



**Bosch
Wensink**
Cateringservice



PAASFOLDER 2025

Uw catering specialist Bosch-Wensink

Beste klant,

Ook dit jaar staan wij weer voor u klaar met Pasen en heeft u keuze uit ons speciale feestdagenarrangement. U kunt kiezen uit verschillende gerechten, menu's en hapjes.

Wij zorgen voor een perfecte catering bij u thuis.

Wat dacht u bijvoorbeeld van ons **Paasbrunch buffetpan**.

Deze kunt u op beide paasdagen bij ons afhalen en op de gewenste tijd zelf verwarmen. Wij bereiden alles tot in de puntjes voor.

De gehele of gedeeltelijke organisatie wordt door onze jarenlange vakkundige ervaring verzorgd, zodat u thuis een onvergetelijke Pasen kunt vieren, zonder alle bijkomende beslommingen.

Bij Catering Bosch-Wensink kunt u niet alleen tijdens de feestdagen uw eten bestellen, maar u kunt gedurende het hele jaar bij ons terecht. Wij verzorgen uw ontbijt, lunch en avondeten. Natuurlijk hebben wij ook ervaring met openingen, jubileums, bruiloften en andere gelegenheden.

Namens alle medewerkers van Catering Bosch-Wensink,

Fijne Pasen!
Huub Wensink



Inhoud

Algemeen.....	4
Bestellen.....	4
Afhalen en retour	4
Menu ‘De Paashaas’	5
Paasbrunch buffetpan.....	6
Hapjes.....	7
Het culinaire plateau	7
Bosch Wensink Smulpan De luxe	8
Losse gerechten “Stel zelf uw menu samen”	9
Salades vanaf 4 personen.....	9
Soepen.....	9
Brood.....	9
Sauzen en kruidenboter	9
Desserts.....	10
Allergeneninformatie.....	11



Algemeen

Hier vindt u algemene informatie met betrekking tot bestellingen en afhaal mogelijkheden gedurende de Paasdagen.

Wilt u iets bestellen voor de Paasdagen? Wees op tijd!

Bestellen

Vanwege de drukte tijdens de feestdagen, hanteren wij een aantal andere bestelvoorwaarden dan normaal. Wilt u iets bestellen voor de Paasdagen, dan verzoeken wij u **vóór maandag 14 april** te bestellen.

Mocht u speciale wensen hebben, dan kunt u gerust contact met ons opnemen. Wij kunnen u ook adviseren met betrekking tot onder andere drank, glaswerk en bediening.

Afhalen en retour

	AFHALEN		
	Buffetpan, hapjes, losse gerechten	Menu 'De Paashaas'	Retour materialen
za 19 april	13.00–14.00 uur		
zo 20 april <i>1^{ste} Paasdag</i>	11.00–14.00 uur	15.00-19.00 uur	
ma 21 april <i>2^{de} Paasdag</i>	Gesloten		
di 22 april			15.00-19.00 uur



Menu 'De Paashaas'

€ 34,95
p.p.

Bestelinformatie

- U kunt alleen EVEN aantallen personen bestellen (10-12-14 enzovoort) (minimale aantal is 10 personen).
- Het menu 'De Paashaas' mag u warm ophalen.
- U kunt dit menu ophalen op 1^{ste} Paasdag tussen 15:00 en 19:00 uur.

Voorgerechten

- Runder carpaccio met rucola en kaas pijnboompitten
- Heerlijke opgemaakte kip eier salade
- Boerenbrood met kruidenboter en knoflooksaus

Warme gerechten

- Zacht gegaarde kip met stroganoff saus
- Varkenshaas medaillon met champignonroomsaus
- Gehaktballetjes in een ketjap saus
- Gemarineerde kip met sate saus
- Gegratineerde witlofschotel
- Roerbak rijst met groente
- Aardappels in room met kaas

Bijgerechten

- Rauwkost met spitskool, broccoli en paprika
- Rauwkost met spitskool, wortel en appel.

Dessert duo

- Frisse mousse mango en passie
- Panna cotta met framboos

** Wilt u graag meer informatie over dit menu? Neem dan gerust contact met ons op, dan bespreken we graag met u de mogelijkheden.*



Paasbrunch buffetpan

€ 125,00
voor
5 personen*



*Geschikt voor 5 personen (of een veelvoud daarvan).
Opwarmen in de pan gedurende een half uur.*

- Kippekluijjes
- De Bosch-Wensink beenham
- Gehaktballetjes
- Roerei
- Kipperagout
- Croissants
- Frisse rauwkost
- Boerenbrood
- Kruidenboter
- Jus Orange
- Opgemaakte eiersalade met zalm en rauweham

* Exclusief € 30,- borg voor de pan, te betalen in contanten.



Hapjes

Het culinaire plateau

*Om u en uw gasten te verrassen hebben wij een hapjesplateau.
Te bestellen vanaf 5 personen.*

Het culinaire plateau omvat:

- Huzarensalade
- Gerookte paling
- Rollade met compote
- Parmaham
- Gerookte zalm met dille
- Salade caprese
- Kruidenboter
- Gehaktballetjes
- Stoofpeer met rode wijn
- Gevulde wrap
- Meloen, druiven
- Brie, honing en noten
- Gemarineerde olijven
- Fuet, peppadew
- Spare ribs, Quiche
- Pate, gamba's
- Coppa di Parma
- Paas eiersalade
- Partysalade
- Gevuld ei, Bacon spies
- Twentse droge worst
- Teriyake spies
- Rauwkost salade

€ 22,50
p.p. vanaf
5 personen*



Het plateau wordt geserveerd met brood.

* Per plateau wordt € 15,00 statiegeld gerekend, te betalen in contanten.

**Lekker
samen
genieten!**



Bosch Wensink Smulpan De luxe



De Bosch-Wensink Smulpan De luxe is goed gevuld met ruim 95 vleeshapjes. Opwarmen in de pan gedurende een half uur.

Goed gevulde pan met:

- Spare ribs
- Denekamper Bruggetjes
- Borrelpootjes
- Gehaktballetjes
- Bosch-Wensink burger
- Gril vinger
- Kruidenboter

* Exclusief € 30,- borg voor de pan, te betalen in contanten.



Losse gerechten “Stel zelf uw menu samen”

Niet iedereen heeft behoefte aan een complete maaltijd. Sommige mensen willen zelf enkele componenten van hun feestmaal maken. Daarom verkopen wij ook onderstaande losse gerechten.

Salades vanaf 4 personen

- Rijkelijk opgemaakte huzarensalade € 9,50 p.p.
- Rijkelijk opgemaakte huzarensalade met vis € 10,50 p.p.
- Rijkelijk opgemaakte zalmsalade € 10,50 p.p.
- Rijkelijk opgemaakte tonijnsalade € 10,50 p.p.
- Rijkelijk opgemaakte kipsalade € 8,50 p.p.
- Rijkelijk opgemaakte partysalade € 8,50 p.p.
- Niet opgemaakte huzarensalade € 10,00 p.kg.

Soepen

Soepen zijn per liter (voor ca. 4 personen) en worden koud geleverd

- Gebonden tomatensoep € 14,00
- Gebonden paddenstoelensoep € 14,00
- Heldere runderbouillon € 14,00
- Uiensoep € 14,00

Brood

- Stokbrood wit (400 gram) € 5,50 p.st.
- Boerenbrood bruin (500 gram) € 6,50 p.st.

Sauzen en kruidenboter

- Knoflooksaus (250 gram) € 4,50
- Cocktailsaus (250 gram) € 4,50
- Kruidenboter (200 gram) € 5,00



Desserts

- Bavarois in tulbandvorm (opgemaakt in paasfeer) € 14,50 p.st.
Geschikt voor ca. 6 personen
 - Aardbei
 - Framboos
 - Sinaasappel
 - Bitterkoekjes
- Niet opgemaakte bavarois € 10,00 p.st.

*“Wij verzorgen
catering van hoge
kwaliteit:
smaakvol, optimaal
vers en met veel
zorg en aandacht
bereid!”*





Allergeneninformatie

Veel mensen kampen met een voedselallergie of –intolerantie. Enkele bekende allergenen zijn pinda's, gluten en lactose. Wij willen mensen met een allergie of intolerantie ook laten genieten van eten!

Heeft u een allergie? Meld het ons bij de reservering! Wij zullen zorgdragen voor een veilig bereid product.

Door de Europese Unie is bepaald dat alleen de voedselallergenen vermeld moeten worden die de meeste overgevoeligheidsreacties veroorzaken. Hieronder worden deze allergenen vermeld:

- Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut)
- Schaaldieren en vis
- Eieren
- Pinda
- Soja,
- Melk (inclusief lactose)
- Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten)
- Selderij
- Mosterd
- Sesamzaad
- Zwaveldioxide en sulfiet
- Lupine
- Weekdieren

In onze keuken wordt gewerkt met producten die bovenstaande allergenen bevatten. Daarom willen wij u erop wijzen dat, wanneer er geen melding is gemaakt van allergieën of intoleranties, er (sporen van) allergenen aanwezig kunnen zijn in onze producten.

Bezoekadres:

Catering Bosch-Wensink
Edisonweg 8
7591 HK Denekamp

t 0541-352077

w www.bosch-wensink.nl

e catering@bosch-wensink.nl