

Samenzijn, met smaak en aandacht Herfst & Winter



DE BOSKAMP
Rouwcentrum & Crematorium



Inhoud

Herfst 2025

Samenzijn, met smaak en aandacht

Inspiratie voor horeca na een afscheid –
van zoet tot hartig, van klein tot uitgebreid.

4

Zoet

We bieden een gevarieerde selectie aan zoetigheden.

6

Broodjes en meer

Van belegde broodjes tot wraps, soepen of salades.

8

Borrel

Een ongedwongen moment van verbinding.

10

Voor iedereen een passende keuze

Maatwerk met smaak: vegetarisch, veganistisch
en allergievriendelijk.

12

Herfst & winter

Warme en seizoensgebonden producten
die passen bij de tijd van het jaar.

14

Tarieven

Herfst 2025

16



‘ONZE HORECA
DRAAIT OM
AANDACHT: VOOR
SMAAK, SFEER
EN HET MOMENT.’



‘ALLES IN OVERLEG,
ALLES MET ZORG.’

Een samenzijn na een afscheid is waardevol. Een moment om samen te komen, te herinneren, te troosten. Wat we serveren draagt daar op een subtiele manier aan bij. Onze gerechten worden met zorg bereid, met verse ingrediënten en oog voor detail. De foto's in deze brochure geven een sfeerimpressie van wat we kunnen verzorgen. Ze zijn bedoeld als inspiratie – we stemmen de invulling graag af op jouw wensen.

Samenzijn, met smaak en aandacht

Inspiratie voor horeca na een afscheid –
van zoet tot hartig, van klein tot uitgebreid.

Rekening houden met iedereen

We vinden het belangrijk dat iedereen zich welkom voelt aan tafel. Daarom bieden we veel vegetarische en veganistische keuzes, en houden we graag rekening met allergieën of dieetwensen. Verderop in deze brochure lees je hier meer over.

Puur, vers & met aandacht

Onze horeca draait om aandacht: voor smaak, sfeer en het moment. Alles wat we serveren, wordt met zorg bereid – van vers gebrande koffie en ambachtelijk gebak tot hartige hapjes en stijlvolle borrelplanken. We denken graag met je mee over wat past bij jullie samenzijn.

Dranken

Koffie of thee? Natuurlijk. Maar ook fris sap, een goed glas wijn of (speciaal)bier – met of zonder alcohol. We bieden diverse arrangementen, afgestemd op jouw wensen.

De specifieke mogelijkheden en arrangementen zijn te vinden in de tarieflijst achterin deze brochure.



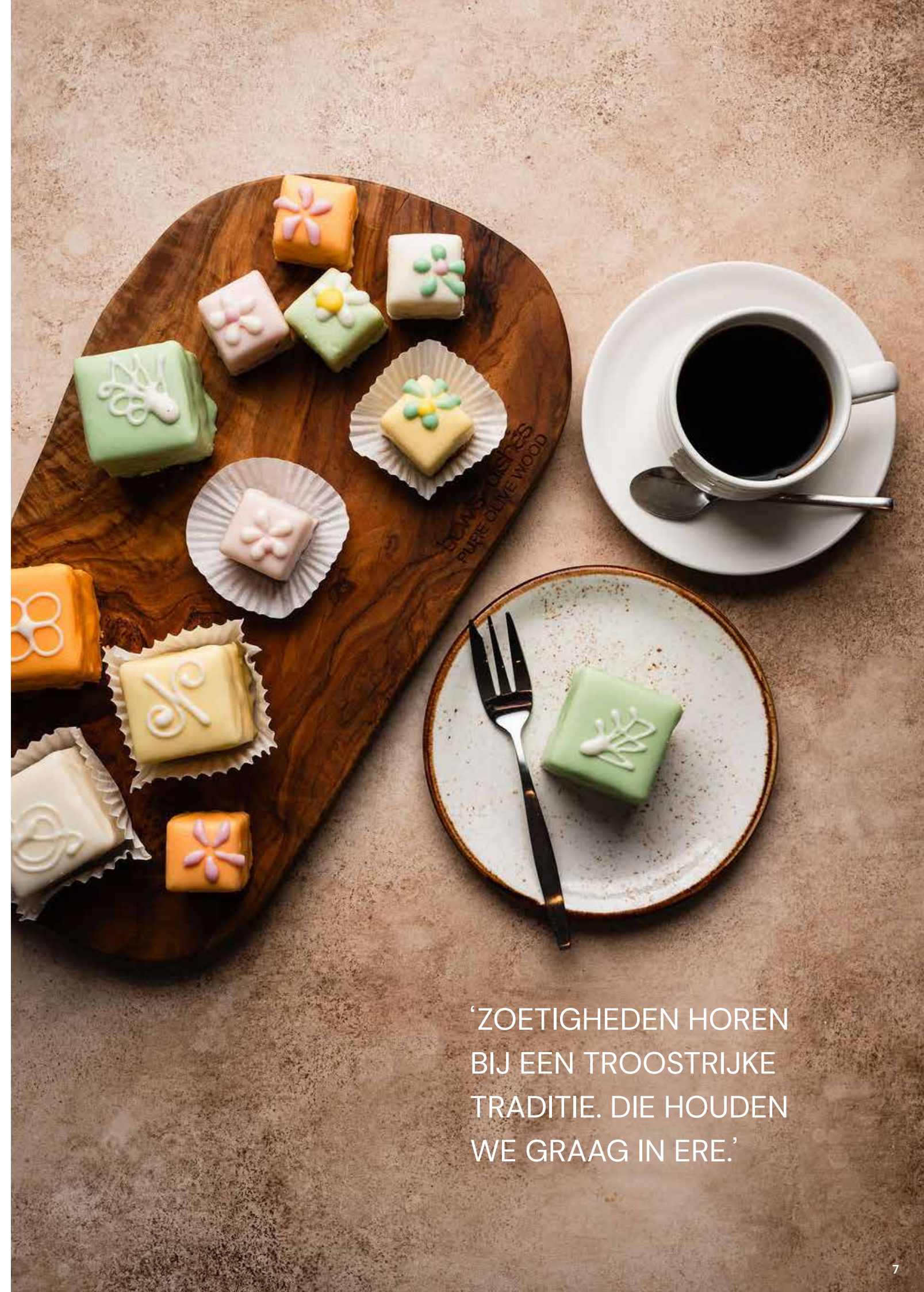
▲ Een twaalf-uurtje biedt alles in één.



Zoet

Zoete lekkernijen zijn vaak een welkome traktatie. Denk aan petit fours, spekkooek of gebak van de lokale banketbakker – verzorgd en passend bij het moment. We bieden een gevarieerde selectie aan zoetigheden, maar ook de mogelijkheid om dit te combineren met hartige producten. Zo is er altijd een arrangement dat aansluit bij wensen en situaties.

- ▲ We bieden een grote variatie aan zoetigheden.
- Petit fours klein en groot, voor de zoete trek.



‘ZOETIGHEDEN HOREN
BIJ EEN TROOSTRIJKE
TRADITIE. DIE HOUDEN
WE GRAAG IN ERE.’

‘OM SAMEN TE
DELEN – MET
SMAAK EN ZORG.’



Broodjes & meer

Van belegde broodjes tot wraps, soepen of salades: we bieden een breed assortiment. Vegetarisch, klassiek of op maat – alles is bespreekbaar.

- ◀ Onze broodjes beleggen we zorgvuldig en smaakvol.
- ▶ We serveren ook graag een warme lunch.

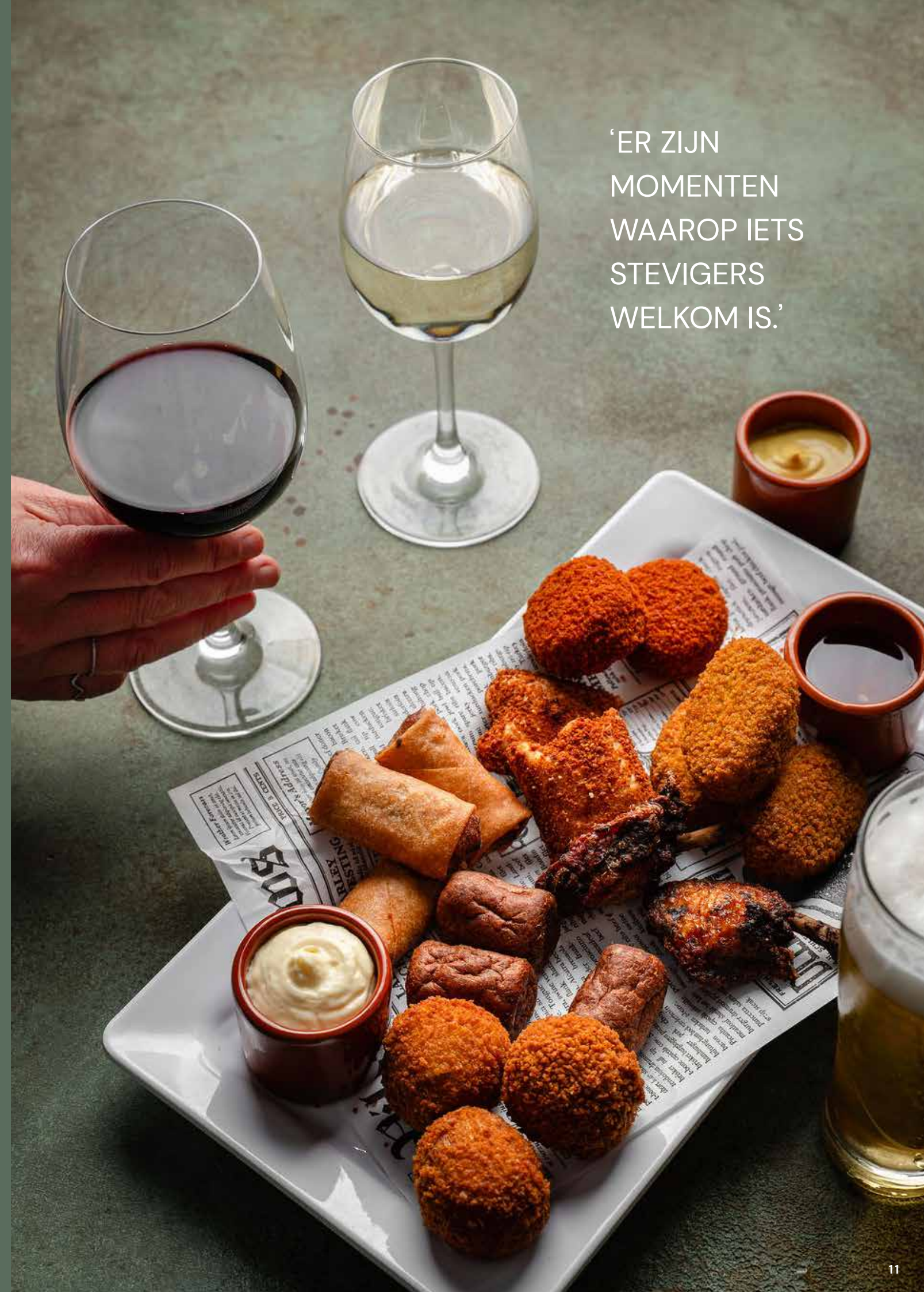


Borrel

Na de plechtigheid samen napraten? Dat kan met een borrelplank of traditioneel bittergarnituur, begeleid door een drankje naar keuze. Een ongedwongen moment van verbinding.



- ▲ Van saucijzenbroodjes tot olijven en kaas: tijdens de borrel is heel veel mogelijk.
- Bittergarnituur is voor velen een welkome traktatie.



‘ER ZIJN
MOMENTEN
WAAROP IETS
STEVIGERS
WELKOM IS.’

‘MAATWERK MET SMAAK:
VEGETARISCH, VEGANISTISCH
EN ALLERGIEVRIENDELIJK.’

Voor iedereen een passende keuze

We bieden een ruime keuze aan vegetarische en veganistische gerechten, en houden rekening met allergieën of andere dieetwensen. Laat het ons weten – dan zorgen wij voor een passende invulling, met aandacht voor smaak én presentatie.

Arrangementen op maat

We bieden verschillende arrangementen, passend bij jullie wensen, het moment en het aantal gasten. Liever iets persoonlijks? Ons team denkt graag met je mee.

- ◀ Koek, cake en taart zonder gluten, koemelk of vegan; wij zorgen voor een passend assortiment.
- ▶ Ook een bittergarnituur kan op maat; met vegetarische of vegan hapjes.





In het najaar serveren we warme en seizoensgebonden producten die passen bij de tijd van het jaar. Denk aan een kom erwtensoep, versgebakken speculaas, warme chocolademelk of een glas glühwein. Warmte, sfeer en comfort voor al onze gasten.

Herfst & winter

Samen maken we het passend
Ieder afscheid is anders – en dat geldt ook voor het samenzijn erna. Of het nu gaat om een intiem moment met koffie en iets kleins, of een uitgebreider samenzijn met lunch of borrel: we denken graag met je mee. Neem gerust contact met ons op voor een voorstel dat past bij jouw wensen.

▲ In de herfst en winter is soms behoefte aan andere smaken.



‘IEDER SEIZOEN HEEFT
EEN EIGEN SFEER.
DAAR KUNNEN WE
SAMEN OP INSPELEN.’

Tarieven

Herfst 2025

Dranken basis assortiment, per stuk	€	2,85
koffie, cappuccino, koffie verkeerd, warme chocomelk		
biologische thee, verse muntthee, verse gemberthee		
frisdranken assortiment		
sappen assortiment van Schulp		
Alcoholisch basis assortiment, per stuk	€	4,00
Heineken Pils		
Heineken Pils O.O		
Amstel Radler O.O		
Huiswijn droog wit, zoet wit, rood, rosé, per glas	€	4,75
huiswijn per fles	€	24,00
Alcoholisch de luxe assortiment, per stuk	€	5,50
We serveren een selectie van onderstaande biersoorten:		
Affligem blond		
Affligem blond O.O		
Texels Skuumkoppe		
Texels Skuumkoppe O.O		
Affligem dubbel		
Affligem tripel		
wijn rood – Bomba – tempranillo		
wijn rood – Bomba – sauvignon blanc		
bovenstaande wijn per fles	€	33,00
Bier arrangement 'Van Hier', per stuk	€	6,50
In samenwerking met Bierbrouwerij Maallust serveren wij een selectie van onderstaande biersoorten:		
Weldoender – blond		
Mooie Madam – dubbel		
Seizoensbier – wisselend van het assortiment		
1818 – quadrupel		
Op verzoek voor u beschikbaar		
glas cava	€	6,50
binnenlands gedistilleerd, vanaf	€	3,50
buitenlands gedistilleerd, vanaf	€	4,00
Zoet		
bakkerscake plateau: cake, kaneelcake en notenkoek	€	1,90
bakkerskoek plateau: krakeling, sprits, mergpijp, cake, kaneelcake en notenkoek	€	2,00
Drentse high tea (4 p.p.): stukje Drentse turf, gevulde boterkoek, heidekoek en Roldenaartje	€	8,50

high tea arrangement (5 p.p.): trakteergebakje, bonbon, roomboterkoekjes, Drentse turf en Roldenaartje	€	11,50
zoet arrangement (2 p.p.): mix van trakteergebakjes en één bonbon en soesje in de mix	€	5,50
high tea & friandise arrangement (2 p.p.): een wisselend assortiment kleine gebakjes, mini zoentje, bonbon, slagroomtruffel, mini gebakjes, mini macaron, petit fleur, petit glacee	€	7,50
zoet arrangement de luxe (3.p.p.): petit four, bon bon en petit glacé	€	12,50
Drents arrangement (3 p.p.): heidekoek, Drentse turf en boterkoek	€	5,50
Fries arrangement (3 p.p.): suikerbrood, oranjekeok en Friese dumkes	€	5,50

Voor u 'van hier'		
Zuidlaarderbol van Hovius met roomboter	€	3,25
Knol's koekassortiment uit Groningen	€	1,95
Fries suikerbrood met roomboter	€	2,75
Limburgse vlaaiassortiment van Limburgia	€	5,50
Indische cake	€	1,90
spekkoek	€	2,75
oranjekeok met slagroom	€	4,25

Lekkernijen van Pattiserie Gosselaar		
gebaksassortiment	€	5,25
gevulde koek	€	3,75
bonbonassortiment	€	2,50
petit glacé	€	2,75
petit four	€	5,50

Lekkernijen van Echte Bakker Pots		
trakteergebak van het seizoen	€	3,50
slagroomsoesje	€	1,00
krentenwegge met roomboter	€	3,25

Overige zoete lekkernijen		
roomboterkoekjesassortiment	€	0,75
bonbon, vanaf	€	1,50

Vers belegde broodjes en meer		
zacht bakkersbolletje wit en tarwe met boerenbeenham en jong belegen kaas	€	3,25
zacht bakkersbolletje met noten en zaden met diverse kaas- en vleeswaren	€	3,75
luxe broodjes assorti hard/zacht met diverse soorten beleg (vlees, vis, vegetarisch)	€	4,75
mini luxe broodjes met diverse soorten beleg, vanaf	€	4,25
krentenbol met roomboter	€	2,50
krentewegge met roomboter	€	3,25
broodje kroket met mosterd: rundvlees, vegetarisch of vegan	€	4,25

Soep buffet, geserveerd met desem stokbrood en diverse smeersels, p.p.	€	5,50
tot 20 gasten 1 soep, vanaf 20 gasten keuze uit 2 soepen		
groentesoep met balletjes en verse groenten		
vegetarische mosterdsoep met drentse droge worst om zelf naar wens toe te voegen		
tomatensoep		
soep van het seizoen		

Brood buffet, volledig ontzorgd buffet vanaf 20 gasten, p.p. <i>soep van de dag</i> <i>diverse broodsoorten in buffetvorm (2 p.p.) met een mix van diverse harde en zachte broodsoorten belegd met een luxe mix van bijvoorbeeld zalm, brie, gezond, tonijn-, ei-bieslook- en kip-kerriesalade</i> <i>mini kaas- en saucijzenbroodje (1 p.p.)</i>	€	12,50
Saté buffet, p.p. <i>3 stokjes kippendij saté, desem stokbrood en diverse smeersels</i>	€	10,50
Arrangement Vega, p.p. <i>jonge en oude kaas met grove mosterd, gefrituurde loempia, zoete pepers met roomkaas, mozzarella spiesjes, olijven, mix van Amsterdamse uien en cornichons</i>	€	5,25
Arrangement Meander, p.p. <i>2 stuks mini bittergarnituur, 1 bourgondische bitterbal, luxe notenmix</i>	€	3,75
Arrangement Berk, p.p. <i>jonge en oude kaas met grove mosterd, diverse soorten worst zoals Drentse droge worst, leverworst en/of salami, luxe notenmix van de kaaswaag, 1 bourgondische bitterbal</i>	€	4,25
Arrangement Mix & Match, p.p. <i>tortillachips met guacamole, zure room en tomatensalsa, diverse soorten worst zoals Drentse worst, leverworst en salami, mix van groene en zwarte olijven met knoflook, mozzarella spiesjes, jonge en oude kaas met grove mosterd, luxe notenmix, 1 stuks mini bittergarnituur en 1 bourgondische bitterbal</i>	€	11,25
Losse borrelsnavacks luxe notenmix op de tafel (p.p.)	€	1,75
bourgondische bitterbal	€	1,50
mini bittergarnituur: frikandel, bamihapje, nasihapje, kaassoufflé, kippenboutje en loempia	€	0,75
saucijzenbroodje/kaasbroodje/vegan satébroodje, heel	€	3,50
mini saucijzenbroodje of kaasbroodje	€	2,25
lekkernijen van Toko Boemboe zoals mini bapao, kwee lapis (als arrangement samen te stellen)		op aanvraag
Arrangement avondplechtigheid		op aanvraag

Bovenstaande is slechts een greep uit het assortiment.
Heeft u specifieke wensen, vraag ons gerust naar de mogelijkheden.

Om de kwaliteit van onze producten te waarborgen en te voldoen aan wet- en regelgeving rondom allergenen en hygiëne, werken wij met zorgvuldig geselecteerde leveranciers. Daarom is het niet toegestaan om eigen consumpties mee te nemen. Bedankt voor uw begrip. Deze tarieven gelden t/m 31 december 2025.



