

BROSEN

— Kocht —
SINCE 2010

Eventcatering



MESSEKATALOG 2023

**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.

INHALTSVERZEICHNIS

Backwaren	1-9
Fingerfood	10-11
Bowls	12-13
Snacks, Dessert, Obst	14-15
Warme Snacks	16-17
Kalte Getränke	18-20
Warme Getränke	21-22
Equipment	23-24
Personal	25-26
Information	27-30



| BACKWAREN

BROSEN

— SINCE Kocht 2010 —

Eventcatering

Belegte Brötchen

Unsere Auswahl an belegten Brötchen ist sehr umfangreich.

Halbe belegte Brötchen (Weizenbrötchen)

(Für Mehrkornbrötchen berechnen wir einen Aufpreis von 0,40€)

Mindestabnahme 20 Stück je Sorte

Gouda ✓	2,80€	Salami	3,10€
Brie ✓	2,80€	Schinken	3,10€
Frischkäse ✓	2,80€	Putenbrust	3,10€
Emmentaler ✓	2,80€	Roher Schinken	3,10€
Tomate - Mozzarella ✓	2,80€	Lachs	3,10€
Ei ✓	2,80€	Geflügelsalami	3,10€

Bagel, Wraps & Sandwiches
 Belegt mit Salat
 Mindestabnahme 10 Stück je Sorte

Bagels

Gouda ✓	3,30€
Tomate - Mozzarella ✓	3,30€
Brie ✓	3,30€
Frischkäse ✓	3,30€
Hähnchen	3,30€
Schinken	3,30€
Geflügelsalami	3,30€
Thunfisch	3,30€
Lachs	3,30€
Schinken & Gouda	3,30€

Wraps

Frischkäse ✓	3,50€
Tomate-Mozzarella ✓	3,50€
Hummus & Falafel ✓	3,50€
Schinken & Gouda	3,50€
Sweet Chili Hähnchen	3,50€
Thunfisch	3,50€

Sandwiches

Tomate – Mozzarella ✓	3,50€
Hummus & Falafel ✓	3,50€
Gouda & getr. Tomate ✓	3,50€
Sweet Chili Hähnchen	3,50€
Salami	3,50€
Club	3,50€
Schinken & Gouda	3,50€
Thunfisch	3,50€
Räucherlachs	3,50€

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		Laugenstange		Laugenkonfekt	
Gouda ✓	3,90€	Frischkäse ✓	3,50€	Gouda ✓	2,90€
Tomate – Mozzarella ✓	3,90€	Gouda ✓	3,50€	Schweizer Käse ✓	2,90€
Hummus ✓	3,90€	Schinken & Gouda	3,50€	Brie ✓	2,90€
Frischkäse ✓	3,90€	Hähnchen	3,50€	Kochschinken	2,90€
Schinken & Gouda	3,90€	Schinken	3,50€	Roher Schinken	2,90€
Sweet Chili Hähnchen	3,90€	Salami	3,50€	Lachs	2,90€
Bacon & Ei	3,90€				
Thunfisch	3,90€				

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		Baguette		Ciabatta	
Gouda 	3,60€	Gouda 	4,10€	Brie 	3,60€
Ei 	3,60€	Ei 	4,10€	Tomate – Mozzarella 	3,60€
Schinken & Gouda	3,60€	Schinken & Gouda	4,10€	Gouda 	3,60€
Hähnchen	3,60€	Salami	4,10€	Schinken & Gouda	3,60€
Salami	3,60€	Salami & Gouda	4,10€	Hähnchen	3,60€
Salami & Gouda	3,60€	Thunfisch	4,10€	Serrano Schinken	3,60€
Schinken	3,60€				
Roher Schinken	3,60€				

Sonstige Backwaren

Mindestabnahme 10 Stück je Sorte

Baguette 400g 3,80€ ✓
Laugenbretzel 2,00€ ✓
Laugenstange 2,00€ ✓
Buttercroissant 2,60€ ✓

Mini Pizza 2,50€
Mini Blätterteig herzhaft 2,10€
Mini Blätterteig süß 2,10€ ✓

Mini Kuchenkonfekt 1,30€ ✓
Kuchen aus der täglichen Produktion 2,60€ ✓



Fingerfood

BROSEN

SINCE 2010 Kocht

Eventcatering

Herzhaftes Fingerfood

Mindestabnahme 20 Stück je Sorte

(Weiteres Fingerfood auf anfrage)

Fleisch

Mini Meatballs mit Tomate
Hähnchen Spieß mit Yakitori
Hähnchen Thai Cigar
Chicken Double Stick
Chicken Kokos Fingers
Chicken Saté Spieß
Köttbullar mit
Preiselbeeren

je 3,30€

Vegetarisch

Tomate – Mozzarella Spieß
Melonen Feta Spieß
Tomaten – Zucchini Spieß
Mini Quiche Tomate
Mini Quiche Käse
Mini Quiche Lauch
Falafel mit Hummus

je 3,10€

Fisch

Lachs im Kräuter – Crêpe
Tatar vom Lachs auf
Pumpernickel
Knuspergarnelen mit Sweet
Chili
Thunfisch im Sesammantel mit
Soja
Forellenmousse auf
Pumpernickel

je 3,40€



Bowls

BROSEN

SINCE Kocht 2010

Eventcatering

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,
Ingwerviniagrette)

Shroomami

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

Vegan Bowl

(Falafel, Buchweizen, Süßkartoffel,
Kichererbsen, Sesam, Kürbiskerne,
Hummus, Rote Betevinaigrette)

je 9,90€

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)

je 12,90€

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)

je 13,90€



Snacks,
Dessert &
Obst

—
BROSEN

— SINCE 2010 —
Kocht
Eventcatering

Snacks, Dessert & Obst

Snacks Mindestabnahme je Packung
Dessert Mindestabnahme 5 Stück je Sorte
Obst Mindestabnahme je kg / Glas

Snacks	Dessert im Glas	Obst
Erdnüsse Geröstet & Gesalzen 1 x 1,0kg 11,60€	Mousse au Chocolat 1 x 140ml 2,50€	Obstkorb mit Handobst 1 x 1,0kg 22,50€
Studentenfutter 1 x 1,0kg 18,20€	Chia Kokospudding mit Mango 1 x 140ml 2,50€	Obstspieße 1 x 1 Spieß 2,60€
Delacre Tea time Classic 1 x 1,0kg 23,00€	Mandeldrink Panna Cotta 1 x 140ml 2,50€	Obstsalat im Glas 1 x 140ml 2,50€
Celebrations Pralinen Mix 1 x 1,44kg 33,50€	Rote Grütze mit Vanillesauce 1 x 140ml 2,50€	
Lorenz Snack Hits 1 x 320g 8,20€	Bayrische Creme mit Himbeeren 1 x 140ml 2,50€	



Warme Snacks

BROSEN
Kocht
SINCE 2010
Eventcatering

Warme Snacks

Mindestabnahme 10 Portionen

Warme Snacks		Snacks (Rindfleisch)		Snacks Vegetarisch	
Paar Weißwürste mit süßem Senf	3,90€	Currywurst vom Rind mit Baguette	5,40€	Vegi Currywurst mit Baguette	5,40€
Paar Wiener Würstchen mit Ketchup & Senf	3,10€	Rindfleischfrikadelle mit Senf & Ketchup	4,30€	Vegi Frikadelle mit Senf & Ketchup	4,30€
Bayrischer Leberkäse mit Senf & Ketchup	3,90€	Rinderbockwurst mit Senf & Ketchup	3,60€		
Currywurst vom Schwein mit Baguette	4,90€				
Frikadelle Halb & Halb mit Senf	3,90€				



Kalt Getränke

BROSEN
— Kocht —
SINCE 2010
Eventcatering

Kaltgetränke Kisten

Die Berechnung der Kaltgetränke erfolgt nach Gebindeeinheit.
 Angebrochene Kisten können NICHT zurück genommen werden.
 Weitere Getränke auf Anfrage.

Alkoholfrei		Bier & Wein	
Mineralwasser Laut / Leise	25,50€	Füchschen Alt	63,50€
12 x 1,0l Einweg		20 x 0,33l Glas	
Fritz Kola, Zuckerrfrei, Orange, Apfel	50,40€	Warsteiner Pils o. ALK Frei	60,00€
24 x 0,2l Mehrweg		24 x 0,33l Glas	
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	42,50€	Erdinger Weizen o. ALK Frei	60,00€
Je 12 x 1,0l Einweg		24 x 0,33l Glas	
Apfel o. Orangensaft	25,50€	Weißwein Grauburgunder Trocken	15,80€
6 x 1,0l Glasflaschen		1 x 0,75l Glas	
Bionade verschiedene Sorten	21,50€	Rotwein Dornfelder Trocken	16,90€
12 x 0,33l Glasflaschen		1 x 0,75l Glas	

Kaltgetränke Fässer

Die Berechnung der Kaltgetränke erfolgt nach Gebindeeinheit.
Angebrochene Fässer können NICHT zurück genommen werden.
Weitere Getränke auf Anfrage.

Alkoholfrei

Bier

Pepsi Mineralwasser 20l	55,00€	Füchschen Alt 10l	95,00€
Pepsi Cola 20l	65,00€	Veltins 10l	85,50€
Pepsi Light 20l	65,00€	Warsteiner Pils 30l	196,50€
Seven Up 20l	65,00€	Bitburger Pils 30l	196,50€
Mirinda Orange 20l	65,00€	Erdinger Weizen 30l	196,50€
Pepsi Apfelschorle 20l	65,00€		



Warme Getränke

BROSEN
— SINCE Kocht 2010 —
Eventcatering

Warme Getränke

Warme Getränke werden nur in Verbindung mit einer Pura C Kaffeemaschine
Angeboten. Ausgenommen Nespresso.

Die Abrechnung erfolgt nach Tassenverbrauch lt. Zählwerk der Maschine

Mocambo Kaffee f. Franke A300

Nespresso & Filterkaffee

Kaffee Creme je Tasse	1,50€	Nespresso Leggero 50 Stk.	95,00€
Espresso je Tasse	1,30€	Nespresso Forte 50 Stk.	95,00€
Cappuccino je Tasse	2,50€	Nespresso Lungo Forte 50 Stk.	95,00€
Latte Macchiato je Glas	2,80€	Nespresso Lungo Leggero 50 Stk.	95,00€
Kakao je Tasse	2,00€	Nespresso Decaffeinato 50 Stk.	95,00€
Tee je Glas	1,20€	Filterkaffee für 2,0l Kaffee	15,50€



Equipment

BROSEN

— SINCE 2010 —
Kocht

Eventcatering

Equipment

Kaffeemaschinen werden immer durch unsere Logistik Aufgestellt.

Eine Einweisung erfolgt durch unsere Logistik.

Weiteres Equipment wie Geschirr, Besteck & Gläser bieten wir Ihnen separat an.

Franke A 300 Tankmaschine

8 Zoll Touch Display

2 Bohnenbehälter (Café Crema / Espresso)

Warme & kalte Milch

4,8l Frischwassertank

230V Strom

B x H x T: 340mm x 545mm x 587mm

320,00€

Kapselmaschinen & Filtermaschinen

Bonamat TH 10 inkl. Pumpkanne 35,90€

Nespresso Zenius 95,00€

Wasserkocher 18,00€

1 Mietperiode = 3 Tage



Personal

—
BROSEN

— SINCE Kocht 2010 —
Eventcatering

Personal

Die Mindesteinsatzzeit pro Mitarbeiter beträgt 5 Stunden zzgl. 30 min Pause
Bitte stellen Sie vor Messebeginn für unsere Mitarbeiter eine Eintrittskarte zur Verfügung

Personal je Stunde		Informationen
Servicemitarbeiter (M/W/D)	34,50€	<p>Für Personal mit besonderen Anforderungen (VIP- Service, weitere Fremdsprachen, Dolmetschen, Menüservice, Promotion/Sampling, Kostümpromotion usw.) unterbreiten wir Ihnen gern separate Angebote. Die Mindesteinsatzzeit unserer Mitarbeiter (außer Logistik) beträgt 5 Stunden. Die Abrechnung erfolgt je volle Stunde. 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>
Veranstaltungsleiter (M/W/D)	38,50€	
Barkeeper (M/W/D)	34,50€	
Logistiker (M/W/D)	35,50€	
Koch (M/W/D)	35,50€	
Küchenfee (M/W/D)	31,50€	
Hostess (M/W/D)	34,50€	
Sonn & Feiertagszuschlag	100% je Stunde	

Wichtige Information

Information

BROSEN

— SINCE Kocht 2010 —

Eventcatering

Kontakt

Montag – Freitag 09:00h – 17:30h

0211/87550950

info@brosen-kocht.com

www.Brosen-Kocht.com



MARCEL BROSEN
GESCHÄFTSFÜHRER
mb@brosen-kocht.com



PHILIPP GABRIEL
KÜCHENLEITUNG
pg@brosen-kocht.com



LISA GILLWALD
BETRIEBSLEITUNG
lg@brosen-kocht.com



DENNIS FELD
LOGISTIKLEITUNG
df@brosen-kocht.com

Infos

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. Erstanlieferungen erfolgen am Vortag der Messe ab 10:00 Uhr Abbauten und Rückzahlungen erfolgen am letzten Messetag ab 17:00 Uhr

Transportkosten

Für die

Erstanlieferung berechnen wir zur Messe 75,00 €.

Für jeden weiteren Messetag berechnen wir 45,00€ pauschal anlieferkosten.

Bei kurzfristigen Bestellungen, die unsererseits möglich sind, erheben wir eine Extra- Anfahrtspauschale von 25,00 €.

Auf- und Abbaukosten kalkulieren wir nach Aufwand.

Die Rückzahlungs- und Verladekosten nach Messeende berechnen wir Ihnen mit 75,00 €.

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 % Vorkasse 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 in 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.