BROICHCATERING.COM

Karl Broich
PREMIUM CATERING
SEIT 1891

FOOD CONCEPT CATERING

UNICOLOUR | FOOD | CONCEPT

Bergas
BAKERS & BUTCHERS

PURE FIVE
LESS & SIMPLE BY BROICHCATERING.COM

ALL OVER POKÉ
LIFE IS A BEACH

MAISON
Traiteur Paul 18.91

MANUFACTURA EST 1988
PASTA FRESCA
ITALIAN BY BROICH

frittendog
EXTRAORDINARY FOOD

TASTE & FLY
by BROICHCATERING.COM

täglich Brot
seit 1823

BROICHS B SIEBZEHN34

AREAL BÖHLER
LOCATION MANAGEMENT

BROICHSPORTSHOSPITALITY

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY BROICH

HANSAALLEE 321 / HALLE 18 | D-40549 DÜSSELDORF
TEL.: +49 211 60 203 – 0 | BROICH@BROICHCATERING.COM

# FOODKONZEPTE VON BROICH - SO INDIVIDUELL WIE SIE.

Keine Veranstaltung ist wie die andere. Da gibt es das kompakte Tagesseminar für Ihre Mitarbeiter. Genau so wie das Firmenjubiläum mit fünfhundert Gästen in einer einzigartigen Event-Location.
Und was wollen Sie in beiden Fällen? Dass es Ihren Gästen schmeckt. Dass die Speisen und ihre Präsentation perfekt zum Anlass passen. Und vor allem: Dass alles rund läuft.

Wissen wir. Deshalb haben wir die neun **BROICH**-Foodkonzepte entwickelt.

TÄGLICH BROT
FRITTENDOG
TASTE & FLY
PASTA FRESCA
TRAITEUR CARL 18.91
POKÉ
PURE FIVE
BAKERS & BUTCHERS
UNICOLOUR
KARL BROICH PREMIUM
FOODPOL

Immer wieder neu, immer wieder anders, immer wieder lecker. Von ★★ bis ★★★★★ Sternen. Für kleine und größere Budgets. Für eine Veranstaltung, die alle Sinne anspricht und noch lange in Erinnerung bleibt.

**TÄGLICH BROT**

*bodenständig; traditionell;*
*Stullen wie Oma sie schmierte;*
*Brot in allen Variationen;*
*2-Sterne Hotelkategorie*

★★★★★

täglich Brot

seit 1823

# TÄGLICH BROT - WAS BROT SO ALLES ZU BIETEN HAT ...

Und? Was ist Ihr täglich Brot? So wie bei uns zählt hochwertige Qualität immer zu den Zutaten, richtig?

Und wir denken das **TÄGLICH BROT** noch weiter. Wir können gar nicht anders. Schließlich stammt Beate Broich, die Mutter unseres Inhabers Georg W. Broich, selbst direkt aus zwei Bäckerfamilien, die das Traditionshandwerk über 180 Jahre mit Leidenschaft betreibt. Also haben wir aus der Faszination ,,Brot" gleich ein ganzes Foodkonzept gebacken. Jeder kennt die gute alte Stulle wie Oma sie einst schmierte. Wir erfinden sie neu. Mit dem rustikalen Brotlaib im Holzfällerstyle. Mit dem Hafer-Malz-Krüstchen. Mit Wurst und Schinken aus der Region. Echte Stullen wie bei Oma eben. Und doch aufregend neu und anders.

Wir bieten Ihnen unser **TÄGLICH BROT** aber nicht nur mit regionalen Komponenten an.

Mediterran, frisch geröstet, unglaublich lecker mit verschiedenen Toppings – so ist das typisch italienische ,,Bruschetteria-Brot".
Ins traditionelle Frankreich entführen wir Sie und Ihre Gäste mit ,,La Boulangerie". Zum Beispiel mit französischem Landbrot, Olivenbaguette und feinem Brioche. Köstlich belegt mit Salzbutter, Crème fraîche, Brie und Ziegenkäse sowie Schinken und Wurst aus den schönsten Regionen Frankreichs.

**TÄGLICH BROT**, ist unser ★★-Sterne-Foodkonzept für Ihr Großevent. Die perfekte kulinarische Idee für eine großartige Veranstaltung. Mit genial-einfachen Snacks und einem entspannten Ambiente. Wir zeigen Ihnen, wie charmant lecker belegte Brote sein können, wenn man Bistro mal ganz neu denkt.

Sie denken, das ist genau das Richtige für Sie? Gerne. Wir machen dann schon mal den Ofen an.

**FRITTENDOG**

*rolling buffet;*
*Trendkonzept mit*
*Kultpotenzial;*
*modular;*
*beliebig*
*kombinierbar*

★★★★★

frittendog
EXTRAORDINARY FOOD

# FRITTENDOG - LECKER, SIMPEL, KULTIG. SO GEHT TRENDFOOD

Keep it simple. Kennen Sie, dieses Motto, oder? Finden wir auch ziemlich gut. Und **FRITTENDOG** ist genau das. Einfach. Und genial. Was Sie erwartet? Na ja, … raten Sie mal … richtig. Es geht um Hot Dogs. Und um Fritten. Nicht irgendwelche, versteht sich. Die Hauptrolle bei unseren vier Hot-Dog-Kreationen spielen leckere Würste aus der Region und frisch gebackene Brötchen. Künstliche Zusatzstoffe lassen wir mal schön draußen. Und die Fritten? Wir sagen's mal so: Beste französische Kartoffeln. Hauchdünn mit Haut geschnitten. Mit Knoblauch und Rosmarin frittiert. Dazu eine Prise grobes Meersalz … und dann tauchen diese Fritten ganz sanft ein in Trüffelmayo oder Tomatensalsa … noch Fragen? Vielleicht ja diese: Klingt echt lecker.

Und was gibt es noch? Unsere Antwort: So einiges! Wie wäre es mit köstlichen Fingerfood passend zum Thema Streetfood? Wie unseren Mini Burgern oder Deli Pastrami? Oder einem vegetarischen Chili, ergänzend zum Hauptgang? Oder herrlich cremigem Kokosmilch-Mousse als Dessert? Nur mal so als Beispiele.

Natürlich können Sie die Vor-, Haupt- und Nachspeisen so beliebig kombinieren wie Sie möchten. Apropos flexibel: Sie wollen 50 Gäste mit kultigem Trendfood begeistern? Oder tausend? Alles ist möglich.

Und damit das Ganze nicht nur genial schmeckt, sondern auch ziemlich stylish rüberkommt, servieren wir Ihnen **FRITTENDOG** zum Beispiel als ,,Rolling Buffet" aus einem Flugzeugtrolley.

So cool kann einfach sein.

**TASTE & FLY**

*eine kulinarische Weltreise; Flugzeugtrolleys; Retrodosen; unkomplizierte Küche; Flying Buffet oder an flexibler Foodstation präsentiert; 2-Sterne Hotelkategorie*

★★★★★

TASTE & FLY

by BROICHCATERING.COM

# TASTE & FLY – EINE KULINARISCHE WELTREISE

Unser Event Catering bietet Ihnen ländertypische Speisen, appetitlich und dekorativ angerichtet. Präsentiert in verschiedenen facettenreichen Länder-Konstellationen. Zusammengestellt aus drei Ländern, serviert in jeweils drei Gängen.

Mexiko. Frisch gelandet beim Genuss. Chili con Carne, ist doch klar. Dazu ein köstlicher Schaum von der süßen Guacamole und geschmolzene Chili-Aprikosen. Und wir heben wieder ab. Zwischen stopp in den USA. Was für ein Beef-Steak. Was für ein Cheesecake. Bestens gelaunt geht es zurück nach Hause. Zu Wirsing á la crème, Kartoffelperlen und Herrencreme. Koffer wieder auspacken?
Och nee, reisen wir doch einfach noch ein bisschen weiter kulinarisch um die Welt. Denn es gibt noch so viel zu entdecken … zum Beispiel aus Südeuropa oder Asien.

Mit **TASTE & FLY** bieten wir Ihnen und Ihren Gästen die Auswahl zwischen gleich fünf Genusszielen und -konzepten: Favourites, Mediterran, Asian, Amerika und Dreiländereck. Mit jeweils drei Buffets, die typische nationale wie internationale Speisen klassisch interpretieren. Apropos neu und anders: Haben Sie schon einmal Vor- und Hauptspeise aus Retrodosen genossen, die in einem Flugzeugtrolley inszeniert wurden? Dachten wir uns doch. Wird Zeit!

Zeit nehmen wir uns für das kulinarische Konzept Ihrer Veranstaltung sehr gerne. Diese kann groß sein oder klein, Hauptsache sie bekommen viel für Ihr Geld. Und damit die Weltreise auch richtig Spaß macht, bereiten wir die jeweiligen Hauptgänge zum Teil an Live-Cooking-Stationen zu, zwischen denen Ihre Gäste ganz entspannt pendeln können. Anstehen fürs Essen? Nicht mit uns. Denn wie lautet doch das Motto einer jeden Reise? Der Weg ist das Ziel.

Wir freuen uns darauf, diesen mit Ihnen zu gehen. Mit **TASTE & FLY**, dem ★★-Sterne-Foodkonzept für Ihr Event.

**PASTA FRESCA**

*mediterrane Aromen, frische Pasta aus der regionalen Manufaktur, Italian by BROICH, handmade*

★★★★★

# PASTA FRESCA - SO SCHMECKT ITALIEN

Mach neu! Mach selbst! Und vor allem: Mach keine halben Sachen. Sondern richtig leckere. Machen wir. Mit unserem neuen Foodkonzept **PASTA FRESCA**. Denn mal ehrlich: Was ist leckerer als selbst gemachte Pasta? Mit aromatischen Füllungen. An raffinierten Saucen. Auf frischem Gemüse. Serviert an Live-Cooking-Stationen.

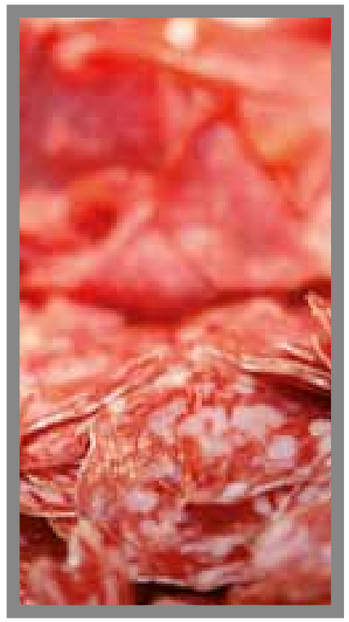
Na, schon Appetit bekommen?

Lust auf Garganelli mit Roma-Tomaten und Kapern? Auf Cappellacci mit Seeteufel, Edamer und Salbeisauce? Auf Panzotti und Ravioli. Ltiebevoll von Hand hergestellt in unserer Partner-Pastamanufaktur? Dann gehen Sie mit **PASTA FRESCA** auf Genussreise von Venezien bis Sizilien. Und da Sie gerade so schön unterwegs sind – entdecken Sie mit Ihren Gästen auch die köstlichen Antipasti-Kreationen. Und schmelzen Sie dahin, wenn Sie erst einmal unsere Interpretation des Tiramisu erlebt haben, mit roten Früchten und Schokolade.

So, und wie kombinieren Sie diese ganzen Genüsse jetzt? Na so, wie Sie möchten! Für jeden Gang – Antipasto, Pasta, Dolce – suchen Sie sich Ihren Favoriten aus. Die Preise für Vor- und Nachspeise sind immer gleich, die Pasta bieten wir Ihnen in drei Preiskategorien.

Auch das ist **ITALIANbyBROICH:**
Das Budget überschaubar halten. Die gesamte Vielfalt entdecken. Immer wieder neu kombinieren. Und einfach genießen. Mit einem guten Gefühl, denn wir servieren sämtliche Gänge auf Recycling-Geschirr aus Zuckerrohr.

Ihr nächstes Event steht an? Mit mehr als einhundert Gästen?
Und die möchten Sie mitnehmen auf eine Pastareise für alle Sinne?
Dann los. Auf nach Italien!



**TRAITEUR CARL 18.91**

*nachhaltiges Cateringkonzept; regionale Küche wie internationale Spezialitäten; ideal für Großveranstaltungen ab 100 Personen; Weckgläser; 3-Sterne Hotelkategorie*

★★★★★

MAISON

Traiteur Carl 18.91

# TRAITEUR CARL 18.91 - MARKTPLATZ KULINARISCHER GENÜSSE

„Kleines Budget – grosses Catering" – so starteten wir 2009 mit unserem ersten Foodkonzept. Und was gestern gut war … ist es oft heute noch. Finden wir jedenfalls. Deshalb sagen wir „Ja" zur Tradition – und erfinden sie doch immer wieder neu. So wie mit **TRAITEUR CARL 18.91**. Der Name dieses nachhaltigen Foodkonzeptes ist fast so reichhaltig an guten Zutaten wie die Speisen selbst. Einst bekochten in Frankreich die Traiteure den Adel und das Großbürgertum. Carl wiederum ist der Vorname unseres Unternehmensgründers. Und wann hat er gegründet? Genau. Aber die 18.91 steht darüber hinaus auch für den Einstiegspreis zu dieser ganz besonderen kulinarischen Reise.

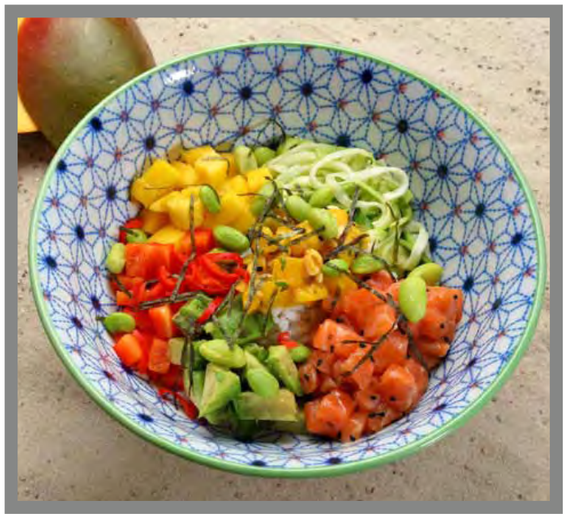
Lust auf eine Speisenvielfalt mit nationalen wie internationalen Köstlich keiten? Vom Salat im Weckglas über die Pasta bis zum Spanferkel-schinken und Dessert? Lust auf rustikale Marktatmosphäre und Live-Cooking-Stationen, an denen die Waren einzeln inszeniert werde? Geht alles. Gerne auch all inclusive im Gesamtpaket mit Getränken und dem herausragenden Service unseres Teams.

Oder ganz charmant einige Nummern kleiner.

Sie wünschen ausschließlich die Speisen? Sehr gerne. Sie möchten Ihren Gästen ein ausgezeichnetes Frühstück aus süß und herzhaft bieten? Oder mittags ganz einfach eine Lunchbox – aber trotzdem mit allem, was dazugehört? Nichts leichter als das. Und wie alle anderen Module für einhundert genauso wie für fünfhundert Gäste gleicher-maßen machbar.
Und weil wir es Ihnen gerne einfach machen, haben wir passend zum Foodkonzept auch gleich ein geniales Online-Buchungstool entwickelt, mit dem Sie sich **TRAITEUR CARL 18.91** ganz leicht selbst zusammenstellen können.

Lassen auch Sie sich von unserem ★★★-Sterne-Konzept rundum begeistern.

Gewinner des ICA CATIE AWARDS



**ALL OVER POKE**

*Bowlfood,*
*Trendfood,*
*healthy,*
*hawaiianischer Style;*

*ist zwischen*
*Traiteur Carl 18.91*
*und*
*PURE FIVE*
*angesiedelt*

★★★★★

# ALL OVER POKÉ - LIFE IS A BEACH ...

Life is a beach … also schnapp' Dir ne Schüssel und surf auf Deiner eigenen kulinarischen Geschmackswelle – All over **POKÉ** ist die innovative Interpretation eines kulinarischen Trends. Im Mittelpunkt stehen unsere **POKÉ** Bowls – fünf phantastische Foodkompositionen in bester Qualität in eine Schüssel gepackt. Inspiriert vom hawaiianischen Ursprung und nach langer Erprobungszeit geschmacklich und optisch perfektioniert gibt es die Bowls nur genau so und nicht anders:

FISH-BOWLS
**Mahalo Salemona:**
Lachs | Avocado | Mango | Paprika | Reis | Soja-Kräuter-Ingwer
**Swim with the big fish:**
Thunfisch | Wakame | Edamame | Cashews | Reis | Chili Ingwer Ananas

MEAT BOWLS
**Waikiki Beach Chick:**
Hähnchen | Mango | Zucchini | Kaiserschoten | Quinoa-Reis | Hibiskus-Kokos
**Spicy Kilauea:** Rind | Avocado | Enoki Pilze | Erdnüse | Quinoa-Reis | Sesam

VEGGI BOWLS
**Oahu Green Paradise:** Tofu | Avocado | Zucchini | Sojabohnen | Quinoa-Reis | Erdnuss-Wasabi-Kokos

SWEET BOWLS
**Schoko-Koko:** Kokos | Schoko | Ananas | Kirsch
**All night long:** Energyball | Aprikose | Macadamia | Passionsfrucht

AIR-ALOHA bietet dazu das perfekte Warm-Up, bevor es auf die große Geschmackswelle geht: Die Fingerfoodteile werden live vor den Augen der Gäste vom Service angerichtet:

**Wellenbrecher …** auf dem luftigen Tapioka-Chip serviert:
- Kalua-Pulled Pork | Ananas | hawaiianisches Meersalz
- Shrimp-Tatar | Mango | Sesam

**Crunchy Surfboards …** auf dem Süßkartoffelchip serviert
- Lomi-Lomi Style | Lachs | Frühlingszwiebeln
- Avocado | Chili | Passionsfrucht
- Huli Huli Chicken | brauner Zucker | Knoblauch

**PURE FIVE**

*modern; hochwertig;*
*Produkt im Fokus;*
*Fünf Zutaten*
*pro Gericht;*
*Fünf Handgriffe*
*zum Anrichten der*
*Speisen;*
*ist zwischen POKÉ*
*und*
*BAKERS & BUTCHERS*
*angesiedelt*

★★★★★

PURE FIVE

LESS & SIMPLE BY
**BROICH**CATERING.COM

# PURE FIVE - LESS & SIMPLE

Einfachheit ist ja bekanntlich die höchste Form der Komplexität. Aber geht das auch im Event-Catering? Natürlich! Mit einem Konzept, das genau auf den Punkt entwickelt ist und zusätzlich noch den Zeitgeist trifft.

Welche Zutaten braucht das perfekte Catering? Genau: Herausragende Speisen.

Wie Spinat und Miso. Wie Ochsenbäckchen und Süßkartoffel. Wie Holunder und Joghurt.

Wie Seeteufelleber und Grünkohl. Wie Wagyu und Rote Beete. Wie Jahrgangsbirne und Röstmalz.

Ein natürlicher, ein purer Genuss. Eine klare Linie. Ohne Firlefanz. Dafür mit Mut zum PURismus. Zu rein natürlichen Zutaten. Zu echtem Geschmack.

Den haben wir. Und ein leidenschaftliches Team, das diesen konsequent umsetzt. Mit exakt fünf Handgriffen. Vor Ort, live am Buffet. Fertig ist der Genussteller. In schlichtem Grau oder Schwarz – die moderne, edle Bühne für exklusive Genüsse. Denn das Gericht ist der Star.

Wie wir auf **PURE FIVE** kamen? Wir haben die kulinarischen Hotspots besucht. Auf der ganzen Welt. Vom Streetfoodmarkt bis zum ★★★-Sterne-Restaurant. Haben anschließend probiert, experimentiert, reduziert. Und sind begeistert, wie einfach lecker sein kann.
Und wie variabel: Sie können **PURE FIVE** in drei Kategorien buchen, von PURE 35 über PURE 45 bis PURE 60. Die Zahl steht jeweils für den Preis pro Person.

Ausgezeichnet in der Kategorie Cooking

Caterer des Jahres 2018
powered by COOKING+ CATERINGINSIDE

**BAKERS & BUTCHERS**

*bodenständige Speisen;*
*regionale Zutaten;*
*Gerichte zeitgemäß & effektvoll präsentiert;*
*symbolisiert Balance zwischen Tradition und Moderne,*
*4-Sterne Hotelkategorie*

★★★★★

# BAKERS & BUTCHERS - ISS NIX, WAS OMA NICHT GEKOCHT HÄTTE.

Wie geht es Ihnen, wenn Sie an gebratene Blutwurst und Düsseldorfer Senfrostbraten denken? Oder an klassischen Milchreis mit Zimt und Zucker oder Fürst-Pückler-Eis? Genau: Sie fühlen sich wie damals bei Oma. Geht uns auch so.

Und weil wir uns gerne auf unsere Wurzeln besinnen, die unter anderem in klassischen Backstuben und einer Metzgerei liegen, haben wir **BAKERS & BUTCHERS** erfunden. Mit Zutaten, die direkt aus unserer Region stammen, bereiten wir Speisen zu, die echt auf dem Boden bleiben. Und überirdisch lecker sind.
Auch deshalb, weil wir gerne kulinarisch über den Tellerrand blicken.

**BAKERS&BUTCHERS** entführt Sie und Ihre Gäste daher nicht nur in die Welt von rheinischen Tapas oder Himmel un Äd, sondern auf Wunsch auch in die französische, spanische und italienische Küche. Die können Sie als Menü erleben. Oder in Buffetform, wenn der Hauptgang „live" direkt vor Ihren Augen angerichtet wird.

Die Speisen und der Genuss spielen bei Ihrem nächsten Event die Hauptrolle, weil hierfür viel Raum und Zeit eingeplant ist? Auch Sie stehen einfach darauf, wenn Tradition auf Moderne trifft? Dann ist dieses ★★★★-Sterne-Foodkonzept genau das Richtige für Sie.
Weil es so wunderbar anders ist.

Ausgezeichnet in der Kategorie Foodkonzept

UNICOLOUR | FOOD | CONCEPT

**UNICOLOUR**

*einfarbige Speisen;*
*simpel aber*
*aufsehenerregend;*
*farbliche Akzente;*
*einfarbig ist sexy;*
*ist zwischen*
*BAKERS & BUTCHERS und*
*KARL BROICH PREMIUM*
*angesiedelt*

★★★★★

# UNICOLOUR - EINFARBIG ABER NICHT EINTÖNIG

Corporate Design kennen Sie natürlich. Corporate Identity leben Sie, keine Frage. Und jetzt kommen wir mit … Corporate Food. Im Ernst jetzt? Genauso sieht's aus: Wir servieren Ihnen ein ganzes Menü in den Farben Ihres Unternehmens. Und das Beste: Wir brauchen noch nicht einmal irgendwelche Farb- oder Zusatzstoffe, um Ihr Logo, Ihre Philosophie oder das Thema Ihrer Veranstaltung kulinarisch zu interpretieren.

Die schwarze Suppe mit Linsen, Blutwurst und Trüffel.

Die grüne Vorspeise mit Tafelspitz, Kürbiskernen und Kräutersalat.

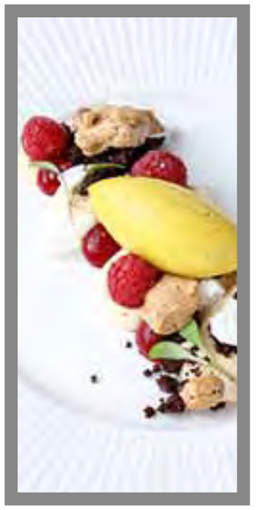
Der orangefarbene Hauptgang mit Entenbrust, Süßkartoffel und Fingermöhren.

Alles möglich.

Und wissen Sie was? Lila, rot und gelb können wir mit **UNICOLOUR** auch. Jeder Gang bekommt eine Farbe. Ihre Farbe.

Denn es ist Ihr Unternehmen. Und es sind Ihre Gäste, die wir begeistern wollen.
Das gilt bei diesem ★★★★- Sterne-Konzept natürlich auch für die Speisen selbst, die wir mit besten frischen Zutaten für Sie zubereiten und auf außergewöhnlichem Geschirr inszenieren.

Klingt aufregend, finden Sie? Dann machen Sie mit **UNICOLOUR** auch Ihre Veranstaltung zum echten Genussunikat!



Karl Broich

PREMIUM CATERING
SEIT 1891

**KARL BROICH PREMIUM**

*kreative Kompositionen;*
*Menü;*
*Flying Buffet und Fingerfood;*
*traditionelle Komponenten*
*von allerbester Qualität;*
*5-Sterne Hotelkategorie*

★★★★★

# KARL BROICH PREMIUM - QUALITÄT AUS TRADITION

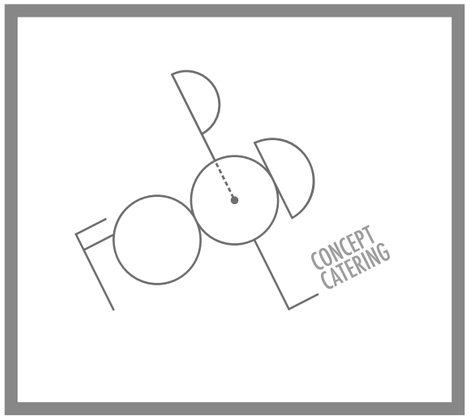
Sie möchten den absoluten Genuss. Das perfekte Geschmackserlebnis. Mit Zutaten und Speisen, die Sie vielleicht noch gar nicht kannten. Oder nicht so, wie wir sie kreieren.

Sie möchten, dass Ihre Gäste, Kunden, Geschäftspartner, Freunde von Ihrem Event zurückkehren und sagen: Wow, ich weiß nicht, wann ich schon einmal so unfassbar gut gegessen habe. Und auf so ungewöhnliche Weise. Und wann der Service schon einmal so hervorragend war.

Wir möchten, dass Sie all das bekommen.

Deshalb gibt es für **KARL BROICH PREMIUM** auch kein klassisches Foodbook. Denn das komplette Speisenangebot entwickeln wir ja erst für Sie. Genau nach Ihren Vorstellungen und Wünschen. Denn wir möchten Ihnen den kulinarischen Superlativ bieten. Mit den besten Grundzutaten. Mit hochmodernen Garverfahren. Mit einer innovativen Inszenierung der Speisen. Und einer ausgefeilten Genussdramaturgie, bei der vom Aperitif über das Fingerfood bis zum Hauptgang als Flying Buffet oder Menü jeder Akt begeistert.

**KARL BROICH PREMIUM.** So definieren wir ★★★★★ Sterne.



# FOODPOL - WE LOVE GOOD FOOD

Trends entdecken? Überlassen wir ungern anderen. Wir setzen sie lieber selbst. Zum Beispiel mit **FOODPOL**. Raffinierte und ungewöhnliche kulinarische Kreationen, dazu ganz neue, überraschende Interpretationen von klassischen Gerichten, die innovativ inszeniert werden – all das ergibt eine ganz neue Vielfalt auf höchstem Genussniveau.

Mit Produkten und Zutaten, die nicht nur regional, sondern auch nachhaltig angebaut und hergestellt werden. Mit Fleisch und Fisch von feinster Qualität, die wir zudem nach dem Prinzip „Nose-to-tail" komplett für Ihren Genuss verarbeiten. Mit Mut zum Andersdenken und -machen. Und mit all der Flexibilität, die Sie von **BROICH** kennen.

Sie möchten beim Servieren von originellem Fingerfood oder Flying Buffet auf unser erfahrenes Serviceteam setzen? Und gemeinsam mit Ihren Gästen unseren Köchen dabei zuschauen, wie Sie an Live-Cooking-Stationen die Speisen zubereiten? Oder hätten Sie lieber praktisches Packaged Food, weil Sie ein einfacheres, aber kulinarisch nicht weniger herausragendes Catering wünschen?

Wir sind Ihr Wunscherfüller. Weil sich bei **FOODPOL** alles um Ihr perfektes Essen dreht.

# ALLES AUF EINEN BLICK

| TÄGLICH BROT | FRITTEN-DOG | TASTE & FLY | PASTA FRESCA | TRAITEUR CARL 18.91 | POKÉ |
|---|---|---|---|---|---|
| ★★ | ★★ | ★★ | ★★★ | ★★★ | ★★★★ |
| bodenständig; traditionell; Stullen wie Oma sie schmierte; Brot in allen Variationen | rolling buffet; Trendkonzept mit Kultpotenzial; modular; beliebig kombinierbar | eine kulinarische Weltreise: Flugzeug-trolleys; Retrodosen; unkompli-zierte Küche; Flying Buffet oder an flexibler Foodstation präsentiert | mediterrane Aromen; frische Pasta aus der regionalen Manufaktur; Italian by **BROICH**, handmade | innovatives & nachhaltiges Catering; regionale Küche wie internationale Spezialitäten; ideal für Großver-anstaltungen ab 100 Personen; Weckgläser | Bowlfood, Trendfood, healthy, hawaiia-nischer Style; ist zwischen Traiteur Carl 18.91 und PURE FIVE angesiedelt |
| ab 50 Personen | ab 150 Personen | ab 150 Personen | ab 100 Personen | ab 100 Personen | ab 150 Personen |
| ab 6,90 € | ab 6,90 € | ab 16,50 € | ab 17,50 € | ab 18,91 € | ab 22,50 € |

| PURE FIVE | BAKERS & BUTCHERS | UNICOLOUR | KARL BROICH PREMIUM CATERING | FOODPOL |
|---|---|---|---|---|
| ★★★★ | ★★★★ | ★★★★ | ★★★★★ | ★★★★★ |
| Speisen werden individuell von der Speisenanfrage erstellt; traditionelle Komponenten von allerbester Qualität | bodenständige Speisen; regionale Zutaten; Gerichte zeitgemäß & effektvoll präsentiert; symbolisiert Balance zwischen Tradition und Moderne | einfarbige Speisen; simpel aber aufsehen-erregend; farbliche Akzente; einfarbig ist sexy | zweite Premiumlinie; auch als eigenständige Firma tätig; raffinierte ungewöhnliche Kombinationen; neue Interpretationen altbekannter Klassiker | Speisen werden individuell von der Speisenanfrage erstellt; traditionelle Komponenten von allerbester Qualität |
| ab 100 Personen | ab 150 Personen | ab 50 Personen | auf Anfrage | auf Anfrage |
| ab 35,00 € | ab 42,50 € | ab 48,00 € | auf Anfrage | auf Anfrage |