



Catering Wolfs

*Culinair genieten in
een ongedwongen sfeer!*



*Aanbod
feestdagen*

Feestdagen 2021

Hohoho... het is weer december! Een maand vol met feestdagen, gezelligheid, samen zijn en genieten. Ook een maand die voor velen in het teken staat van drukte, organiseren en zorgen. Herkenbaar?

Maak dan van uw culinaire zorgen onze zorg!

Want voor elk gezelschap hebben wij een smakelijke invulling. Of u nu gaat gourmetten met de kinderen, chique opgemaakte hors d'oeuvres wilt presenteren of uitgebreid wilt dineren... Ons feestdagenassortiment biedt verschillende mogelijkheden. Wilt u liever wat losser tafelen en van alles wat proeven? Laat u dan verrassen door ons tafelbuffet. Of geniet van heerlijk lang tafelen met ons 4-gangen Kerstdiner.

Bekijk ons assortiment op www.cateringwolfs.nl en geef uw bestelling door.
Dan heeft u dit jaar op culinair gebied in ieder geval een zorg minder.

Bellen kan natuurlijk ook, we staan u graag persoonlijk te woord.

Wij wensen u alvast fijne feestdagen en een culinaire zorg minder!

Mark Wolfs
Michiel van de Pas



Tafelbuffet voor 4 of 6 personen

Gerookte paling

Duurzaam gekweekte paling traditioneel gerookt

Zalm op de drie wijzen uit het oosten

Gemarineerd met een honing-mosterddressing
Gerookt op beukenhout
Gravad lax, gemarineerd met dille en zeezout

Serranoham met meloen

Stevig gedroogde ham met een uitgesproken smaak

Gemarineerde scampi's

Grote garnalen in olijfolie, salie, rozemarijn en knoflook

Zongedroogde tomaatjes

Met blokjes mozzarella in olijfolie

Russisch ei

Vissalade met gekookt ei en sauce tartaar

Wraps op twee manieren

Tortilla gevuld met kipfilet, kruidenkaas en luxe sla
Tortilla gevuld met beenham, kruidenkaas en luxe sla

Gevuld ei

Met een kerrie-crème gevuld

Olijven

Gemarineerde Spaanse olijven zonder pit met fetakaas

Vleessalade

Salade met stukjes rundvlees en aardappel

Kipspiesjes

Kipspiesjes teriyaki

Hollandse garnaaftjes

Vers gepelde Hollandse garnaaftjes

Carpaccio

Dun gesneden biefstuk met truffelmayonaise

Gerookte kalkoen

Rustig boven hout gerookte kalkoenfilet met preisselbeeren.

Albondigas

Balletje gehakt in kruidige tomatensaus

Fusilli

Salade van groene pesto, eierpasta en kip

Krabsalade

Al jaren een lekkere salade met crab-flakes en kruiden

Diverse broodsoorten

Kruidenboter

Whiskysaus

Plus keuze uit 2 van de volgende warme gerechten.

Stukjes kip in satésaus

Vispotje met kruidenroom

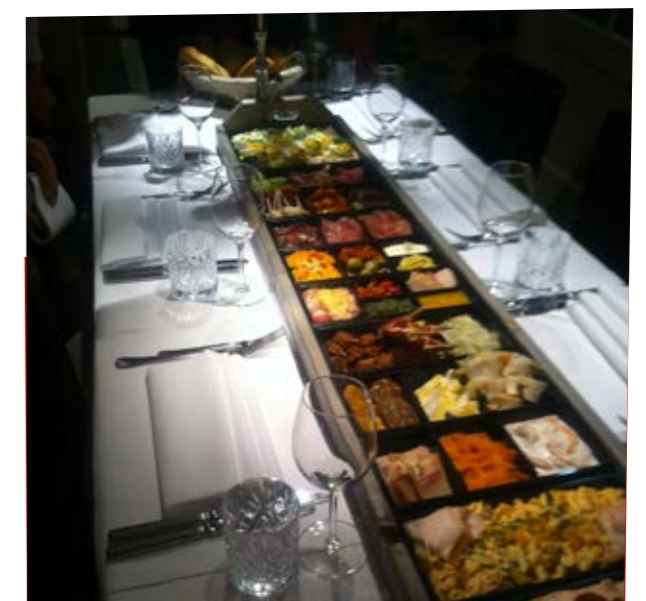
Boeuf bourguignon

Getrancheerde varkenshaas in champignonsaus

Wildpeper

Vegetarische au vin

Helaas is het voor ons niet mogelijk om de inhoud van deze tafelpanken aan te passen aan uw persoonlijke wensen. De foto geeft een sfeerimpressie. De juiste gerechten vindt u in de lijst hierboven. Wij vragen € 35,= borg voor de tafelpank.



Tafelbuffet 4 personen € 117,50

Tafelbuffet 6 personen € 167,50

Kerstmenu vanaf 2 personen, prijs p.p. € 31,95

Het enige wat u hoeft te doen, is enkele gerechten op te warmen volgens de bijgeleverde eenvoudige instructies waarna u het diner feestelijk kunt presenteren op eigen borden en schalen.

Proeverij van vlees compositie van kalkoenrol chimichurri, Schwarzwälder schinken met veenbessencompote en gerookte zwijnham

of

Proeverij van vis compositie van gravad lax, gerookte forelfilet en palingfilet met limoendressing

of

Proeverij vegetarisch met o.a. burger met koriandercrème, spinaziecake, clubsandwich en blini met paprika

Wintersoep romige soep met cantharel, oesterzwam, tamme kastanje en bieslook

of

Pittige pompensoep met mierikswortel en rivierkreeft

Tournedos van de Green Egg, met een kruidige truffeljus (+ € 4,50)

of

Confit de Canard traditionele huisgemaakte gekonfijte eend op een bedje van gebraseerde groente

of

Jachttableau* diverse soorten wild met bospaddenstoelen, cranberry's, tamme kastanjes en abrikozen op wild-tijmjus

of

Zeebaars met scampi's op salieroom

Garnituren

Pommes gratin met truffel - rode kool met appeltjes - ratatouille - stoofpeertjes - brood met kruidenboter

Kerstdessert

Trio van chocolade met een biscuitbodem

*dit gerecht kan vegetarisch gepresenteerd worden

Kerstbuffet vanaf 15 personen, prijs p.p. € 26,95

WARME GERECHTEN

Getrancheerde varkenshaas in champignon-roomsaus

Boeuf bourguignon, langzaam gegaard rundvlees in rode wijn met garnituren

Gebraden kippendij met stoofpeertjes in een jus met tijm

Vissersdroom, diverse gepocheerde vissoorten oa. witvis, zalmfilet en scampi's in een saus van tuinkruiden met roomsaus

Puree van zoete aardappel en pompoen

Aardappelgratin met truffel

KOUDE GERECHTEN

Rundercarpaccio met pijnboompitjes, snippers Grana Padano kaas en truffelmayonaise

Gerookte kalkoenfilet met mangoblokjes

Schwarzwälderham met meloen

Vitello tonato, langzaam gegaarde kalfsmuis, kappertjes, zontomaatjes en tonijndressing

Compositie van gepocheerde zalmoot, gerookte zalm, gerookte forelfilet en Hollandse garnaatjes

Gemengde salade met mozzarella, tomaat, komkommer, rode ui en paprika

Waldorfsalade met reepjes knolselderie, mandarijntjes en walnoten

Pennesalade met pesto en geroosterde kip

Diverse vers afgebakken broodsoorten

Kruidenboter en tapenade

Conditie "kerstbuffet"

- Het "Kerstbuffet" is te bestellen vanaf 15 personen op 24 t/m 26 December 2021.
- Dit alles wordt compleet geleverd met bijpassend servies & bestek, servetten en buffettafellinnen.
- Alle warme gerechten worden warm geleverd.
- Warme gerechten worden in chafing dishes warm gepresenteerd.
- Wij stellen het buffet voor u op.
- Bezorgen op 24 t/m 26 December is mogelijk tot 17.00 uur op deze kerstdagen.
- Voor bezorgkosten zie onze algemene voorwaarden.
- Bovenstaande prijs is incl. totale schoonmaak van de materialen, wij doen de afwas voor u!

Gourmet

Vleesgourmet du chef € 9,95 per persoon

Een gevarieerde creatie van 300 gram vlees per persoon. Het assortiment bestaat uit o.a. kogelbiefstuk, varkenshaas, kipfilet, hamburgertjes, minisaté en reepjesvlees. Alle vleessoorten worden heerlijk gekruid en kant en klaar in schaalpjes gepresenteerd, zodat u ze meteen op tafel kunt zetten.

Visgourmet du chef € 11,95 per persoon

Een gevarieerde creatie van 300 gram vis per persoon. Het assortiment bestaat uit o.a. zalmfilet, kabeljauwfilet, scampi's, scholfilet en roodbaarsfilet. Alle vissoorten worden heerlijk gekruid en kant en klaar in schaalpjes gepresenteerd, zodat u ze meteen op tafel kunt zetten.

Kindergourmet € 5,50 per persoon

Een speciale creatie van 200 gram vlees per kind. Het assortiment bestaat o.a. uit minisaté, hamburgertjes, kipfilet, minifrikadelletjes en biefstuk.

Compleet € 6,95 per persoon

Om het u makkelijk te maken kunt u uw gourmetschotels ook helemaal compleet bestellen:

- Zigeuner-, cocktail- en knoflooksaus	- 3 soorten versgesneden rauwkostsalade
- Ambachtelijke vleessalade	- Pastasalade kip pesto
- Gesneden champignons	- Uien
- Gemengde roerbakgroenten	- Gerookte spekjes
- Vers afgebakken stokbrood en kruidenboter	

Hors d'oeuvres

Speciaal voor de feestdagen heeft Catering Wolfs een aantal mooi opgemaakte hors d'oeuvres samengesteld met verschillende vlees- en visspecialiteiten. Deze hors d'oeuvres zijn vanaf 2 personen per soort te bestellen. De hors d'oeuvres kunt u uitbreiden met heerlijke ambachtelijk bereide gerechten die u alleen eventjes op moet warmen.

Hors d'oeuvre vis/vlees € 15,95 per persoon

Een opgemaakte schotel van: rundvleessalade, gevulde eieren, ham-aspergerolletjes, tomaatje gevuld met krabsalade, Kempische ham met meloen, gevulde wraps met beenham, gerookte kalkoenfilet, krabsalade, gerookte forelfilet en gerookte zalmreepjes.

Hors d'oeuvre vlees € 15,95 per persoon

Een opgemaakte schotel van: rundvleessalade, gevulde eieren, ham-aspergerolletjes, gevulde tomaatjes, Kempische ham met meloen, ribroast, gerookte kalkoenfilet, gebraden kipspiesjes, gevulde wraps met beenham en Serranoham.

Hors d'oeuvre vis € 17,45 per persoon

Een opgemaakte schotel van: rundvleessalade, gevulde eieren, tomaatje gevuld met krabsalade, hollandse garnalen, gerookte zalmreepjes, gerookte palingfilet, gerookte makreelfilet en gerookte forelfilet.

Warme suggesties ter uitbreiding

Wij verpakken deze gerechten in een verpakking van 500 gram (± 2 personen) zodat u ze makkelijk thuis op kunt warmen.

• Beenham in cranberrysaus	€ 12,95
• Boeuf Bourguignon	€ 13,95
• Varkenshaas in champignonsaus	€ 13,95
• Kippendijfilet in satésaus	€ 12,95
• Scampi's in kruidenroom en look	€ 15,95
• Vispotje in kruidenroom	€ 14,95
• Gehaktballetjes in satésaus	€ 9,95
• Gehaktballetjes in pangangsaus	€ 9,95
• Pommes gratin	€ 6,95
• Kruidige rijst met wokgroente	€ 6,95

Salades, sauzen en bijgerechten

• Aardappelsalade	€ 3,25 (500 gram)
• Ambachtelijke rundvleessalade	€ 4,25 (500 gram)
• Pastasalade met kip en pesto	€ 6,25 (500 gram)
• Satésaus	€ 6,25 (500 gram)
• Cocktailsaus	€ 2,75 (250 gram)
• Knoflooksaus	€ 2,75 (250 gram)
• Zigeunersaus	€ 2,75 (250 gram)
• Stokbrood wit	€ 1,95 per stuk
• Stokbrood bruin	€ 1,95 per stuk
• Kruidenboter	€ 3,25 (200 gram)

Desserttaarten € 17,95

- | | |
|---------------------------------|--|
| • Opgemaakte ijstaart vanille | • Opgemaakte bavaroistaart perzik |
| • Opgemaakte ijstaart chocolade | • Opgemaakte bavaroistaart bramen |
| • Opgemaakte ijstaart hazelnoot | • Opgemaakte bavaroistaart bitterkoekjes |

Onze ijs- en bavaroistaarten worden ambachtelijk bereid en zijn voor ongeveer 5 tot 7 personen.

Bestelperiode en afhaalmogelijkheden

Om teleurstellingen te voorkomen, vragen wij u om uw bestelling op tijd aan ons door te geven. Bestellingen voor Kerst moeten uiterlijk zaterdag 18 december binnen zijn. Voor Oud & Nieuw moeten de bestellingen uiterlijk woensdag 29 december binnen zijn. Bestellingen die na deze data bij ons binnen komen, kunnen wij helaas niet meer voor u inplannen en uitvoeren.

Al onze lekkernijen worden door ons met de grootste zorg en met dagverse ingrediënten bereid. U kunt de door u bestelde producten op 24, 25, 26 en 31 december of op 1 januari bij ons afhalen. Wij willen de tijd tussen bereiden en ophalen van de gerechten graag zo kort mogelijk houden. Alleen dan kunnen we ervoor zorgen dat de producten vers zijn. De speciale afhaaltijden (ook op Eerste en Tweede Kerstdag) vindt u terug in ons bijgevoegde bestelsysteem.

Om het ophalen van uw bestelling zo soepel mogelijk te laten verlopen, vragen wij u het totaalbedrag vooraf te betalen dit kan in onze webshop met iDEAL of u ontvangt hiervoor van ons een factuur. Het openstaande bedrag kunt u naar ons overmaken of contant betalen tot 5 dagen voor de gereserveerde afhaaldatum.

Bestellen

U kunt uw bestelling in de webshop plaatsen. Klik op onderstaande knop om meteen aan de slag te gaan.

Direct bestellen



Catering Wolfs

*Culinair genieten in
een ongedwongen sfeer!*

Berkelseweg 10-02
5056 HZ Berkel-Enschot

013 533 26 92
info@cateringwolfs.nl
www.cateringwolfs.nl

IBAN NL21 ABNA 0494 3802 76
BTW 8214 07 302 B01
KvK 17 26 53 43