

Feestdagen 2023

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 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



Aanbod
feestdagen

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

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

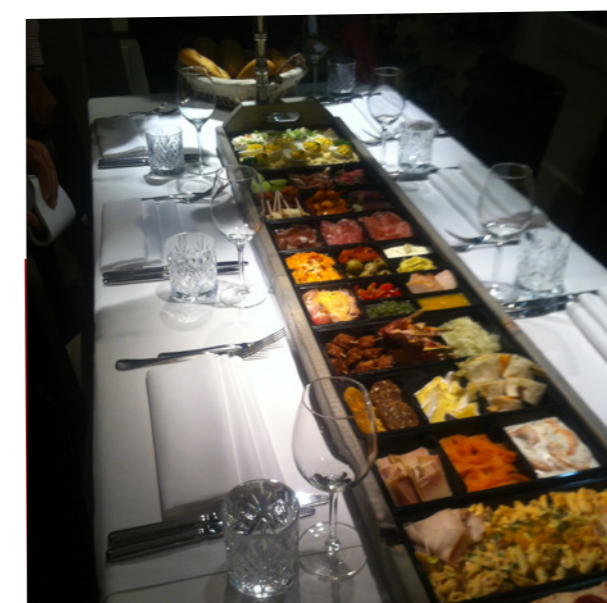
Boeuf bourguignon

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 € 124,50

Tafelbuffet 6 personen € 179,50

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 en/of opgewarmd te worden.

Voorgerechten koud (verpakt per persoon)

€ 9,95 per gerecht

- Rundercarpaccio met pijnboompitjes, rucola, snippers Grana Padano en truffelmayonaise
- Beef tataki; sushirijst, sojabonen, Indonesische sojasaus en geroosterde bosui
- Compositie van gravad lax, gerookte palingfilet, Hollandse garnaaftjes en gemarineerde scampi
- Gegrilde aubergine met parelcouscous, geroosterde groente en honing mosterd

Soepen (verpakt per liter, 3 à 4 personen)

€ 8,95 per liter

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

Hoofdgerechten (verpakt per persoon, incl. aardappel en groente garnituur)

€ 18,95 per gerecht

- Surf en turf; tournedos & gegrilde scampi's met kreeftenjus
- Jachttableau; diverse soorten wild met bospaddenstoelen, cranberries en abrikozen op wild-tijm jus
- Zeebaars met gegrilde coquille op salieroom
- Gevulde portobello, gegrilde groente en risotto met spinazie en bospaddenstoelen

Desserttaarten (ambachtelijk bereidt voor ongeveer 5 tot 7 personen)

€ 18,95 per taart

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



Kerstbuffet vanaf 15 personen, prijs p.p. € 30,95

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

Tagliatelle met verse kruiden

Pommes gratin gegratineerd in de oven

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 zalmoot, gerookte zalm, gerookte forelfilet en Hollandse garnaaftjes

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

Bloemkool-broccolisalade met winterwortel en tartaarsaus

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 2023.
- 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

€ 10,95 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

€ 12,95 per persoon

Een gevarieerde creatie van 300 gram vis per persoon. Het assortiment bestaat uit o.a. zalnfilet, 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

€ 5,95 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
- Ambachtelijke vleessalade
- Gesneden champignons
- Gemengde roerbakgroenten
- Vers afgebakken stokbrood en kruidenboter
- 3 soorten versgesneden rauwkostsalade
- Pastasalade kip pesto
- Uien
- Gerookte spekjes

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 pangangsaus € 14,25
- Pommes gratin € 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 € 2,50 per stuk
- Stokbrood bruin € 2,50 per stuk
- Kruidenboter € 3,50 (150 gram)

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