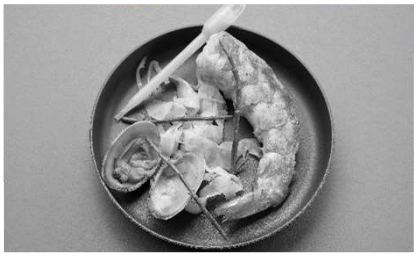
BROICHHOSPITALITYGROUP.COM

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

PUREFIVE

I DAS KONZEPT
LESS & SIMPLE

I DIE GESCHICHTE
IMMER WIEDER NEUE AKZENTE...



I PURE35

I PURE45

Liebe Gastgeberin, lieber Gastgeber,

das perfektes Catering nicht viel mehr braucht, als hervorragende Speisen und leidenschaftliches Handwerk, beweist unser neues Speisenkonzept **PURE**FIVE. Es stellt die perfekte Kombination aus Schlichtheit und Exklusivität dar.

Dieses Konzept ist das Ergebnis einer Trendreise, bei der sich das Thema der puristischen Küche immer wiederholte. So erfindet sich **BROICH** auch nach 125 Jahren immer wieder neu, indem aktuelle Trends aufgegriffen und in unsere Speisenkonzepte eingebunden werden.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß mit **PURE**FIVE!

Ihr Gastgeber

Ihr Gastgeber

INHALTSVERZEICHNIS

S. 2 -3
DIE GESCHICHTE

S. 4 -5
PUREFIVE – DAS KONZEPT

S. 6 - 7
PURE35

S. 8 – 9
PURE45

S. 10 – 11
PURE60

DIE GESCHICHTE

PURE FIVE - Immer wieder neue Akzente…

…in der Event-Cateringwelt zu setzen, in der es schon fast alles gibt, ist eine große Herausforderung. Dass das im Hause **BROICH** Tradition hat, wissen wir - ansonsten würde **BROICH** es nicht schaffen sich nach 125 Jahren immer wieder neu zu erfinden. Wie wichtig aber gerade diese Innovationen und Trends für das Unternehmen sind, sieht man vor allem daran, dass für Georg Broich dieses Thema Chefsache ist und er mit Passion und Leidenschaft dabei unterwegs ist. Ob in Barcelona, Kopenhagen, London, Berlin, Paris, Bukarest, Las Vegas, New Orleans oder Florida überall auf der Welt hält er persönlich Ausschau nach neuen Produkten und Trends. Dieses Jahr verbrachte er unter anderem, auf Einladung seines Freundes und Kollegen Frank Lantz (Taste Please) ein Wochenende in Kopenhagen. Dort besuchten die beiden alle möglichen Hotspots vom Streetfoodmarket, dem RAW42°, über ein Smørrebrødkonzept bis hin zum Höhepunkt, dem Besuch des Restaurants „Geranium“. Dort lud Rasmus Kofoed – ehemaliger Sous Chef von Frank Lantz, heute hochdekorierter Sternekoch und Inhaber des „Geranium“ – Georg Broich ein, am Chefs Table zu sitzen und so konnte er sich intensiv mit dem 3-Sterne-Koch austauschen. Dabei wiederholte sich das Thema der puristischen „[nordique] Cuisine“, ähnliche Trends gibt es auch in London und Barcelona.

Zu Hause in Düsseldorf, wurde gemeinsam mit dem Kreativteam um Sebastian Remus und Carolin Sasse, an einem neuen Foodkonzept gearbeitet. Witzigerweise brachte Carolin Sasse bei einem Meeting das neue Kochbuch „5-Zutaten-Küche – Quick & Easy“ von Jamie Oliver mit. Dies stellte die perfekte Ergänzung zu Georg Broichs gesammelten Eindrücken aus London und Kopenhagen dar. So führte letztendlich die Kombination der puristischen Küche mit der 5-Zutaten-Küche zu der Entwicklung des Foodkonzeptes „**PURE**FIVE“.

PURE FIVE – DAS KONZEPT

Purer Genuss in fünf Handgriffen. Eine klare Linie. Drei Varianten - **PURE**35, **PURE**45 und **PURE**60. Aber was verbirgt sich dahinter?
Das Konzept PURE FIVE beweist, dass auch mit wenigen Zutaten große Vielfalt geschaffen werden kann. Eine einfache und klare Linie ist hier maßgebend. So stehen die Varianten **PURE**35, **PURE**45 und PURE60 für die Unterteilung in verschiedene Preiskategorien (35 €, 45 € und 60 € pro Person). Ausschlaggebend für die verschiedenen Preise sind hierbei natürlich die verarbeiteten Lebensmittel. Doch natürlich ist die Qualität der Produkte gleichbleibend sehr gut.
Alle drei **PURE** Varianten bieten insgesamt eine Auswahl von neun verschiedene Gerichten. Drei Vorspeisen, drei Hauptspeisen und drei Desserts.

PURE 35

PURE35 verwöhnt Sie mit einer Kombination von Spinat & Miso. Außerdem kommen Sie in den Genuss von Roter Bete und Apfel oder aber Sie probieren sich an dem Zusammenspiel von Blumenkohl und Mandel mit Saibling, Yuzu und Kardamon. Als Hauptspeise wird live am Buffet die Ochsenbacke und Süßkartoffel, Kabeljau mit grünem Spargel und Pilze mit Mangold zu bereitet. Als Dessert bietet **PURE**35 eine Kombination aus Karamell und Curry, Holunder und Joghurt, oder aber Milchschokolade mit Feige an.

VORSPEISEN
Spinat & Miso – Karashi, Pecorino, Trüffel
Rote Bete & Apfel – Tafelspitz, Kerne, Molke
Blumenkohl & Mandel – Saibling, Yuzu, Kardamon

HAUPTSPEISEN
Live am Buffet
Ochsenbacke & Süßkartoffel – Möhre, Zimt, BBQ
Kabeljau & Grüner Spargel – Dashi, Röstbutter, Gartenkräuter
Pilze & Mangold – Risotto, Tomate, Olive

DESSERT
Karamell & Curry – Himbeere, Hafer, Cashew
Holunder & Joghurt – Knusper, Williamsbirne, Honig
Milchschokolade & Feige – Joconde, Kirschwasser, Gewürzsud

PURE 45

PURE45 bietet als Vorspeise die Kombination von Pastrami und Brunnenkresse, Garnele und Venusmuschel, oder aber Parmesan in verschiedenen Texturen. Als Hauptspeise wird live am Buffet Kalb und Pastinake, Loup de Mer & Pak Choi, sowie Topinambur und Birne serviert. Das Dessert der PURE40 Variante besticht mit Apfel und Craft Bier, Haselnuss und Steinpilzen, oder aber Vitelotte & Muh-Kuh, eine Kombination von Vanille, Lakritz und Mascarpone.

VORSPEISEN
Pastrami & Brunnenkresse – Kartoffel, Koriander, Petersilie
Garnele & Venusmuschel – Meeresalge, Fleur de Sel, Fenchel
Parmesan & sonst nichts – fünf Mal Parmesan

HAUPTSPEISEN
Live am Buffet
Kalb & Pastinake – weißer Portwein, Beaftea, Schalotten
Loup de Mer & Pak Choi– Bouillabaise, Sauce Rouille, Limone
Topinambur & Birne – Kalamata, Walnuss, Sardelle

DESSERT
Apfel & Craft Beer – Orange, Isigny-Butter, Lavendel
Steinobst & Steinpilz – Dinkel, Haselnuss, Balsamico
Vitelotte & Lakritz – Vanille, Karamell, Mascarpone

PURE 60

PURE60 stellt die exquisiteste Variante des Pure Five Konzeptes dar. Als Vorspeise werden Gemüse & Getreide mit Ziegenkäse, Kimchi und Waldkräutern serviert. Außerdem Lammbries und Mangold, sowie Seeteufelleber und Grünkohl. Die Hauptspeisen werden ebenfalls live am Buffet zubereitet. Hier bietet **PURE**60 Wagyu und Rote Bete, Hummer und exotische Früchte, sowie Apfel und Erdapfel an. Abgerundet wird **PURE**60 mit der Jahrgangsbirne und Röstmalz, Kaffe und Maíz Morado, sowie Mohrrübe und Rosinen.

VORSPEISEN
Milchlamm & Mangold – Thymianbutter, Kapern, Brioche
Seeteufelleber & Grünkohl – Wacholder, Birkenholz, Zitronensalz
Gemüse & Getreide – Ziegenkäse, Kimchi , Waldkräuter

HAUPTGANG
Live am Buffet
Wagyu & Rote Bete – Pilzessenz, Pilzessig, Pilzemulsion
Hummer & exotische Früchte – Lemongras, Palmherzen, Chicoreé
Apfel & Erdapfel – Cheddar, Eucalyptus, Zwiebel

DESSERT
Jahrgangsbirne & Röstmalz – Buttermilch, Wiesengräser, Bionade
Kaffee & Maíz Morado – Passionsfrucht, Avocado, Minze
Mohrrübe & Rosine – Raz el Hanout, braune Butter, Grenadine