



**Bosch
Wensink**
Cateringservice

Kerstfolder 2017

Catering Bosch-Wensink

Bezoekadres:

Catering Bosch-Wensink
Edisonweg 8
7591 HK Denekamp

Postadres:

Oldenzaalsestraat 31
7591 GL Denekamp

tel 0541-352077

w www.bosch-wensink.nl

e catering@bosch-wensink.nl



Beste klant,

Ook dit jaar staan wij weer voor u klaar om u de feestdagen onbekommerd en zorgeloos te laten vieren. De gehele of gedeeltelijke organisatie wordt door onze jarenlange vakkundige ervaring verzorgd, zodat u thuis een onvergetelijk feest kunt vieren, zonder alle bijkomende besommeringen.

Wij zorgen voor een perfecte catering bij u thuis. Wat dacht u bijvoorbeeld van ons nieuwe kerstmenu of een geheel verzorgd kerstbuffet bij u thuis. Wij regelen alles tot in de puntjes.

Onze service is culinair en gastvrij, zoals u van ons mag verwachten. Ook het uitbreiden van uw huiskamer met een verwarmde partytent en extra meubilair, is geen enkel probleem voor ons.

Bij Catering Bosch-Wensink kunt u niet alleen tijdens de feestdagen uw eten bestellen, maar gedurende het hele jaar kunt u 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 feestdagen!
Huub Wensink

Inhoud

Algemene informatie	5
Gourmetten.....	8
Buffetten	9
Buffet 1 ‘We stampen met kerst’	9
Buffet 2 ‘De eerste kerstdag’	10
Buffet 3 ‘Jingle bells, jingle bells’	12
Buffet 4 ‘Sneeuwpret’	13
Menu’s tijdens de feestdagen	14
Menu 1 ‘De kerstman’	14
Menu Keuzemenu ‘Op een winterse avond’	15
Kindermenu	15
Kerstbrunch	16
Losse gerechten.....	17
Salades.....	17
Soepen.....	17
Brood.....	17
Sauzen en kruidenboter	18
Warme gerechten	18
Desserts.....	19
Hapjes.....	20
Het culinaire plateau	20
De Twentse Smulsteen	21
Allergeneninformatie	22



Algemene informatie

Hier vindt u algemene informatie met betrekking tot bestellingen, leveringen en gedurende de feestdagen. Op nieuwjaarsdag zijn wij gesloten. Wij hopen op uw begrip en medewerking.

Wilt u iets bestellen voor de feestdagen?

Wees op tijd!

Vanwege de drukte tijdens de feestdagen, hanteren wij een aantal andere bestelvoorwaarden dan normaal. Wilt u iets bestellen voor de kerstdagen, dan verzoeken wij u **vóór zondag 17 december** te bestellen. Wilt u iets bestellen voor oudejaarsdag, dan verzoeken wij u **vóór woensdag 27 december** 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.

Vanzelfsprekend verzorgen wij bij ieder buffet gratis borden, bestek en servetten. Wij verwachten dat de door ons aangeleverde materialen (m.u.v. de servetten) schoon en zonder defecten terug worden gebracht. Kosten worden in rekening gebracht.

Bestelprocedure

Gedurende de feestdagen kunt u uw bestelling zowel laten brengen of zelf komen ophalen. In onderstaand schema staat de bestelprocedure aangegeven.*

	Bezorgen brunch	Afhalen salades, hapjes & gerechten	Afhalen + bezorgen buffetten
Zaterdag 23 dec		14.00u – 15.00u	
Zondag 24 dec		14.00u – 15.00u	
Maandag 25 dec	12.00u – 14.00u	14.00u – 15.00u	14.00u – 18.00u
Dinsdag 26 dec	12.00u – 14.00u	14.00u – 15.00u	14.00u – 18.00u
Woensdag 27 dec	Alles weer retour brengen tussen 12.00u en 14.00u		

Op zondag 31 december kunt u de salades, hapjes, gerechten en buffetten afhalen of laten bezorgen tussen 13.00 uur en 16.00 uur.

** De bezorgtijden zijn niet bindend. Wij hopen uw bestelling op de gewenste tijd te bezorgen. Het kan echter voorkomen dat er max. 45 minuten tijdsverschil in zit. Prijswijzigingen en/of typefouten voorbehouden.*





Tijdens de feestdagen heeft u keuze uit ons speciale feestdagenarrangement. Dit arrangement bestaat uit verschillende gerechten, buffetten, menu's en hapjes. Meer informatie vindt u op de volgende pagina's.



Gourmetten

Wij verzorgen 4 verschillende gourmetpakketten. Daarbij is het natuurlijk ook mogelijk extra bijgerechten te bestellen. Hieronder staan uw keuzes.

Gourmet Dinkelland € 8,70 p.p.

1. Biefstuk
2. Schnitzel
3. Kip cordon bleu
4. Tartaar
5. Denekamperbruggetje
6. Blinde vink

Gourmet Singraven € 10,25 p.p.

1. Biefstuk
2. Schnitzel
3. Kip cordon bleu
4. Shoarmavlees
5. Tartaar
6. Lamskotelet
7. Denekamperbruggetje
8. Blinde vink

Gourmet Köttelpeer € 11,30 p.p.

1. Biefstuk
2. Schnitzel
3. Kip cordon bleu
4. Tartaar
5. Shoarmavlees
6. Lamskotelet
7. Varkenshaas
8. Denekamperbruggetje
9. Blinde vink

**“Gezellig met zijn allen
aan één grote tafel...
Lekker gourmetten in
die kleine pannetjes”**

Gourmet Watermolen € 14,30 p.p.

1. Biefstuk
2. Schnitzel
3. Kip cordon bleu
4. Tartaar
5. Lamskotelet
6. Varkenshaas
7. Denekamperbruggetje
8. Zalm steak
9. Garnalen (gamba's)

Extra saladepakket € 6,00 p.p.

2 soorten huisgemaakte salades
2 soorten huisgemaakte rauwkost
Knoflooksaus en cocktailsaus
Kruidenboter
Stokbrood



Buffetten

Met de feestdagen bieden we u een aantal koude en warme buffetten aan. De meeste buffetten gaan vanaf 20 personen. Bij minder dan 20 personen wordt er €3,00 p.p. extra gerekend. De buffetten kunnen tegen meerprijs bij u thuis worden bezorgd.*

Buffet 1 ‘We stampen met kerst’ Koud/warm buffet, € 16,- p.p.

Dit buffet gaat vanaf 15 personen

Het buffet omvat:

- Siepelpotje met rookworst
- Boerenkool met speklap en sparerib
- Hutspot met hachee

Wordt geserveerd met jus, spekjes en diverse tafelzuren.

**“Kies voor een zorgeloze
kerst en laat ons uw
kerstdiner verzorgen!”**

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

Buffet 2 'De eerste kerstdag'

Koud/Warm buffet, € 23,50 p.p.

Dit buffet gaat vanaf 20 personen

Voorgerecht

- Huisgemaakte Waldorfsalade, omringd met gerookte eendenborst en gerookte biologische kuikenborst en met mango
- Pastrami met abrikozen en grove mosterd

Hoofdgerechten

- Varkensoester omwikkeld met ontbijtspek
- Boeuf Stroganoff
- Mediterraans vispotje met zalm, mosselen, gamba's op een bedje van spinazie, geserveerd met een saus van tomaat.

Bijgerechten

- Heerlijk gebakken aardappels met spek en ui
- Gieser Wildeman stoofpeer met glühwein

Wordt geserveerd met stokbrood, kruidenboter en diverse soorten rauwkost.





**“Wij verzorgen catering van hoge
kwaliteit:**

**smaakvol, optimaal vers en met veel
zorg**

en aandacht bereid!”

Buffet 3 'Jingle bells, jingle bells' Koud/warm buffet, € 31,95 p.p.

Dit buffet gaat vanaf 20 personen

Voorgerechten

- Waldorfsalade met gerookte eendenborst met mango chutney
- Vitello tonnato
- Gerookt visbanket van zalm, garnalen, gerookte forel en pepermakreel.

Hoofdgerechten

- Medaillons van varkensoester met een saus van pepersaus
- Gehaktballetjes in Stroganoff-saus
- Langzaam gegaarde kalfssukade in een sjalotten saus
- Runderstoof met rodevijn en kruidkoek puree

Bijgerechten

- Ovenschotel van aardappel met mosterd, gegratineerd met oud Amsterdamse kaas
- Witlofschotel

Kerstdessert

- Bitterkoekjes bavarois

Wordt geserveerd met stokbrood, kruidenboter en diverse soorten rauwkost.



Buffet 4 'Sneeuwpret'

Koud/warm buffet, € 24,95 p.p.

Dit buffet

ALLEEN TE BESTELLEN VOOR ZATERDAG 23 DECEMBER

(OPHALEN TUSSEN 14:00 EN 15:00 UUR),

- U kunt alleen EVEN aantallen personen bestellen (8-10-12-14 enzovoort) (minimale aantal is 6 personen)
- Dit is een buffet wat koud opgehaald mag worden, dit mag u zelf gaan verwarmen.

Soepen

- Tomaten-groenten soep gevuld met verse groenten
- Goed gevulde champignon soep
- Stokbrood met kruidenboter

Salades

- Tonijnsalade luxe opgemaakt
- Huzarensalade luxe opgemaakt

Warme gerechten

- Zacht gegaarde kipfiletlapjes in champignonroomsaus
- Licht gepekeld beenham in mosterdsaus
- Gehaktballetje met een saus van ketjap
- Aardappelroom gratin
- Gegratineerde witlofschotel met ham en kaas

Bijgerechten

- Stoofpeertjes in eigen sap met een vleugje kaneel

Dessert

- Aardbeien bavarois
- Bitterkoekjes bavarois

Wordt geserveerd met stokbrood, kruidenboter, roomboter en diverse soorten rauwkost.

Menu's tijdens de feestdagen

Tijdens de feestdagen hebben wij een aantal menu's voor u samengesteld. Deze viergangenmenu's gaan vanaf 6 personen. U kunt alleen verhogen met 1 of meerdere personen. Verlagen kan helaas niet.

(Bent u met 5 personen dan bent u verplicht om 6 personen te bestellen).

De menu's kunnen tegen meerprijs bij u thuis worden bezorgd.

Menu 1 'De kerstman'

€ 21,75 p.p.

Voorgerecht

Salade van rivierkreeft staartjes met Pernod en gerookte forel

Tussengerecht

Licht gebonden pommedorie-paprika soep

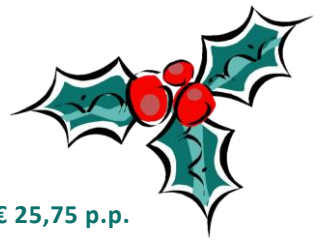
Hoofdgerecht

Varkensrib met shiitake en bospaddestoelen en verse bieslook

Dessert

Bavarois van aardbeien

Wordt geserveerd met aardappelgratin, warme groente, rauwkost en stokbrood met kruidenboter.



Menu Keuzemenu 'Op een winterse avond'

€ 25,75 p.p.

Palet van 5 kleine voorgerechten

- Kleine bonbon van gemarineerde zalm
- Rouleau van rauwe ham met wilde spinazie en vijgencompote
- Pastrami met abrikozen en grove mosterd
- Glaasje met chili en gamba
- Vitello tonnato

Tussengerecht

Pompensoep met tijm en geitenkaas

Hoofdgerecht

Slow cooked Zalm met rauwe ham en tomaat

OF

Wildstoof met kruidkoek, rode port, bospaddenstoelen en een compôte van cranberry en stoofpeer

OF

Botermalse kalfssukade à la Milanese

Kerst Dessert Trio

Tiramisu met steranijs

Bavarois van bosvruchten met stoofperen

Panna cotta met framboos en mango

Wordt geserveerd met aardappelgratin OF gebakken aardappels, warme groente, rauwkost en stokbrood met kruidenboter.

Kindermenu

€ 6,00 p.p.

- Patat
- Frikandel
- Kipnuggets
- Mayonaise en appelmoes

Kerstbrunch

Ook overdag moet er heerlijk gegeten worden. Daarom hebben wij voor u de kerstbrunch. Deze brunch gaat vanaf 10 personen en kost € 17,50 p.p.

Vers uit de oven

- Mini croissants & chocoladebroodjes
- Diverse kleine broodjes, rijkelijk belegd met vleeswaren en kazen

Van de biologische kip

- Eitjes geroerd met gebakken spek

Voor de smaakpapillen

- Krachtige kalfsbouillon met shiitake uit Tilligte

Prettige voortzetting

- Sandwiches belegd met gerookte zalm, roomkaas,
- parmaham en frisse salade
- Quiche met spek en ui
- Pizzabroodjes

Voor de zoetliefhebbers

- Kleine krakelingen met vruchten



Losse gerechten

Niet iedereen heeft behoefte aan een complete maaltijd. Sommige mensen willen zelf enkele componenten van hun feestmaal maken. Daarom verkopen wij ook losse gerechten, zoals salades, soepen, sauzen en desserts.

Salades

- Rijkelijk opgemaakte huzarensalade € 8,50 p.p.
- Rijkelijk opgemaakte zalmsalade € 9,50 p.p.
- Rijkelijk opgemaakte tonijnsalade € 9,50 p.p.
- Rijkelijk opgemaakte kipsalade € 7,50 p.p.
- Rijkelijk opgemaakte partysalade € 7,50 p.p.
- Rijkelijk opgemaakte pastasalade € 7,50 p.p.
- Niet opgemaakte huzarensalade € 7,00 p.kg.

Soepen

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

- Gebonden tomatensoep € 6,00
- Gebonden paddenstoelensoep € 6,00
- Heldere runderbouillon € 6,00
- Heldere ossenstaartbouillon € 6,00
- Uiensoep € 6,00

Brood

- Stokbrood wit (400 gram) € 3,50 p.st.
- Boerenbrood bruin (500 gram) € 5,25 p.st.

Sauzen en kruidenboter

- Knoflooksaus (250 gram) € 3,50
- Cocktailsaus (250 gram) € 3,50
- Kerriesaus (250 gram) € 3,50
- Remouladesaus (250 gram) € 3,50
- Kruidenboter (200 gram) € 4,00

Warme gerechten

Deze gerechten kunt u zelf opwarmen in de oven of magnetron.

U kunt uitgaan van 300 gram per persoon. Per gerecht is de minimum bestelhoeveelheid 600 gram, oplopend met 300 gram.

- Varkenshaasmedaillons in roomsaus € 2,49 per 100 gram
- Biefstukpuntjes in Stroganoffsaus € 3,10 per 100 gram
- Biefstukpuntjes in peperroomsaus € 3,10 per 100 gram
- Gebraden runderrollade € 2,59 per 100 gram
- Gebraden varkensrollade € 2,49 per 100 gram
- Beenham in honingmosterdsaus € 2,39 per 100 gram
- Saté met satésaus € 1,98 per 100 gram
- Eendenborstfilet met cranberry en mango € 3,49 per 100 gram
- Procureur steak (varken) € 2,39 per 100 gram
- Gehaktballetjes in ketjapsaus € 1,49 per 100 gram



Desserts

Desserts te bestellen vanaf een trio (m.u.v. bavarois en ijstaarten) € 6,50 p.p.

- Crème brûlée met witte chocolade
- Panacotta met geconfijte ananas
- Bavarois van speculaas en lange vingers

- Bavarois in tulbandvorm (opgemaakt in kerstsfeer) € 8,50 p.st.

-

Geschikt voor ca. 6 personen

- Aardbei
- Framboos
- Sinaasappel
- Bitterkoekjes

Niet opgemaakte bavarois

€ 6,50 p.st.

- Ijstaarten

Geschikt voor ca. 6 personen

- Yoghurt- Framboos € 17,00 p.st.
- Crème brûlée € 17,00 p.st.
- Monchou met Amarena kersen € 17,00 p.st.
- Caramel-nut explosion € 17,00 p.st.
- Bosch-Wensink ijstaart € 17,50 p.st.

Hapjes

Om u en uw gasten te verrassen hebben wij een hapjesplateau.

Het culinaire plateau

€ 16,00 p.p.

Te bestellen vanaf 4 personen.

Het culinaire plateau omvat:

- Huzarensalade
- Gerookte paling
- Rollade
- Gandaham
- Tapenade
- Salade carprese
- Kruidenboter
- Gehaktballetjes
- Gemarineerde tomaat
- Gevulde wrap
- Meloen
- Brie en noten
- Groene olijven
- Kipsaté
- Spare ribs
- Grillworst
- Coppa di Parma
- Pastasalade
- Partysalade
- Gevuld ei
- Twentse droge worst
- Kipkluijjes





De Twentse Smulsteen

Het principe van de Smulsteen komt uit Bulgarije. De steen gaat 30 minuten in de oven, op 170°C. Het blijft vervolgens nog een tijdje warm en de hapjes daardoor ook. De Twentse Smulsteen is perfect voor bij de borrel! De Twentse Smulsteen van Catering Bosch-Wensink is rijkelijk gevuld met ambachtelijk bereide snacks. De ingrediënten komen zoveel mogelijk van producenten uit het Twentse land. Dat is dus genieten van lokale gerechten, bereid op een nieuwe manier.

Mini

€ 17,50 per steen*

Voor 3 tot 4 personen

- Denekamperbruggetje
- Gehaktballetje
- Snackworstje
- Cordon bleu

Midi

€ 25,00 steen*

Voor 5 tot 7 personen

- Sparerib
- Rookworst
- Gehaktballetje
- Kipspies
- Zeeuws spek
- Borrelpootje

De luxe

€ 34,00 per steen*

Voor 8 tot 10 personen

- Sparerib
- Denekamperbruggetje
- Kipspies
- Runderspies
- Snackworstje
- Mini cordon bleu
- Gehaktballetje
- Zeeuws spek



Alle smulstenen worden geserveerd met brood, sauzen en kruidenboter.

**Voor de smulstenen wordt € 15,00 statiegeld per steen gerekend.*

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 zorg dragen 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

Postadres:

Oldenzaalsestraat 31
7591 GL Denekamp

tel 0541-352077

w www.bosch-wensink.nl

e catering@bosch-wensink.nl