TRAITEUR CARL 18.91

I DAS GESAMTPAKET
DAS RUNDUM-SORGLOS-PAKET

I DAS FINGERFOOD
SÜSS ODER HERZHAFT

I **DIE LUNCHBOX**
FLEXIBEL & GENUSSVOLL

I **DAS FRÜHSTÜCK**
FIT FÜR MESSE & KONFERENZ

HANSAALLEE 321 / HALLE 18 | 40549 DÜSSELDORF
TEL.: 0211 60203-0 | BROICH@BROICHCATERING.COM

Liebe Gastgeberin, lieber Gastgeber,

großes Catering für kleine Budgets zu entwickeln war die Herausforderung, der wir uns im Jahr 2008 gestellt haben. Das Ergebnis ist ein Konzept, das seit vielen Jahren beachtliche Erfolge feiert: Unsere Marke TRAITEUR CARL 18.91.

Der modulare Aufbau lässt sich in nahezu jedes Veranstaltungsformat integrieren. Ob regional geprägt oder facettenreich inszeniert, TRAITEUR CARL 18.91 bietet ein hohes Maß an Individualisierung.

Im Rahmen des Erlebnis-Caterings „Der Marktplatz“ bieten wir DAS SPEISENPAKET, DAS GESAMTPAKET, DEN KLEINEN TRAITEUR, DAS FRÜHSTÜCK, DIE LUNCHBOX und DAS FINGERFOOD. Überzeugen Sie sich selbst ...

Ich heiße Sie herzlich Willkommen zu einem Besuch auf dem Marktplatz schier unbegrenzter Möglichkeiten!

Ihr Gastgeber

| INHALTSVERZEICHNIS

| S. 2 -3
DIE GESCHICHTE

| S. 4 -5
DAS SPEISENPAKET

| S. 6 - 7
DAS GESAMTPAKET

| S. 8 – 9
DER KLEINE TRAITEUR

| S. 10 – 11
DAS FRÜHSTÜCK

| S. 12 – 13
DIE LUNCHBOX

| S. 14 – 15
DAS FINGERFOOD

| DIE GESCHICHTE

„KLEINES BUDGET – GROSSES CATERING“ – die Idee, die hinter der Marke TRAITEUR CARL 18.91 steht, ist so einfach wie genial. Da aufgrund der Finanzkrise ab 2007 die Budgets für Events allgemein erheblich gekürzt wurden, sollte eine Lösung gefunden werden, bei der man auf Genuss nicht verzichten musste, die aber deutlich preiswerter war, als bisher bewährte Angebote. Eine Lösung, die Kunden und Cateringunternehmen gleichermaßen zufriedenstellen sollte.

Eine Herausforderung, der sich das Catering-Team von BROCIHCATERING&LOCATIONS mit großer Leidenschaft und viel Kreativität gestellt hat. Es wurde ein tragfähiges Konzept entwickelt, das beste Qualität gewährleistete, dabei wenig kostenintensiv war und dennoch bei Kunden eine hohe Begehrlichkeit weckte. Ein Konzept, das Kunden Geld sparte und begeisterte.

Dieses geniale Konzept heißt TRAITEUR CARL 18.91. Aber woher der. Name? Der „Traiteur“ bekochte in Frankreich den Adel und das Großbürgertum. „Carl“ steht für den Unternehmensgründer Carl Broich und dessen Philosophie, die heute noch hoch gehalten wird. „1891“ ist nicht nur das Gründungsjahr von BROICHCATERING&LOCATIONS, es steht auch für den einheitlichen Preis, ab dem Kunden und Gäste eine kulinarische Reise der besonderen Art erleben können.

So wurde das erste nachhaltige Catering-Konzept aus der Taufe gehoben, das mit einer eigenständigen Präsentation in einer eigenen kulinarischen Erlebniswelt aufwarten konnte.

Für dieses nachhaltige Cateringkonzept wurde Georg W. Broich als erster europäischer Caterer vom US-amerikanischen Magazin Catersource und der International Catering Association (ICA) im Jahr 2012 mit dem Catering Innovations Preis ausgezeichnet

Traiteur Carl 18.91

| DER PREIS
Veranstaltungsdauer 5 Std.:
ab 100 Personen – € 34,91* p. P.
ab 200 Personen – € 29,91* p. P.
ab 300 Personen – € 25,91* p. P.
ab 400 Personen – € 21,91* p. P.
ab 500 Personen – € 18,91* p. P.
Kosten pro Verlängerungsstunde € 3,50* p. P.

| DAS SPEISENPAKET

Unser klassisches TRAITEUR CARL 18.91 Angebot beinhaltet ein reines Speisenpaket, bestehend aus den Standardspeisen, wie beispielsweise Salat, Pasta, Fleisch und Dessert. In unserem Preis für das Speisenpaket sind Buffettausgabestände in Form von Markständen bereits inkludiert. Selbstverständlich können auf Wunsch auch weitere Module wie beispielsweise Service, Geschirrpakete, Mobiliar oder Dekoration hinzu gebucht werden.

| DAS BROT | DER KÄSE | DIE SALAMI | DAS RILLETTE | DER SCHINKEN

Knusprig frische BROT- und Brötchenvarianten von Ciabatta bis Bauernbrot über Holzfällerbrot bis Kürbiseck präsentieren sich in einer würzigen Begegnung mit luftgetrockneter SALAMI und schmackhaftem SCHINKEN. Unser „Maître Fromager Affineur“ hält die beliebtesten KÄSEsorten für Sie bereit und läßt es sich nicht nehmen, auch einmal Ihre Leidenschaft für außergewöhnliche Sorten zu wecken.

| DER SALAT

Ob als edle Vorspeise oder als leichtes Hauptgericht: knack-frische SALATvariationen mit marktfrischen Zutaten sind die Basis jeder erfolgreichen Veranstaltung. Die Wahl bleibt an dieser Station Ihren Gästen überlassen

| DIE PASTA

Eine kulinarische Offenbarung für PASTAliebhaber: Penne Rigate „Al Arrabbiatta“ mit frischem Rucola. Die Pasta wird vor Ihren Augen zubereitet und Sie erhalten interessante Einblicke in die italienische Küche.

| DIE PILZE

Schmackhafte Maronenchampignons, aromatische Kräutersaitlinge und leicht nussige Austernpilze machen Appetit auf wilde Kräuter und intensives Aroma von Wald und Wiese. Frisch aus der Pfanne, abgeschmeckt mit feinen Gewürzen, serviert Ihnen unser Koch die edlen PILZsorten an frischen Kräutern der Saison.

| DER SPANFERKELSCHINKEN

Wenn Sie wissen möchten, wie es ist, wenn zartes Fleisch auf großen Geschmack trifft, finden Sie an dieser Station Ihre kulinarische Erfüllung. Knusprig gebratener SPANFERKELSCHINKEN mit deftigen Schnibbelkartoffeln, rheinischem Kartoffel- oder Krautsalat. Dazu reichen wir Düsseldorfer Löwensenf oder Kräuter-Knoblauch-Sauce.

| DAS DESSERT

Hausgemachter Bourbon Vanillepudding und cremiger Schokoladenpudding, serviert in kleinen Weckgläsern, rufen kulinarische Erinnerungen hervor und laden ein, zu einer erfrischenden Begegnung mit exotischen Fruchtchutneys nach Original-Rezepten.

Traiteur Carl 18.91

| DER PREIS
Veranstaltungsdauer 5 Std.:
ab 100 Personen – € 92,50* p. P.
ab 200 Personen – € 79,50* p. P.
ab 300 Personen – € 74,50* p. P.
ab 400 Personen – € 72,50* p. P.
ab 500 Personen – € 67,50* p. P.
Kosten pro Verlängerungsstunde € 7,50* p. P.
.

| DAS GESAMTPAKET

Mit dem Konzept TRAITEUR CARL 18.91 bieten wir Ihnen ein attraktives Gesamtpaket aus unserer TRAITEUR CARL Familie an. Es beinhaltet neben den Speisen Getränke und einen aufmerksamen Service. Die Produkte und unsere Dienstleistung präsentieren wir Ihnen in einer effektvollen Basisausstattung mit einem ansprechenden Mobiliar und hübscher, saisonaler Tischdekoration. Diese Module runden das Gesamtpaket ab.

| UNSER PAKET BEINHALTET FOLGENDE LEISTUNGEN:

| DIE SPEISEN
| DAS BROT | DER KÄSE | DIE SALAMI | DAS RILLETTE | DER SCHINKEN
| DER SALAT | DIE PASTA | DIE PILZE | DER SPANFERKELSCHINKEN | DAS DESSERT

| DIE GETRÄNKE
| WEISSWEIN | ROTWEIN | BIER | SOFTGETRÄNKE | KAFFEE

| DIE BUFFETSTÄNDE
Diese Variante beinhaltet MARKTSTÄNDE mit rot-weiß oder blau-weiß gestreiften Stoffmarkisen. Die von Ihnen ausgewählten Stände schaffen eine lebhafte Marktplatz Atmosphäre.

| DAS GESCHIRR
Das Geschirrpaket beinhaltet ausreichend Porzellangeschirr und Besteck.

| DAS PERSONAL
Betreut werden Sie den gesamten Abend (5 Stunden) von unserem hoch motivierten PERSONAL und den qualifizierten Köchen.

| BESTUHLUNG
Für die Hälfte der Gästezahl sind Sitzplätze an Biertischgarnituren mit weiß-blauen oder weißen Tischdecken vorgesehen. Die anderen Gäste finden Platz an Stehtischen.

Traiteur Carl 18.91

I DER PREIS

ARRANGEMENT I
ab 30 Personen – € 32,50* p. P.
ARRANGEMENT II
ab 50 Personen – € 29,00* p. P.
ARRANGEMENT III
€ 150,00 * Pauschalpreis

I DER KLEINE TRAITEUR

Bei der Buffetvariante müssen Sie und Ihre Gäste auf keine Spezialität aus dem Angebot von TRAITEUR CARL 18.91 verzichten. Ganz im Gegenteil – Sie haben den Vorteil, dass Sie bereits ab 30 Personen in den Genuss frischer, regionaler Köstlichkeiten – kalt und warm serviert – kommen. Die warmen Gerichte werden in „K-Pot“ Systemen angerichtet, eine sehr ästhetische Art warme Speisen zu präsentieren. Diese bleiben auf diese Art und Weise knackig und bekömmlich.

I BROT: rösch gebacken mit hausgemachtem Rillette und Butter
I KÄSE: Parmigiano und schweizer Käse mit Feigensenf
I SALAMI: luftgetrocknete Salami
I SCHINKEN: geräucherter, luftgetrockneter Schinken
I DIE PILZE Feine Kräuter und intensives Aroma von Wald und Wiese
I DIE PASTA Penne Rigate „Al Arrabbiatta“ mit frischem Rucola
I DER SALAT Drei knack-frische Salatvariationen im Weckglas:
I Toskanischer Geflügelsalat mit Kichererbsen
I Bulgur-Linsensalat mit Gemüse und Cashewnüssen
I Rucola-Salat mit Strauchtomaten, Parmesanspänen und gerösteten Pinienkernen
I DAS SPANFERKEL Mit deftigen Schnibbelkartoffeln und rheinischem Kartoffel- oder Krautsalat
I DAS DESSERT Schokoladen- und Vanillepudding im Weckglas mit Fruchtchutneys

ARRANGEMENT I
I Brot I Käse I Salami I Schinken I Salat
I Pasta I Dessert I inkl. Koch
I ab 30 bis 50 Personen: € 32,50* p. P.
Zusätzlich auswählen:
I Spanferkel € 7,00* p. P.
I Pilze € 5,00* p. P.

ARRANGEMENT II
I Brot I Käse I Salami I Schinken I Salat I Pasta
I Spanferkel I Dessert
I ab 50 bis 150 Personen: € 29,00* p. P.
Zusätzlich auswählen:
I Pilze € 5,00* p. P. (frisch vor den Gästen zubereitet)

ARRANGEMENT III – zusätzliche Offerte
I Schinken und Salami werden vor Ort mit der handbetriebenen original Berkel Schwungradmaschine aufgeschnitten.
I € 165,00* Pauschalpreis

Traiteur Carl 18.91

| DER PREIS
Veranstaltungsdauer 3 Std.:
ab 100 Personen – € 18,90* p. P.
ab 300 Personen – € 17,90* p. P.
ab 500 Personen – € 16,90* p. P.
Optional:
Frühstücks-Geschirrpauschale € 1,80* pro Person

| DAS FRÜHSTÜCK

Starten Sie fit und gesund in den Tag mit unserem TRAITEUR CARL Frühstück. Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei: ob Bircher Müsli aus dem Weckglas, Rührei oder doch lieber Croissants mit Marmelade an diesem Frühstücksbuffet wird jeder satt. Bei diesem Arrangement brauchen Sie sich um nichts zu kümmern, denn wir bringen Küchenequipment und Ausgabepersonal mit. Auf Wunsch können Sie selbstverständlich auch Geschirr und Buffettausgabestände hinzubuchen.

| PIKANTE SPEISEN

Frische Brot- und Brötchenvarianten von Brioche, Ciabatta bis Bauernbrot über Holzfällerbrot bis Kürbiseck.

Von der Schwungradmaschine frisch aufgeschnitten: geräucherter und gekochter Schinken, luftgetrocknete Salami in pikanter Vielfalt, schmackhaftes Rillette und Pâté.

Vom Affineur ausgesucht: Bergkäse, Brie de Melun und Kräuterfrischkäse.
Frisch vor Ort zubereitete Rühr- und/oder Spiegeleier mit Kräutern, Tomaten und Speck.

| SÜSSE SPEISEN

Auswahl an Butter- und Schokoladen-Croissants
Süssrahmbutter, fruchtiger Aufstrich und Bienenhonig.
Hausgemachtes Bircher Müsli im Weckglas mit Apfel und Vanille.
Frischer Obstsalat mit saisonalen Obstsorten.

Im Preis enthalten (bis 3 Std. Veranstaltungsdauer):
Pikante und süße Speisen | Küchenequipment und Schwungradmaschine | Köche und Cateringhilfen vor Ort

Im Preis nicht enthalten: Buffetausgabestände | Geschirr | Transportkosten

Traiteur Carl 18.91

| DER PREIS
ab 100 Personen – ab € 18,90* p. P.
Die vorgestellten Arrangements sind beispielhaftzusammengestellt. Sollten Sie eine kleinere Anzahl Lunchboxen benötigen, kontaktieren Sie uns und entsprechend Ihren Wünschen kalkulieren wir für Sie Ihr Lunchboxen – Arrangement.

| DIE LUNCHBOX

Die Traiteur Lunchbox ist ein weiteres innovatives Produkt aus der Produktfamilie TRAITEUR CARL.
Die Lunchbox kann in zwei Varianten angeboten werden:

1. In der Kombination mit drei Weckgläsern und Brot
2. In der Kombination mit vier Weckgläsern, Brot und einem Getränk

Die Lunchbox ist ein kleines Menü in der Box, welches sehr gut für einen Einsatz bei Veranstaltungen mit kurzem Zeitfenster geeignet ist.

BEISPIELHAFTE ARRANGEMENTS

| DIE RHEINISCHEN SPEZIALITÄTEN
| DER VORSPEISENSALAT
Rapunzelsalat mit Roter Bete und Apfeljuliennes
| DER HAUPTGANG
Salat von zweierlei Bohnen, Kartoffeln und Speck
| DAS DESSERT
Frischkäse-Pumpernickelcreme mit Blaubeercoulis

| DIE CROSS OVER VARIANTE
| DER VORSPEISENSALAT
Gebratenes Gemüse mit Safran,Zitronenmarinade und Granatapfel-Topping
| DER HAUPTGANG
Bulgur-Coraillinsen-Salat mit Gemüse Tranchen von der gebratenen Poulardenbrust
| DAS DESSERT
Süßholz-Tiramisu mit Dörraprikosenrelish

| DIE MEDITERRANE VARIANTE
| DER VORSPEISENSALAT
Ruccola-Salat mit Strauchtomaten, Parmesanspänen und gerösteten Pinienkernen
| DER HAUPTGANG
Toskanischer Geflügelsalat mit Kichererbsen
| DAS DESSERT
Panna Cotta mit marinierten Himbeeren

Zu jeder Lunchbox liefern wir Minibrötchen und Einweggeschirr.

Traiteur Carl 18.91

I DER PREIS

ab € 1,270* p. Teil

Mindestabnahmemenge 10 Teile pro Sorte

I DAS FINGERFOOD

Mit dem TRAITEUR C sse zum kleinen Preis. Wir bieten zahlreiche Ar abwechslungsreich, farbenfroh und perf ang, als kleiner Snack auf Ihrem Messestand o Fingerfoodkreation für Ihren Anlass. Fragen Sie u wir beraten Sie gern.

BEISPIELHAFTE ARRAN

I CANAPÉS PARISIENS

Mini-Burger mit Koria

Tomaten-Financiers mit Mozzarella und marinierter Tomate

Emmental-Sablé mit Ricottamousse und Paprika-Himbeer-Gelee

Millefeuille von Karotte, Humus und Aprikosen-Orangen-Gelee mit Rote-Bete-Kuppel

Spinat-Cake mit Mascarponecreme, Saubohne und Zuckererbse

Comté-Happen mit Trüffelaromen, gehackter Pistazie und Mandel

I SÜSSE MIGNARDISE

Schokolade und Pecannuss

Aprikose und Honig

Pistazie und Sauerkirsch

Apfel und Haselnuss

Feige und Zimt

Mandel

Kokosnuss und Ananas

Traiteur Carl 18.91