



MAISON TRAITEUR CARL 18.91 IST EINE MARKE VON BROICH CATERING & LOCATIONS.
COPYRIGHT BROICH PREMIUM CATERING GMBH. ALLE RECHTE VORBEHALTEN.



Liebe Gäste,

MIT DER PRODUKTFAMILIE MAISON TRAITEUR CARL 18.91 ERLEBEN SIE ALLE KULINARISCHEN FACETTEN EINES INNOVATIVEN UND NACHHALTIGEN CATERINGKONZEPTES. DABEI GENIESSEN SIE REGIONALE KÜCHE EBENSO WIE INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN.

BIENVENUE BEI TRAITEUR CARL 18.91

DER TRAITEUR – [TRɛTʁɛʁ] (FRZ. TRAITER: HANDELN, DURCHFÜHREN) IST EIN TRADITIONELLER FRANZÖSISCHER KOCHBERUF. IN FRANKREICH BEKOCHTE DER TRAITEUR DEN ADEL UND DAS GROSSBÜRGERTUM.

CARL – STEHT FÜR MEINEN URGROSSVATER, DER UNSER UNTERNEHMEN EINST GRÜNDETE UND DESSEN PHILOSOPHIE ICH BIS HEUTE MIT LEBEN FÜLLE.

18.91 – IST NICHT NUR UNSER GRÜNDUNGSJAHR, SONDERN AUCH DER PREIS, ZU DEM WIR SIE UND IHRE GÄSTE ZU EINER KULINARISCHEN REISE BESONDERER ART EINLADEN.

TRETEN SIE EIN UND GENIESSEN SIE DIE WELT VON MAISON TRAITEUR CARL 18.91. ERLEBEN SIE SPEZIALITÄTEN AUF EINEM MARKTPLATZ DER KULINARISCHEN GENÜSSE.

Georg W. Bräich

PATRON



I DIE RHEINISCHEN SPEZIALITÄTEN
I VARIANTE 1

I DER VORSPEISENSALAT
RAPUNZELSALAT MIT ROTER BEETE UND APFELJULIENNES

I DER HAUPTGANG
SALAT VON DICKEN BOHNEN, KARTOFFELN UND SPECK

I DESSERT
BIRNEN - PUMPERNICKELMOUSSE MIT MARK VON DER
ROTEN JOHANNISBEERE

I DIE CROSS OVER VARIANTE
I VARIANTE 2

I DER VORSPEISENSALAT
GEBRATENES GEMÜSE MIT SAFRAN, GRANATAPFEL UND
ZITRONENMARINADE

I DAS HAUPTGERICHT
TABOULEH – CORAILLINSEN – SALAT MIT GEMÜSE UND
TRANCHE VON DER GEBRATENEN POULARDENBRUST

I DAS DESSERT
LAKRITZ - CREME MIT BEERENFRUCHT RELISH



I DIE MEDITERRANE VARIANTE I
I VARIANTE 3

I DER VORSPEISENSALAT

RUCCOLA SALAT MIT STRAUCHTOMATEN, PARMESAN
SPÄNEN UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN

I DER HAUPTGANG

TOSKANISCHER GEFLÜGELSALAT MIT KICHERERBSEN

I DOLCI

GAZPACHO VON ROTEN FRÜCHTEN MIT VANILLE
MASCARPONECRÉME

I DIE MEDITERRANE VARIANTE II
I VARIANTE 4

I DER VORSPEISENSALAT

MINI-MOZZARELLA MIT KIRSCHTOMATEN UND BASILIKUM

I DER HAUPTGANG

RÖMERSALATHERZEN MIT SARDELLEN GEMÜSE VINAIGRETTE
UND CROSTINIS

I DOLCI

PANNA COTTA MIT HIMBEEREN



I DIE ASIATISCHEN SPEZIALITÄTEN

I VARIANTE 5

I DER VORSPEISENSALAT

VIETNAMESISCHER GEMÜSESALAT MIT KORIANDER
UND MANGO

I DER HAUPTGANG

RINDFLEISCHSALAT MIT GLASNUDELN UND
THAI-BASILIKUM

I DAS DESSERT

MATCHA-TEE – CRÉME MIT MANGO – LITCHEE – RELISH

I KALKULATION UND REFERENZEN

DIE VORGESTELLTEN ARRANGEMENTS SIND BEISPIELHAFT
ZUSAMMENGESTELLT. BEI EINER BESTELLUNG AB 100
LUNCHBOXEN KÖNNEN WIR IHNEN OPTIONAL EIN WARMES
HAUPTGERICHT, WELCHES AM VERANSTALTUNGSORT
GENERIERT WIRD, ANBIETEN.

BITTE RICHTEN SIE IHRE ANFRAGE DIREKT AN UNS UND
ENTSPRECHEND IHREN WÜNSCHEN KALKULIEREN WIR FÜR SIE
IHR LUNCHBOXEN - ARRANGEMENT INKLUSIVE DER SPEISEN
UND ANLIEFERUNG / TRANSPORT.

ES SEI NOCH ERWÄHNT, DASS WIR BEREITS ERFAHRUNGEN
MIT LIEFERUNGEN, AUCH IN GRÖßEREN MENGEN, HABEN
UND HIER ENTSPRECHENDE REFERENZPROJEKTE NACHWEISEN
KÖNNEN.

WIR FREUEN UNS AUF IHREN ANRUF!

