

• Messe | Konferenz | Meeting •



Speisen | Getränke | Standpartys

BROSEN – KOCHT

IHR ZUVERLÄSSIGER PARTNER RUND UM MESSEAUFTTRITTE | TAGUNGEN | MEETINGS



• Messe | Konferenz | Meeting •



Catering

Events

Mehr...

Brosen – Kocht versorgt Sie bei Messen, Meetings oder Konferenzen gerne mit hochwertigem Messecatering. Vertrauen Sie auf unsere kulinarische Kompetenz und unser versiertes Personal.

Ob einmaliger Kunden-Apéro, mehrtägige Betreuung durch unseren Catering-Service oder die Verpflegung Ihrer Standmitarbeiter, wir sorgen für das Wohl Ihrer Gäste und Ihres Teams.

Im Vorfeld besprechen wir mit Ihnen Ihre Wünsche und setzen diese kompetent und zuverlässig um.

Wir erstellen Menüs und Gerichte, die perfekt zu Ihrem Messestand und Konzept passen.

Maßgeschneiderte Messearrangements

Von Crewcatering über Standcatering bis hin zu Messepartys bieten wir Ihnen flexible Dienstleistungen.

Full Service hält bei uns was, der Name verspricht:

Sie müssen sich um nichts kümmern.

Auf Wunsch stellen wir zusätzlich (Messe-)Personal, sowie Equipment und Dekoration.

Sprechen Sie uns an, gerne bieten wir Ihnen ein Komplettpaket an.



Brosen-Kocht * Kölner Str. 375 * 40227 Düsseldorf * Fon 0211 / 87 55 09 50 * Fax 0211 / 87 55 09 53 * info@brosen-kocht.com / www.brosen-kocht.com

Firma: _____ * Name: _____ * Messe / Event: _____ * Lieferdatum: _____ * Lieferort / Halle: _____ * Stand: _____

• Messe | Konferenz | Meeting •



Catering

Events

Mehr...

Brötchen & Snacks... servierfertig auf Porzellan angerichtet | Mindestabnahme 15 Stück

1 / 2 Belegte Brötchen mit ansprechender Dekoration und Salat

Folgende Brötchen werden frisch für Sie zubereitet:

Anzahl

• Schnittkäse und Cherrytomaten	1,90€	_____
• Brie und Trauben	1,90€	_____
• Frischkäse und rosa Berren	1,90€	_____
• Salami und Cornichons	1,90€	_____
• Gekochter Schinken, Ei und Gurke	1,90€	_____
• Geräucherte Putenbrust	1,90€	_____
• Zwiebelmett und roten Zwiebeln	1,90€	_____
• Tomate, Mozzarella und Basilikum	2,10€	_____
• Italienische Salami und getrocknete Tomaten	2,10€	_____
• Serranoschinken	2,10€	_____
• Rosa gebratenes Roastbeef und Remoulade	2,30€	_____
• Rauchlachs und Dillmeerrrettich	2,30€	_____
• Krabbencocktail	2,30€	_____



Gegen einen Aufpreis von 0,20€ je Brötchen liefern wir Ihnen gerne auch Mehrkornbrötchen

Brosen-Kocht * Kölner Str. 375 * 40227 Düsseldorf * Fon 0211 / 87 55 09 50 * Fax 0211 / 87 55 09 53 * info@brosen-kocht.com / www.brosen-kocht.com

Firma: _____ * Name: _____ * Messe / Event: _____ * Lieferdatum: _____ * Lieferort / Halle: _____ * Stand: _____

• Messe | Konferenz | Meeting •



Catering

Events

Mehr...

Brötchen & Snacks... servierfertig auf Porzellan angerichtet |

Brötchentablett „Der Klassiker“ mit 15 Brötchenhälften und 5 verschiedene Beläge.

- Salami
- Brie
- Gekochter Schinken
- Geräucherte Putenbrust

Anzahl der Tablett _____
je Tablett 24,90€

Brötchentablett „Das Gehobene“ mit 15 Brötchenhälften und 5 verschiedene Beläge.

- Rosa gebratenes Roastbeef
- Geräucherter Lachs
- Krabbencocktail
- Schnittkäse
- Tomate-Mozzarella

Anzahl der Tablett _____
je Tablett 29,90€



• Messe | Konferenz | Meeting •



Catering

Events

Mehr...

Brötchen & Snacks... servierfertig auf Porzellan angerichtet |

Mindestbestellmenge 5 Stück |

Mini-Ciabatta mit Salat

	2,80€	_____	Anzahl
• Serranoschinken, Ruccola und Grillgemüsepesto	2,80€	_____	
• Hähnchenbrustfilet mit Curryfrischkäse	2,80€	_____	
• Fenchelsalami, getr. Tomaten und Oliven	2,80€	_____	
• Manchego	2,80€	_____	
• Tomate-Mozzarella und Basilikumpesto	2,80€	_____	
• Gouda und gebackene Möhren	2,80€	_____	

Sesam-Bagel mit Salat

• Frischkäse, Räucherlachs und Dill	3,00€	_____	
• Hähnchenbrustfilet „Sweet Chili“	3,00€	_____	
• Camembert und Traubenchutney	3,00€	_____	

Halbiertes Sandwich

• Käse, Schinken und Remoulade	2,40€	_____	
• Gouda und Trauben	2,40€	_____	
• Hähnchenbrustfilet und Bacon	2,60€	_____	

1 / 2 Baguette mit Salat

	3,80€	_____	Anzahl
• Thunfisch, Ei und rote Zwiebeln	3,80€	_____	
• Shrimpscocktail und Früchten	3,80€	_____	
• Serranoschinken, Ruccola, Tomaten und Olivenpaste	3,80€	_____	
• Edelsalami und saure Gurken	3,80€	_____	
• Tomate, Mozzarella und Basilikum	3,80€	_____	
• Schinken, Käse und Anti-Pasti-Gemüse	3,80€	_____	

Wrap {Weizentortilla} mit Salat | Tomate | Gurke

• Hähnchenbrustfilet „Sweet Chili“	3,10€	_____	
• Thunfischcreme und Paprika	3,10€	_____	
• Gouda und Traubenchutney	3,10€	_____	
• Schinken, Käse und Remoulade	3,10€	_____	



Brosen-Kocht * Kölner Str. 375 * 40227 Düsseldorf * Fon 0211 / 87 55 09 50 * Fax 0211 / 87 55 09 53 * info@brosen-kocht.com / www.brosen-kocht.com

Firma: _____ * Name: _____ * Messe / Event: _____ * Lieferdatum: _____ * Lieferort / Halle: _____ * Stand: _____

Catering

Events

Mehr...

Canapés... servierfertig auf Porzellan angerichtet |

je 15 luftig gebackene Weißbrotscheiben mit Butter und Salat

„Der Klassiker“ unter den kleinen Häppchen

- Canapé mit Gouda und Radieschen
- Canapé mit Edelsalami und Gewürzgurke
- Canapé mit Saftschinken und Paprika
- Canapé mit Camembert und Trauben
- Canapé mit Putenbrust und Ananas

Anzahl der Tablett _____
je Tablett 27,90€

„Der Mediterrane“ unter den kleinen Häppchen

- Canapé mit Tomate, Mozzarella und Basilikumpesto
- Canapé mit Edelsalami {Italien} und Schmortomate
- Canapé mit Serranoschinken und Parmesanobel
- Canapé mit Manchego und Traubenchutney
- Canapé mit Garnelen und Grillgemüsepesto

Anzahl der Tablett _____
je Tablett 33,90€



„Der Exklusive“ unter den kleinen Häppchen

- Canapé mit Roastbeef und Remoulade
- Canapé mit Entenbrust und Orangen
- Canapé mit Camembert und Trauben
- Canapé mit Rauchlachs und Dillcreme
- Canapé mit Garnele und Grillgemüsepesto

Anzahl der Tablett _____
je Tablett 33,90€

„Der Kunterbunte“ unter den kleinen Häppchen

- Canapé mit Tomate, Mozzarella und Basilikumpesto
- Canapé mit Rauchlachs und Dillcreme
- Canapé mit Krabbencocktail
- Canapé mit Saftschinken und Paprika
- Canapé mit Roastbeef und Remoulade

Anzahl der Tablett _____
je Tablett 33,90€

• Messe | Konferenz | Meeting •



Catering

Events

Mehr...

Backwaren... servierfertig auf Porzellan angerichtet |

Mindestbestellmenge 5 Stück je Sorte |

Herzhaftes Gebäck aus unserer Backstube

		Anzahl
• Laugenbrezel {Mini} 45g	1,50€	_____
• Laugenbrezel 90g	2,00€	_____
• Laugenstange	2,00€	_____
• Käselaugenstangen	2,20€	_____
• Käselaugenbrezel	2,20€	_____
• Laugenbrötchen	2,00€	_____
• Käselaugenbrötchen	2,20€	_____
• Weizenbrötchen	0,50€	_____
• Mini-Brötchen {Mohn, Sesam, Vollkorn}	0,65€	_____
• Französisches Baguette 450g	3,20€	_____
• Rustikale Baguette 450g	3,90€	_____
• Ciabatta Klassisch	3,90€	_____
• Ciabatta Olive	4,10€	_____
• Ciabatta Kräuter	4,10€	_____
• Ciabatta Walnuss	4,10€	_____
• Croissant Schinken Käse	2,50€	_____
• Croissant Frischkäse Tomaten	2,50€	_____

Süßes Gebäck aus unserer Backstube

		Anzahl
• Mini-Buttercroissant	1,00€	_____
• Mini-Schokocroissant	1,50€	_____
• Buttercroissant	2,00€	_____
• Schokocroissant	2,50€	_____
• Mini-Rosinenschnecke	1,80€	_____
• Mini-Muffins Schokolade	1,00€	_____
• Mini-Muffins Vanille	1,00€	_____
• Muffin Schokolade	1,80€	_____
• Muffin Vanille	1,80€	_____
• Obstkuchen		_____
- Apfel	1,80€	_____
- Pflaume	1,80€	_____
- Kirsch	1,80€	_____



Brosen-Kocht * Kölner Str. 375 * 40227 Düsseldorf * Fon 0211 / 87 55 09 50 * Fax 0211 / 87 55 09 53 * info@brosen-kocht.com / www.brosen-kocht.com

Firma: _____ * Name: _____ * Messe / Event: _____ * Lieferdatum: _____ * Lieferort / Halle: _____ * Stand: _____

• Messe | Konferenz | Meeting •



Catering

Events

Mehr...

Fingerfood Variationen... servierfertig auf Porzellan angerichtet |

Jede Platte wird mit je 4 X 5 Stücke Fingerfood angerichtet



„Die Fleischigen“ der kleinen Snacks

- Vitello Tonnato-Röllchen {Putenfleisch} mit Thunfischcreme und Ruccola
- Mini-Hähnchenschnitzel mit Preiselbeeren
- Hähnchenspieße mit Ananas
- Putenbrustspieße mit Zucchini
- Mini-Frikadellen mit Löwensenf

Anzahl der Tablett _____
je Tablett 45,90€

„Die Meeresbriese“ der kleinen Snacks

- Thunfisch-Melonen-Spieß im Noriblatt-Mantel
- Gambasspieß mit Ananas
- Canapé mit Rauchlachs und Dillcreme
- Rauchlachsrollchen mit Sesamcreme
- Tatar von Hollandmatjes auf Pumpernickel

Anzahl der Tablett _____
je Tablett 49,90€

„Die Rheinischen“ der kleinen Snacks

- Mini-Frikadellen mit Löwensenf
- Rheinisches Sushi {Zwiebelmett auf Pumpernickel}
- Mini-Speckpannkuchen
- Rheinischer Kartoffelsalat
- Käsewürfel mit Trauben

Anzahl der Tablett _____
je Tablett 45,90€



„Die Vegetarischen“ der kleinen Snacks

- Anti-Pasti-Spieß mit Kräutern
- Tomate-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum
- Mini-Frühlingsrollen mit Sweet Chili-Sauce
- Kartoffeltortilla mit Oliven
- Canapé mit Manchego und Trauben

Anzahl der Tablett _____
je Tablett 45,90€

• Messe | Konferenz | Meeting •



Catering

Events

Mehr...

Fingerfood Variationen... servierfertig auf Porzellan angerichtet |

Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte |

Die Fleischigen

	Anzahl
• Datteln mit Manchego gefüllt im Speckmantel	1,90€ _____
• Mini-Hackfleischbällchen mit Senf	1,90€ _____
• Chicken-Double-Stick „Mediterran“	2,10€ _____
• Canapé mit Roastbeef und Remoulade	2,10€ _____
• Grüner Spargel mit Serranoschinken	1,90€ _____
• Yakitori-Spieß mit Ananas	2,10€ _____
• Mini-Quiche Lorraine	2,10€ _____
• Saltimbocca von der Pute mit getr. Tomate	2,10€ _____
• Vitello Tonnato-Röllchen mit Ruccola	2,10€ _____

Die Fleischlosen

• Anti-Pasti-Spieß	1,90€ _____
• Couscousbällchen mit Minzjoghurt	2,10€ _____
• Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikumpesto	1,90€ _____
• Datteln mit Frischkäse und Mandeln gefüllt	1,90€ _____
• Mini-Frühlingsrolle mit Sweet Chili-Sauce	1,90€ _____
• Muschelnudeln mit Erbsen und Tomaten gefüllt	2,10€ _____
• Spargelköpfe im Tempurateig	1,90€ _____
• Zucchiniröllchen mit Frischkäse	1,90€ _____

Die Fischigen

	Anzahl
• Canapé mit Rauchlachs und Dillcreme	2,10€ _____
• Garnelenspieß mit Ananas	2,10€ _____
• Lachstatar mit Feigen auf Pumpnickel	2,10€ _____
• Rauchlachs mit Frischkäse im Crêpemantel	2,10€ _____
• Shrimps-Käse-Chili Poppers	2,10€ _____
• Süsskartoffelrösti mit Rauchlachs	2,10€ _____
• Teigtasche mit Shrimps	2,10€ _____
• Thunfischspieß mit Melone im Noriblatt	2,10€ _____
• Canapé mit Krabbencocktail	2,10€ _____

Die Süßen

• Exotischer Fruchtspieß	1,90€ _____
• Mousse au Chocolat mit Beerenmark	2,10€ _____
• Limetten - Buttermilchcreme	2,10€ _____
• Panna Cotta mit Himbeeren	2,10€ _____
• Creme Brûlée mit Tonkabohne	2,50€ _____
• Rote Grütze mit Vanillesauce	2,10€ _____
• Süßes Sushi mit Mangochutney {3 Stk.}	2,10€ _____

Brosen-Kocht * Kölner Str. 375 * 40227 Düsseldorf * Fon 0211 / 87 55 09 50 * Fax 0211 / 87 55 09 53 * info@brosen-kocht.com / www.brosen-kocht.com

Firma: _____ * Name: _____ * Messe / Event: _____ * Lieferdatum: _____ * Lieferort / Halle: _____ * Stand: _____

• Messe | Konferenz | Meeting •

Catering

Events

Mehr...

Aus dem Weckglas... servierfertig im Weckglas angerichtet |

Mindestabnahme 10 Stück

Die Herzhaften

	Anzahl
• Bunte Blattsalate mit Balsamicovinaigrette	2,50€ _____
• Rheinischer Kartoffelsalat	2,80€ _____
• Couscoussalat mit Früchten und Minze	2,80€ _____
• Mediterraner Nudelsalat mit Oliven	2,80€ _____
• Bauernsalat mit Oliven und Fetakäse	2,80€ _____
• Linsensalat mit Thunfisch	2,80€ _____
• Spanischer Kartoffelsalat mit Chorizzo	2,90€ _____
• Quinoasalat mit Paprika und Gurken	2,80€ _____

Die Süßen

• Mousse au Chocolat mit Beerenmark	2,10€ _____
• Joghurt mit frischem Obst	2,10€ _____
• Bircher Müsli mit Früchten	2,10€ _____
• Obstsalat mit Vanillesauce	2,10€ _____
• Duo von der hellen und dunklen Mousse	2,10€ _____
• Limonencreme	2,10€ _____
• Bayrische Creme mit Balsamicokirschen	2,10€ _____



• Messe | Konferenz | Meeting •



Catering

Events

Mehr...

Unser Lunch... servierfertig im Chafing Dish | Schüssel angerichtet |

Mindestbestellmenge für 5 Personen |

„Die Klassiker“

	Anzahl
• Bockwurst mit Rheinischem Kartoffelsalat	4,50€ _____
• Rindfleischfrikadelle mit Nudelsalat	5,90€ _____
• Leberkäse mit Krautsalat und süßem Senf	5,90€ _____
• Schnitzel „Wiener Art“ {120g} mit Kartoffelsalat	6,50€ _____
• 2 Weisswürste mit Brezel und süßem Senf	5,90€ _____
• Schnitzel „Wiener Art“ mit Brötchen	3,50€ _____
• Currywurst {geschnitten} mit Baguette	4,50€ _____

„Der Hauptgang“ {gegen 2,50€ Aufpreis mit Salat}

• Hähnchengeschnetzeltes mit Reis und Buttergemüse	6,90€ _____
• Gulasch vom Weiderind mit Spätzle	6,90€ _____
• Bratwurst mit Buttergemüse und Salzkartoffeln	6,90€ _____
• Vegetarische Gemüsepfanne mit Drillingen	5,90€ _____
• Asiatische Wokpfanne mit Reis und Hähnchenbrust	6,90€ _____
• Saltimbocca von der Pute mit Mischgemüse, Limettensauce und Wildreis	6,90€ _____
• Hähnchenbrustfilet mit Tomatensugo und Drillingen	6,90€ _____
• Garnelenpfanne mit Asiagemüse, Kokossauce und Duftreis	7,90€ _____

„Die Pasta“ {gegen 2,50€ Aufpreis mit Salat}

	Anzahl
• Penne Arrabiata	5,90€ _____
• Penne mit Ruccola und Strauchtomaten	5,90€ _____
• Penne mit Tomatensugo und Parmesan	5,90€ _____
• Tagliatelle mit Gorgonzolasauce	6,90€ _____
• Lachs-Spinatlasagne	6,90€ _____
• Tagliatelle mit Steinpilzrahmsauce	6,90€ _____
• Walznudeln mit Trüffelbutter und Pilzen	7,90€ _____
• Klassische Lasagne mit Rinderhack	4,90€ _____
• Vegetarische Lasagne	4,90€ _____



Gerne Servieren wir Ihnen auch ein Pastabuffet aus dem Parmesanrad.
Sprechen Sie uns an

Brosen-Kocht * Kölner Str. 375 * 40227 Düsseldorf * Fon 0211 / 87 55 09 50 * Fax 0211 / 87 55 09 53 * info@brosen-kocht.com / www.brosen-kocht.com

Firma: _____ * Name: _____ * Messe / Event: _____ * Lieferdatum: _____ * Lieferort / Halle: _____ * Stand: _____

• Messe | Konferenz | Meeting •

Catering

Events

Mehr...

Aus dem Suppentopf... servierfertig im Suppentopf 220V Angerichtet |

Mindestbestellmenge für 5 Personen |

„Die Suppe“ aus Großmutter's Küche 0,35l p. Portion

	Anzahl
• Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	3,90€ _____
• Hühnersuppe mit Muschelnudeln	4,90€ _____
• Tomatencremesuppe mit Reis	4,90€ _____
• Kartoffelcremesuppe mit Mettenden	4,90€ _____
• Kartoffelcremesuppe mit Lachs	5,90€ _____
• Möhren-Ingwersuppe	4,90€ _____
• Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	4,90€ _____
• Gulaschsuppe mit Paprika	4,90€ _____
• Erbsensuppe mit Bockwurst	4,90€ _____
• Linsensuppe mit Speck	4,90€ _____
• Brokkolicremesuppe	4,90€ _____
• Spargelcremesuppe {Saisonal}	4,90€ _____
• Waldpilzsuppe mit Shrimps	5,90€ _____



„Der Eintopf“ 0,4l p. Portion

• Chili Con Carne	4,90€ _____
• Chili Sin Carne {Vegetarisch}	4,90€ _____
• Möhrentopf bürgerlich	4,90€ _____
• Wirsing Kartoffeltopf mit Hackfleisch	4,90€ _____
• Bauerntopf mit Paprika und Kartoffeln	4,90€ _____



• Messe | Konferenz | Meeting •



Catering

Events

Mehr...

Tapas Variationen... servierfertig auf Porzellan angerichtet |

Geschmacksvoll angerichtet mit Baguette und Salzbutter

„Rheinische Tapas“ für 10 Personen

- Mini-Frikadellen mit Löwensenf
- Rheinisches Sushi {Mett auf Pumpernickel}
- Käsewürfel mit Trauben
- Canapé mit Roastbeef und Remoulade
- Mini-Bockwurst mit Löwensenf

Anzahl der Platten _____
je Platte 45,90€

„Spanische Tapas“ für 10 Personen

- Marinierte Oliven mit Kräutern
- Chorizo
- Serranoschinken
- Datteln mit Manchego gefüllt im Speckmantel
- Garnelen mit Aioli



Anzahl der Platten _____
je Platte 45,90€

„Käsetapas“ für 10 Personen

- Camembert
- Tommes de Savoie
- Manchego
- Roquefort
- Brin d'Amour

Anzahl der Platte _____
je Platte 56,00€

„Asiatische Tapas“ für 10 Personen

- Sushi Maki
- Mini-Frühlingsrollen mit Sweet Chili-Sauce
- Krabbenbrot
- Yakitori-Spieße
- Sate-Spieße

Anzahl der Platten _____
je Platte 45,90€

• Messe | Konferenz | Meeting •



Catering

Events

Mehr...

Früchte & Joghurt... servierfertig auf Porzellan | im Weckglas | im Korb angerichtet |

„Der Obstkorb“ bestehend aus ca. 3kg frischem Obst

- Äpfel {Pink Lady}
- Bananen
- Birnen
- Trauben

Anzahl der Körbe _____
je Korb 15,00€

„Die Fruchtgläser“ Portionsweise im Weckglas mit Joghurt

	Anzahl
• Fruchttraum {3 verschiedene Obstsorten}	2,10€ _____
• Erdbeere	2,10€ _____
• Waldfrucht	2,10€ _____
• Trockenfrucht	2,10€ _____
• Birne & Apfel	2,10€ _____
• Sauerkirsch	2,10€ _____
• Südsee	2,10€ _____

„Die Obstplatte“ bestehend aus ca. 2kg frischem Obst

- Kirschen
- Ananas geschnitten
- Erdbeeren {Saisonal}
- Honigmelone
- Physalis
- Trauben

Anzahl der Platten _____
je Platte 16,50€



• Messe | Konferenz | Meeting •

Catering

Events

Mehr...

Standparty... Wir stellen Ihren Messestand noch mehr ins Rampenlicht!



Wir versorgen Sie nicht nur mit kulinarischen Lebensmitteln, sondern richten auch gerne eine Standparty mit exklusiven Speisen, prickelnden Getränken und exzellentem Service für Sie aus.

Ganz egal, ob an Ihrem Messestand oder in einer externen Location.
Wir freuen uns Ihnen schon bald ein persönliches Angebot erstellen zu dürfen.



Bitte beachten Sie das Sie zusätzlich Equipment bestellen müssen.

Brosen-Kocht * Kölner Str. 375 * 40227 Düsseldorf * Fon 0211 / 87 55 09 50 * Fax 0211 / 87 55 09 53 * info@brosen-kocht.com / www.brosen-kocht.com

Firma: _____ * Name: _____ * Messe / Event: _____ * Lieferdatum: _____ * Lieferort / Halle: _____ * Stand: _____

• Messe | Konferenz | Meeting •



Catering

Events

Mehr...

Kalte Getränke... direkt aus unserem Kühlhaus zu Ihnen |

Softdrinks in großen Flaschen

	Gebinde		Anzahl
• Orangensaft	6 X 1l	21,00€	_____
• Apfelsaft	6 X 1l	21,00€	_____
• Maracujasaft	6 X 1l	24,00€	_____
• Loona Feinperlig	12 X 1l	17,50€	_____
• Loona Still	12 X 1l	17,50€	_____
• Coca Cola	12 X 1l	23,50€	_____
• Coca Cola Zero	12 X 1l	23,50€	_____
• Coca Cola Light	12 X 1l	23,50€	_____
• Fanta	12 X 1l	23,50€	_____
• Sprite	12 X 1l	23,50€	_____

Softdrinks in kleinen Flaschen

	Gebinde		Anzahl
• Gerolsteiner Naturell	24 X 0,25l	15,50€	_____
• Gerolsteiner Medium	24 X 0,25l	15,50€	_____
• Gerolsteiner Sprudel	24 X 0,25l	15,50€	_____
• Coca Cola	24 X 0,33l	16,90€	_____
• Coca Cola Zero	24 X 0,33l	16,90€	_____
• Coca Cola Light	24 X 0,33l	16,90€	_____
• Fanta	24 X 0,33l	16,90€	_____
• Sprite	24 X 0,33l	16,90€	_____
• Bionade {div. Sorten}	24 X 0,33l	18,90€	_____
• Red Bull	24 X 0,25l	45,90€	_____



Alle Getränke werden auf Kommissionsbasis geliefert. Ganze Gebinde werden nicht berechnet jedoch eine Handlungspauschale in Höhe von 2,00€ je Kiste. Sollten Kisten angebrochen sein so berechnen wir nur den tatsächlichen Verbrauch.



• Messe | Konferenz | Meeting •



Catering

Events

Mehr...

Kalte Getränke... direkt aus unserem Kühlhaus zu Ihnen |

Biere, wie sie im Buche stehen:



Flaschenbier |

	Gebinde		Anzahl
• König Pilsener	24 X 0,33l	25,50€	_____
• Warsteiner Pilsener	24 X 0,33l	25,50€	_____
• Becks Pilsener	24 X 0,33l	26,50€	_____
• Frankenheim Alt	24 X 0,33l	25,50€	_____
• Diebels Alt	24 X 0,33l	25,50€	_____
• Früh Kölsch	24 X 0,33l	25,50€	_____
• Erdinger Weizen	20 X 0,5l	27,90€	_____
• Becks Alkoholfrei	24 X 0,33l	22,50€	_____

Stichfässer 10l

	Gebinde		Anzahl
Fuchsen Alt	10l	65,00€	_____
König Pilsener	10l	55,00€	_____
Warsteiner Pilsener	10l	55,00€	_____
Diebels Alt	10l	55,00€	_____
Schumacher Alt	10l	55,00€	_____

KEG - Fässer

• König Pilsener	30l	95,00€	_____
• Frankenheim Alt	30l	95,00€	_____
• Warsteiner Pilsener	30l	95,00€	_____
• Erdinger Weizen	30l	95,00€	_____
• KEG Anlage mit 2 Leitungen + Co2 Flasche	1 1	180,00€	_____

Perfect Draft 6l

	Gebinde		Anzahl
Diebels Alt	6l	27,00€	_____
Hasseröder Pils	6l	27,00€	_____
Becks Pilsener	6l	27,00€	_____
Franziskaner Weissbier	6l	27,00€	_____



Brosen-Kocht * Kölner Str. 375 * 40227 Düsseldorf * Fon 0211 / 87 55 09 50 * Fax 0211 / 87 55 09 53 * info@brosen-kocht.com / www.brosen-kocht.com

Firma: _____ * Name: _____ * Messe / Event: _____ * Lieferdatum: _____ * Lieferort / Halle: _____ * Stand: _____

• Messe | Konferenz | Meeting •



Catering

Events

Mehr...

Kalte Getränke... direkt aus unserem Kühlhaus zu Ihnen |

Wein | Sekt | Champagner | Spirituosen

	Gebinde		Anzahl
• Ralf Köth Riesling Sekt Trocken	0,75l	14,50€	_____
• Scavi & Ray Prosecco Frizzante	0,75l	12,50€	_____
• Blutsbruder 2014er Cuvée Weiß	0,75l	19,50€	_____
• Blutsbruder 2014er Cuvée Rot	0,75l	19,50€	_____
• Champagner H.Beaufort Blanc de Blancs	0,75l	90,00€	_____
• Jägermeister	0,7l	25,50€	_____
• Killepitsch {Düsseldorfer Kräuterlikör}	0,7l	25,50€	_____
• Berghof Williams Christ Birne	1,0l	25,50€	_____
• Berghof Schwarzwälder Kirschwasser	1,0l	25,50€	_____
• Eiswürfel	2,0kg	5,50€	_____
• Crushed Ice	2,0kg	5,50€	_____



BLUTSBRUDER

FÜR IMMER VEREINT
Weingut Karl May

SCAVI & RAY
PROSECCO

Killepitsch®
feiner Kräuterlikör



Brosen-Kocht * Kölner Str. 375 * 40227 Düsseldorf * Fon 0211 / 87 55 09 50 * Fax 0211 / 87 55 09 53 * info@brosen-kocht.com / www.brosen-kocht.com

Firma: _____ * Name: _____ * Messe / Event: _____ * Lieferdatum: _____ * Lieferort / Halle: _____ * Stand: _____

• Messe | Konferenz | Meeting •



Catering

Events

Mehr...

Heißgetränke... Kaffee | Tee | Gebäck |

Kaffee

	Gebinde		Anzahl
• Kaffeebohnen	1,0kg	19,50€	_____
• Kaffeepulver	0,5kg	9,75€	_____
• Kaffeepulver {Entkoffeiniert}	0,5kg	9,75€	_____
• Nespresso Lungo Leggero	30 Stück	45,00€	_____
• Nespresso Espresso Forte	30 Stück	48,00€	_____
• Nespresso Lungo Guatemala	30 Stück	48,00€	_____



Teekanne Tee

• Waldfrucht	20 Beutel	4,90€	_____
• Pfefferminze	20 Beutel	4,90€	_____
• Hagebutte	20 Beutel	4,90€	_____
• Earl Grey	20 Beutel	4,90€	_____
• Kamillentee	20 Beutel	4,90€	_____



Gebäck | Milch | Zucker

• Delacre Tea Time Mischung	1 Dose	15,90€	_____
• Zuckersticks	100 Stück	5,50€	_____
• Portionsmilch	100 Stück	8,50€	_____

Leihgeräte

• Kaffeemaschine inkl. Filter 220V	1 Maschine	45,00€	_____ Preis für 1.-3. Tag, ab dem 4. Tag je weiterer Tag 10,00€
• Nespressomaschine	1 Maschine	60,00€	_____ Preis für 1.-3. Tag, ab dem 4. Tag je weiterer Tag 15,00€
• Wasserkocher	1 Kocher	10,00€	_____ Preis für 1.-3. Tag, ab dem 4. Tag je weiterer Tag 5,00€

Brosen-Kocht * Kölner Str. 375 * 40227 Düsseldorf * Fon 0211 / 87 55 09 50 * Fax 0211 / 87 55 09 53 * info@brosen-kocht.com / www.brosen-kocht.com

Firma: _____ * Name: _____ * Messe / Event: _____ * Lieferdatum: _____ * Lieferort / Halle: _____ * Stand: _____

• Messe | Konferenz | Meeting •



Catering

Events

Mehr...

Equipment... Speisen | Getränke |

Table Top {Mietdauer 3 Tage}

- Kaffeetasse inkl. Untertasse und Löffel
- Menüteller
- Menügabel
- Menümesser
- Dessertlöffel
- Softdrinkglas



Anzahl der Personen _____
Preis p. Person 12,50€

Gläser | Tassen {Mietdauer 3 Tage}

	Gebinde		Anzahl
• Softdrinkgläser	40 Stück	15,00€	_____
• Sektglas	40 Stück	15,00€	_____
• Weinglas	24 Stück	9,00€	_____
• Bierglas {Alt}	40 Stück	15,00€	_____
• Bierglas {Pils}	40 Stück	15,00€	_____
• Teeglas	24 Stück	9,00€	_____
• Latte Macchiato Cocktailglas	24 Stück	9,00€	_____
• Kaffeetasse inkl. Untertasse	24 Stück	16,20€	_____
• Espressotassen inkl. Untertasse	40 Stück	18,00€	_____



Küchenequipment {Mietdauer 3 Tage}

		Anzahl
• Chafing Dish {mit Brennpaste}	30,00€	_____
• Brennpaste	0,30€	_____
• Chafing Dish {Electro 220V}	40,00€	_____
• Suppentopf 220V	20,00€	_____

Equipment für die Standparty

		Anzahl
• Stehtisch ø 80cm	25,50€	_____
• Stehtischhülle ø80cm Schwarz [] Weiß []	19,50€	_____
• Banketttisch 122X76X76cm	12,50€	_____
• Tischwäsche Weiß	9,50€	_____
• Barhocker	14,50€	_____
• Bankettstuhl	9,50€	_____
• Bar mit Beleuchtung 96X53cm	150,00€	_____
• Buffetmodul Einfach 190X84X90	120,00€	_____
• Buffetmodul mit Einlass s.o.	150,00€	_____

Weiteres Equipment auf Anfrage

Brosen-Kocht * Kölner Str. 375 * 40227 Düsseldorf * Fon 0211 / 87 55 09 50 * Fax 0211 / 87 55 09 53 * info@brosen-kocht.com / www.brosen-kocht.com

Firma: _____ * Name: _____ * Messe / Event: _____ * Lieferdatum: _____ * Lieferort / Halle: _____ * Stand: _____

• Messe | Konferenz | Meeting •

Catering

Events

Mehr...

Messepersonal... Hostessen | Servicekräfte | Köche |

Personal | Stunde

		Anzahl
• Chefhostess {mehrsprachig}	29,50€	_____
• Hostess {mehrsprachig}	26,50€	_____
• Serviceleiter	29,50€	_____
• Servicepersonal	24,50€	_____
• Chefkoch	29,50€	_____
• Koch	24,50€	_____
• Küchenhilfe	19,50€	_____
• Logistiker	22,50€	_____
• Techniker	22,50€	_____

{Bei Veranstaltung empfehlen wir Ihnen unser Personal 1,5 Stunden vor der Veranstaltung zu buchen}

Die Anfahrt unseres Personals ist für Sie kostenfrei.
Die Mindestbuchungszeit je Mitarbeiter {ausgenommen Logistiker} beträgt 4 Stunden.
Abgerechnet wird nach tatsächlicher Stundenanzahl.
Bitte stellen Sie für unsere Mitarbeiter eine Eintrittskarte aus, womit der Eintritt gewährleistet ist.



Catering

Events

Mehr...

Allgemeine Informationen... Bestellung | Anlieferung | Rechnung |

Erstbestellung der Getränke und Rückgabe

Aus logistischen Gründen erfolgt die Auslieferung der Getränkeerstbestellung einen Tag vor Messebeginn. Getränke können jederzeit telefonisch nachbestellt werden und werden schnellstmöglich ausgeliefert.

Am Nachmittag des letzten Messetages erfolgt eine unaufgeforderte Retournahme des Leergutes und des Inventars.

Teilen Sie uns bitte rechtzeitig mit, wenn Sie zum vereinbarten Termin verhindert sind, da wir sonst die erneute Anfahrt zusätzlich berechnen müssen. Bitte lassen Sie sich das vom Fahrer kontrollierte Leihequipment bei Rückgabe quittieren. Beschädigtes oder fehlendes Equipment wird zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Bestellung der Speisen und Getränke

Bitte teilen Sie uns bis spätestens 14 Werktage vor Veranstaltungsbeginn Ihre Getränke- und Speisenwünsche mit.
Speisenbestellung und Bestelländerungswünsche werden bis spätestens 14.30 Uhr per Fax +49 211 / 87 55 05 53
per E-Mail info@brosen-kocht.com
oder telefonisch + 49 0211 / 87 55 09 50 entgegengenommen.

Anlieferung und Transport

Für Lieferung und/oder Abholung im Messebereich Düsseldorf, berechnen wir 12,50 € je Fahrt.

Zahlungsbedingungen

Der Kunde bezahlt die bestellten Waren und Dienstleistungen bei Anlieferung in bar gegen Rechnung oder nach Vereinbarung. Der mit der Lieferung beauftragte Mitarbeiter ist berechtigt und verpflichtet, gegen Aushändigung der Ware zu kassieren. Alle Preise verstehen sich zuzüglich der zurzeit gesetzlich gültigen MwSt. Bei einer teilweisen oder gesamten Auftragsstornierung

von weniger als 5 Tagen vor Veranstaltungstermin, berechnen wir 35 % des Umsatzvolumens.



• Messe | Konferenz | Meeting •



Catering

Events

Mehr...

Bestellformular...

Halle: _____ Stand: _____ Lieferdatum | Uhrzeit: _____ {Unterschiedliche Lieferdaten bitte Separat angeben}

Firma: _____

Fax: _____

Ansprechpartner: _____

eMail: _____

Straße: _____

Messtelefon / Handy: _____

PLZ / Ort: _____

Datum / Ort: _____

Telefon: _____

Unterschrift: _____

Bestellungen wurden auf folgenden Seiten eingetragen {Bitte ankreuzen}

| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |



Brosen-Kocht * Kölner Str. 375 * 40227 Düsseldorf * Fon 0211 / 87 55 09 50 * Fax 0211 / 87 55 09 53 * info@brosen-kocht.com / www.brosen-kocht.com

Firma: _____ * Name: _____ * Messe / Event: _____ * Lieferdatum: _____ * Lieferort / Halle: _____ * Stand: _____