BROICH CATERING & LOCATIONS

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

PASTA FRESCA

I FRISCHE SELBSTGEMACHTE PASTA
VON HERZHAFT BIS SÜSS
– FÜR JEDEN GESCHMACK ETWAS DABEI

I ANTIPASTI & DOLCE
FLEXIBEL KOMBINIERBAR

I DIE PRODUKTION
HANDMADE IN DÜSSELDORF

I PASTAKONZEPT
ITALIAN BY BROICH

Liebe Gastgeberin, lieber Gastgeber,

mit unserem neuen Foodkonzept PASTA FRESCA bieten wir Ihnen die vollkommene Pasta Vielfalt! Ob frisch aus dem Parmesanlaib, gratiniert oder als klassische Buffetvariante – hier kommt jeder auf seine Kosten.

In unserer Partner Pasta Manufaktur werden die verschiedensten Pasta Sorten nach italienischen Originalrezepturen frisch hergestellt.

Viel Spaß mit unserem Pasta Konzept!

Ihr Gastgeber

INHALTSVERZEICHNIS

S. 2 -3
DIE GESCHICHTE

S. 4 -5
DIE PASTA-PRODUKTION

S. 6 -7
ANTIPASTI

S. 8 - 9
PASTA

S. 10 – 11
DOLCE

S. 12 – 13
KALKULATION

DIE GESCHICHTE

Es ist Zeit für etwas Neues! Für etwas Frisches, Selbstgemachtes. Für eine kleine Geschmacksreise von Venezien bis nach Sizilien, von herzhaft bis süß. Für puren Pasta-Genuss à la **BROICH**!

Bei BROICHs neuem Foodkonzept PASTA FRESCA dreht sich alles um eins: Um PASTA! Und diese wiederum dreht sich in den verschiedensten Formen und Varianten ab sofort um die Gabeln der Gäste.

Genießer erwarten hier Pastagerichte aus drei unterschiedliche Preiskategorien, bei denen selbstgemachte Nudelsorten in verschiedenen Modulen auf frisches Gemüse, aromatische Füllungen und Saucen treffen und an Live Cooking-Stationen serviert werden. Neben Garganelli mit Roma Tomaten und Kapern oder Cappellacci mit Seeteufel, Edamame und Salbeisauce gibt es dabei auch verschiedene überbackene- sowie direkt aus dem Parmesanlaib servierte Varianten.

Dabei werden Panzotti, Ravioli & Co. von BRIOCHs Partner-Pastamanufaktur in liebevoller Handarbeit gefertigt und dadurch stets allerbeste Qualität garantiert, die sich definitiv schmecken lassen kann!

Abgerundet wird das Ganze von optional ergänzbaren Antipasti- und Dessert-Kreationen, die von einer frischen Rucola-Limonen-Pinienkerne-Kombination bis hin zu neu interpretiertem Tiramisu mit roten Früchten und Schokolade reichen und ganz nach “Gusto” flexibel mit dem jeweiligen Pasta-Hauptgericht kombiniert werden können.

Ganz im Sinne seiner umweltbewussten, nachhaltigen Catering-Konzepte setzt **BROICH** auch bei PASTA FRESCA auf Recycling-Geschirr aus Zuckerrohr und seine berühmten Retrodosen, wie sie beispielsweise aus TASTE & FLY bekannt sind. Präsentiert wird die mediterrane Geschmacksvielfalt an lebhaften Live Cooking-Stationen und verspricht Event-Erlebnisse der besonderen Art.

Mit diesem neuen Konzept schafft BROICH wieder einmal eine exklusive Genusswelt, die für Veranstaltungen mit überschaubarem Budget und mehr als 100 Personen perfekt geeignet ist.

DIE PRODUKTION

Das vierköpfige Team verschreibt sich einer besonders genussvollen Mission: Pasta nach italienischem Originalrezept und mit traditionellem Handwerk herzustellen. Hierfür kommen nicht nur die hochwertigsten Zutaten, sondern auch eine Original Trafila aus Bronze zum Einsatz, die den vielfältigen Teigwaren ihre einzigartige Form und Struktur verleiht. Darüber hinaus sind es der Verzicht auf chemische Zusätze, das ausdauernde Mischen des Teiges sowie die frische Produktion auf Anfrage und die verschiedenen Individualisierungsmöglichkeiten, die die hausgemachten Tagliatelle, Fazzoletti und Ravioli von PASTA FRESCA zu etwas ganz Besonderem machen – und die Georg Broich und Burkhard Schmitz auf den ersten Biss überzeugten. So waren die pure Frische, liebevolle Handarbeit und herausragende Qualität der Teigwaren die Inspiration für ein großartiges neues Foodkonzept.

ANTIPASTI

Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.

Natürlich darf leckeres Antipasti zu Beginn nicht fehlen. Hier wartet unser Konzept mit sechs verschiedenen Variationen auf. Ob Tomate mit Mozzarella und Pesto, Fenchel mit Orange und Sambuca oder Grillgemüse mit Grana Padano und Balsamico – Sie wählen Ihre drei Favoriten und zahlen insgesamt nur 3,50€.

ANTIPASTO

3,50€

- Tomate | Mozzarella | Pesto
- Grillgemüse | Grana Padano | Balsamico
- Ruccola | Limone | Pinienkerne

3,50€

- Fenchel | Orange | Sambuca
- Zucchini | grüner Spargel | Peperoncini
- Romana | rote Zwiebeln | Oliven

Antipasti serviert in der Retrodose
Es wird eine Dose pro Person kalkuliert.
Wählen Sie Ihre 3 Favoriten

PASTA

Genießer erwarten hier Pastagerichte aus drei unterschiedliche Preiskategorien, bei denen selbstgemachte Nudelsorten in verschiedenen Modulen auf frisches Gemüse, aromatische Füllungen und Saucen treffen und an Live Cooking-Stationen serviert werden. Neben Garganelli mit Roma Tomaten und Kapern oder Cappellacci mit Seeteufel, Edamame und Salbeisauce gibt es dabei auch verschiedene überbackene- sowie direkt aus dem Parmesanlaib servierte Varianten.

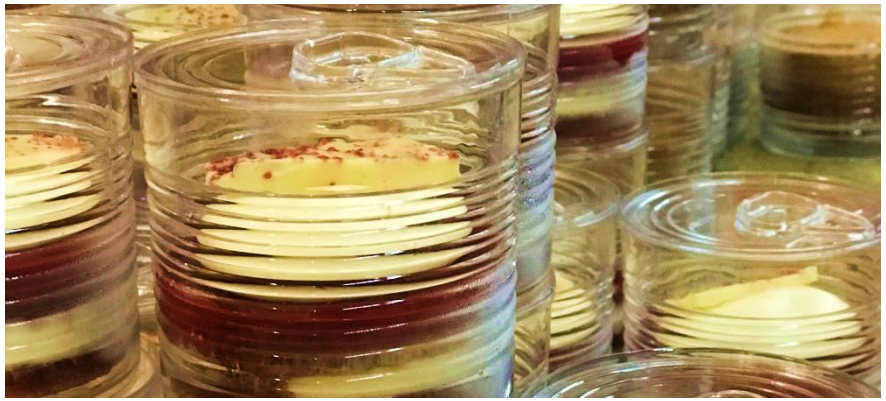
PASTA

3,50€	5€	7,50€
TAGLIARINI Pesto | Pecorino	RIGATONI Radicchio | Speck	LINGUINE Trüffel | Parmesan
GARGANELLI Roma Tomate | Kapern	MEZZELUNE Artischocken | Salicornia	MEDAGLIONI Steinpilz | Salbei
RAVIOLI Spinat | Ricotta	RAVIOLINI Kalbsragout | Borretane	CAPPELLACCI Seeteufel | Edamame

Wählen Sie ihre 3 Favoriten
Die Preise gelten pro Gericht.

Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.

DOLCE



Abgerundet wird das Ganze von optional ergänzbaren Dessert-Kreationen, die von einer frischen Panna Cotta mit Mango und Pistazie bis hin zu neu interpretiertem Tiramisu mit roten Früchten und Schokolade reichen und ganz nach “Gusto” flexibel mit dem jeweiligen Pasta-Hauptgericht kombiniert werden können.

DOLCE

3,50€	3,50€
Tiramisu | Marsala | Mascarpone	Tiramisu | rote Früchte | Schokolade
Frischkäse | Waldbeeren | Streusel	Caramell | Crumble | Meersalz
Panna Cotta | Mango | Pistazie	Meringa | Himbeeren | Vanillecreme

Dessert serviert in der Retrodose
Es wird eine Dose pro Person kalkuliert
Wählen Sie ihre 3 Favoriten

Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.

DIE KALKULATION

Die Kalkulation ist sehr simpel und passt sich genau Ihren Bedürfnissen an: Sie wählen Ihre drei Favoriten für jeden Gang aus.

Die Preise der Pastagerichte gelten pro Gericht, während bei Vor- und Nachspeise der Einheitspreis von 3,50 € für drei Gerichte pro Kategorie gilt.

KALKULATION

Sie wählen Ihre drei Favoriten für jeden Gang aus.
Die Preise der Pastagerichte gelten pro Gericht, bei Vor- und Nachspeise gilt der Einheitspreis von 3,50€ für drei Gerichte pro Kategorie.

So ergibt sich beispielhaft folgende Kalkulation…

Antipasto	Pasta	Dolce
Tomate | Mozarella | Pesto Ruccola | Limone | Pinienkerne Zucchini | grüner Spargel | Peperoncini	Tagliarini | Pesto | Pecorino Mezzelune | Artischoken | Salicornia Cappellacci | Seeteufel | Edamame	Tiramisu | Marsala | Mascarpone Caramell | Crumble | Meersalz Meringa | Himbeeren | Vanillecreme
Total 3,50€	**Total 16€**	**Total 3,50€**

Bei den Preisen handelt es sich um reine Speisenpreise.
Ohne Antipasto und Dessert +40%
Ohne Antipasto +20%
Ohne Dessert +20%

Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.