Samenzijn, met smaak en aandacht

Herfst & Winter

DE BOSKAMP
Rouwcentrum & Crematorium

Inhoud
Herfst & Winter

Samenzijn, met smaak en aandacht 4
Inspiratie voor horeca na een afscheid: van zoet tot hartig, van klein tot uitgebreid.

Zoet 6
We bieden een gevarieerde selectie aan zoetigheden.

Broodjes en meer 8
Van belegde broodjes tot wraps, soepen of salades.

Borrel 10
Een ongedwongen moment van verbinding.

Voor iedereen een passende keuze 12
Maatwerk met smaak: vegetarisch, veganistisch en allergievriendelijk.

Van hier 14
Een gastvrije selectie van verschillende streekproducten.

Herfst & Winter 18
Warme en seizoensgebonden producten die passen bij de tijd van het jaar.

Tarieven 20
Herfst & Winter 2026.

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

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.

'ALLES IN OVERLEG, ALLES MET ZORG.'

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, spekkoek 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 en meer

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

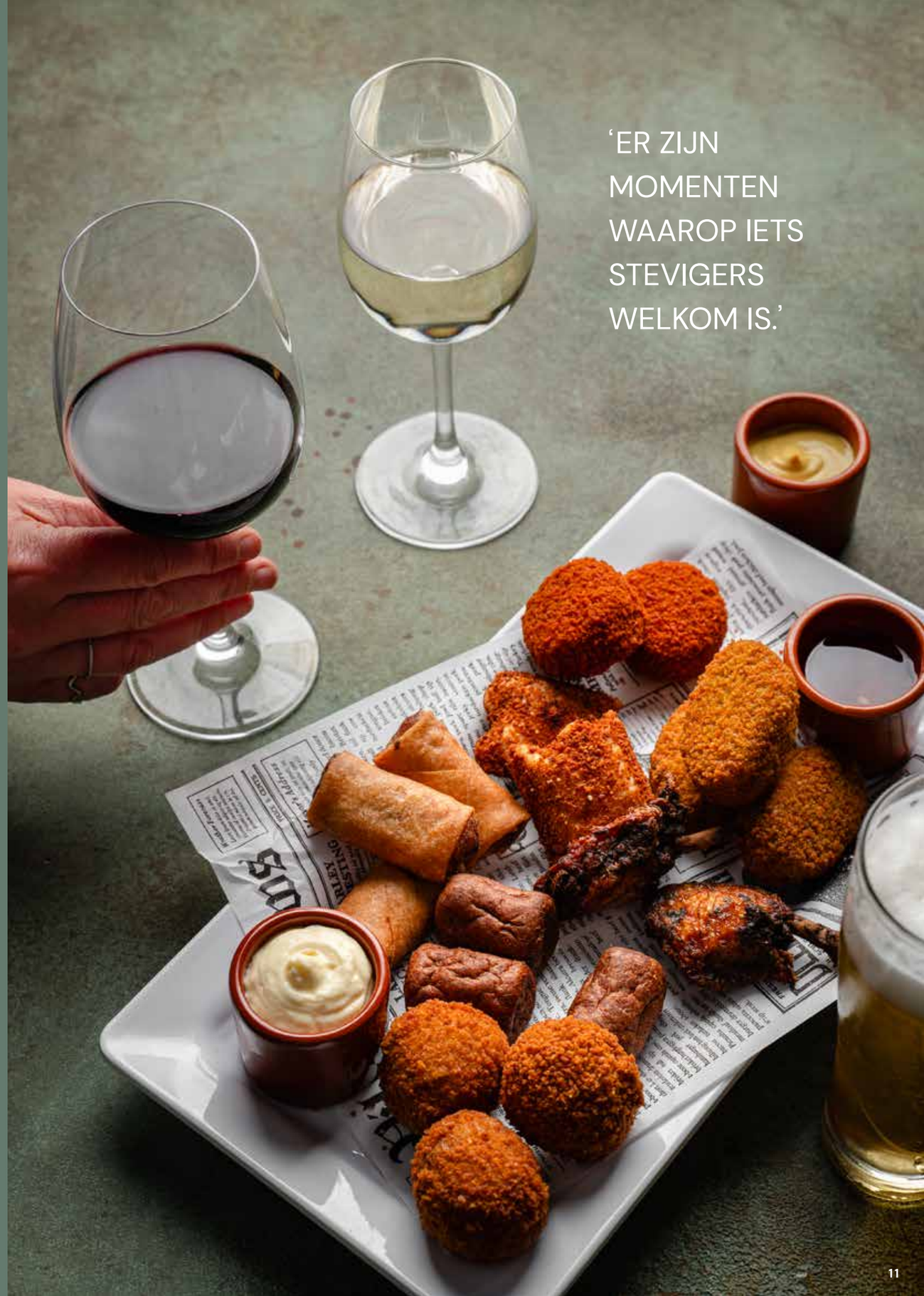
◂ Onze broodjes beleggen we zorgvuldig en smaakvol.

▸ 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: een geliefde klassieker.



‘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 dieet-wensen. Laat het ons weten – dan zorgen wij voor een passende invulling, met aandacht voor smaak én presentatie.

Arrangementen op maat

We bieden verschillende arrange-menten, 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.

‘SMAKEN OM JE BIJ THUIS TE VOELEN.’

Van hier

Een samenzijn bij De Boskamp kan ook een moment zijn om lokale smaken te delen.

Met bijvoorbeeld een assortiment taarten en gebak van banketbakker Gosselaar voel je je helemaal ‘thuis’. En onze arrangementen, zoals het Berk arrangement met verschillende kazen, Drentse worst en andere hartige hapjes, bieden een gastvrije selectie van luxe streekproducten.

◄ Ons Berk arrangement heeft van alles wat, eventueel aangevuld met Maallust bier ‘van hier’ (zie pagina 16-17).

▲ Met een Drents arrangement proef je de regio.

► Onze plaatselijke banketbakker Gosselaar maakt kunstwerkjes die ook nog heerlijk smaken.

‘SMAKEN MET EEN VLEUGJE ASSEN – HERKENBAAR EN PERSOONLIJK.’

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

september t/m december 2026

Dranken basis assortiment — € 3,00
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
pils
pils 0.0
Radler

Huiswijn
droog wit, zoet wit, rood, rosé, per glas — € 4,75

Alcoholisch de luxe assortiment, per stuk — € 5,50
We serveren een selectie van onderstaande biersoorten:
diverse bieren van Maallust (seizoensgebonden)
diverse bieren van Affligem, ook 0.0
diverse bieren van Texels, ook 0.0

Op verzoek voor u beschikbaar

fles cava	€	32,50
fles alcoholvrije bubbels	€	32,50

Zoet algemeen

cake plateau: cake, kaneelcake en notenkoek	€	2,00
koek plateau: krakeling, sprits, mergpijp en notenkoek	€	2,25
luxe koekplateau: gevulde koek, kokosmakroon, chocolate chip cookies	€	3,75
Hollands roomboterkoekjes assortiment	€	0,75
luxe bonbon assortiment van de Chocoladewereld Tynaarlo	€	2,50
gevulde koek	€	3,85

Zoete arrangementen

Drents arrangement (3 p.p.): heidekoek, Drentse turf en boterkoek	€	5,75
zoet arrangement (2 p.p.): mix van trakteergebakjes en één bonbon en soesje in de mix	€	5,75
high tea & friandise arrangement (2 p.p.): een wisselend assortiment kleine gebakjes, mini zoentje, bonbon, slagroomtruffel, mini gebakjes, mini macaron, petit fleur, petit glacé	€	7,75
zoet arrangement de luxe (3.p.p.): petit four, bon bon en petit glacé	€	12,95
Fries arrangement (3 p.p.): suikerbrood, oranjekoek en Friese dumkes	€	5,75

Voor u 'van hier'
Allerlei specialiteiten zijn mogelijk, onderstaand een suggestie. Een eigen suggestie? Vraag ons naar de mogelijkheden.

Zuidlaarderbol van Hovius met roomboter	€	3,50
Groninger plateau: diverse soorten knol's koek	€	2,25
suikerbrood met roomboter	€	2,75
diverse soorten spekkoek	€	2,75
oranjekoek met slagroom	€	4,25

Lekkernijen van Pattiserie Gosselaar

gebaksassortiment	€	5,50
petit four	€	5,50

Lekkernijen van Echte Bakker Pots

trakteergebak van het seizoen	€	3,75
slagroomsoesje	€	1,00
krentenwegge met roomboter	€	3,50

Brood buffet, per persoon — € 15,00
Volledig ontzorgd buffet vanaf 20 gasten
soep van de dag
diverse broodsoorten in buffetvorm (2 p.p.) met een mix van harde en zachte mini broodsoorten belegd met een luxe mix van bijvoorbeeld zalm, brie, gezond, tonijn-, ei-bieslook- en kip-kerriesalade + mini kaas- en saucijzenbroodje (1 p.p.)

Soep buffet, per persoon — € 6,00
Geserveerd met desem stokbrood en diverse smeersels. 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

Vers belegde broodjes en meer

zacht bolletje met boerenbeenham en jong belegen kaas	€	3,50
zachte luxe bolletjes met diverse kaas- en vleeswaren	€	4,00
broodjes luxe gemengd met luxe beleg (met o.a. filet Americain, brie, carpaccio, zalm)	€	4,95
mini luxe broodjes gemengd met luxe beleg (met o.a. filet Americain, brie, carpaccio, zalm)	€	4,25
krentenbol (met of zonder roomboter)	€	2,75
broodje kroket met mosterd: rundvlees, vegetarisch of vegan	€	4,50

Hartige arrangementen

arrangement Vega (3 stuks p.p.): jonge en oude kaas met grove mosterd, gefrituurde loempia, zoete pepers met roomkaas, mozzarella spiesjes, mix van groene en zwarte olijven met knoflook, mix van Amsterdamse uien en cornichons	€	5,25
arrangement Meander p.p.: 2 stuks mini bittergarnituur, 1 bourgondische bitterbal, luxe notenmix	€	3,75
arrangement Berk p.p.: jonge en oude kaas met grove mosterd, diverse soorten worst zoals Drentse droge worst, grillworst en/of salami, luxe notenmix, 1 bourgondische bitterbal	€	4,25
arrangement Mix & Match p.p.: tortillachips met guacamole, zure room en tomatensalsa, diverse soorten worst, zoals Drentse worst, leverworst en salami, mix van groene en zwarte olijven met knoflook, mozarella spiesjes, jonge en oude kaas met grove mosterd, luxe notenmix, 1 stuks mini bittergarnituur en 1 bourgondische bitterbal	€	11,25

Losse borrelsnacks

luxe notenmix op de tafel (p.p)	€	2,00
bourgondische bitterbal (pst)	€	1,50
mini bittergarnituur: diverse soorten bittergarnituur zoals frikandel, bamihapje, nasihapje, kaassouflé, kippenboutje en loempia (pst)	€	1,00
saucijzenbroodje/kaasbroodje/vegan satébroodje, heel	€	3,50
mini saucijzenbroodje of kaasbroodje	€	2,25

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.

Boskamp 5
9405 NN Assen
0592 - 39 03 30
info@boskamp.nl
www.boskamp.nl

0826

Rouwcentrum
& Crematorium
DE BOSKAMP