



Lunch arrangementen (staand op etagères)

Côte lunchplateau 17,50 per persoon

Franse uiensoep | croque monsieur | burrata salade
inclusief plat- en bruiswater

Côte lunch plateau luxe 22,50 per persoon

Bisque | croque truffel | steak tartaar | Croist avocado
inclusief plat- en bruiswater

Warme lunch 2 gangen 23,50 per persoon

Franse uiensoep | boeuf bourguignon

Lunchbuffet 21,50 per persoon

Salade 2x | sandwich 4x | soep 2x | Uit te breiden met: kroket
met brood + 5,50 | worstenbroodje + 3,50

Wij houden rekening met allergieën

Deze menu's serveren wij vanaf 20 personen

Borrelgerechten

Friet met mayo 5,50

Friet met truffel en comté 6,50

Toast markreel rilette 4,00

Toast steak tartaar 3,50

Toast avocado 3,50

Slider 7,50

Mini flammkuchen brie 5,50

Borrelarrangement 3 stuks 4,50

Ontvangst plateau 4,50

Côte Paris plateau 8,50

1 uur basis drank 19,50
luxe + 4,00

2 uur basis drank 25,50
luxe + 5,00

3 uur basis drank 31,50
luxe + 6,00

4 uur basis drank 37,50
luxe + 7,00

5 uur basis drank 44,50
luxe + 7,00

*Borrel gerechten en dranken kunnen vanaf 15 personen worden besteld
en voor iedereen gelijk. Uitzonderingen kunnen we rekening mee houden.*

Menu van de chef

€ 34,50 per persoon

Met brood en dips bij ontvangst en
friet bij het hoofdgerecht.

Voorgerecht

Geschroeide tonijn | Waldorfsalade |
walnoot | kruidensla

Tussengerecht (+ 8,00)

Bisque van kreeft | toast | krabsalade

Hoofdgerecht

Steak au poivre "grain fed" | groenten |
aardappelmousseline | pepersaus

Dessert

Dessert van de chef

Wij houden rekening met allergieën

Keuzemenu (tot 35 pers)

€ 38,50 per persoon

Met brood en dips bij ontvangst,
friet en salade bij het hoofdgerecht.

Voorgerechten

Geschroeide tonijn | Waldorfsalade |
walnoot | kruidensla

Steak tartaar | cornichons | toast |
kappertjes

Flammkuchen | Brie de Meaux |
truffelvinaigrette | aceto balsamico

Hoofdgerechten

Boeuf bourguignon | bospeen |
paddenstoelen | eigen jus

Kabeljauw | romige zuurkool | beurre

blanc van paddenstoelen

Risotto | truffel | paddenstoelen | spinazie
| parmezaan

Dessert

Dessert van de chef

Tasting menu

€ 46,50 per persoon

Gang 1, bij ontvangst

Brood en dips | bayonneham

Gang 2

Oeuf mayonnaise | krab | haringkaviaar

Gang 3

Steak tartaar | cornichons | toast |
kappertjes

Gang 4

Kabeljauw | romige zuurkool | beurre
blanc van paddenstoelen

Gang 5

Boeuf bourguignon | bospeen |
paddenstoelen | eigen jus

Optioneel: Loaded friet + 3,50 per portie

Gang 6

Dessert van de chef

Staand menu

€ 38,50 per persoon

Voorgerecht

Geschroeide tonijn | Waldorfsalade |
walnoot | kruidensla

Tussengerecht (optioneel +9,00)

Risotto | truffel | groene asperge |
paddenstoel | parmezaan

Hoofdgerecht

Boeuf bourguignon | bospeen |
paddenstoelen | eigen jus

Dessert van de chef

Basis menu

€ 32,50 per persoon

Met friet en sla bij het hoofdgerecht.

Voorgerecht

Franse uiensoep | gratineerd met Gruyère

Hoofdgerecht

Boeuf bourguignon | bospeen |
paddenstoelen | eigen jus

Dessert

Huisgemaakte éclair van de chef



**BOSSCHE
LOCALS**

CUISINE + CULTUUR

bosshelocals.nu | info@bosshelocals.nu

Degenomeerprijzen zijn een indicatie, niet bindend