



# Catering Wolfs

*Culinair genieten in  
een ongedwongen sfeer!*



*Aanbod  
feestdagen*

## Feestdagen 2022

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? Bestel op tijd, want VOL = VOL.

## 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, uitgebreid wilt dineren of met een groter gezelschap bent... Ons feestdagenassortiment biedt verschillende mogelijkheden. Wilt u liever wat losser tafelen en van alles wat proeven? Laat u dan verrassen door ons tafelbuffet.

Bekijk ons assortiment op [www.cateringwolfs.nl](http://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!

Team Catering Wolfs



## 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

### Vleessalade

Salade met stukjes rundvlees en aardappel

### Kipspiesjes

Kipspiesjes piri piri

### Hollandse garnaltjes

Vers gepelde Hollandse garnaltjes

### 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**

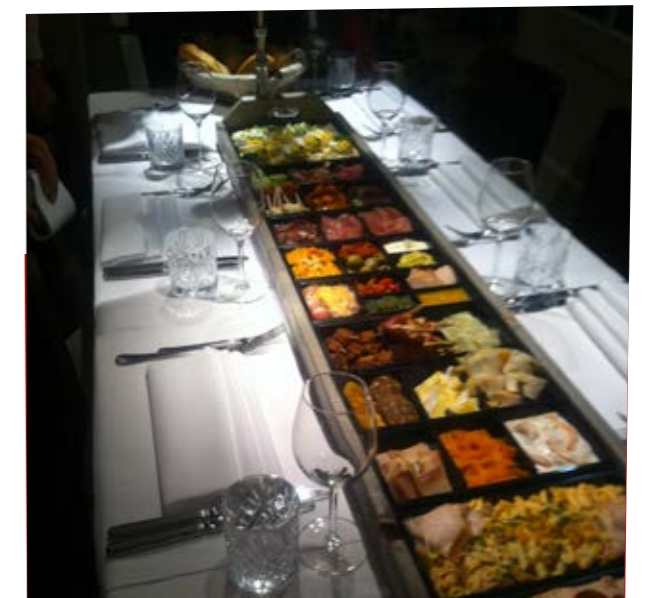
**Boeuf bourguignon**

**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 € 119,50

Tafelbuffet 6 personen € 174,50

## Kerst traiteur

Speciaal voor de feestdagen hebben wij heerlijke ambachtelijke gerechten gemaakt. U kunt zelf een kerstdiner met passende gerechten samenstellen. De gerechten zijn kant & klaar en hoeven alleen maar opgediend of opgewarmd te worden.

### Voorgerechten koud (verpakt per persoon)

- Rundercarpaccio met pijnboompitjes, snippers Grana Padano en truffelmayonaise
- Vitello tonato, langzaam gegaarde kalfsmuis met tonijnmayonaise
- Compositie van gravad lax, gerookte forel en Hollandse garnaltjes
- Bietencarpaccio met geitenkaas en geroosterde tuinbonen

€ 9,95 per gerecht

### Soepen (verpakt per liter, 3 à 4 personen)

- Tomatensoep van verse pomodori tomaten met room en balletjes
- Wintersoep, romige soep met bospaddenstoelen, tamme kastanje en bieslook
- Tom kha kai soep met kippendij

€ 8,95 per liter

### Hoofdgerechten (verpakt per 2 personen)

- Kalfssukade met truffeljus en stoofpeertjes
- Jachttableau, diverse soorten wild met bospaddenstoelen, cranberries en abrikozen op wild-tijm jus
- Zeebaars met gegrilde scampi's op salieroom
- Bietenburger met gevulde portobello en walnoot

€ 23,95 per gerecht voor 2 personen

### Bijgerechten (verpakt per 2 personen)

- Roseval aardappel met rozemarijn en grof zeezout
- Aardappelgratin met truffel
- Gegratineerde witlof met beenham
- Bimi teryaki met bospaddenstoelen en cashewnoten

€ 7,95 per gerecht voor 2 personen

### Dessert (verpakt per 2 personen)

- Tiramisu plankje; mascarpone, macaron, caramel en hazelnootpuntje

€ 11,95 per dessert voor 2 personen

## Kerstbuffet vanaf 15 personen, prijs p.p. € 28,95

### WARME GERECHTEN

**Getrancheerde varkenshaas** in champignon-roomsaus

**Boeuf bourguignon**, langzaam gegaard rundvlees in rode wijn met garnituren

**Gebraden kippendij** met stoofpeertjes in een portsaus

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

**Roseval aardappel** met rozemarijn en grof zeezout

**Aardappelgratin** met truffel

### KOUDE GERECHTEN

**Rundercarpaccio** met pijnboompitjes, snippers Grana Padano kaas en truffelmayonaise

**Gerookte kalkoenfilet** met mangoblokjes

**Serranoham** met meloen

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

**Compositie van gepocheerde zalm**, gerookte zalm, gerookte forelfilet en Hollandse garnaltjes

**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 2022.
- 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

€ 10,75 per persoon

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

### Visgourmet du chef

€ 12,75 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 schaaltes gepresenteerd, zodat u ze meteen op tafel kunt zetten.

### Kindergourmet

€ 5,75 per persoon

Een speciale creatie van 200 gram vlees per kind. Het assortiment bestaat o.a. uit minisat , 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

## Ter uitbreiding

### Warme suggesties

Wij verpakken deze gerechten in een verpakking van 700 gram (+/- 3 personen) zodat u ze makkelijk thuis op kunt warmen.

- Beenham in cranberrysaus € 18,50
- Boef Bourguignon € 19,75
- Varkenshaas in champignonsaus € 19,75
- Kippendijfilet in satésaus € 18,50
- Scampi's in kruidenroom en look € 22,50
- Vispotje in kruidenroom € 21,50
- Gehaktballetjes in satésaus € 14,25
- Gehaktballetjes in pangangsous € 14,25
- Pommes gratin met truffel € 10,95
- Kruidige rijst met wokgroente € 9,95

### Salades, sauzen en bijgerechten

- Aardappelsalade € 3,75 (500 gram)
- Ambachtelijke rundvleessalade € 4,75 (500 gram)
- Pastasalade met kip en pesto € 6,75 (500 gram)
- Satésaus € 6,25 (500 gram)
- Cocktailsaus € 2,75 (250 gram)
- Knoflooksaus € 2,75 (250 gram)
- Zigeunersaus € 2,75 (250 gram)
- Stokbrood wit € 2,25 per stuk
- Stokbrood bruin € 2,25 per stuk
- Kruidenboter € 3,50 (150 gram)

## Desserttaarten € 18,95

- Opgemaakte ijstaart vanille
- Opgemaakte ijstaart chocolade
- Opgemaakte ijstaart hazelnoot
- Opgemaakte bavarostaart perzik
- Opgemaakte bavarostaart bramen
- Opgemaakte bavarostaart bitterkoekjes

Onze ijs- en bavarostaarten 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. Dit jaar hanteren wij met Kerstmis en Oud & Nieuw geen uiterste bestel datum, maar het principe **VOL = VOL**.

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