

TÄGLICH BROT



| WAS BROT SO ALLES ZU BIETEN HAT



| TRADITIONELL UND BODENSTÄNDIG



| WARME SNACKS



| STULLENSTATION & MEHR



Liebe Gastgeberin, lieber Gastgeber,

traditionelle, bodenständige Speisen bleiben immer modern. So auch das neue Speisenkonzept „täglich Brot“. Ein saftiges Brot mit knuspriger Kruste, frisch aus dem Ofen. Genau das ist „täglich Brot“. Ein Konzept, das sich perfekt für Mittags- und Konferenzpausen oder auch abendliche Snacks anbietet. Brot in seiner ganzen Vielfalt. Von der Vorspeise über diverse Hauptgericht bis hin zu Dessertvariationen, mit dem Hauptakteur Brot.

Freuen Sie sich auf die brotige Vielfalt!

Ihr Gastgeber

| INHALTSVERZEICHNIS

| S. 2 -3
DIE GESCHICHTE

| S. 4 -5
DAS KONZEPT

| S. 6 - 11
DAS SORTIMENT

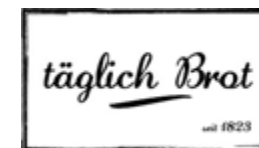


I DIE GESCHICHTE

Brot-Variationen aus dem Hause BROICH

Dass Georg Broichs Kindheit durch die elterliche Metzgerei geprägt wurde ist bekannt. Doch was die Meisten nicht wissen ist, dass ihn das Thema Brot auch bereits seit frühester Kindheit begleitete. Seine Mutter Beate stammt nicht nur von einer, sondern gleich von zwei Bäckerfamilien ab: den Forsts aus Wevelinghoven und den Mohrens aus Jüchen.

So schnupperte er also auch schon früh den Duft frisch gebackenen Brotes, hörte viele Geschichten von harter Arbeit in der Bäckerei, genauso wie lustige Anekdoten aus dem „Backes“, der Backstube, wenn Samstagabends dort gefeiert und getanzt wurde. Aber auch, dass seine Mutter bis zu ihrer Hochzeit jeden Morgen Brötchen ausfahren musste oder dass Tante Magda mit dem DKW Dreirad an einem kalten Wintertag in der Kurve bei der Auslieferung umkippte und die ganze Wagenladung mit Torten zu nichts mehr zu gebrauchen waren... Geprägt durch all diese Geschichten, aber auch durch die Liebe zum Brot selber, entschloss sich Georg Broich ein Konzept mit dem Fokus auf Brot zu entwickeln.





I DAS KONZEPT

Was Brot so alles zu bieten hat

Das Konzept bietet eine Auswahl an verschiedenen Variationen. Unter anderem brotige Snacks im Weckglas oder die Stullen-Station, bei der rustikale Holzfällerlaibe, Bauernbaguette und Hafer-Malz-Krüstchen mit Faßbutter oder hausgemachtem Frischkäse bestrichen und mit regionalen Schinken und Wurstspezialitäten sowie Gouda und Alpenbergkäse belegt werden – Stullen, wie Großmutter sie einst schmierte. Doch das Konzept „täglich Brot“ hat auch internationale Varianten vorzuweisen. In der Brusetteria wird mediterranes, geröstetes Brot mit verschiedenen Toppings angeboten, während La Boulangerie das französische Pendant zur Stullen-Station bildet. Hier haben Sie die Wahl zwischen französischem Landbrot, Olivenbaguette und Brioche. Diese werden mit Salzbutter oder Kräuter-Creme fraîche bestrichen und mit französischem Schinken und Wurstspezialitäten, sowie Brie und Ziegenkäse belegt. Ein winterliches Highlight stellen die Suppen aus der Bowl dar. Doch ein Dessert darf natürlich auch nicht fehlen, denn hier steht das Brot ebenfalls im Mittelpunkt und wird beispielsweise zu einem Brotpudding oder einer Pumpnickelcreme verarbeitet und bildet somit den perfekten Abschluss einer jeden Veranstaltung.





| WARME SNACKS

Manchmal braucht es nicht mehr...reichhaltig belegte Sandwiches, Ciabattas oder Paninis in verschiedenen Variationen lauwarm und knusprig vom Kontaktgrill, dazu servieren wir knusprige Kartoffelchips und eine frische Salatvariante

GESELLENSTÜCKE

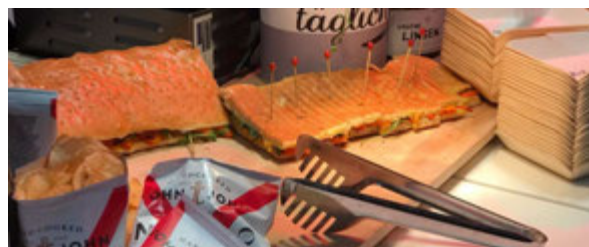
- | Thunfisch, Paprika und rote Zwiebeln
- | Metzgerschinken, junger Gouda und Senfcreme
- | Grillgemüse mit Pesto und Grana Padano

Der Preis bei 2 Teilen pro Person beträgt 6,90 € | Der Preis bei 3 Teilen pro Person beträgt 8,90 € | ab 50 Personen

MEISTERSTÜCKE

- | Pulled Beef, Gewürzgurken, rotem Kraut und Kopfsalat
- | Kürbis, Aprikosen, Gartenkresse und Humus
- | Curry-Chicken mit Süßkartoffel und Sellerie

Der Preis bei 2 Teilen pro Person beträgt 7,90 € | Der Preis bei 3 Teilen pro Person beträgt 9,90 € | ab 50 Personen





| STULLENSTATION & MEHR...

BRUSCHETTERIA

Mediterranes, geröstetes Brot mit verschiedenen Toppings

- | Klassiker – Tomate und Basilikum
- | Brokkoli – Mandel
- | Thunfischcreme mit Kapern
- | Olive & Walnuss

Der Preis bei 3 Teilen pro Person beträgt 6,90 € | ab 50 Personen

STULLENSTATION – frisch vor Ort vom Koch belegt

Rustikale Holzfüllerlaibe, Bauernbaguette, Hafer-Malz-Krústchen bestrichen mit Faßbutter oder hausgemachtem Frischkäse

- | regionale Schinken und Wurstspezialitäten wie Pfeffersalami, Knochenschinken oder Kalbsleberwurst
- | Gouda & Alpenbergkäse

Der Preis pro Person beträgt 6,50 € | ab 100 Personen

LA BOULANGERIE – frisch vor Ort vom Koch belegt

Französisches Landbrot, Olivenbaguette, Brioche bestrichen mit Faßbutter oder hausgemachtem Frischkäse

- | Französische Schinken und Wurstspezialitäten wie Ardenner-Schinken, luftgetrocknete Salami und Geflügel-Paté
- | Brie & Ziegenkäse

Der Preis pro Person beträgt 7,50 € | ab 100 Personen





| BELGISCHE WAFFELN

Frisch gebackene Belgische Waffeln mit feiner Butternote, dazu Toppings nach Wahl.

GESELLENSTÜCKE

- | Puderzucker
- | Heiße Kirschen
- | Sahne
- | Cremiges Bourbon Vanille Eis
- | Zweierlei Saucen

Der Preis bei 2 Teilen pro Person beträgt 3,90 € | ab 50 Personen

MEISTERSTÜCKE

- | Salzkaramell - Bacon
- | Yuzu – Meringue aus dem Espuma
- | Bunte Marshmallows
- | Zweierlei hausgemachte Sorbets
- | Flambierte Banane mit braunem Zucker und Rum

Der Preis bei 2 Teilen pro Person beträgt 7,90 € | ab 50 Personen

