

Buffets

2026



Buffets

„Genuss ist eine Kunst! Wir von Brosen-Kocht als Cateringunternehmen aus Düsseldorf beherrschen diese Kunst.“

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“

| BUFFET 1 Rheinisches Klassiker Buffet

Vorspeisen

Kartoffelsalat mit Gurke & Senfdressing (vegan)
Matjesfilet mit Hausfrauensauce
Rote-Bete-Carpaccio mit Apfel & Walnuss (vegan)
Couscoussalat mit Grillgemüse & Kräutern (vegan)

Hauptgänge

Rinderbraten in Rotweinsauce
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
Gemüse-Lasagne (vegetarisch)
Kichererbsen-Gemüse-Ragout mit Tomate & Kreuzkümmel (vegan)

Beilagen:

Butterspätzle
Rosmarinkartoffeln

Dessert (im Glas)

Apfelstrudel-Creme
Schokoladenmousse mit Beeren

Brot

Bauernbrot
Körnerbaguette
Butter & Kräuterbutter

6 Chafing Dishes 45,90€ p. Person



| BUFFET 2 Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Antipasti-Gemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine) (vegan)
Tomate-Mozzarella mit Basilikum (vegetarisch)
Mediterraner Nudelsalat mit Rucola (vegan)
Thunfisch-Bohnensalat mit roten Zwiebeln

Hauptgänge

Hähnchenbrust in Zitronen-Thymian-Sauce
Lachsfilet auf mediterranem Gemüse
Penne mit Tomaten-Basilikum-Sauce (vegan)
Auberginen-Parmigiana (vegetarisch)

Beilagen

Rosmarinkartoffeln
Kräuterreis

Dessert

Tiramisu im Glas
Zitronencreme mit Beeren

Brot

Ciabatta
Focaccia
Olivenöl & Butter

6 Chafing Dishes 49,90€ p. Person



| BUFFET 3 Sommerliches BBQ Buffet

Vorspeisen

Coleslaw (vegan)
Kartoffelsalat mit Radieschen & Schnittlauch
Wassermelonensalat mit Minze (vegan)
Tomaten-Gurkensalat mit Kräutern (vegan)

Hauptgänge

BBQ Pulled Pork
Gebratener Lachs mit Zitronenbutter
Grillgemüsepfanne (vegan)
Vegane BBQ-Bohnen mit Mais & Paprika

Beilagen

Ofenkartoffeln
Maiskolben

Dessert

Cheesecake-Creme mit Beeren
Schokoladen-Brownie-Creme

Brot

Rustikales Baguette
Maisbrot
Butter

6 Chafing Dishes 47,90€ p. Person



| BUFFET 4 – Asiatisch inspiriertes Buffet

Vorspeisen

Glasnudelsalat mit Gemüse (vegan)
Gurkensalat mit Sesam & Reissessig (vegan)
Mango-Karotten-Salat mit Koriander (vegan)
Garnelen mit Chili & Limette

Hauptgänge

Hähnchen Teriyaki
Gebratener Lachs mit Soja & Ingwer
Wokgemüse mit Tofu (vegan)
Thai-Curry mit Gemüse & Kokosmilch (vegan)

Beilagen

Jasminreis
Gebratene Nudeln

Dessert

Kokos-Panna-Cotta mit Mango
Matcha-Creme mit weißer Schokolade

Brot

Baguette
Butter

6 Chafing Dishes 52,90€ p. Person



| BUFFET 5 – Modernes Bistro Buffet

Vorspeisen

Quinoasalat mit Gemüse & Zitrone (vegan)
Rote-Bete-Hummus mit Kichererbsen (vegan)
Couscoussalat mit Feta & Kräutern
Geräucherte Forelle mit Meerrettichcreme

Hauptgänge

Geschmorte Rinderbäckchen
Kabeljau auf Zitronenrahm
Kartoffel-Gemüse-Gratin (vegetarisch)
Linsen-Gemüse-Eintopf (vegan)

Beilagen

Kartoffelstampf
Ofengemüse

Dessert

Vanillecreme mit Beeren
Schoko-Karamell-Mousse

Brot

Landbrot
Baguette
Butter & Kräuterbutter

6 Chafing Dishes 54,90€ p. Person



| BUFFET 6 – European Market Buffet

Vorspeisen

Griechischer Bauernsalat mit Feta, Oliven & Gurke
Französischer Linsensalat mit Kräutern (vegan)
Italienischer Pastasalat mit getrockneten Tomaten & Rucola (vegan)
Geräucherter Lachs mit Dill-Senf-Sauce

Hauptgänge

Geschmorte Rinderstreifen in Rotweinsauce
Gebratenes Seelachsfilet auf Zitronen-Kräutersauce
Kartoffel-Gemüse-Gratin (vegetarisch)
Mediterranes Gemüse-Ragout mit Kichererbsen (vegan)

Beilagen

Rosmarinkartoffeln
Basmatireis

Dessert (im Glas)

Panna Cotta mit Beeren
Schokoladenmousse mit Orangenzeste

Brot

Baguette
Landbrot
Butter & Kräuterbutter

6 Chafing Dishes 54,90€ p. Person



| BUFFET 7 – World Street Food Buffet

Vorspeisen

Hummus mit Olivenöl & Kichererbsen (vegan)
Taboulé mit Petersilie & Zitrone (vegan)
Asia-Gemüsesalat mit Sesam & Soja (vegan)
Garnelen mit Chili & Limette

Hauptgänge

Chicken Tikka Masala
Gebratener Lachs mit Teriyaki-Sauce
Thai-Gemüse-Curry mit Kokosmilch (vegan)
Falafel mit Tomaten-Gemüse-Sauce (vegan)

Beilagen

Basmatireis
Gebratene Nudeln

Dessert (im Glas)

Mango-Kokos-Creme
Chocolate Brownie Creme

Brot

Fladenbrot
Baguette
Butter

6 Chafing Dishes 54,90€ p. Person



| BUFFET 8 – International Classic

Vorspeisen

Kartoffelsalat mit Kräutern (vegan)
Couscoussalat mit Grillgemüse (vegan)
Tomaten-Gurkensalat mit Zwiebeln (vegan)
Nudelsalat mit Pesto & Rucola

Hauptgänge

Hähnchengeschnetzeltes in Paprika-Rahmsauce
Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronensauce
Penne mit Tomaten-Basilikum-Sauce (vegan)
Gemüse-Kichererbsen-Ragout (vegan)

Beilagen

Kräuterreis
Ofenkartoffeln

Dessert (im Glas)

Vanillecreme mit Beeren
Schokoladenpudding mit Krokant

Brot

Baguette
Landbrot
Butter

6 Chafing Dishes 41,90€ p. Person



| BUFFET 9 – Mediterranean Light

Vorspeisen

Antipasti-Gemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine) (vegan)

Pastasalat mit Oliven & getrockneten Tomaten (vegan)

Weißkrautsalat mit Apfel (vegan)

Couscoussalat mit Kräutern & Zitrone (vegan)

Hauptgänge

Hähnchenbrust mit Zitronen-Kräutersauce

Gebratene Fischfilets mit Tomaten-Oliven-Sauce

Gemüselasagne (vegetarisch)

Mediterranes Gemüse-Ragout (vegan)

Beilagen

Rosmarinkartoffeln

Basmatireis

Dessert (im Glas)

Zitronencreme

Schoko-Mousse

Brot

Ciabatta

Baguette

Butter

6 Chafing Dishes 42,90€ p. Person



Buffets

"Enjoyment is an art! We at Brosen-Kocht, a catering company based in Düsseldorf, have mastered this art."

"One should offer the body something good so that the soul desires to dwell in it."

| BUFFET 1 Rhenish Classics Buffet

Starters

- Potato salad with cucumber and mustard dressing (vegan)
- Matjes herring with traditional housewife sauce
- Beetroot carpaccio with apple and walnuts (vegan)
- Couscous salad with grilled vegetables and herbs (vegan)

Main Courses

- Braised beef in red wine sauce
- Pan-fried pike-perch on creamy sauerkraut
- Vegetable lasagna (vegetarian)
- Chickpea and vegetable ragout with tomato and cumin (vegan)

Side Dishes

- Butter spaetzle
- Rosemary roasted potatoes

Dessert (served in glasses)

- Apple strudel cream
- Chocolate mousse with berries

Bread Selection

- Rustic farmhouse bread
- Multigrain baguette
- Butter and herb butter

6 Chafing Dishes 45,90€ p. Person



| BUFFET 2 Mediterranean Buffet

Starters

Mediterranean grilled vegetables (zucchini, peppers, eggplant) (vegan)
Tomato and mozzarella with fresh basil (vegetarian)
Mediterranean pasta salad with arugula (vegan)
Tuna and white bean salad with red onions

Main Courses

Chicken breast in lemon thyme sauce
Salmon fillet with Mediterranean vegetables
Penne with tomato basil sauce (vegan)
Eggplant parmigiana (vegetarian)

Side Dishes

Rosemary roasted potatoes
Herb rice

Dessert (served in glasses)

Classic tiramisu
Lemon cream with berries

Bread Selection

Ciabatta
Focaccia
Olive oil and butter

6 Chafing Dishes 49,90€ p. Person



| BUFFET 3 Summer BBQ Buffet

Starters

Coleslaw (vegan)

Potato salad with radishes and chives

Watermelon salad with fresh mint (vegan)

Tomato and cucumber salad with herbs (vegan)

Main Courses

BBQ pulled pork

Grilled salmon with lemon butter

Grilled vegetable pan (vegan)

Vegan BBQ beans with corn and peppers

Side Dishes

Baked potatoes

Corn on the cob

Dessert (served in glasses)

Cheesecake cream with berries

Chocolate brownie cream

Bread Selection

Rustic baguette

Cornbread

Butter

6 Chafing Dishes 47,90€ p. Person



| BUFFET 4 – Asian Inspired Buffet

Starters

Glass noodle salad with vegetables (vegan)
Cucumber salad with sesame and rice vinegar (vegan)
Mango carrot salad with fresh coriander (vegan)
Chili lime shrimp

Main Courses

Teriyaki chicken
Pan-fried salmon with soy and ginger
Stir-fried vegetables with tofu (vegan)
Thai vegetable curry with coconut milk (vegan)

Side Dishes

Jasmine rice
Fried noodles

Dessert (served in glasses)

Coconut panna cotta with mango
Matcha cream with white chocolate

Bread Selection

Baguette
Butter

6 Chafing Dishes 52,90€ p. Person



| BUFFET 5 – Modern Bistro Buffet

Starters

Quinoa salad with vegetables and lemon dressing (vegan)
Beetroot hummus with chickpeas (vegan)
Couscous salad with feta and herbs
Smoked trout with horseradish cream

Main Courses

Braised beef cheeks
Cod fillet with lemon cream sauce
Potato and vegetable gratin (vegetarian)
Lentil and vegetable stew (vegan)

Side Dishes

Mashed potatoes
Roasted vegetables

Dessert (served in glasses)

Vanilla cream with berries
Chocolate caramel mousse

Bread Selection

Country bread
Baguette
Butter and herb butter

6 Chafing Dishes 54,90€ p. Person



| BUFFET 6 – European Market Buffet

Starters

- Greek salad with feta, olives and cucumber
- French lentil salad with herbs (vegan)
- Italian pasta salad with sun-dried tomatoes and arugula (vegan)
- Smoked salmon with dill mustard sauce

Main Courses

- Braised beef strips in red wine sauce
- Pollock fillet with lemon herb sauce
- Potato vegetable gratin (vegetarian)
- Mediterranean vegetable and chickpea ragout (vegan)

Side Dishes

- Rosemary roasted potatoes
- Basmati rice

Dessert (served in glasses)

- Panna cotta with berry compote
- Chocolate mousse with orange zest

Bread Selection

- Baguette
- Rustic bread
- Butter and herb butter

6 Chafing Dishes 54,90€ p. Person



| BUFFET 7 – World Street Food Buffet

Starters

Hummus with olive oil and chickpeas (vegan)
Tabbouleh with parsley and lemon (vegan)
Asian vegetable salad with sesame and soy (vegan)
Chili lime shrimp

Main Courses

Chicken tikka masala
Teriyaki salmon
Thai vegetable curry with coconut milk (vegan)
Falafel with tomato vegetable sauce (vegan)

Side Dishes

Basmati rice
Fried noodles

Dessert (served in glasses)

Mango coconut cream
Chocolate brownie cream

Bread Selection

Flatbread
Baguette
Butter

6 Chafing Dishes 54,90€ p. Person



| BUFFET 8 – International Classic

Starters

- Herb potato salad (vegan)
- Couscous salad with grilled vegetables (vegan)
- Tomato cucumber salad with onions (vegan)
- Pasta salad with pesto and arugula

Main Courses

- Chicken strips in creamy paprika sauce
- Baked pollock with lemon sauce
- Penne with tomato basil sauce (vegan)
- Chickpea vegetable ragout (vegan)

Side Dishes

- Herb rice
- Roasted potatoes

Dessert (served in glasses)

- Vanilla cream with berries
- Chocolate pudding with brittle

Bread Selection

- Baguette
- Country bread
- Butter

6 Chafing Dishes 41,90€ p. Person



| BUFFET 9 – Mediterranean Light

Starters

- Mediterranean grilled vegetables (vegan)
- Pasta salad with olives and sun-dried tomatoes (vegan)
- White cabbage salad with apple (vegan)
- Couscous salad with herbs and lemon (vegan)

Main Courses

- Chicken breast with lemon herb sauce
- Fish fillet with tomato olive sauce
- Vegetable lasagna (vegetarian)
- Mediterranean vegetable ragout (vegan)

Side Dishes

- Rosemary roasted potatoes
- Basmati rice

Dessert (served in glasses)

- Lemon cream
- Chocolate mousse

Bread Selection

- Ciabatta
- Baguette
- Butter

6 Chafing Dishes 42,90€ p. Person

