Catering Wolfs

Culinair genieten in een ongedwongen sfeer!

Feestdagen 2026

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 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

Berkelseweg 10-02 • 5056 HZ Berkel-Enschot • 013 533 26 92 • info@cateringwolfs.nl • www.cateringwolfs.nl

Tafelbuffet voor 4 of 6 personen

Gerookte paling
Duurzaam gekweekte paling traditioneel gerookt

Duo van zalm
Gemarineerd met een honing-mosterddressing
Gerookt op beukenhout

Serranoham met meloen
Stevig gedroogde ham met een uitgesproken smaak

Gemarineerde scampi's
Grote garnalen in olijfolie, salie, rozemarijn en knoflook

Gerookte forelfilet
Van zachte structuur en milde rooksmaak

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

Waldorfsalade
Met walnoten en mandarijntjes

Albondigas
Balletje gehakt in kruidige tomatensaus

Fusilli
Salade van groene pesto en eierpasta

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
Coq au vin
Beenham met honingmosterdsaus
Vegetarische au vin

Helaas is het voor ons niet mogelijk om de inhoud van deze tafelplanken 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 tafelplank.



Tafelbuffet 4 personen € 137.95
Tafelbuffet 6 personen € 199.95

Berkelseweg 10-02 • 5056 HZ Berkel-Enschot • 013 533 26 92 • info@cateringwolfs.nl • www.cateringwolfs.nl

Gourmet

Vleesgourmet du chef **€ 12,50 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 schaaltjes gepresenteerd, zodat u ze meteen op tafel kunt zetten.

Visgourmet du chef **€ 14,50 per persoon**

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

Kindergourmet **€ 6,95 per persoon**

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

Compleet **€ 7,95 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 pesto
- Uien
- Gerookte spekjes

Ter uitbreiding

Soepen (verpakt per liter, 3 à 4 personen)

• Tomatensoep van verse pomodori tomaten met room en balletjes	€ 8,95 per liter
• Wintersoep, romige soep met bospaddenstoelen, tamme kastanje en bieslook	€ 9,95 per liter
• Bisque, romige bouillon van schaaldieren met Hollandse garnaaltjes	€ 12,95 per liter

Warme suggesties

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

• Beenham met honingmosterdsaus	€ 21,95
• Boeuf Bourguignon	€ 22,95
• Varkenshaas in champignonsaus	€ 21,95
• Kippendijfilet in satésaus	€ 20,95
• Scampi's in kruidenroom en look	€ 23,95
• Vispotje in kruidenroom	€ 23,95
• Gehaktballetjes in satésaus	€ 16,95
• Gehaktballetjes in pangangsaus	€ 16,95
• Pommes gratin	€ 12,95

Salades, sauzen en bijgerechten

• Aardappelsalade	€ 4,95 (500 gram)
• Ambachtelijke rundvleessalade	€ 5,95 (500 gram)
• Pastasalade met kip en pesto	€ 7,95 (500 gram)
• Satésaus	€ 6,25 (500 gram)
• Cocktailsaus	€ 2,75 (250 gram)
• Knoflooksaus	€ 2,75 (250 gram)
• Zigeunersaus	€ 2,75 (250 gram)
• Stokbrood wit	€ 2,75 per stuk
• Meergranen brood	€ 3,95 per stuk
• Kruidenboter	€ 3,50 (150 gram)

Desserttaarten (ambachtelijk bereidt voor ongeveer 5 tot 7 personen) **€ 20,95 per taart**
- Opgemaakte ijstaart vanille
- Opgemaakte ijstaart chocolade
- Opgemaakte ijstaart hazelnoot
- Opgemaakte bavaroistaart perzik
- Opgemaakte bavaroistaart bramen
- Opgemaakte bavaroistaart bitterkoekjes

Berkelseweg 10-02 • 5056 HZ Berkel-Enschot • 013 533 26 92 • info@cateringwolfs.nl • www.cateringwolfs.nl

Kerstbuffet vanaf 15 personen, prijs p.p. € 35,95

WARME GERECHTEN

Getrancheerde varkenshaas in champignon-roomsaus

Boeuf bourguignon, langzaam gegaard rundvlees in rode wijn met garnituren

Coq au vin zacht gegaarde kippendij met groente garnituur

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

Aardappel-pastinaak mousseline zachte romige puree

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 zalmmoot, gerookte zalm, gerookte forelfilet en gemarineerde scampi's

Waldorfsalade met walnoten en mandarijntjes

Broccoli-koolsalade met winterwortel en boerenlandsaus

Pennesalade met pesto

Diverse vers afgebakken broodsoorten

Kruidenboter en tapenade

Condities "kerstbuffet"
- Het "Kerstbuffet" is te bestellen vanaf 15 personen op 24 t/m 26 December 2026.
- Dit alles wordt compleet geleverd met bijpassend servies & bestek, servetten en buffettafellinnen.
- Alle warme gerechten worden warm geleverd en in chaving dishes 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!

Bestelperiode en afhaalmogelijkheden

Om teleurstellingen te voorkomen, vragen wij u om uw bestelling op tijd aan ons door te geven. Ook 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

Berkelseweg 10-02 • 5056 HZ Berkel-Enschot • 013 533 26 92 • info@cateringwolfs.nl • www.cateringwolfs.nl