

2024

FOODBOOK



Vieren

Eten

Beleven

Jullie liefde kan overal worden gevierd
maar nergens zo puur als in de Boskas

BUUR Catering verzorgt de culinaire invulling bij De Boskas. Het aanbod loopt van shared BBQ en sit-down dinner, tot verse pizza's uit de houtoven en festival-food. Ook voor dranken kun je bij BUUR terecht, van all-in drankenarrangement tot huisgemaakte ijstheebar, espressowagen en cocktailbar. Bijzondere wijnen en Nijmeegse speciaalbiertjes horen ook tot de mogelijkheden!

De menu's zijn met aandacht voor duurzaamheid, het seizoen en vooral met veel smaak samengesteld. Het vlees is biologisch, de vis is duurzaam gevangen en om voedselverspilling te voorkomen werken we met groenten die om een afwijkende vorm niet verkocht kunnen worden.



OVER DE CATERING

Bij BUUR Catering, onze sociale onderneming met restaurants en een cateringbedrijf in Nijmegen, staan we voor smaakvolle innovatie met een hart voor het milieu. We zijn trots op onze keuze voor biologisch vlees, ons streven naar minimale voedselverspilling en ons gebruik van natuurlijke materialen. Bij elk evenement bieden we speciale menu's aan die perfect passen bij de locatie en de gelegenheid, om zo een unieke ervaring te creëren.

Tijdens onze evenementen verzorgen we niet alleen heerlijke gerechten, maar ook een uitgebreide selectie drankjes en borrelhapjes.

Veiligheid staat bij ons hoog in het vaandel, en daarom willen we onze gasten bewust maken van mogelijke allergenen in onze keuken. Voor gasten met zware allergieën adviseren we vooraf contact met ons op te nemen, zodat we hen een veilige ervaring kunnen garanderen.

Wanneer gasten ervoor kiezen om een externe cateraar in te schakelen of hun eigen eten en drinken mee te nemen, brengen we hier couvertekosten voor in rekening.

We bieden echter graag ondersteuning met benodigdheden zoals materiaal en serviesgoed om ervoor te zorgen dat elk evenement bij De Boskas een succes wordt.





KOUDE HAPJES

- Gemarineerde olijven
- Luxe notenmelange
- Groentecrudité met dip
- Focacciabrood met rozemarijn en huisgemaakte dips



KOUDE HAPJES COMBINATIE

Olijven, noten, groenten en brood & dips



BORRELPLANK

Veluwnaartje - gesneden venkelworstje van biologisch rund van de Veluwe | Rotterdamse gerijpte kaas | gemarineerde groenten | antipasti mix | breekbrood & dips



WARME HAPJES

- Vegan bitterballen
- Bitterballen van biologisch rundvlees
- Garnaltjes in filodeeg
- Falafelballetjes
- Feta bites van filodeeg
- Saucijzenbroodje met oesterzwamvulling

STARTERS

BORRELPLANK

BORRELPLANK

Veluwnaartje - gesneden venkelworstje van biologisch rund van de Veluwe | Rotterdamse gerijpte kaas | gemarineerde groenten | antipasti mix | breekbrood & dips



STARTERS TO SHARE

SOEP VAN HET MOMENT

Rode, gele, oranje tomaat | buffelmozzarella
biologische lamspastrami | Noors-gemarineerde zalm | bijpassende
garnering



SOEP VAN HET MOMENT MET PASSENDE GARNERING, BROOD EN DIP

Impressie - soep van gegrilde gele paprika | olie van basilicum |
gebrande hazelnoot



BBQ SHARED DINNING

SHARED BQQ MENU VAN DE PITBOSS SMOKER - 3 RONDES

Rozemarijn-focaccia | huisgemaakte dip

Dagvangst visfilet | gestoomd | dingesneden groenten | citrusmayo

BBQ knolselderij-steak | compote van rode ui | BBQ saus van de chef

Diamanthaas van biologisch rund | gepofte tomatomaat | chimichurri

Salade van krielaardappel | geroosterd in de schil | kruiden uit onze tuin

Gemarineerde seizoensgroenten | groene kruidenolie

Dingesneden spitskoolsalade | perzik | bladpeterselie

Groene bladsalade | balsamico | pruimtomaat



SHARED BBQ VEGA(N) MENU VAN DE PITBOSS SMOKER - 3 RONDES

Rozemarijn-focaccia | huisgemaakte dip

Dagvangst visfilet | gestoomd | dingesneden groenten | citrusmayo

BBQ knolselderij-steak | compote van rode ui | BBQ saus van de chef

Diamanthaas van biologisch rund | gepofte tomatomaat | chimichurri

Salade van krielaardappel | geroosterd in de schil | kruiden uit onze tuin

Gemarineerde seizoensgroenten | groene kruidenolie

Dingesneden spitskoolsalade | perzik | bladpeterselie

Groene bladsalade | balsamico | pruimtomaat



OPTIONELE ALTERNATIEVE BIJGERECHTEN - MEERPRIJS

Feta | munt | olijven | rode ui | biologische olijfolie

Gemarineerde komkommer | verse tuinkruiden

Groene, gele en rode tomaat | verse mozzarella | balsamico

Watermeloen | feta | groene kruiden

Knolselderijsalade | huisgemaakt

Gemarineerde seizoensgroenten | groene kruidenolie | warm geserveerd

Spaanse aardappelpartjes | geroosterd | bravassaus | warm geserveerd

Hokkaido pompoen | van de bbq | warm geserveerd

Aardappeltortilla | mediterrane groenten | warm geserveerd

Geroosterde krielaardappel in de schil | knoflook en tuinkruiden | warm geserveerd*



OPTIONELE ALTERNATIEVE HOOFDGERECHTEN - MEERPRIJS

Gepofte aubergine | knoflook en rozemarijn | parmezaan | tomatensalsa

Italiaanse salsiccia worstjes met specerijen | gekarameliseerde ui | gepofte tomatomaat

Gegrilde grote garnalen | gepeld | knoflook en tomaat | dingesneden venkel | citrusmayo

Köfte van biologisch lamsvlees | eigen kruidenmix | yoghurt-komkommerdip

Hele runderentrecote van biologisch rund | chimichurri (40+ personen)

Overig vlees & vis op aanvraag met dagprijs*



FESTIVALFOOD



RENDANG

Rendang van biologisch rundvlees, gestoomde rijst, atjar en cassave en/of Thaise groentecurry met kikkererwt, gestoomde rijst, zoetzure ui en cassave.

PITA

Grote pita rendang met atjar en seroendeng en/of pita met falafel, humus, zoetzure ui, geserveerd met passend bijgerechtje



PIZZA

Houtgestookte steenoven pizza, live gebakken in drie verschillende smaken.

MAATWERK

Vanaf 50 personen is maatwerk diner een optie. Bijvoorbeeld een 3- of 4-gangen diner, een buffet of wensen rondom een specifieke keuken, gerecht, enz. Maatwerk bieden wij alleen aan in combinatie met een menu meeting met de chef.



DESSERT

DESSERT VAN HET SEIZOEN

Panna cotta van witte chocolade | vers seizoensfruit | coulis | vlinder van pure chocolade

OPTIONEEL DESSERT | SORBET

Sorbetijs van seizoensfruit | gemarineerde aardbeien

OPTIONEEL DESSERT | BAVAROIS

Bavarois van pure chocolade | meringue | rode bessen

KAAS

Selectie van Nederlandse en geïmporteerde kazen | bijpassende garnering

FRIANDISES

Kleine zoetigheden



ZOET

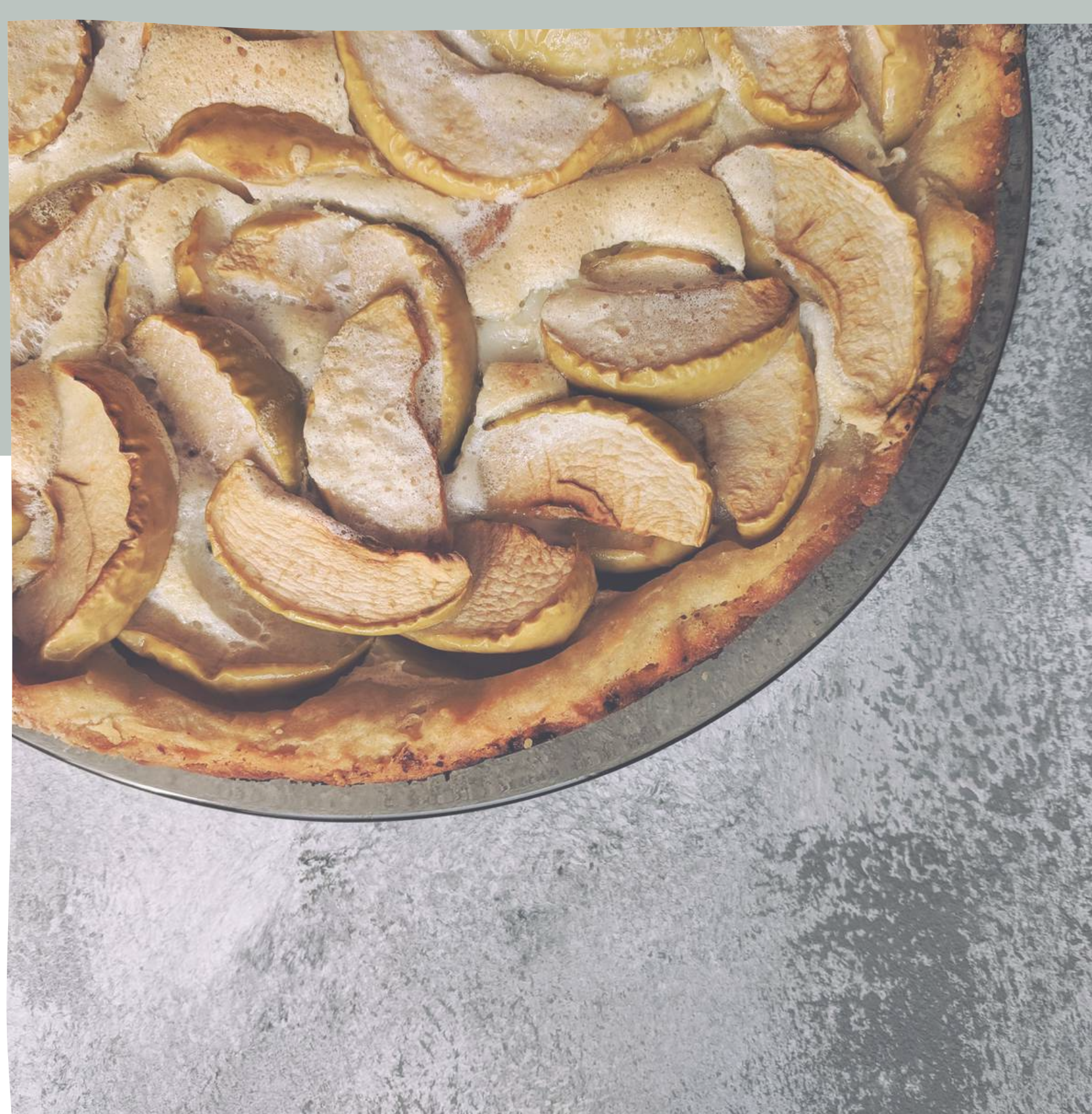


APPELTAART

Van onze biologische bakkerij

ZOETE LEKKERNIJEN

Zoals carrotcake, brownie of bananenbrood





KOUDE HAPJES

- Gemarineerde olijven
- Luxe notenmelange
- Groentecrudité met dip
- Focacciabrood met rozemarijn en huisgemaakte dips



KOUDE HAPJES COMBINATIE

Olijven, noten, groenten en brood & dips



BORRELPLANK

Veluwnaartje - gesneden venkelworstje van biologisch rund van de Veluwe | Rotterdamse gerijpte kaas | gemarineerde groenten | antipasti mix | breekbrood & dips



WARME HAPJES

- Vegan bitterballen
- Bitterballen van biologisch rundvlees
- Garnaltjes in filodeeg
- Falafelballetjes
- Feta bites van filodeeg
- Saucijzenbroodje met oesterzwamvulling

MIDNIGHT SNACK

Pizza slice | mozzarella | verse basilicum

PIZZA



Puntzakken frites | aioli

FRITES



Pita met biologische rendang |
huisgemaakte atjar | seroendeng

PITA RENDANG



Pita falafel | huisgemaakte humus | ingemaakte
groenten

PITA FALAFEL



DRANKEN

FRISDANKEN

Coca cola, cola light, Fuze tea lemon/green, Chaudfontaine rood/blauw, Schulp biologische vruchtensappen en Royal Bliss tonic

BIEREN

Swinckels premium pilsner, seizoensbier (La Trappe Wit/Isi'd Or), Bavaria 0.0 malt en radler.



WIJNEN

Ficada (Península de Setúbal)

Branco - toegankelijke, frisdroge Portugese blend met een fruitig karakter

Rosado - droge rosé van de Castelão druif met klein rood fruit

Tinto - blend met rood en zwart fruit en specerijen

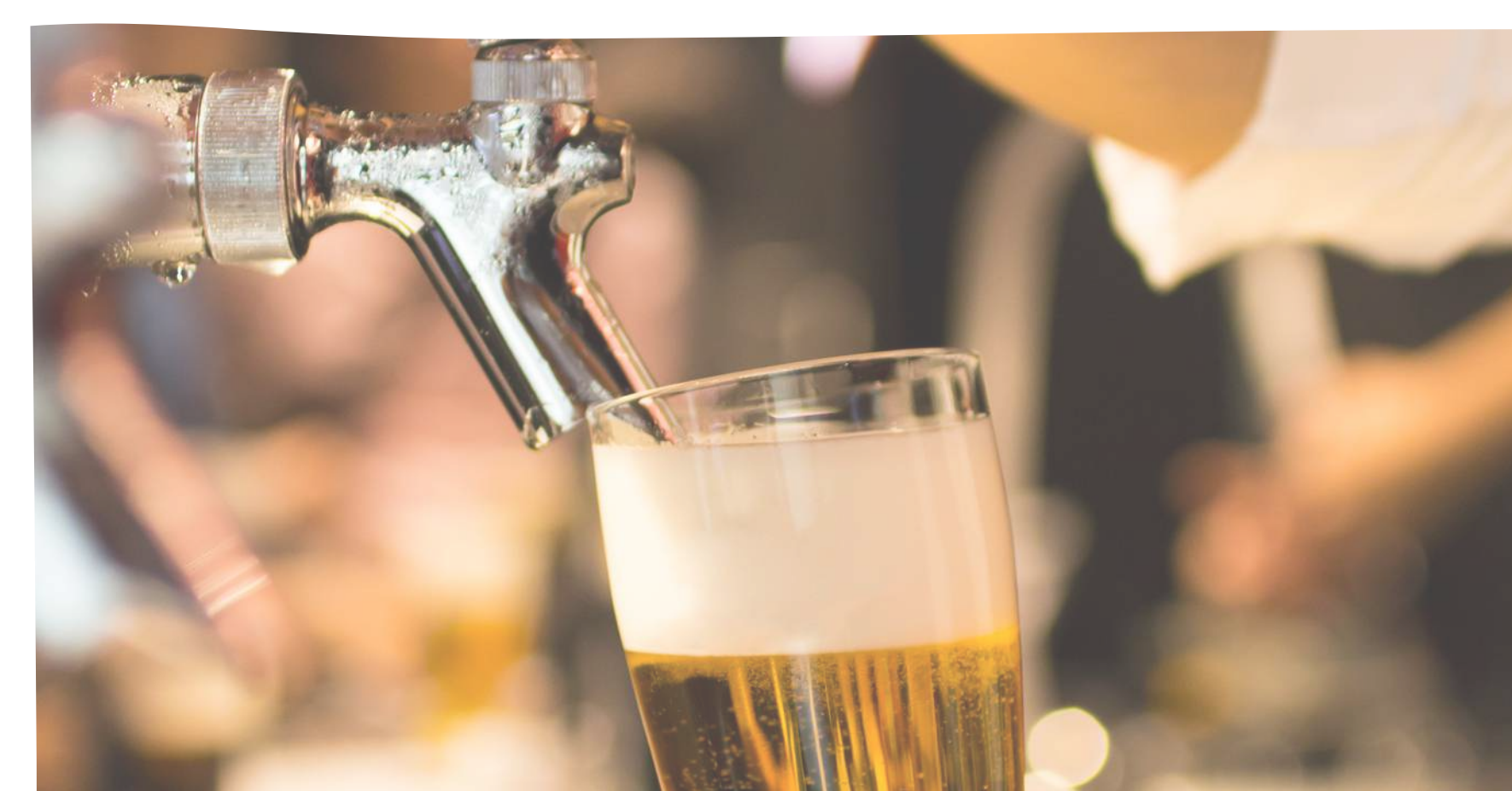


KOFFIE, THEE & MUNTWATER

OPTIONELE DRANKEN

(SUPPLEMENTPRIJS ARRANGEMENT OF PER FLES)

- Le Jade Côtes de Thau chardonnay (Languedoc) - rijp steenfruit, lichte houtrijping, toast
 - Match - Visgerechten, koude starters en (pittige) groentegerechten/salades.
 - Finca Ayles Demba Carinena garnacha (Aragón) - rijp rood fruit, zachte tannines, gebalanceerd hout
 - Match - Gegrilde/BBQ gerechten, wat pittige/kruidige vleesgerechten en ook apart.
 - Torressi Prosecco (Veneto) - toegankelijke frizzante met citrus, wit fruit en bloesem aroma's
 - De Pro cava rosé (Penedes) - milddroge, intense, iets kruidige cava van trepat met klein rood fruit
 - Baron Chanteclerc Mousseux rosé 0.0 (Languedoc) - Frisse alcoholvrije mousserende grenache rosé
- * Maatwerk wijnen/wijn-spijs combinaties op aanvraag



BIEREN

PILSENERS

La Trappe Puur, Estaminet, Bavaria, Budweiser Budvar, Jever, Dab



SPECIAALBIEREN

Assortiment Swinckels Family Brewers & Bier&Co (o.a. La Trappe, Cornet, De Molen, Uiltje, Van Moll, Steenbrugge, Brewdog, Bernardus, Lefort, Weihestephaner, Anchor, Magners)

ALCOHOLARM.VRIJ

Palm 0.0 amber, Jever Fun 0.5, Brewdog Punk AF IPA 0.5, 'T IJ Vrijwit 0.5, La Trappe Nillis amber 0.0, Budvar pils 0.5



OVERIGE DRANKEN

COCKTAILBAR

Met een of meerdere cocktails p.p.



ESPRESSO BAR MET BARISTA

- Rum - Havana Club Añejo 3 Años (1 liter)
- Vodka - Skyy Vodka (1 liter)
- Bushmills blended whiskey (1 liter)
- Jura Origin single malt 10 years (0,7 liter)
- Gin - Tanqueray(1 liter)
- Tequila - Jose Quervo Especial (1 liter)

Maatwerk gedistilleerd & buiten drankarrangement - op aanvraag

* Gedistilleerd wordt tegen 50% van de horecaprijs aangeboden tijdens een lopend drankarrangement.

