

# TASTE&FLY



| ASIEN  
ASIATISCHE DELIKATESSEN



| AMERIKA  
FROM NORTH TO SOUTH



| MEDITERRAN  
SÜDLÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN



| FAVORITES  
VON EUROPA BIS ASIEN



Liebe Gastgeberin, lieber Gastgeber,

wir nehmen Sie mit auf eine kulinarische "Weltreise", die Sie in bekannte Regionen der verschiedensten Kontinente unserer Erde führt. Wir bieten Ihnen eine Auswahl von fünf Buffets mit appetitlich und dekorativ angerichteten Speisen an.

Der Aufbau besteht aus drei kleinen Buffets an denen sich jeweils ein Land mit einer Vorspeise, einem Hauptgang und einem Dessert präsentiert. Vorspeise und Dessert sind in der stylischen Retrodose angerichtet, während die Hauptspeise auch oftmals an einer Live-Cooking-Station oder im K-Pot angeboten wird. Die Dekoration der einzelnen Stationen wird thematisch arrangiert.

Ich heiÙe Sie herzlich Willkommen zu einer kulinarischen Weltreise!

Ihr Gastgeber

## | INHALTSVERZEICHNIS

| S. 2 -3  
DAS KONZEPT

| S. 4 -5  
FAVORITES

| S. 6 - 7  
MEDITERRAN

| S. 8 - 9  
ASIAN

| S. 10 - 11  
AMERIKA

| S. 12 - 13  
DREILÄNDERECK





## I DAS KONZEPT

Dass BROIHCATERING&LOCATIONS auf Events aller Art mit einem erstklassigen Catering begeistert, ist längst bekannt. Nun hat sich das Düsseldorfer Unternehmen erneut ein ganz besonderes Foodkonzept einfallen lassen: TASTE & FLY nimmt die Gäste mit auf eine kulinarische Weltreise und sorgt für geschmackliche Highlights aus nahen und fernen Ländern.

Das neue Foodkonzept von BROIHCATERING& LOCATIONS stellt dem Kunden insgesamt fünf verschiedene, regional-typische Konstellationen zur Auswahl. So darf sich an drei Buffets bedient werden, die alle ein anderes Land und seine typischen Speisen, bestehend aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert, präsentieren. Das Konzept ist so vielseitig wie ökonomisch, denn es eignet sich insbesondere für Kunden mit einem geringen Budget.

Drei kleine Buffets – große Vielfalt

Vorspeise und Dessert in der stylischen Retrodose angerichtet, während die Hauptspeise den Gästen entweder an einer Livecooking-Station oder im K-Pot angeboten wird.

Auch beim Aufbau ist der Name Programm. Neben dem Buffet werden passende Flugzeug-Trolleys aufgebaut, in denen Vorspeise und Dessert präsentiert werden. Je nach Veranstaltung haben die Kunden somit die Möglichkeit, diese Speisen auch vom Personal servieren zu lassen.





#### DER PREIS

ab 150-199 Personen	20,90 €* p. P.
ab 200-499 Personen	19,90 €* p. P.
ab 500 Personen	18,90 €* p. P.



#### FAVORITES

FAVORITES bringt sie von Italien, wo Sie frische Penne genießen, weiter ins ferne Asien, wo Glasnudelsalat und würziges Curry nicht fehlen dürfen.

#### ITALIEN

- Insalata caprese - Strauchtomaten • Mini-Mozzarella • Basilikumpesto
- Live aus dem Parmesanrad: Penne Rigate 'Al Arrabiatta' • frische Rucola
- Panna Cotta • Minestrone von Beerenfrüchten

#### ASIEN

- Asiatischer Gemüse-Glasnudelsalat • Eismeer-Garnelen • Ingwer • Koriander
- Hähnchen Chamai • würziger Curry-Kokossauce • Wokgemüse • Bambus • Basmatireis
- Mousse von grünem Matcha Tee • Mangorelish • kandiertem Ingwer

#### DEUTSCHLAND

- „Himmel und Äd“ Salat: Kartoffel • Äpfel • Blutwurst • frischer Meerrettich
- Live-Tranchierstation: Düsseldorfer Senfbraten vom Schwein • Kartoffel-Gemüseragout vom Markt
- Hausgemachter Schokoladenpudding • Vanillesauce



DER PREIS	
ab 150-199 Personen	20,90 €* p. P.
ab 200-499 Personen	19,90 €* p. P.
ab 500 Personen	18,90 €* p. P.



## | MEDITERRAN

Bei allen, die es MEDITERRAN mögen, trifft BROICHCATERING mit südländischen Spezialitäten den richtigen Geschmack. Das italienische Buffet lockt unter anderem mit Antipasti und Tiramisu, das spanische Buffet mit typischer Paella und Griechenland punktet mit Moussaka-Auflauf und – natürlich – griechischem Joghurt als Dessert!

## | ITALIEN

- Salat von Antipasti Misto: Gegrillte Paprika • Champignons • Aubergine • Zucchini • Späne von Grana Padano
- Stufato vom Rind • Barolosauce • Balsamico-Cipolline • Salbei-Gnocchi
- Tiramisu

## | SPANIEN

- Ensalada campestre: Kartoffeln • Eier • buntes Gemüse • Thunfisch
- Aus der Riesenpfanne: Spanische Paella • Meeresfrüchten • Fisch • Hähnchen • mediterranen Aromen
- Grieß-Flan • Orangenaromen • Mandelsauce

## | GRIECHENLAND

- Hirtensalat: Milder Schafskäse • Paprika • schwarze Oliven
- Überbackene vegetarische Auberginenmoussaka • Kartoffel • Tomaten-Sugo
- Griechischer Joghurt • Akazienhonig • karamellisierte Nüsse





#### IDER PREIS

ab 150-199 Personen	22,90 €* p. P.
ab 200-499 Personen	21,90 €* p. P.
ab 500 Personen	20,90 €* p. P.



#### ASIAN

Die leichte und aromatische Küche ASIENS erfreut sich großer Beliebtheit. Da Thailand für seine scharfen Speisen bekannt ist, bringt BROICHCATERING mit Massaman Curry Ihre Geschmacksnerven auf Trab. Aus China werden Wok-Mie-Nudeln serviert und die Live-Grill-Station am japanischen Buffet verführt die Gäste mit Yakitoria-Hühnchen-Spießen.

#### THAILAND

- Mangosalat • Paprika • Lauch • geröstete Erdnüsse • Limette • Chili
- Thailändisches Massaman Curry • Rindfleischstreifen • Kartoffeln • Kaiserschoten
- Exotischer Obstsalat • Ananas • Honig- & Wassermelone

#### CHINA

- Asiatischer Gemüse-Glasnudel-Salat • Eismeer-Garnelen • Ingwer • Koriander
- Aus dem Wok: Mie-Nudeln • sautiertes Wokgemüse • gebratenes Ei • Sweet-Chili-Sauce
- Kokosnussspudding • exotisches Fruchtrelish

#### JAPAN

- Wakame-Salat • Chili • Sesam
- Live-Grill-Station: Yakitori-Hühnchen-Spieße • Gemüse-Reis • Sojasauce
- Mousse von grünem Matcha Tee • Mangorelish • kandierter Ingwer



**TASTE & FLY**  
by BROICHCATERING.COM



#### | DER PREIS

ab 150-199 Personen	25,90 €* p. P.
ab 200-499 Personen	24,90 €* p. P.
ab 500 Personen	23,90 €* p. P.



#### | AMERIKA

Wer glaubt, in AMERIKA gibt es nur Burger und Pommes, irrt sich! Am Mexiko-Buffer darf Chili con Carne natürlich nicht fehlen. Beim USA-Buffer werden den Gästen an der Live-Cooking-Station saftige Steaks gegrillt und in Brasilien gibt es Lachs mit Caipirinha-Veloute. Schon neugierig geworden?

#### | MEXIKO

- Quinoasalat • Limette • schwarzen Bohnen
- Chili con Carne • Hackfleisch • Tortillas-Chips
- Schaum von der süßen Guacamole • geschmolzene Chili-Aprikosen

#### | USA

- Caesar Salat • Croûtons • Parmesanspänen
- Live von der Griddleplatte: Steaks vom US-Beef • BBQ-Dip • mashed potatoes • Cole Slaw
- American Cheese Cake Creme • Beeren

#### | BRASILIEN

- Salpicao – Hähnchensalat • Apfelwürfel • Frühlingszwiebel • Möhre • Rosinen
- Tranche vom Lachs • Caipirinha-Veloute • tropisches Plantain-Süßkartoffel-Ragout
- Pavê de coco com chocolate: Schokoladen-Kokos-Trifle



**TASTE & FLY**  
by BROICHATERING.COM





#### | DER PREIS

ab 150-199 Personen 23,90 €\* p. P.

ab 200-499 Personen 22,90 €\* p. P.

ab 500 Personen 21,90 €\* p. P.



#### | DREILÄNDERECK

Echte Schmankerl und Leckereien bietet das DREILÄNDERECK. Dieses Buffet-Trio ist ideal für alle, die es deftig und herzhaft mögen. In Österreich dürfen sich die Gäste auf herrliches Wiener Schnitzel freuen. Aus Deutschland gibt es Kabeljau unter Pumpernickel-Kruste und wer sich auf eine kulinarische Reise in die Schweiz begibt, genießt Bündnerschinken und Butter-Spätzle.

#### | ÖSTERREICH

- Streifen vom Schnitzel „Wiener Art“ • Erdäpfel-Gurkensalat
- Fingernudeln • Pilze • Gemüse • Bergkräuter
- „Waldviertel“ – Mohn-Mousse • Kirschragout

#### | DEUTSCHLAND

- Berglinsen-Mangold-Gemüsesalat • frische Kräuter
- Loins vom gebratenen Kabeljau unter der Pumpernickel-Kruste • Wirsing à la crème • Kartoffelperlen
- Herrencreme • Bitterschokolade • geröstete Mandeln

#### | SCHWEIZ

- Nüsslisalat • Bündnerschinken • Rote-Beete-Vinaigrette
- Live vor Ort tranchiert: St. Galler Kräuterbraten • Butter-Spätzle • glasierte Rübli
- Schoggi-Mousse • Beerenragout

