



Preisliste – Catering

(Stand 2024 - Nettopreis, zzgl. MwSt.)



Schön angerichtet auf Silbertablett

1/2 Kaisersemmeln mit Wurst	2,80 €
1/2 Kaisersemmeln mit Käse	2,80 €
1/2 Kaisersemmeln Spezial oder Vegan	3,30 €
1/2 Vollkorn- oder Laugensemmel mit Wurst	3,00 €
1/2 Vollkorn- oder Laugensemmel mit Käse	3,00 €
1/2 Vollkorn- oder Laugensemmel Spezial oder Vegan	3,50 €
Canapés mit Wurst	2,80 €
Canapés mit Käse	2,80 €
Canapés Spezial oder vegan	3,30 €

Wurstbelag nach Wunsch

Putenwurst mit Paprikastreifen
Bierschinken mit Spreewaldgürkchen
Paprikafleischwurst mit Maiskölbchen
Zigeunersalami mit Minizwiebeln
Salami mit Spreewaldgürkchen
Leberkäs mit Gurkensenf-Relish und frischem Kren
Kalter Braten mit Gurkensenf-Relish

Käsebelag nach Wunsch

verschiedene Frischkäsesorten je nach Saison z.B.
Kräuter, Paprika oder Bärlauch
Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Spread
Emmentaler mit Erdbeeren und Mohn
Gouda mit Cocktailtomate
Camembert mit Wildpreiselbeer und Weintraube
Obazda mit Minibrezel



Preisliste – Catering

(Stand 2024 - Nettopreis, zzgl. MwSt.)

Spezialbelag nach Wunsch

Minischnitzel mit Zitronenremoulade
Serrano-Schinken mit Olivenpesto
Räucherlachs mit Meerrettich und Zitronenscheibe
Hähnchenbrust mit Sweet-Chili-Sauce
Mailänder Salami mit Maiskölbchen
Hausgemachtes Thunfischmousse
Lachs mit Zitronenscheibe

Konferenz-Baguette belegt

Wurst/Käse	2,80 €
Spezial (Thunfisch, Lachs, Schnitzel...)	3,30 €



Original Tramezzini (italienisches Weissbrot) je 2,80€

Frischkäse, Rucola und Parmesan
Frischkäse mit hausgemachtes Thunfischmousse
Frischkäse mit gebackenen Hähnchenbrust
Frischkäse mit Räucherlachs und Ei



verschiedene Spieße: pro Spieß

Minifleischpflanzerl-Spieße	1,60 €
Tomate-Mozzarella-Spieße	1,60 €
Käse-Weintrauben-Spieße	1,60 €
Melone-Parmaschinken-Spieße	1,90 €
Teriyakispieße (Hähnchen)	2,50 €



Preisliste – Catering

(Stand 2024 - Nettopreis, zzgl. MwSt.)



Asiatische Spezialitäten

Minifrühlingsrollen (5 Stück)	3,50 €
Gebackener Wan Tan (5 Stück)	4,00 €
Herbstrolle vegetarisch oder mit Fleisch (1 Stück)	2,80 €
Vietnam Frühlingsrollen (<i>Fleisch und Shrimps</i>) (1 Stück)	2,80 €

Fingerfood-Buffer

(Teriyaki-Hähnchenspieße, gebackene Wan Tan, Gyoza, Minifrühlingsrollen, Chicken Nuggets, Glücksrolle mit Shrimps/Hühnerfleisch) 15,00 € p.P



Unsere Sushi-Angebote

Maki Platte vegetarisch

z.B. mit Avocado, Gurke, Rettich, Spinat usw. 9,50 € p.P

große Sushi Platte Nigiri, Maki und California Rolls-Platte

z.B. mit Lachs, Thunfisch, Garnele usw. 11,50 € p.P

gerne stellen wir Ihnen auch größere Sushi Platten zusammen.

Preise nach Anzahl der Personen

Igelvariationen

Käse-Igel	ab 30 Spieße	1,60 € / Spieß
Obst-Igel	ab 30 Spieße	1,60 € / Spieß



Preisliste – Catering

(Stand 2024 - Nettopreis, zzgl. MwSt.)



Gesundes am Arbeitsplatz



Obstplatte mit Früchten saisonal	ab 5 Pers	5,00 € p.P
Obstkorb saisonal	ab 5 Pers	ab 3,00 € p.P



Salate im Glas je 4,00€

- Italienischer Salat mit Avocado, Zucchini, Tomate, Mozzarella, Basilikum
- Tomate-Mozzarella auf Feldsalat mit hausgemachtem Balsamico Dressing
- Feldsalat mit frischen Champignon und gerösteten Speckwürfelchen
- Chicken-Ananas-Currysalat auf frischen Blattsalaten
- Gemischte Gemüsesticks mit hausgemachtem Sauerrahm-Kräuter-Dip
- Couscous mit oder ohne Sauerrahm-Kräuter Dip
- Wurstsalat, Münchner & Schweizer Art
- Bayrischer Nudelsalat mit Leberkäse
- Nudelsalat vegetarisch

Spezialsalate im Glas 4,50€

- Avocado-Salat mit Hühnerfleisch
- Rindfleischsalat mit Gurken und Tomaten
- Mango-Salat mit Hühnerfleisch

Gerne bereiten wir Salate in Schüsseln für Sie zu.



Preisliste – Catering

(Stand 2024 - Nettopreis, zzgl. MwSt.)

Desserts im Glas je 3,50€

Pistazienmousse auf Himbeeren
Schokomousse auf frischen Bananenscheiben
Bircher Müsli mit frischen Äpfeln und Weintrauben
Apfelmus-Schicht-Joghurt mit Walnüssen
Obstsalat mit Honig und Zitrone angemacht
Mangoquark auf Himbeer-Fruchtspiegel
Mangomousse mit Frischen Mangostreifen
Bayerische Creme mit Erdbeersauce

Gebäck angerichtet auf Silbertablett

Miniplunder mit Apfel-, Nuss-, Quark und Kirschfüllung, 1 Stück	1,40 €
Saftiger Marmor- oder Zitronenkuchen ein Ganzer ca. 20 Stück	40,- €
<i>bestellbar ab 10 Stück</i>	
Apfel-, Käse-, Obst-, Himbeer-, Mohnkuchen	3,50 €



Bayrische Schmankerl

Bayr. Wurst- oder Käseplatte angerichtet auf Holzbrett 6,90 € pro Person (mind. für 5 Personen)
Warmes: in Chafing Dish angeliefert (Mindestbestellmenge: 10)

Weißwurst, 2 Stück	4,80 €
Leberkäseriegel (Chili, Käse oder normal)	2,50 € pro Scheibe
Fleischpflanzerl	2,80 € pro Stück
Wiener Schnitzel (Pute)	2,80 € pro Stück

Wenn gewünscht reichen wir gerne Brot, Semmeln, Brezen oder Baguettes im Brotkorb dazu.



Preisliste – Catering

(Stand 2024 - Nettopreis, zzgl. MwSt.)

Getränke

Adelholzener Mineralwasser 0,5 l Flasche	1,50 €
Adelholzener Saftschorlen, gemischt 0,5 l Flasche	1,50 €
Cola, Cola Light 0,3 l Flasche	1,50 €
Granini Orangensaft 1,0 l Flasche	3,30 €
Granini Apfelsaft 1,0 l Flasche	2,80 €
Rotwein, 0,7 l Flasche	10,00 €
Weißwein, 0,7 l Flasche	10,00 €
Bier, verschiedene Sorten 0,5 l Flasche	1,50 €
Kaffee / Tee in Kannen, Geschirrverleih auf Anfrage	



GERNE STELLEN WIR IHNEN AUS UNSERER **SPEISEKARTE FÜR CATERING**
(siehe unten) WARMER GERICHTE ZUSAMMEN ab 12,- € p.P.

Bei Fragen oder bei größeren Caterings steht Ihnen unsere Kundenbetreuerin Phan gerne zur Verfügung.

Telefon: 0152-046 074 35

oder Sie bestellen per E-Mail:

info@brotzeit-king.com

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung

DAS BROTZEIT-KING-TEAM



Preisliste – Catering

(Stand 2024 - Nettopreis, zzgl. MwSt.)

Asiatische Küche

1) Gebratene Hühnerfleischgerichte mit Reis und Gemüse in:

- süß-sauer-Soße
- Soja Sauce
- Hoisin Sauce, scharf, mit Cashew
- Sate-Gewürze nach Thai-Art
- mit Zitronengras, Bambussprossen, , Paprika, scharf
- China-Curry Sauce
- Thai-Curry-Kokosmilch, scharf
- Erdnuss Sauce, nach Thai-Art
- pikanter Sauce mit Broccoli

2) Rindfleischgerichte mit Reis:

- Rindfleisch-Chop-Suey gebraten mit Gemüse in Soja Sauce
- Rindfleisch-Gung-Po gebraten, mit Gemüse, Cashewkernen in in scharfer Hoisin-Ketchup-Sauce
- Rindfleisch-Szechuan gebraten, mit Gemüse, schwarzen Bohnen, scharf, Reis
- Rindfleisch-Sate gebraten, mit Zwiebeln, Paprika und Sate-Gewürzen nach Thai-Art, Reis
- Rindfleisch-Zitronengras gebraten, mit Bambussprossen, Paprika und Zitronengras, scharf, Reis
- Rindfleisch-China-Curry
- Rindfleisch- Thai Curry Kokosmilch
- Rindfleisch- Erdnuss



Preisliste – Catering

(Stand 2024 - Nettopreis, zzgl. MwSt.)

- Rindfleisch-Sukiyaki mit Zwiebeln, Morcheln und Glasnudeln, Reis

3) Krusprige Hähnchenkeule mit Reis und Gemüse in:

- süß-sauer-Sauce
- Hoisin Sauce
- China-Curry Sauce
- Thai-Curry Sauce
- Erdnuss Sauce
- pikanter Sauce, nach Canton Art
- mit Bambussprossen, Morcheln und Tongku Pilzen

4) Entenfleischgerichte mit Gemüse und Reis:

- Enten-Chop-Suey gebraten in Soja-Sauce
- Ente-Gung-Po gebraten in scharfer Hoisin-Ketchup-Sauce
- Ente-Süß-sauer knusprig
- Ente-China Curry knusprig
- Ente-Thai-Curry knusprig
- Ente-Ingwer gebraten mit Cashew
- Canton-Ente knusprig in pikanter Sauce, nach Canton-Art
- Ente-Erdnuss knusprig

5) Meeresfrüchtegerichte mit Gemüse und Reis:

- Hummerkrabben-Süß-Sauer
- Hummerkrabben-Chop-Suey, Soja Sauce
- Hummerkrabben-Gung-Po in scharfer Hoisin Sauce



Preisliste – Catering

(Stand 2024 - Nettopreis, zzgl. MwSt.)

- Hummerkrabben-China-Curry
- Hummerkrabben-Thai-Curry
- Fisch-süß-sauer gebacken
- Fisch-Chop-Suey gebacken, Soja Sauce
- Fisch-Erdnuss gebacken
- Fisch- China-Curry
- Fisch-Thai-Curry, scharf
- Tintenfisch-Gung-Po in scharfer Hoisin Sauce
- Tintenfisch-China-Curry
- Tintenfisch-Thai-Curry, scharf
- Tintenfisch-Erdnuss

6) Gebratene Eiereis mit Gemüse und:

- Hühnerfleisch
- knusprigen Hähnchenkeule
- Rindfleisch
- Krabben
- Krabben, Rind- und Hühnerfleisch (Nasi Goreng)

7) Gebratene Nudeln mit Gemüse und:

- Hühnerfleisch
- knusprigen Hähnchenkeule
- Rindfleisch
- Krabben
- Krabben, Rind- und Hühnerfleisch (Bami Goreng)



Preisliste – Catering

(Stand 2024 - Nettopreis, zzgl. MwSt.)

- *Knusprigen Ente*

8) Vegetarische Gerichte mit Reis:

*** Gebratenes gemischtes Gemüse in:**

- *China-Curry-Sauce*

- *Thai-Curry-Sauce*

- *Erdnuss-Sauce*

*** Gebratenes Tofu mit Gemüse in:**

- *China-Curry-Sauce*

- *Thai - Curry - Sauce*

- *Erdnuss -Sauce*

9) Spezialitäten des Hauses

- *(Phở Bò) Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Kräutern und Koriander*

- *(Phở Gà) Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Kräutern und Koriander*

- *Gebratene Hummerkrabben, Ente und 3 Fleischsorten mit Gemüse in scharf-sauer Sauce, Reis*

- *Knusprige Ente mit frischer Orange und Gemüse, Reis*

- *Gebr. Hühnerfleisch/ Rindfleisch mit Peperoni, Basilikum und Gemüse nach Thai-Art, scharf, Reis*

10) Suppen:

- *Peking-Suppe: mit Entenfleisch und Gemüse (scharf, sauer)*

- *Hühnersuppe mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und Morcheln*

- *Wan-Tan-Suppe mit Fleisch gefüllte Maultaschen*

- *Tom-Yum-Gung mit Hummerkrabben, Zitronengras, scharf*

- *Tom-Yum-Gai mit Hühnerfleisch, Zitronengras, scharf*

- *Curry Suppe mit Hühnerfleisch, Gemüse, scharf*

- *Tom Kha Gai mit Hühnerfleisch, Kokosmilch, scharf*

- *Miso-Suppe mit Seetang und Tofu*



Preisliste – Catering

(Stand 2024 - Nettopreis, zzgl. MwSt.)

- Miso-Suppe mit Seetang und Surimi

11) Vorspeisen:

- Thai - Frühlingsrolle mit Hühnerfleisch, Krabben, Gemüse, Curry
- China - Frühlingsrolle mit Hühnerfleisch und Gemüse
- Herbsrolle vegetarische Minirolle (6 Stück)
- Krupuk (Krabbenchips)
- Gebackene Wan Tan (mit Hühnerfleisch gefüllte Maultaschen)
- Chicken Wings (gebacken)

Europäische Küche

- **Rigatoni Melanzane**
mit Auberginen, Zucchini, Zwiebeln und Tomatensoße
- **Penne Arrabiata**
mit Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Paprika in Tomatensoße
- **Penne alla Diavola**
Pikante Salami, Peperoni, Tomaten-Sahnesauce, Parmesan
- **Penne quattro formaggi**
Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan und Käse in Sahne Soße
- **Rindergulach**
Rindergulasch mit Nudeln
- **Rigatoni al Forno**
Mit Erbsen, Schinken, Champignons in Tomatensahnesoße
- **Putenschnitzel natur**
mit Champignon, Bandnudeln in Rahmsauce
- **Spaghetti mit Shrimps**
mit Zwiebeln, Knoblauch, Parmesan in Sahnesauce
- **Gnocchi**
mit Tomatensahnesauce und Parmesan
- **Spaghetti Bolognese**
mit Rinderhackfleisch und Parmesan
- **Tagliatelle Salmone**
Bandnudeln mit Lachs in Sahnesauce
- **Spaghetti Frutti di Mare**



Preisliste – Catering

(Stand 2024 - Nettopreis, zzgl. MwSt.)

- Meeresfrüchte Knoblauch, Tomatensoße*
- **Gnocchi Gorgonzolla**
Gorgonzolla, Knoblauch, Sahnesauce, Parmesan
- **Rigatoni Broccoli**
Broccoli, Hackspinat, Sahnesauce und Parmesan
- **Rigatoni Mafia**
Gorgonzolla, Schinken, Champignons, Knoblauch und Sahnesauce
- **Chili con Carne**
Hackfleisch, Chili, Bohnen mit Baguette und Tortilla Chips
- **Tortellini Chef**
mit Schinken, Zwiebeln und Sahnesauce
- **Rigatoni Quattro Formaggi**
4 Käsesorten, Sahnesauce
- **Putengeschnetzeltes**
Zwiebeln, Champignons, Sahnesauce und Röstli
- **Farfalle**
Zucchini, Broccoli, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Schinken, Tomaten- und Sahnesauce
- **Canelloni**
mit Fleischfüllung, Käse und Tomatensahnesauce
- **Lachsfilet**
mit Spargel, Bratkartoffeln und Sauce
- **Tagliatelle Verdi Emiliana**
Bandnudeln, Schinken, Erbsen, Champignons und Tomatensahnesoße
- **Rigatoni mit Hühnerbrustfilet**
Zwiebeln, Paprika, Rucola, Tomaten und Sahnesauce
- **Rigatoni Carbonara**
mit Speck, Eier, Erbsen und Sahnesauce
- **Schinkennudeln**
Nudeln mit Schinken und Zwiebeln und kleiner Salat
- **Fleischpflanzerl**
mit Kartoffelsalat
- **Schlemmerfilet**
mit Petersilienkartoffeln
- **Tagliatelle Lachs**
Bandnudeln in Sahne-Dillsoße mit Lachsstreifen