



BRUNS



Catering

Essen ist unsere Liebessprache.

BRUNS CATERING

Für eure Meetings, Events, Tagungen, Empfänge, Hochzeiten, Geburtstage, Familienfeiern, Firmenfeiern, Klassentreffen, Jubiläen usw. richten wir euch gerne Frühstück, Lunch oder ein festliches Buffet aus. Im BRUNS, auf dem Soldekk/Snodekk, bei euch zu Hause oder in der Firma. Ihr könnt auch unsere Baristas für die professionelle Zubereitung unserer Kaffeespezialitäten buchen. Unsere Speisen sind hausgemacht, saisonal und können auf Wunsch alle vegetarisch und vegan zubereitet werden. Meldet euch gerne für genaue und individuelle Absprachen bei uns. Wir freuen uns auf euch,

EUER BRUNS-CATERING-TEAM



FRÜHSTÜCKSVARIATIONEN 14/18

BELEGTE BAGELS 6

FINGERFOOD 8

SCHNITTCHEN 8

WRAPS 9

SALATE 10

TARTES 11

SUPPEN 11

ONE POTS 11

SOULFOOD 11

KAFFEE & KUCHEN 12/13

DESSERTS 12

BUFFETS 14

FOODTRUCK & LIVE COOKING 19



BELEGTE BRUNS-BAGELS

CAMEMBERT-BIRNE 8,5

mit hausgemachtem Kräuter-Frischkäse, Rucola und hausgem. Feigensenf

TOMATE-MOZZARELLA 8,5

mit hausgem. Kräuter-Frischkäse, Rucola, Balsamico-Creme und Basilikum

EI-BAGEL 7,9

mit hausgem. Kräuter-Frischkäse, Tomaten, Rucola und Frühlingszwiebeln

GRILLGEMÜSE (vegan, hausgemacht) 8,5

mit Tahini, Rucola, Aubergine, Zucchini, Paprika und Zwiebel

AVOCADO-APFEL (vegan) 8,9

mit hausgem. Tomaten-Karotten-Creme, Rucola und Frühlingszwiebeln

LACHS 9,9

mit hausgemachtem Meerrettich-Frischkäse, Pflücksalat, Gurke und Dill

VEGANER LACHS (hausgemacht) 9,9

mit hausgemachter veganer Tomatenbutter, Pflücksalat, Gurke und Dill

SERRANO-PARMESAN 9,9

mit hausgemachter Tomatenbutter, Rucola und Balsamico-Creme

BAGEL 7,6

mit hausgemachtem Aufstrich & frischem Grün (Gurke, Rucola, Tomate)

Auf Wunsch können wir euch die Bagels auch gerne habieren (+0,5) oder vierteln (+1,0)



FINGERFOOD pro Glas 4,9

wir empfehlen: 3 Teile zum Empfang / 5 als Vorspeise/ 9 Teile zum satt werden

- GEMÜSESTICKS MIT DIP / Kräuterfrischkäse oder Hummus
- HÄHNCHEN / TOFU TERIYAKI mit Sweet-Chili oder Erdnusssoße
- KÖTTBULLAR / FALAFEL mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Himbeertahini
- EINGELEGTE OLIVEN / wahlweise mit Feta
- TOMATE-MOZZARELLA-BASILIKUM
- GRILLGEMÜSE
- SUMMERROLLS
- BRUSCHETTA

SCHNITTCHEN Stück 4,9

Alle Bagels können halbiert oder geviertelt werden und eignen sich hervorragend als Schnittchen. Die Schnittchen werden mit „Backgeschwister“-Brot zubereitet.

- WURSTSPEZIALITÄTEN Schwein, Geflügel, Rind, vegan
- KÄSEPEZIALITÄTEN mit Avocado & Meerrettich-Senf-Creme, eingelegter roter Zwiebel /// Trauben
- BRAUNSCHWEIGER METTWURST mit Süßem Senf & eingelegter roter Zwiebel
- KÖRNIGER FRISCHKÄSE mit Schnittlauch & Radieschen
- WEICHKÄSE mit Beerenmarmelade
- SCHOKOCREME mit körnigem Frischkäse & gerösteten Haselnüssen



WRAPS halbiert 3,9 / ganz 7,8

FALAFEL

Falafelbällchen, Tomaten-Petersilien-Salat, Tahinsauce

CEASAR

Hähnchenbruststreifen, Romasalat, Cocktailtomaten, Parmesan-Dressing

GRILLGEMÜSE

gegrilltes mediterranes Gemüse, Tomaten, Basilikum, Granatapfeldressing

PULLED CHICKEN

Pulled Chicken, Krautsalat, Schmorzwiebeln, Käse

TERIYAKI

Tofu/Hähnchen, Sweet-Chili-Sauce, Spicy-Krautsalat

SALATE Portion 3,9

LINSENSALAT

Linsen, Cherrytomaten, Gurke, Rote Zwiebeln, Petersilie, Süß-Saures-Essig-Öl-Dressing

ROTE BEETE-APFEL-SALAT

Rote Beete, Äpfel, geröstete Kerne, Balsamicodressing / wahlweise mit Feta

COUSCOUSSALAT

Couscous, Paprika, Cherrytomaten, Gurke, Petersilie, mit mediterranem Zitronen-Tomaten-Olivenöldressing und Granatapfelkernen

KARTOFFELSALAT SCHWÄBISCH

Kartoffeln, geschmorte Zwiebeln, eingelegte Gurke, Petersilie, Schnittlauch, Brühe

KARTOFFELSALAT MAYO

Kartoffeln, geschmorte Zwiebeln, eingelegte Gurke, Petersilie, Schnittlauch, Mayonnaise / wahlweise dazu: Schinken, Ei

NUDELSALAT

Nudeln, Poree, Mango-Chutney, Sojasauce, Sesamöl, Joghurt-Mayo-Dressing

BOHNENSALAT

Schnippelbohnen, Zwiebeln, Bohnenkraut, Essig-Öl-Dressing

SAISONALER BLATTSALAT

Blattsalat, saisonales Rohkostgemüse, geröstete Kerne, Essig-Öl-Dressing



TARTES mit Salatbeilage, klein 7,7 / groß 9,7

Tomate /// Kürbis /// Lachs /// Lauch-Schinken /// Spinat-Feta-Walnuss /// Paprika /// Brokkoli /// Grüner Spargel /// Rote Zwiebel /// mediterranes Gemüse

SUPPEN Appetizer (280ml) 4,4 / Hauptspeise (500ml) 7,8

Mediterrane Tomatensuppe /// Kürbissuppe /// Erbse /// Käse-Lauch (mit & ohne Hackfleisch) /// Herzhafte Kartoffelsuppe (mit Würstchen oder veganer Wurst) /// Spargelsuppe /// Linsensuppe

ONE POTS pro Person 9,9

- CHILI SIN / CON CARNE mit Knoblauchbrot & Kräuterschmand
- BUTTERCHICKEN mit Reis oder Fladenbrot
- GULASCHTOPF (vegan / Fleisch) mit Knoblauchbrot & Kräuterschmand
- PEPERONATA mit Backgeschwister Brot
- SAISONALER GEMÜSEEINTOPF mit Bohnen und Räuchertofu
- MILCHREIS mit Zimt-Apfel-Kompott und / oder heißen Kirschen /// Obstsalat und karamellisierten Nüssen

SOULFOOD pro Person 11,9

- KÖNIGSBERGER KLOPSE mit Kartoffeln, Rote Beete
- STICKY PORK RIBS mit Coleslaw, Röstkartoffeln
- STICKY BEEF RIBS mit Coleslaw, Röstkartoffeln
- KÄSESPÄTZLE mit Röstzwiebeln, Salat
- NÜRNBERGER BRATWURST mit Kartoffelsalat, Sauerkraut
- KÖTTBULLAR mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren
- CURRYWURST mit Backgeschwister Brot



NACHSPEISEN

KUCHEN Stück 4,8

- NY Cheesecake mit Himbeersoße
- Carrot-Cake
- Schokokuchen
- Schoko-Kirsch
- Apfel-Streusel
- Kürbiskuchen
- Muffins
- Energy-Balls

DESSERTS je Glas 4,9

- Schokomousse (vegan)
- Panna-Cotta mit Beerensoße
- Panna-Cotta mit Mangosoße
- Obstalat
- Tiramisu-Bällchen
- Creme Brulée



HEISSGETRÄNKE

Gerne servieren wir euch auf eurer Veranstaltung unsere Heißgetränke.

Diese werden dann vor Ort von unserem Personal zubereitet.

Oder möchtet ihr selber in die Kunst der Baristaschule eintauchen?

In Workshops vermitteln wir euch alles, was ihr wissen müsst

KAFFEESPEZIALITÄTEN Filterkaffee /// Espresso /// Cappuccino /// Flat

White /// Latte Macciato

TEE-AUSWAHL Kräuter /// Früchte /// Schwarz

MATCHA-VARIANTEN

CHAI-LATTE



BUFFETS

Gerne könnt ihr euch aus allen oberen Speisen ein individuelles Buffet zusammenstellen. Wir unterstützen euch dabei gerne.

FRÜHSTÜCKS-BUFFET 25,9 p.P.

Im Buffet enthalten sind verschiedene Bagel, Brötchen, Croissants, Waffeln, Kuchen, unsere hausgemachten Aufstriche, Käsevarianten, hausgemachter Feigensenf, Lachs, hausgemachter veganer Lachs, Serrano-Schinken, frisches Grünzeug, unsere hausgemachten Müslis, Griechischer- und Sojajoghurt, Porridge, Chia-Pudding, Obstsalat, Ei, Rührei, Orangensaft, Filterkaffee, Tee und natürlich unser Zitronen-Minz-Wasser

SOMMER-GRILLBUFFET 42,5 p.P.

inkl. vegetarischer und veganer Optionen

vom Grill: Bratwurst, Krakauer und feurige Rinderwurst, mariniertes Nackensteak, mariniertes Hähnchenfilet, vegane Würstchen, Grillkäse
aus der Schwenkpfanne: Grillgemüse & kleine Röstkartoffeln
feine hausgemachte Sommersalate: Couscous, Kartoffelsalat, saisonaler Blattsalat, dazu Brotvariation, diverse Grillsaucen und hausgemachte Dips.

WINTER-GRILLBUFFET 42,5 p.P.

inkl. vegetarischer und veganer Optionen

vom Grill: Bratwurst, Krakauer und feurige Rinderwurst, mariniertes Nackensteak, mariniertes Hähnchenfilet, vegane Würstchen, Grillkäse
aus der Schwenkpfanne: Grillgemüse & kleine Röstkartoffeln
feine hausgemachte Wintersalate: Linsensalat, Rotkohlsalat, Rotebeetesalat, dazu Brotvariation, diverse Grillsaucen und hausgemachte Dips.

WINTERLICHES HÜTTEN-BUFFET 39,5 p.P.

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, veganes Gulasch, Rindergulasch, Grüne Bohnen (Tofu/Speck), Rosenkohl aus der Pfanne (Tofu/Speck), Champignon-Pfanne, Sauce Hollandaise, Aioli, Sour Cream



BURGER-BUFFET 35,5 p.P.

Homemade Style Burger Buns, Burger Patties vom Rind und Hähnchen inkl. Pommes Frites. Gegen Aufpreis p.P. auch vegetarische und vegane Patties möglich. Außerdem Salatmix, Krautsalat, frische und getrocknete Tomaten, frische sowie saure Gurken, Käsescheiben, frische und karamellierte Zwiebeln, Bacon, Nachos, diverse Burgersaucen sowie hausgemachte Dips.

AMERICAN-BBQ-BUFFET 49,5 p.P.

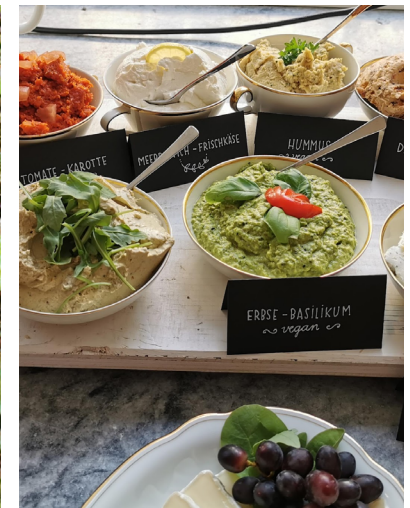
Chicken Wings (BBQ / Sweet Chilli), Spare Ribs, Pulled Pork // Chicken, Short Rib / Rinderrippe + 13€ p.P. , Pulled Beef + 5€ p.P. , Vegane Wings + 8€ p.P. , Pulled Vegan +8€ p.P. , Mac'n'Cheese, Brot (Dinner Rolls), Mashed Potatoes, Maiskolben, Wedges, Coleslaw, Saisonale Salatauswahl, Verschiedene Dressings und Dips „American Style“.

SPARGEL-BUFFET 39,5 p.P.

Spargelsuppe, Spargelsalat, frischer gekochter Spargel, Schweineschnitzel, Geflügelschnitzel, Lachs, Rührei, Spiegelei, Kartoffeln, Röstkartoffeln, Schinkenauswahl, Bacon, saisonale Salate, Spargelragout mit Klößen, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter, Brotauswahl und verschiedene Dips.

KUCHEN-BUFFET 20,0 p.P.

Vier Kuchensorten eurer Wahl, Kaffee & Tee



EINZELPRODUKTE

BAGEL UNBESTRICHEN 2,3 €

Natur /// Sesam /// Mohn /// Mehrkorn /// Dinkel (+0,6) /// Za'atar (Sesam, Sumach, Oregano, Majoran, Basilikum +0,3) /// Lauge (+0,7) /// Zimt-Rosine (+0,3) /// getrocknete Tomate (+0,7) /// Kürbiskern (+0,7)

FRANZÖSISCHES BUTTER-CROISSANT 2,7

MUFFIN hausgemacht, vegan 2,7

GLUTENFREIE BACKWAREN

Kaisersemmel (3,6) /// Saatenweckerl (4,0) /// Kürbiskernspitz (4,0)

AUFSTRICH-SORTEN 1,5

Butter /// Frischkäse /// regionaler Honig /// Ovomaltine Crunchy Cream

HAUSGEMACHTE AUFSTRICH-SORTEN 1,5

Kräuter-Frischkäse /// Meerrettich-Frischkäse /// Dattel-Frischkäse /// Tomatenbutter /// vegane Tomatenbutter /// Tomate-Karotte (vegan) /// Erbse-Basilikum (vegan) /// Hummus (vegan) /// Marmelade /// Lemon Curd /// veganer Schokonussaufstrich

CAMEMBERT mit hausgemachtem Feigensenf 2,6

SERRANO-SCHINKEN 2,6

LACHS, VEGANER LACHS hausgemacht 3,8

AVOCADO Portion 3,8

GEKOCHTES EI 2,3

OBSTSALAT 4,6

KÄSE-PLATTE

3 oder mehr Käsevarianten, hausgemachter Feigensenf, Walnüsse, Oliven, frisches Grün

HAUSGEMACHTES KNUSPER-MÜSLI klein 7,8 / groß 9,6

Mandel-Ahornsirup /// Nüsse & Banane – zuckerfrei /// Schoko-Salzbrezel mit griechischem Joghurt /// Sojajoghurt oder Milch /// Milchalternative und frischen Früchten

FOODTRUCK / LIVE COOKING

Wir bereichern wir eure Veranstaltung gerne mit einem Foodtruck oder Live Cooking. Alle angebotenen Speisen lassen sich vor Ort bei euch zubereiten.

EXTRAS

Gerne stellen wir euch für eure Veranstaltung gegen Aufpreis folgende Dinge zur Verfügung:

- Personalbegleitung
- Teller
- Tassen
- Gläser (Wasser /// Wein /// Sekt)
- Besteck (Messer /// Gabeln /// Löffel)
- Wasserspender mit Kräutern & Früchten
- Kaffeekannen / Kaffeespender
- Grillequipment
- Tischdecken
- Dekoration

Eine Lieferung ist ebenfalls möglich.



KONTAKT

Valentino Plotegher
catering@cafebruns.com

BRUNS

Südstraße 14
38100 Braunschweig
Telefon 0531 / 38 72 25 88
goldrand@cafebruns.de
instagram.com/cafebruns
www.cafebruns.com/
catering