



BOSSCHE
LOCALS
CUISINE + CULTUUR

De genoemde prijzen zijn een indicatie, niet bindend
info@bosschelocals.nl | **bosschelocals.nl**

DRANKEN

1 UUR DRANK | 20,50

2 UUR DRANK | 29,50

3 UUR DRANK | 37,50

4 UUR DRANK | 44,50

5 UUR DRANK | 52,50

- Dranken arrangementen zijn te reserveren vanaf 15 personen.
- Dranken arrangement; Pils (0.0) | frisdranken | alle open wijnen | koffie | thee | mix dranken | Radler (0.0)
- Wijn arrangement, cocktail mogelijkheden, whiskey? Of te wel, graag iets op maat? Wij helpen je graag.

BORRELMENU

Advies van de chef
22.50 per persoon

Dit is onze meest verkocht combinatie bij een aangeklede borrel. Niet geheel maaltijd vullend maar ook zeker geen honger.

Bij ontvangst op tafel
BORRELPLATEAU
charcuterie | pita met dips | nootjes | olijven

Uit te serveren
PINSA
feta spread | paprikacreme | rucola
MINI BURGER
beef | bacon | cheddar | augurk | Roels saus
ROELS FRIET
borrelbakje | stoofvlees | mayonaise

- Praktische info
- Gelijk aan het aantal besproken gasten
 - Stel je eigen menu samen met de banquetingmap
 - Het wijziggen van het advies heeft invloed op de prijs
 - Onze chef houdt graag rekening met dieetwensen

We kunnen rekening houden met allergieën, deze horen we graag 24 uur vooraf aan de reservering.

N.B. Het wisselen van gerechten kan invloed hebben op de genoemde prijzen. Onze prijzen van de arrangementen zijn een richtlijn en worden bepaald aan de hand van de verwachte drukte.

LUNCHPLATEAU

Advies van de chef
16.50 per persoon

Dit is onze meest populaire samenstelling op het lunchplateau.

KROKET
draadjesvlees | mostermayonaise
TOMATENSOEP
met brood | ballen
1/2 BROODJE CARPACCIO
basilicummayonaise | Parmezaanse kaas | pesto

- Praktische info
- We serveren het lunchplateau per persoon
 - Het wijziggen van het advies heeft invloed op de prijs
 - Onze chef houdt graag vooraf rekening met dieetwensen

LUNCHMENU

Advies van de chef
17.50 per persoon

Dit is ons meest geliefde menu voor gezelschappen vanaf 20 personen. We serveren een gedeelte van de lunch sharing op etageres en een gedeelte serveren we uit per persoon.

Uitserven
TOMATENSOEP
met brood | ballen
KROKET
Brood
MINI WORSTENBROODJE
+ 3.50

Etagere
MINI SANDWICHES
4 verschillende luxe beleg
MINI BOSSCHE BOL
dessert | Jan de Groot | + 4.50

- Praktische info
- We serveren de etagers per tafel
 - De uit te serveren gerechten worden per persoon geserveerd
 - Het wijziggen van het advies van de chef heeft invloed op de prijs

BUFFET MENU

Buffetten stellen we graag op maat samen
Een buffet is te reserveren vanaf 20 personen.
We bieden zowel lunch als diner buffetten.
Voorkeuren en wensen horen we graag zodat onze chef een passend buffet kan samenstellen.

TASTINGMENU

Onderstaand inspiratiemenu
40.50 per persoon

Dit is ons advies dat door de chef is samengesteld. Je kunt zelf je eigen tastingmenu samenstellen met de gerechten onderaan op deze pagina.

Gang 1
CAPRESE
buffelmozzarella | tomaat | basilicummayonaise

Gang 2
CARPACCIO
Parmezaanse kaas | truffelmayonaise | rucola

Gang 3
VISPOTJE
in witte wijnsaus

Gang 4
SATÉ
kippendijen | satésaus | cassave | komkommersalade

Gang 5
CLASSIC BACON EN & CHEDDAR
brioche | Klein | beef | bacon | cheddar | augurk | Roels saus

Gang6
SOFT SERVE ICE CREAM
drie verschillende toppings

- Brood met smeersels en friet | +6.00
- Het tastingmenu is een maaltijdvullend en uitermate geschikte als lunch, diner of tijdens een borrel.
- Het tastingmenu wordt veelal geserveerd in informele setting.
- De gerechten serveren we op grote schalen die rondgaan door de ruimte.
- Alles is zowel staand als zittend goed te nuttigen.
- Wat niet direct wordt gepakt, zetten we overzichtelijk neer als buffet. Zo weet je zeker dat iedereen alle smaken mee krijgt.
- De blauw gekleurde gerechten zijn niet in informele setting te nuttigen.

Liever iets anders bijvoorbeeld tijdens de lunch

- Vanaf 20 personen hebben we een buffet op maat
- Stel zelf je 2, 3 of meer gangen keuze- lunchmenu samen
- Het tastingmenu is een mooie invulling van een informele lunch
- Brunch compleet vanaf 28.50

KEUZEMENU*

Onderstaand inspiratiemenu
38.50 per persoon

Om bij grotere gezelschappen de kwaliteit en snelheid te kunnen borgen stellen we graag een keuzemenu met jullie samen. Julie gasten kiezen na aankomst bij Côte Bar Bistro.

Gang 1
CARPACCIO
truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | rucola
GAMBA'S PIL PIL
met brood
CAPRESE
buffelmozzarella | tomaat | basilicummayonaise | paprikacrème

Gang 2 geserveerd met friet
VISPOTJE
in witte wijnsaus
GROENTELASAGNA
aubergine | tomaat | Parmezaanse kaas | mozzarella
CLASSIC BACON & CHEDDAR BURGER
beef | bacon | cheddar | augurk | Roels saus

Gang 3
SOFT SERVE ICE CREAM

- Praktische info
- Brood bij het voorgerecht | +2.50
 - Het keuzemenu kunnen we serveren vanaf 12 uur
 - De gast maakt de keuzen aan tafel
 - Het wijziggen van het advies van de chef heeft invloed op de prijs
 - Wil je meer gangen of minder? gebruik onderstaande gerechten om zelf samen te stellen

MENU VAN DE CHEF

Advies van de chef
32.50 per persoon

Voorgerecht
TOMATENSOEP
met brood | ballen

Hoofdgerecht
CLASSIC BACON & CHEDDAR BURGER
beef | bacon | cheddar | augurk | Roels saus

Dessert
SOFT SERVE ICE CREAM

- Er is per gang geen keuzen mogelijk, uiteraard houden we graag rekening met de vooraf aangegeven dieetwensen.
- Brood met smeersels bij het voorgerecht en friet bij het hoofdgerecht | +6.00
- Stel je eigen menu samen en kies je aantal gangen
- Het wijziggen van het advies van de chef heeft invloed op de prijs

GERECHTEN OM ZELF JOUW EIGEN MENU SAMEN TE STELLEN

WOTSENBROODJE
Brabants cultureel erfgoed

SANDWICH CARPACCIO
Basilicummayonaise | Parmezaanse kaas | pesto

SANDWICH CAPRESE
Buffelmozzarella | tomaat | basilicummayonaise | paprikacrème

SANDWICH GEROOKTE ZALM
Kruidenkaas | avocado | Green Goddess dressing

SANDWICH ITALIAN
Porchetta | provolone | paprikacrème | basilicummayonaise

CARPACCIO
Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | groene kruidendressing

STICKY CHICKEN
Sesamsaus | pica | spicy mayonaise

CAPRESE
Buffelmozzarella | tomaat | basilicummayonaise | paprikacrème

TOMATENSOEP
Met ballen | brood | kruidenolie

SALADE CARPACCIO
Parmezaanse kaas | truffelmayonaise | rucola

SALADE CAESAR SALAD
Kip | bacon | croutons | parmezaan | ansjovis dressing

SALADE GEROOKTE ZALM
Avocodocrème | gekookt ei | feta | Green Goddess dressing

BURGER CLASSIC BACON & CHEDDAR
Beef | bacon | cheddar | augurk | Roels saus

BURGER ROELS FRIED CHICKEN
Jalapeno relish | komkommersalade | spicy mayo

BURGER MUSHROOM BURGER
Truffelmayonaise | blauwe kaas | uiencompote

SPARERIBS
Aioli | spicy mayonaise

STEAK
Rump steak | seizoensgroenten | pepersaus

SATÉ
Gemarineerde kippendijen | satésaus | cassave | komkommersalade

STOOFVLEES
Rundvlees | champignons | ui

VISPOTJE
Witte wijnsaus

GROENTE LASAGNE
Aubergine | tomaat | Parmezaanse kaas | mozzarella

Staat jou geliefde gerecht er niet tussen? Voor grote gezelschappen kunnen we gerechten bereiden buiten bovenstaande om. Wij zullen deze dan speciaal voor jullie inkopen en bereiden in overleg met onze chef.

BORREL TIPS

Staat jouw favoriete borrelgerecht er niet bij, of heb je iets lekkers gezien op onze reguliere kaart? Laat het ons weten, we denken graag met je mee over de mogelijkheden.

FRIET MAYO

FRIET STOOF
Rundvlees | champignons | ui

MINI BURGER
Beef | bacon | cheddar | augurk | Roels saus

KLEINE CARPACCIO
Parmezaanse kaas | truffelmayonaise | rucola

PINSA
feta spread | paprikacrème | rucola

MINI SATE
gemarineerde kippendijen | satésaus | cassave

MINI FLAMMKUCHEN GEROOKTE ZALM
feta | rode ui | kappertjes | Green Goddess dressing

MINI FLAMMKUCHEN CARPACCIO
Parmezaanse kaas | truffelmayonaise | rucola

BORRELARRANGEMENT
3 rondes | bittergarnituur

KOUD ONTVANGST PLATEAU

MIXED PLATTER

Borrelgerechten zijn te bestellen vanaf 15 personen en worden voor iedereen gelijk geserveerd. Uiteraard houden we graag rekening met eventuele uitzonderingen.

OP MAAT

ZOET

BOSSCHE BOL
mini | normaal | Jan de Groot

PATESERIE
patisserieclub | groot assortiment

SOFT SERVE ICE CREAM
karamel | pinda's

SOFT SERVE ICE CREAM
framboos | witte chocolade crunch

SOFT SERVE ICE CREAM
chocoladesaus

CHEESECAKE
Crumble | mango | witte chocolade

CRÈME BRÛLÉE
Vanille

