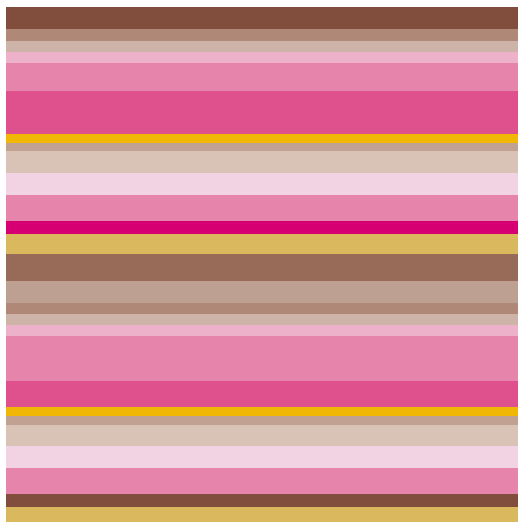




*Menukaart*



# Wie is Jan de Groot eigenlijk?

## 1938-1974

Jan de Groot is de zoon van Anthonius, de eerste De Groot die het bakkersvak ingaat. Halverwege de jaren dertig starten Jan de Groot en zijn vrouw Marie met een banketbakkerij. In 1951 verhuizen ze al naar dé plek waar iedereen Jan de Groot goed weet te vinden.

## 1974-2002

Jan de Groot is de zoon van Jan de Groot sr. In 1974 nemen hij en zijn vrouw José de zaak over. Banketbakkerij Jan de Groot groeit onder hun enthousiaste leiding verder en verder.

## VANAF 2002

Jan de Groot is de neef van Jan de Groot jr. In 2002 wordt hij samen met Brigitte (de dochter van Jan de Groot jr.) de trotse eigenaar van de landelijk befaamde banketbakkerij.



JAN, JAN EN JAN. 3

GENERATIES BOSSCHE

BOLLENBAKKERS.





## Lekker in de lunchroom

Al meteen vanaf de opening van de winkel aan de Stationsweg is er een lunchroom. Die is dan nog heel bescheiden, maar wel al meteen goedbezocht. Vooral door de buschauffeurs die vanuit het station komen en de vrouwen van de boeren die naar de veemarkt gaan. De lunchroom is nu een stuk groter en ook de vele toeristen die Den Bosch bezoeken weten ons goed te vinden.

# Drank

## WARME DRANKEN

Koffie

Grote koffie

Cappuccino

Latte macchiato

Koffie verkeerd

Wienermelange

Espresso

Dubbele espresso

Extra sterk

Hot chocolate

Extra portie slagroom

Meerprijs cafeïnevrij

Koffiesiropen (*amaretto, caramel, kaneel, vanille, kokos*)

Thee diverse smaken

Potje thee revolution

Verse muntthee

Gemberthee

## KOUDE DRANKEN

Spa blauw

Spa rood

Cola

Cola Zero

Sinas

Sprite

Cassis

Tonic

Fristi

Chocomel

Dubbelfris

Lipton ice tea / green

Melk

Appelsap

Verse jus d'orange

Verse jus d'orange *groot*

Ice cappuccino\*

*Wij serveren geen kraanwater*

*\*indien voorradig*



## Stationsweg 24

Jan de Groot sr. en zijn vrouw Marie starten met de banketbakkerij op de Grobbendonckstraat midden in een Bossche volksbuurt. In 1951 verhuizen ze naar de toen erg chique Stationsweg. Dat blijkt de perfecte locatie te zijn. Ook nu nog.





# Gebak

## Het geheime ingrediënt

De Bossche bol van Jan de Groot is niet na te maken. Het geheim blijft goed bewaard binnen de familie. Een klein tipje van de sluier: we dompelen de soezen in een speciaal samengestelde couverture. Dit unieke mengsel van chocolade, suiker en cacaoboter heeft Jan de Groot sr. samen met een beroemde Belgische chocoladeproducent ontwikkeld.

Bossche bol  
Aardbeievlaaitje\*  
Vruchtenvlaaitje  
Kersenvlaaitje\*  
Slagroomcake/punt  
Nougatinecake  
Marsepeincake  
Nougatineschuim  
Marsepeinschuim  
Mokkacake  
Mokkaschuim  
Slagroomsoes  
Bananensoes  
Kwarkgebak  
Bavaroisgebak  
div. Chipolatapunt  
Aardbeienpunt\*  
Aardbeienmarsepein\*  
Hazelnootbol  
Vruchtensoes  
Vruchtencake  
Mergpijpje  
Div. suikervrij gebak  
Polleke



Hardewener  
Chocolade bakje  
Petitfour crème  
Petitfour bavarois  
Schwarzwalderpunt  
Sacherpunt\*  
Red velvet  
Monchou  
Chocopunt  
Seizoensgebak  
Kindergebakje

*\*indien voorradig*

## Nog veel meer lekkers

De banketbakkerij is vooral bekend om de Bossche bollen, maar Jan de Groot sr. was voor de oorlog vooral erg druk met het bakken van brood. Tegenwoordig verkopen we nog steeds brood, maar de mensen komen vaker voor gebak, taarten, vlaaien en hartige producten.



## Bossche kus

Wie geef jij een Bossche kus?  
Vier chocolaatjes, melk of puur,  
in een transparant kokertje.



## Flinke rijen

Voordat de winkel 's ochtend opengaat staat er al een flinke rij voor de deur. Al snel vliegen de eerste gebaksdozen over de toonbank. Ook op het werk trakteren de bezoekers graag op dit lekkers. Bij verjaardagen, jubilea, geboortes, op een eerste werkdag, bij het afscheid, bij speciale gelegenheden of gewoon zomaar. Er valt hier in Den Bosch heel vaak iets te vieren.

## Bosschebol Likorette

Proef de vloeibare smaak van de Echte Bosschebol van Jan de Groot: pure chocolade en echte room!

## STUKWERK

Appelflap  
Appelbol  
Appelcarre  
Apfelstrudel\*  
Tompouce  
Roomsoes  
Penceegebak\*  
Gevulde koek  
Kokoskoek  
Eierkoek

---

## HARTIGE PRODUCTEN

Worstenbroodje  
Saucijzenbroodje  
Ham/kaas croissant  
Kaascroissant  
Tosti (ham)/kaas  
Quiche Lorraine  
Kippenpasteitje

*\*indien voorradig*



## Een echt familiebedrijf 1

Jan de Groot sr. woont met het hele gezin boven de banketbakkerij aan de Stationsweg. Vader werkt in de bakkerij, moeder Marie runt de winkel en uit school worden de zes kinderen vaak ook nog ingeschakeld. De drie dochters werken in de winkel totdat ze gaan trouwen. De twee oudste zonen Toine en Jan jr. gaan na hun opleiding aan de slag in de bakkerij.





## LUNCHPROEVERIJ

AANVANG 12.30 UUR

Tot 15.00 uur onbeperkt genieten en kiezen uit onze kleine lunchgerechtjeskaart. Vanaf 2 personen en voor maximaal 10 personen. Vantevoren reserveren. Niet mogelijk op zaterdag en tijdens schoolvakanties.

## ONTBIJT TOT 11.00 UUR

Een heerlijk begin van de dag met een warme drank naar keuze, jus d'orange, pistolet, croissant, gekookt ei, ham, kaas, jam, roomboter en een mini-worstenbroodje.

## HIGH TEA

TUSSEN 10.00 EN 14.00 UUR

Onze eigen Brabantse High tea een combinatie van heerlijke zoete en hartige hapjes. Waaronder de minibol, Bossche kus, bavaroistaartje, mokka schuimkoekje, mini koffiebroodje, mini worstenbroodje, mini saucijzenbroodje, Quiche Lorraine en 3 divers belegde broodjes. Vanaf 2 personen en voor maximaal 10 personen. Vantevoren reserveren. Niet mogelijk op zaterdag en tijdens schoolvakanties.



ECHTE BOSSCHENAREN HEBBEN  
HET NIET OVER EEN BOSSCHE BOL,  
MAAR OVER EEN SJEKLÁDEBOL.



## Een echt familiebedrijf 2

Ook Jan de Groot jr. en José gaan boven de winkel wonen en ook zij kunnen op hulp van de familie rekenen. Anja valt in als haar zus José bevalt van Brigitte. Daarna werken ze lange tijd samen in de winkel. Jans moeder Marie helpt ook nog graag mee.

## KOFFIE DELUXE

Groots genieten met een grote pot koffie of thee met 6 zoete lekkernijen.





# Lunch

## BELEGDE BROODJES

*hard wit/bruin bolletje, tijgerbol, meergranen triangel, Italiaanse bol, zachte broodjes wit/ bruin of een croissant*

Kaas 🌱

*(sla, oude of belegen kaas, radijskiemen met mosterd-dille dressing)*

Ham

*(met sla en radijskiemen)*

Salami

*(met sla en radijskiemen)*

Ei 🌱

*(met rucola en truffelmayonaise)*

Eiersalade 🌱

*(met sla en radijskiemen)*

Tonijnsalade

*(met sla en radijskiemen)*

Roomkaas 🌱

*(met rucola en radijskiemen)*

Brie 🌱

*(met rucola, walnoten en honing)*

Broodje Gezond

*(sla, belegen kaas, achterham, tomaat, komkommer, ei, radijskiemen en mosterd-dille dressing)*

Club sandwich

*(sla, tomaat, gerookte kip, spek, ei, truffelmayonaise radijskiemen met mosterd-dille dressing)*

## Een echt familiebedrijf 3

Als peuter is Brigitte al regelmatig beneden in de winkel te vinden.

Vanaf haar krukje geeft ze de bestellingen aan. Later gaat ze officieel in het familiebedrijf werken, net als haar neef Jan.

Hij is geheel volgens familietraditie een echte banketbakker.



Carpaccio

*(met rucola, parmezaanse kaas,  
pijnboompitten en truffelmayonaise)*

Vitello tonato

*(kalfsvlees, dun laagje tonijnsalade, kappertjes,  
rucola, ei en parmazaanse kaas)*

---

## SOEP

Tomatensoep met balletjes

Seizoenssoep

Vegetarische soep 🌱

---

## PANINI'S

Panini ham/kaas/tomaat

Panini gerookte kip

*(gerookt kip, oude kaas, paprika en tomaat)*

Panini salami

*(salami, kruidenboter, oude kaas, paprika)*

Panini mozzarella

*(mozzarella, pesto en tomaat)*

Panini brie

*(brie, walnoten, honing)*

---

## TOSTI'S

*(wit/bruin/waldkorn)*

Ham/kaas

Hawaiï

## LUNCHTIP

---

Soep met tosti naar keuze

## LUNCHTIP

---

Soep met broodje naar keuze

*(clubsandwich, carpaccio of  
vitello tonato kost 2 euro extra)*

## LUNCHTIP

---

Soep met panini naar keuze







## De gouden draak

Het gebak van Jan de Groot herken je aan het logo met een tekening van de drakenfontein. Deze opvallende fontein staat schuin voor de ingang van de winkel. Zo waakt de draak al jaren over onze winkel, ons gebak én onze bollen.



BANKETBAKKERIJ

*Jan de Groot*<sup>®</sup>

## 3 maten puur genot

Naast de gewone Bossche bollen maakt Jan de Groot ook mini formaat bolletjes én super bollen voor de mensen die er maar geen genoeg van kunnen krijgen.

BANKETBAKKERIJ

*Jan de Groot*<sup>®</sup>

---

Stationsweg 24

5211 TW 's-Hertogenbosch

073 - 613 38 30

winkel@bosschebollen.nl

www.bosschebollen.nl

### Openingstijden

Maandag 08.00 tot 18.00 uur

Dinsdag 08.00 tot 18.00 uur

Woensdag 08.00 tot 18.00 uur

Donderdag 08.00 tot 21.00 uur

Vrijdag 08.00 tot 18.00 uur

Zaterdag 08.00 tot 17.00 uur

De keuken is open op maandag van 10.00 tot 14.00 uur en op dinsdag t/m zaterdag tot 15.30 uur. De luchroom sluit iedere dag een half uurtje eerder dan de winkel.

---





BANKETBAKKERIJ

*Jan de Groot*®

