



Catering Wolfs

*Culinair genieten in
een ongedwongen sfeer!*



Urolijk Pasen!

*Aanbod
Pasen*

Paas-tafelbrunch voor 4 of 6 personen

Soepen

Aspergesoep met gegrilde beenham en room

en/of

Gebonden tomaten crème soep met zongedroogde tomaatjes, prei en balletjes

Hartige gerechten

Gravad lax • gerookte forefilet • in look gemarineerde scampi's • Kempische ham en Serranoham met meloen • gevulde eitjes • romige brie • vleessalade • russisch ei • rundercarpaccio met truffelmayonaise • wraps gevuld met old Amsterdam en mosterd dille • kipspiesjes piri piri • gehaktballetjes in zoetzure grillsaus • vitello tonato • gegrilde beenham • gerookte kalkoen

Broodjes

Vers afgebakken luxe broodjes (harde en zachte) en croissants

Warm gerecht met pasteibakjes

Kippenragout van dijvlees

of

Visragout met warm gerookte zalm

Zoete gerechten

Aardbeien met slagroom • kersen in advocaat • chocolade krullen • macarons • aardbeienconfituur • muffins • donuts

Drank

Vers geperste jus d'orange

Roomboter en margarine

Helaas is het voor ons niet mogelijk om de inhoud van de brunch aan te passen aan uw persoonlijke wensen. Wij vragen € 35,- borg per tafelplank.

Paas tafelbrunch 4 personen € 99,50

Paas tafelbrunch 6 personen € 145,00

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

Rivierkreeftvlees

Fris en zoetig

Carpaccio

Dun gesneden biefstuk met truffelmayonaise

Gerookte kip

Rustig boven hout gerookte kipfilet met preisselbeeren

Albondigas

Balletje gehakt in kruidige tomatensaus

Fusilli

Salade van eierpasta, groene pesto 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

Beenham met honingmosterdsaus

Slowcooked buikspek met ketjap

Vega Brabantse stoof

Helaas is het voor ons niet mogelijk om de inhoud van het tafelbuffet 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 per tafelbuffet.



Tafelbuffet 4 personen € 124,50

Tafelbuffet 6 personen € 179,50

Paasbuffet vanaf 10 personen, prijs € 30,95 p.p.

SOEPEN

Aspergesoep met gegrilde beenham en room
en/of

Gebonden tomaten crème soep met
zongedroogde tomaatjes, prei en balletjes

KOUDE GERECHTEN

Bourgondische rundvleessalade opgemaakt met
gevulde eitjes, ham-aspergerolletjes en gevulde
tomaatjes

Gepocheerde zalmoot met gerookte forelfilet,
gerookte zalm en gemarineerde scampi's

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

Gerookte ham uit de Kempen met Galia meloen

Vitello Tonato, langzaam gegaarde kalfsmuis
met kappertjes, zontomaatjes en een heerlijke
tonijnmayonaise

Gemengde salade met gedroogde en verse
tomaatjes, mozzarella, paprika, komkommer en
dressing

Vegetarische pasta pesto salade

WARMEREGECHTEN

Getrancheerde kipfilet met rode wijnsaus met
champignons

Gesneden beenham met honingmosterdsaus

Vissersdroom, diverse gepocheerde vissoorten met
scampi's en lookroom

Pommes gratin

Asperges met ei en botersaus

Bij dit buffet leveren wij divers vers afgebakken
broden en kruidenboter.

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, minisaté 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. 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

€ 5,95 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 gourmetschotel 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

Conditie "paasbuffet"

- Het "Paasbuffet" is te bestellen vanaf 10 personen op 30, 31 maart en 1 april 2024.
- Dit alles wordt compleet geleverd met bijpassend servies & bestek, servetten en buffettafellinnen.
- De soep (-en) dient u thuis zelf op te warmen.
- Warme gerechten worden in chafing dishes warm gepresenteerd.
- Wij stellen het buffet voor u op.
- Bezorgen is mogelijk tot 18.00 uur op deze paasdagen.
- Voor bezorgkosten zie onze algemene voorwaarden.
- Bovenstaande prijs is incl. totale schoonmaak van de materialen, wij doen de afwas voor u!

Hors d'oeuvres

Speciaal voor Pasen 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 € 17,25 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 € 17,25 per persoon

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

Hors d'oeuvre vis € 18,95 per persoon

Een opgemaakte schotel van: rundvleessalade, gevulde eieren, tomaatje gevuld met krabsalade, rivierkreeftvlees, gerookte zalmreepjes, gerookte palingfilet, gravad lax en gerookte forelfilet.

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
• Boeuf 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 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	€ 2,50 per stuk
• Stokbrood bruin	€ 2,50 per stuk
• Kruidenboter	€ 3,50 (150 gram)

Desserttaarten € 18,95

- Opgemaakte ijstaart vanille
- Opgemaakte ijstaart chocolade
- Opgemaakte ijstaart hazelnoot
- Opgemaakte bavaroistaart perzik
- Opgemaakte bavaroistaart bramen
- 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 Pasen moeten uiterlijk dinsdag 26 maart 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 30, 31 maart en 1 april 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 vindt u terug in ons 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