Daar zijn we trots op

We hebben schappelijke prijzen voor onze gerechten. Dat doen we omdat we vinden dat iedereen van onze gerechten moet kunnen genieten. Klanten weten ons goed te vinden en zij komen terug. Daar zijn we trots op. Over waardering van particulieren en van organisaties hebben we dan ook niet te klagen. BrabantWonen, Zayaz, gemeente 's-Hertogenbosch, Cordaid, Spark, De Boulevard en Divers zijn enkele instellingen die van onze diensten gebruik maken.

Zij lieten het zich goed smaken

Willeke van der Doelen: 'Mijn ouders gaven een groot feest. Met honderdtwintig gasten was het flink druk. De BoschveldWereldkeuken had voor al die bezoekers een prachtig buffet gemaakt met allerlei internationale gerechten. Goed verzorgd, kleurrijk en vooral heel lekker. Dat vonden de gasten ook. Zij lieten het zich goed smaken en schepten twee of drie keer op. Moeten we vaker doen.'

Dit hebben we in huis

- Catering (hapjes), lunches en maaltijden.
- Van tien personen tot de grootste gezelschappen.
- Voor alle voorkomende (feestelijke) gelegenheden.
- Bezorgen, afhalen en op locatie koken.
- Ruime keuze aan vegetarische gerechten.
- Dieetwensen zijn in goede handen.
- Kookworkshops.

Samen aan tafel

Elke vrijdag koken vrouwen van de BoschveldWereldkeuken voor ongeveer vijftien medebewoners. Het is elke keer weer een verrassing welke kok uit welk land welk gerecht op tafel tovert. Bewoners kijken elke keer uit naar de wijkmaaltijd. Het is een driegangenmenu voor een lage prijs die zorgt voor verbondenheid. De deelnemers kletsen en buurten. De sfeer is ontspannen. Anders gezegd: gewoon gezellig en nog lekker ook. Kijk op www.copernikkel.nl voor meer informatie.

Een bijzondere groep vrouwen

De BoschveldWereldkeuken is onder dak bij Copernikkel, de werkwinkel in het winkelcentrum van Boschveld. Samen met andere bewonersinitiatieven heeft zij zich verenigd in een coöperatie. Dat is een organisatievorm die goed past bij de wijk en haar bewonersgroepen. De leden zijn de baas. Bewoners zijn en maken de coöperatie. Je werkt samen om meer te bereiken. Je ondersteunt en versterkt elkaar waar dat nodig is. Zo'n jas zit de BoschveldWereldkeuken als gegoten.

Meer weten of offerte?
BoschveldWereldkeuken
Cornicuslaan 308
5223 ER 's-Hertogenbosch
Bel 06 2521 5340 of 06 8402 5369
Mail info@copernikkel.nl
www.copernikkel.nl

Kijk op facebookpagina van
de BoschveldWereldkeuken
Of loop even binnen.

Kleine lettertjes
De BoschveldWereldkeuken
is HACCP gecertificeerd. Prijzen en
leveringsvoorwaarden zijn te vinden op
www.copernikkel/boschveldwereldkeuken.

Lekker thuis uit eten

Je waant je in exotische landen. Op plekken waar geuren en smaken elkaar proberen te overtreffen. De BoschveldWereldkeuken verwent en tovert de meest uiteenlopende gerechten op tafel. Uit alle denkbare windstreken. Maaltijden, lunches en hapjes voor je verjaardag, communiefeest, jubileum, bruiloft, personeelsfeest, receptie of andere bijeenkomst of gebeurtenis. Hartig of zoet, pittig of mild of welke smakencombinatie dan ook. Alsof je op vakantie bent. Werelds.

Waaier van smaken

De vrouwelijke koks wonen in Boschveld en komen oorspronkelijk uit heel de wereld. Nederland, Marokko, Turkije, Somalië en Afghanistan zijn daar voorbeelden van. Deze bonte waaier van culturen schotelt de lekkerste gerechten op tafel.

Gevarieerde kaart

De BoschveldWereldkeuken heeft een gevarieerde kaart. Turkse serma, Somalische rijst met kip of Marokkaanse tajine bijvoorbeeld. Wat te denken van een Afghaanse lamsschotel of couscous, gevulde champignons of sambusa. Natuurlijk staan ook allerlei soepen, salades en toetjes op het menu. Van hapjes tot lunches en maaltijden. Met een ruim aanbod aan vegetarische gerechten. De wereldvrouwen bezorgen of koken op locatie. Afhalen is natuurlijk ook mogelijk. Van minimaal tien personen tot de grootste gezelschappen.

Alleen maar verse producten

De gerechten van de BoschveldWereldkeuken zijn verrassend, uitdagend en vooral heel lekker. Kleurrijk en een lust voor het oog. De wereldvrouwen maken de maaltijden, lunches en hapjes op de dag zelf en gebruiken alleen verse producten. Het gaat vaak om authentieke gerechten die van moeder op dochter overgaan. Gerechten met traditie. Met passie gemaakt, recht uit het hart.

Kookworkshops

Voor groepen heeft de BoschveldWereldkeuken iets extra's in huis: samen koken en samen eten. Heel geschikt om eens op een bijzondere manier je verjaardag te vieren of een bedrijfsuitje te organiseren. Aan deze kookworkshops kunnen maximaal tien personen meedoen. Ervaren koks wijzen de weg in de internationale keuken. De kosten vallen mee.

Met een kijkje in de keuken

Gerda Koller: 'Om de bewoners van de Groote Wielen meer met elkaar in contact brengen, organiseerden we enkele maanden geleden drie maaltijden. Omdat eten verbindt. De BoschveldWereldkeuken kookte op deze avonden. Marokkaans, Somalisch en Turks. De tachtig buurtgenoten kregen meteen een kijkje in de keuken. Zij waren erg te spreken over de heerlijke gerechten. Een aanrader.'

Afghaanse lamsschotel • Marokkaanse kip • Gevulde champignons • Somalische salade • Harira • Bestilla • Sambusa • Bojiria • Spinaziehapjes • Gevulde paprikaatjes • Kofte • Gehaktballetjes • Turkse serma • Gevulde sardines • Couscous (kip – lam – vegetarisch) • Baklava • Linzensoep • Amandelkoekjes • Tanjine met vlees en vruchten • Visschotel • Pompoensoep • Kokoskoekjes • Allerlei sapjes • Afghaanse lamsschotel • Marokkaanse kip • Gevulde champi