sauce	6,50EUR
Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte.		Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte.	



K
BROSEN
C
H
T
FACTORY DESIGN & MORE

BROSEN
— SINCE Kocht 2010 —
Eventcatering

GETRÄNKE

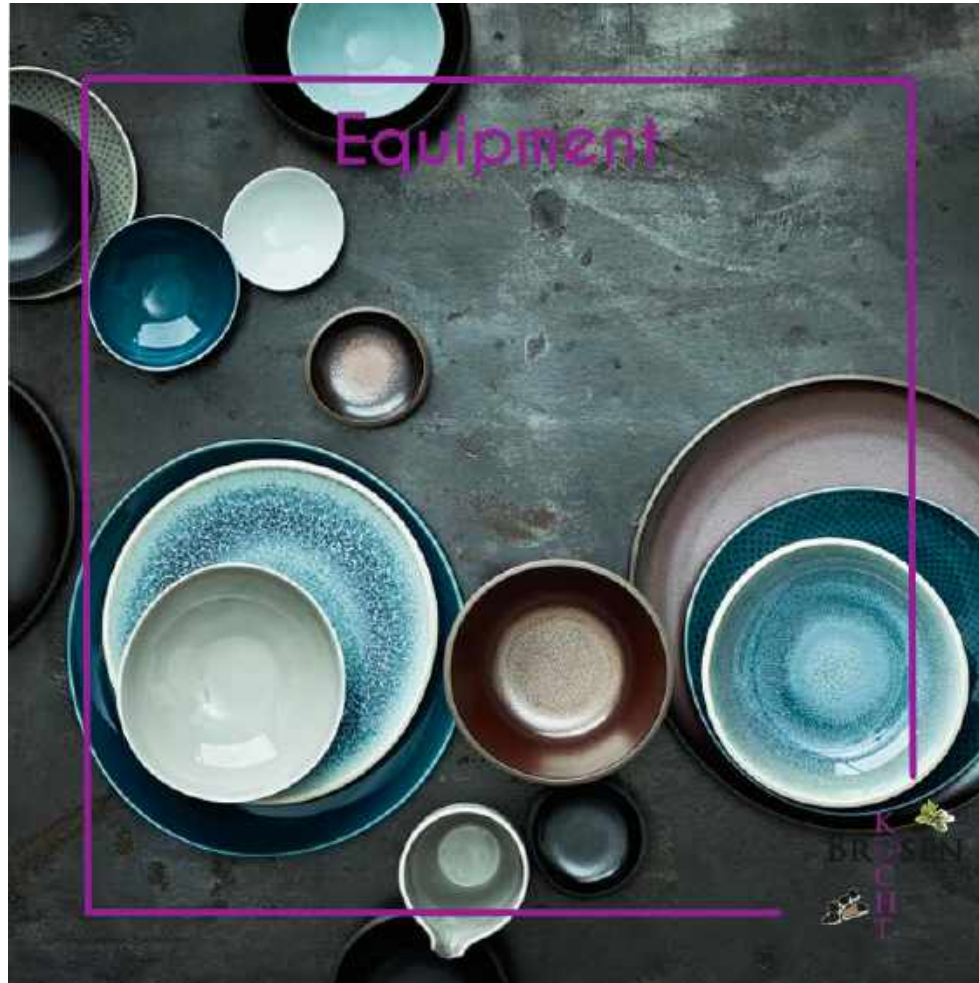
Alkoholfrei		Kaffee & Tee	
Loona Mineralwasser Perlige / Still 24 x 0,25l	36,00EUR	Kaffee, 100 % Bio, Bohne oder gemahlen 1Kg	27,00EUR
Loona Mineralwasser Perlige / Still 12 x 0,75l	26,40EUR	Espressobohne, 100 % Bio 1Kg	27,00EUR
Cola, Cola Zero, Fanta, Spritze 24 x 0,2l	38,40EUR	NESPRESSO KAPSEL CAFFÉ LEGGERO (50 ST.)	60,00EUR
Cola, Cola Zero, Fanta, Spritze 12 x 1,0l	42,00EUR	NESPRESSO KAPSEL ESPRESSO LEGGERO (50ST.)	60,00EUR
Bionade verschiedene Sorten 6 x 0,33l	21,00EUR	Teekanne Tee versch. Sorten 25 Beutel	7,00EUR
Granini Orangensaft 6 x 1,0l	23,40EUR	Kaffeessahne 240 St.	16,00EUR
Granini Orangensaft 24 x 0,2l	52,80EUR	Zuckersticks 200	10,00EUR
Granini Orangensaft 6 x 1,0l	23,40EUR	H-Milch, 1,5 %, 1 l	2,90EUR
Granini Orangensaft 24 x 0,2l	52,80EUR		

Die Berechnung der Getränke erfolgt nach angebrochenen Gebindeeinheiten (Kiste/Fass/Packung).

GETRÄNKE

Bier		Wein & Sekt	
Füchschen Alt 24 x 0,33l	69,60EUR	Claus Jacob Riesling 6 x 0,75l	99,00EUR
Füchschen Pils 24 x 0,33l	69,60EUR	Claus Jacob Weißburgunder 6 x 0,75l	99,00EUR
Wartseiner Pils 24 x 0,33l	50,40EUR	Claus Jacob Spätburgunder Rosé 6 x 0,75l	99,00EUR
Becks Pils 24 x 0,33l	50,40EUR	Claus Jacob Dornfelder 6 x 0,75l	117,00EUR
Früh Kölsch 24 x 0,33l	50,40EUR	Jose de Zarzas tinto Reserva 6 x 0,75l	117,00EUR
Erdinger Weizen 24 x 0,33l	50,40EUR	Valmarone Prosecco Frizzante 6 x 0,75l	99,00EUR
Erdinger Weizen Alkoholfrei 24 x 0,33l	50,40EUR	Moselland Cremant 6 x 0,75l	117,00EUR
Weitere Biere und Gebindeeinheiten auf Anfrage		Moët & Chandon Impérial Brut Champagne 0,75l	120,00EUR
		Dom Pérignon 2010 0,75l	350,00EUR

Die Berechnung der Getränke erfolgt nach angebrochenen Gebindeeinheiten (Kiste/Fass/Packung).



EQUIPMENT

Geschirr

Vorspeiseteller 20 Stk.	12,00EUR
Vorspeiseteller 20 Stk.	12,00EUR
Dessert- und Kuchenteller 20 Stk.	12,00EUR
Suppengedecke (Suppentasse & Löffel) 10 Stk.	6,00EUR

Besteck

Speisegabeln 10 Stk.	6,00EUR
Speisemesser 10 Stk.	6,00EUR
Dessertlöffel 10 Stk.	6,00EUR
Kaffeelöffel 10 Stk.	6,00EUR
Kuchengabeln 10 Stk.	6,00EUR

Preis pro Teil € 0,60 für 1 Mietperiode = 3 Tage //
Bruch- oder Verlustmengen werden gesondert in
Rechnung gestellt.

Gläser

Softdrinkgläser 40 Stk.	32,00EUR
Weingläser universal 24 Stk.	19,20EUR
Sektgläser 24 Stk.	19,20EUR
Pilstulpen 24 Stk.	19,20EUR
Altbiergläsern 40 Stk.	32,00EUR

Kaffeegeschirr

Kaffeegedecke (Tasse & Untertasse) 10 Stk.	8,00EUR
Espressogedecke (Tassen & Untertasse) 10 Stk.	8,00EUR
Cappuccinogedecke (Tasse & Untertasse) 10 Stk.	8,00EUR
Latte Macchiatogedecke (Glas & Untertasse) 10 Stk.	8,00EUR

Preis pro Teil € 0,80 für 1 Mietperiode = 3 Tage //
Bruch- oder Verlustmengen werden gesondert in
Rechnung gestellt.

EQUIPMENT

Küche & Bar

Chafing Dish (mit 2 Brennpasten)	30,00EUR
Brennpasten	0,75EUR
Electro Chafing Dish (220V)	40,00EUR
Suppentopf 9l (220V)	25,00EUR
Wasserkocher (220V)	20,00EUR
Serviertablett Schwarz Rund ø 32cm	5,50EUR
Premixanlage 5 Leitungen (230V)	270,00EUR
Zapfanlage Auftisch / Untertisch (230V)	270,00EUR
Flaschenkühlschrank (230V)	130,00EUR
Spülmaschine	Auf Anfrage

1 Mietperiode = 3 Tage // Bruch- oder Verlustmengen werden gesondert in Rechnung gestellt.

Mobilar

Stehtisch Rund ø 80cm	28,50EUR
Stehtischhuse Weiß o. Schwarz	19,50EUR
Banketttisch 180X78X76 cm (BxTxH)	23,50EUR
Bankettstuhl 44X53X93 cm (BxTxH)	9,50EUR
Bierzeltgarnitur 1 Tisch / 2 Bänke	25,00EUR

Kaffeemaschinen

Kaffeemaschine Excelso 18l je Std 2,1l	42,00EUR
Pumpkanne 2,1l	10,00EUR
Kaffeemaschine Jura Impressa X9 2 230V / 1,5KW	390,00EUR
Nespresso Zenius ZN 100 230V / 1,6KW.	90,00EUR
Nespresso Gemeni CS 220 PRO 230V / 2,4KW	210,00EUR



Servicepersonal		Informationen
Serviceleiter	35,50EUR	<p>Für Personal mit besonderen Anforderungen (VIP-Service, weitere Fremdsprachen, Dolmetschen, Menüservice, Promotion/Sampling, Kostümpromotion usw.) unterbreiten wir Ihnen gern separate Angebote.</p> <p>Die Mindesteinsatzzeit unserer Mitarbeiter (außer Logistik) beträgt 5 Stunden. Die Abrechnung erfolgt je volle Stunde.</p> <p>Das Messe-Service-Team wird per Tagessatz abgerechnet. Der Tagessatz wird während der offiziellen Messe- Öffnungszeiten berechnet und gilt für 9 Stunden. Für Arbeiten danach oder davor werden Überstunden berechnet.</p> <p>Dem Mitarbeiter steht täglich eine Pause von mind. 30 Minuten zu.</p> <p>Der Mindesteinsatz des Teams auf Standparties beträgt 5 Stunden. Die Abrechnung erfolgt je volle Stunde.</p> <p>Bekleidet sind unsere Servicekräfte mit schwarzer/m bzw. weißer/m Bluse/Hemd, schwarzer Hose, schwarzen Schuhen und langer schwarzer Latzschürze.</p>
Servicemitarbeiter	28,50EUR	
Barkeeper	35,50EUR	
Logistiker	28,50EUR	
Koch	29,50EUR	
Küchenchef	35,50EUR	
Steward	25,50EUR	
Küchenfee	25,50EUR	
Messehostess	29,50EUR	
Leih & Reinigungsgebühr Hemden / Blusen	5,50EUR	
Mindesteinsatzzeit 5 Std. Abrechnung je Stunde		

Bitte stellen Sie für unsere Mitarbeiter eine Eintrittskarte aus, womit der Eintritt gewährleistet ist.

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

Alle Preise verstehen sich **zuzüglich** gesetzlicher MwSt.
Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Diese finden Sie auf unserer Homepage www.brosen-kocht.com

Mindestbestellwert

Unser Mindestbestellwert beträgt 50,00 € pro Lieferung, exkl. Transportkosten.

Bestellannahme

Unser genereller Annahmeschluss für Messeaufträge ist zehn Tage vor Messebeginn.
Während der Messe nehmen wir Ihre Nachbestellung (Erhöhung / **Reduzierung bis zu 20 %**) bis spätestens 14:00 Uhr für den Folgetag auf.

Unser besonderer Service für Sie: Senden Sie uns Ihre Nachbestellung bequem als Foto per WhatsApp!
Unsere Logistik übergibt Ihnen die Telefonnummer bei der Erstanlieferung.

Transportkosten

Für die Erstanlieferung berechnen wir zur Messe 60,00 €. Für jede weitere Anfahrt fallen 40,00 € an. Bei kurzfristigen Bestellungen, die unsererseits möglich sind, erheben wir eine Extra-Anfahrtpauschale von 50,00 €.

Auf- und Abbaukosten kalkulieren wir nach Aufwand.

Die Rückzahlungs- und Verladekosten nach Messeende berechnen wir Ihnen mit 50,00 €.

Bitte beachten Sie, dass wir als Fremdcaterer einen Einfahrtsschein bei der Messe Düsseldorf erwerben müssen. Sollten Sie uns keinen zur Verfügung stellen können, wird dieser an Sie weiterberechnet.

Bitte beachten Sie das wir eine Anzahlungsrechnung in Höhe von 75 % 14 Tage vor Messebeginn stellen.
Die Endrechnung erhalten Sie nach Beendigung der Messe.

Bei Kunden mit Firmensitz außerhalb Deutschlands erlauben wir uns,
100 % Vorraskasse in Rechnung zu stellen. Diese ist per Überweisung zu begleichen.

**(Bitte beachten Sie zusätzlich den Punkt „Zahlung“
in unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen).**

Kündigung/ Stornierung

Der Auftraggeber ist jederzeit zur Kündigung des Vertrages berechtigt. Kündigt bzw. storniert der Auftraggeber den Vertrag, ohne dass er Brosen - Kocht hierzu einen wichtigen Grund gegeben hat, so hat Brosen - Kocht Anspruch auf die vereinbarte Vergütung wie folgt:

Werden die vereinbarten Leistungen, gleich aus welchem Grund, bis 30 Tage vor Veranstaltung storniert, behält Brosen - Kocht sich die Geltendmachung einer Entschädigung im Höhe von
10 % der vereinbarten Vergütung vor. Im Falle von späteren Stornierungen gilt:

**bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn 25% der Vergütung bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn 50% der Vergütung bis 3 Tage vor
Veranstaltungsbeginn 75% der Vergütung danach 100% der Vergütung**

zzgl. ggf. durch die Beauftragung Dritter (Dienstleister, Lieferanten etc.) entstandene Kosten.

Befinden sich die Parteien in einem vorvertraglichen Verhältnis und bricht der Auftraggeber dieses, gleich aus welchem Grund, ab, so behält Brosen - Kocht sich die Geltendmachung eines angemessenen Schadenersatzes bis zu einer Höhe von 10 % der vereinbarten Vergütung vor.

Das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleibt für beide Vertragsparteien unberührt. Voraussetzung ist jedoch, dass zuvor eine entsprechende schriftliche Aufforderung zur Beseitigung des wichtigen Grundes in angemessener Frist erfolgt und die Frist fruchtlos verstrichen ist.

Im Falle der Kündigung aus wichtigem Grund durch Brosen - Kocht oder des Rücktritts aus vom Auftraggeber zu vertretenden Gründen gilt die Regelung des Absatzes 2 entsprechend. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens ist nicht ausgeschlossen.

WARUM BROSEN-KOCHT?



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.



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 Messe. In unserer Küche herrscht daher höchste Sorgfalt bei der Zusammenstellung kreativer Menüs und der Zubereitung regionaler wie internationaler Gerichte.