



**BOSSCHE
LOCALS**
CUISINE + CULTUUR



ROELS ETEN EN DRINKEN

BROCHURE CULINAIR 2025



ETEN & DRINKEN



INHOUD

LUNCHPLATEAU	PAGINA 04
LUNCHMENU	PAGINA 04
BRABANTSE LUNCH	PAGINA 04
STEL JE LUNCH ZELF SAMEN	PAGINA 05
KEUZEMENU	PAGINA 06
MENU VAN DE CHEF	PAGINA 06
STEL JE DINER ZELF SAMEN	PAGINA 07
TASTINGMENU	PAGINA 08
BORRELMENU	PAGINA 08
DRANKEN	PAGINA 09
ZOET & DESSERT	PAGINA 09
BORRELTIPS	PAGINA 09
HIGH BEER	PAGINA 10
DALSPECIALS	PAGINA 10
EVENEMENTEN	PAGINA 11

KLEINE LETTERTJES

De menu's op de volgende pagina zijn bedoeld ter inspiratie. We denken graag met je mee voor een menu op maat. De genoemde prijzen zijn een indicatie en dus niet bindend. info@bosschelocals.nl | bosschelocals.nl



LUNCHPLATEAU

Dit is onze meest populaire samenstelling op het lunchplateau. Je kunt je eigen plateau samenstellen met de gerechten uit deze brochure.

TOMATENSOEP

met brood en ballen

KROKET

draadjesvlees | mostermayonaise

SANDWICH CARPACCIO

Parmezaanse kaas | truffelmayonaise | rucola

PRAKTISCHE INFO

- We serveren het lunchplateau per persoon
- Het wijzigen van het advies van de chef heeft invloed op de prijs
- Onze chef houdt graag vooraf rekening met dieetwensen
- Het wisselen van de kaart kan leiden tot een aanpassing van de gerechten

ADVIES
VAN DE CHEF
13.50 p.p.

LUNCHMENU

Meest verkochte samenstelling bij grotere gezelschappen. We serveren een gedeelte van de lunch sharing op etageres en een gedeelte serveren we uit per persoon.

UITGESERVEERD

TOMATENSOEP | met brood en ballen
MINI WORSTENBROODJE | optioneel + 3.50

ETAGÈRE

MINI SANDWICHES | 4 verschillende
luxe belegd | wisselend per seizoen
KROKET | draadjesvlees | mostermayonaise
MINI BOSSCHE BOL | dessert |
Jan de Groot | optioneel + 4.50

PRAKTISCHE INFO

- We serveren de etageres per tafel
- De uit te serveren gerechten worden per persoon geserveerd
- We gaan uit van 4 items per persoon m.u.v. optioneel
- Het wijzigen van het advies van de chef heeft invloed op de prijs
- Onze chef houdt graag vooraf rekening met dieetwensen

ADVIES
VAN DE CHEF
15.50 p.p.

BRABANT

Een heerlijke Brabants gedekte tafel zoals je vroeger thuis kwam. Het echte lokale huiskamer gevoel zoals dat alleen bij Roels kan.

ONTVANGST JUS D'ORANGE

GEDEKTE TAFEL

**WISSELENDE MAAR TYPISCH
BRABANTSE INVULLING**
zoals krentenbrood, worstenbroodje etc.

MAAR OOK SPECIALS PER SEIZOEN

zoals snert en balkenbrij in het najaar en asperges in het voorjaar.

PRAKTISCHE INFO

- Te serveren vanaf 20 personen
- Geef je bijzondere wensen aan ons door
- Onze chef houdt graag vooraf rekening met dieetwensen
- De gerechten van de standaard brunch wisselen per seizoen

LIEVER IETS ANDERS

- Vanaf 30 personen kunnen we een buffet op maat samenstellen
- Twee-, drie- of meergangen keuze lunch-menu zelf samen te stellen op pagina 5
- Een borrelgerechten-arrangement of het tastingmenu is een mooie invulling van een informele lunch

ADVIES
VAN DE CHEF
15.50 p.p.

LUNCHGERECHTEN OM ZELF SAMEN TE STELLEN

Stel je eigen lunch samen. De gerechten in het blauw zijn niet in een staande setting te nuttigen.

WORSTENBROODJE | Brabants cultureel erfgoed

SANDWICH CARPACCIO | Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | pesto

SANDWICH WARME BRIE 🌿 | Aceto | walnoten | rucola

SANDWICH LOMITO | Antilliaans gemarineerde beefreepjes | aioli | bosui

SANDWICH TONIJSALADE | Gekookt ei | kappertjes | rucola

WRAP CAESAR | Parmezaanse kaas | bacon | chicken strips | ansjovismayonaise

WRAP BUMBU | Indisch gemarineerde kippendijen | kerriemayo | paprika

CARPACCIO | Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | groene kruidendressing

FLAMMKUCHEN | Drie verschillende keuzes | carpaccio | elzasser | brie

TOMATENSOEP | Met ballen | brood

ERWTENSOEP | Roggebrood | spek

SALADE CARPACCIO | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise | rucola

THAISE SALADE | Gebakken beefreepjes | sesam | Thaise dressing

SALADE GEITENKAAS 🌿 | Aceto | walnoten | honing | pompoen

CAESARSALADE | Kip | bacon | croutons | parmezaan | ansjovisdressing

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

ROELS FRIED CHICKEN BURGER | Jalapeño relish | spicy mayo

MUSHROOM BURGER 🌿 | Truffelmayonaise | blauwe kaas | uiencompote

SPARERIBS | Aioli | spicy mayonaise

STEAK | Rump steak | seizoensgroenten | pepersaus

SATÉ | Gemarineerde kippendijen | satésaus | cassave | komkommersalade

STOOFFVLEES | Rundvlees | champignons | ui

VISPOTJE | Witte wijnsaus | 3 soorten verse vis | friet

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 🌿 | Aubergine | tomaat | Parmezaanse kaas | mozzarella

🌿 | vegetarisch

KEUZEMENU

Om de kwaliteit en snelheid te kunnen borgen spreken we graag met jullie een selectie af waar de gast uit kan kiezen. Je kunt de keuze zelf samenstellen op pagina 7.

ADVIES
VAN DE CHEF
38.50 p.p.

VOORGERECHTEN

MOZZARELLA | pompoen | aceto
CARPACCIO | truffel | Parmezaan
TOMATENSOEP | Met brood | ballen
GAMBA'S PIL PIL | Met brood

HOOFDGERECHTEN

STOOFVLEES | Rundvlees | champignons | ui
VISPOTJE | Witte wijnsaus | 3 soorten
MELANZANE ALLA PARMIGIANA
Aubergine | tomaat | Parmezaan | mozzarella
CLASSIC BACON & CHEDDAR BURGER
Beef | bacon | cheddar | augurk | Roels saus

DESSERT

SOFT SERVE ICE CREAM

PRAKTISCHE INFO

- Brood met smeersels bij het voorgerecht + 3.00
- De gast kiest op locatie bij ontvangst, tenzij anders is besproken
- Stel je eigen menu samen op pagina 7
- We adviseren maximaal 4 keuzes per gang
- Het wijzigen van het advies van de chef heeft invloed op de prijs
- Bij het wijzigen van de kaart kan het advies worden aangepast



MENU VAN DE CHEF

Verras je gasten met mooie Franse gerechten. Je kunt dit menu zelf samenstellen, zie pagina 7.

ADVIES
VAN DE CHEF
32.50 p.p.

VOORGERECHT

TOMATENSOEP
Met brood | ballen

HOOFDGERECHT

CLASSIC BACON & CHEDDAR BURGER
Beef | bacon | cheddar | augurk | Roelssaus

DESSERT

SOFT SERVE ICE CREAM

LIEVER IETS ANDERS

- Ons buffet stellen we samen op maat. Deze kunnen we serveren vanaf 30 personen
- Een borrelgerechten-arrangement of het tastingmenu is een mooie invulling van een informeel diner, lunch of borrel

- Meerdere gangen of locaties? Vraag dan naar onze mogelijkheden

PRAKTISCHE INFO

- Brood met smeersels bij het voorgerecht en friet bij het hoofdgerecht | + 6.00
- We kunnen dit menu ook in twee gangen serveren
- Onze chef houdt graag rekening met dieetwensen
- Stel je eigen menu samen op pagina 7
- Het wijzigen van het advies van de chef heeft invloed op de prijs
- Bij het wijzigen van de kaart kan het advies worden aangepast

MENUGERECHTEN OM ZELF SAMEN TE STELLEN

Stel je eigen menu samen. De gerechten kunnen vanaf de lunch tot het diner worden geserveerd voor gezelschappen. De gerechten in het blauw zijn niet in een staande setting te nuttigen.

CARPACCIO | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas

STICKY CHICKEN | Sesamsaus | pica | spicy mayonaise

MOZZARELLA | buffelmozzarella | pompoen | aceto balsamico

TOMATENSOEP | Met ballen en brood

ERWTENSOEP | Roggebrood | spek

SALADE CARPACCIO | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise | rucola

THAISE SALADE | Gebakken beefreepjes | sesam | Thaise dressing

SALADE GEITENKAAS | Aceto | walnoten | honing | pompoen

CAESARSALADE | Kip | bacon | croutons | parmezaan | ansjovisdressing

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

ROELS FRIED CHICKEN BURGER | Jalapeño relish | spicy mayo

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 | 3 soorten verse vis | friet

MELANZANE ALLA PARMIGIANA | aubergine | tomaat | Parmezaanse kaas | mozzarella

| vegetarisch

TASTINGMENU

Dit is ons meest verkochte menu in een informele setting. De gasten worden verwend met de beste gerechten en wij garanderen dat ze geen gang hoeven te missen.

GANG 1

MOZZARELLA | Buffelmozzarella | pompoen | aceto balsamico

GANG 2

CARPACCIO | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise | rucola

GANG 3

VISPOTJE | In witte wijnsaus

GANG 4

SATÉ | Kippendijen | satésaus | cassave | komkommersalade

GANG 5

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

GANG 6

SOFT SERVE ICE CREAM
Drie verschillende toppings

PRAKTISCHE INFO

- Brood met smeersels en friet | + 6.00
- Zelf samen te stellen met onze gerechten en borreltips
- Geserveerd in informele setting (60% staand - 40% zittend)
- We serveren de gerechten per persoon en blijven lopen tot alles op is of zetten het bij jullie neer als buffet
- Onze chef houdt graag rekening met dieetwensen
- Het wijzigen van het advies van de chef heeft invloed op de prijs
- Bij het wijzigen van de kaart kan het advies worden aangepast

Je kunt je eigen tastingmenu samenstellen aan de hand van deze brochure en of vraag om ons advies.

ADVIES
VAN DE CHEF
40.50 p.p.



BORRELMENU

Dit is onze meest verkocht combinatie bij een aangeklede borrel. Niet geheel maaltijdvullend maar je gaat ook zeker niet weg met honger.

BIJ ONTVANGST OP TAFEL

BORRELPLATEAU

Charcuterie | pita met dips | nootjes | olijven

UIT TE SERVEREN

BITTERGARNITUUR

Drie rondes | gemengd

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 deze brochure
- Het wijzigen van het advies heeft invloed op de prijs
- Onze chef houdt graag rekening met dieetwensen

ADVIES
VAN DE CHEF
22.50 p.p.

DRANKEN-ARRANGEMENTEN

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 ARRANGEMENT

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

WIJ HELPEN JE GRAAG.

BORRELTIPS

STEL JE EIGEN BORREL SAMEN

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 ROELS

Stoofvlees

MINI BURGER

Beef | bacon | cheddar | augurk | Roels saus

KLEINE CARPACCIO

Parmezaanse kaas | truffelmayonaise | rucola

STICKY CHICKEN

Sesamsaus | pika | spicy mayonaise

MINI SATE

Klein | gemarineerde kippendijen | satésaus | cassave

MINI FLAMMKUCHEN

Drie verschillende keuzes | carpaccio | elzasser | brie

BORRELARRANGEMENT

Drie rondes | bittergarnituur

KOUD ONTVANGSTPLATEAU

MIXED PLATTER

PRAKTISCHE INFO

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

ZOET & DESSERT

BOSSCHE BOL

Mini | normaal | Jan de Groot

PATESERIE

Patisserieclub | groot assortiment

SOFT SERVE ICE CREAM

Banaan | pecan | karamel

SOFT SERVE ICE CREAM

Speculoos | DE ECHTE!

SOFT SERVE ICE CREAM

Chocoladesaus

CHOCOLADETAARTJE

Warm lopend

CRÈME BRÛLÉE

Vanille-ijs





DALSPECIALS
VOOR JOUW EVENEMENT

Sta je open voor een andere datum dan de gebaande paden? Geen vrijdag- of zaterdagavond, maar bijvoorbeeld een doordeweekse dag of bijzondere datum? Dan verrassen wij je met een mooi voordeel. Dat zijn onze Dalspecials: nét dat extraatje voor wie buiten de drukte durft te plannen.



HIGH BEER

Gezellig genieten in de huiskamer van Den Bosch met je vrienden, familie, collega's of andere relatie van drie verschillende speciaal bieren en 5 verschillende gerechten. De gerechten worden geserveerd als een proeverij.

39.50 p.p.

- Geserveerd in 2 gangen
- 5 verschillende gerechten
- Per persoon geserveerd
- 3 verschillende passende speciaalbieren

PRAKTISCHE INFO

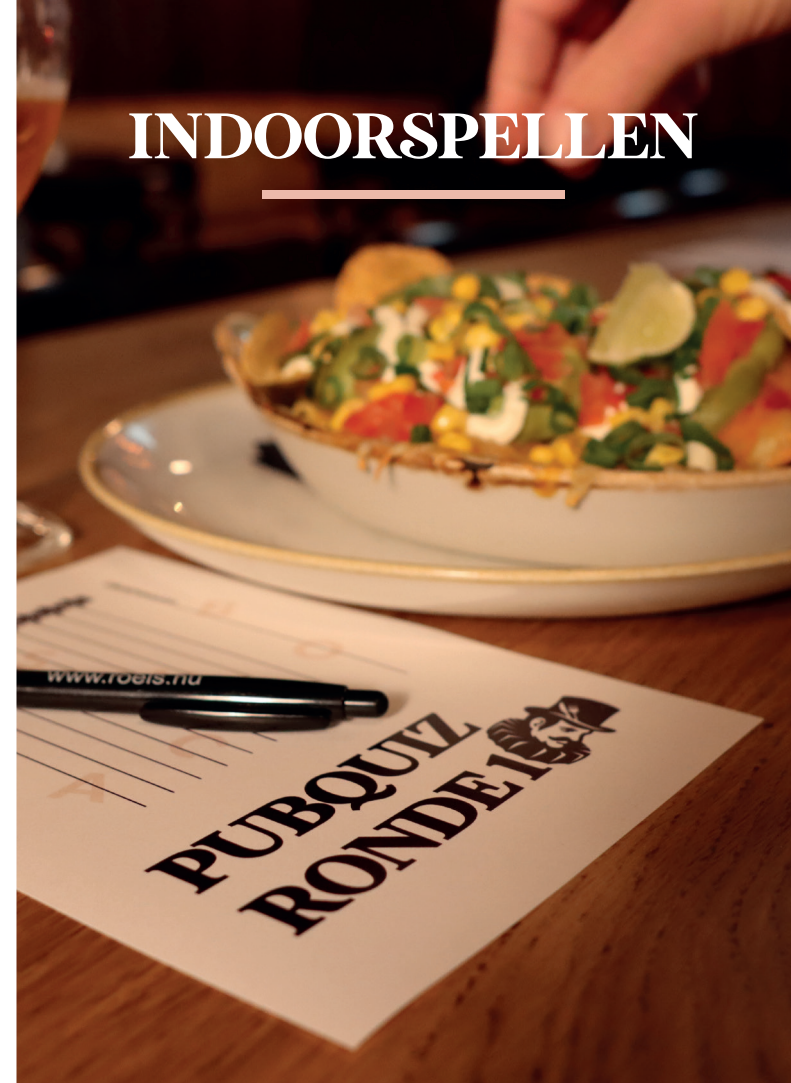
- Gelijk aan het aantal besproken gasten
- Dieetwensen kunnen alleen worden meegenomen als deze een week vooraf bekend zijn



BUFFET

- Buffetten stellen we graag op maat samen
- Een buffet is te reserveren vanaf 30 personen
- We bieden zowel lunch als diner buffetten
- Voorkeuren en wensen horen we graag zodat onze chef een passend buffet kan samenstellen

INDOORSPELLEN



ONTDEK DE STAD



WORKSHOPS



OUTDOORSPELLEN



