



December



The Most Wonderful Time of the Year



Laat je inspireren door onze feestelijke catering.

Met liefde en vakmanschap hebben wij een verrassend assortiment samengesteld voor de mooiste momenten van het jaar. In deze folder vind je inspirerende suggesties voor een sfeervol kerstontbijt, een gezellige borrel of een uitgebreid diner.

Of je nu kiest voor één van onze ideeën of samen met ons een menu op maat samenstelt, wij zorgen voor een smaakvolle en onvergetelijke afsluiting van het jaar.

Maak van jouw kerstfeest een moment om nooit te vergeten!

Kerstontbijt



Kerstontbijt € 14,50

Brood | ambachtelijk wit & bruin landbrood
Croissant | roomboter croissant
Kerststol | mag niet ontbreken
Ei | Omelet **V**
Yoghurt | noten & honing **V**
Vleesplateau | Kipfilet, ham
Kaasplateau | brie & jong belegen kaas **V**
Zoet | Jam **V**
Sap | verse jus d Orange **V**

Luxe Kerstontbijt € 19,50

Brood | ambachtelijk wit & bruin landbrood
Croissant | roomboter croissant
Kerststol | mag niet ontbreken
Ei | Omelet **V**
Yoghurt | granola & fruit **V**
Vleesplateau | Kipfilet, ham
Kaasplateau | brie & jong belegen kaas **V**
Vis | gerookte zalmfilet
Zoet | Jam **V**
Sap | verse jus d Orange & appelsap **V**

Laat onze professionele barista het kerstontbijt onvergetelijk maken!



Kerst buffetten

Beleef de feestdagen met smaak

De feestdagen zijn hét moment om samen te genieten. Met onze kerstbuffetten brengen wij warmte, sfeer en culinaire verwenning naar jouw bedrijf.

Alles wordt met zorg en liefde vers gekookt, waarbij we uitsluitend werken met mooie, kwalitatieve producten.

In deze inspiratiefolder vind je enkele voorbeelden van onze basis- en luxe kerstbuffetten. Laat je inspireren, maar weet dat wij ook graag een maatwerkbuffet samenstellen dat perfect aansluit bij jouw wensen en gezelschap.

Samen maken we er een onvergetelijk kerstfeest van.

Feestelijk Buffet



Hollands Winterbuffet € 23,50

Groente gerechten

Zuurkool | stampot

Boerenkool | stampot

Hutspot | aardappel, peen & ui

Stoofperen | Langzaam gestoofde Gieserwilderman

Vlees gerechten

Oma's gehaktbal | In de jus

Hachee | hachee van wild

Rookworst | echte ambachtelijke slagers rookworst

Tafelgarnituur | Augurk , Piccalilly & mosterd

Meer buffetten? Bekijk onze buffetten folder

Kerst-borrelBuffet € 28,50

Warme gerechten

Albondigas | Spaanse gehaktballetjes in klassieke tomatensaus

Scampi's | gepelde garnalen in knolfookolie

Hamburger | mini broodje hamburger

Tortilla | Aardappeltaart **V**

Champignons | champignons gevuld met gorgonzola **V**

Courgette | courgette gevuld met geitenkaas **V**

Koude gerechten

Charcuterie | spinata, coppa, fuet, serranoham & olijven

Manchego | Spaanse kaas geserveerd met vijgenchutney **V**

Caprese | spiesjes met buffel mozzarella & tomaat **V**

Tortillarolletje | Ribeye , Hummus **V** & gerookte zalmfilet

Ambachtelijk oven vers brood | kruidenboter , aioli **V**

Meer buffetten? Bekijk onze buffetten folder

Feestelijk Buffet



Kerstbuffet-Klassiek € 27,50

Warme gerechten

Hert | stoof van hert met pompoen

Kip | geserveerd in een stroganoffsaus

Varkenshaas | geserveerd in een champignon roomsaus

Vispotje | diverse soorten vis geserveerd in een kruidige wittewijn saus

Rijst | witte rijst ✓

Gratin | klassieke aardappelgratin ✓

Koude gerechten

Ossenhaas carpaccio | truffelmayo, kaassnippers & rucola

Gerookte zalmfilet | plateau zalmfilet met mosterd-dillesaus

Burrata | slamix , stoofpeer, noten & balsamico ✓

Ambachtelijk oven vers brood | kruidenboter ✓

Kerst-tapas buffet € 26,50

Warme gerechten

Albondigas | Spaanse gehaktballetjes in klassieke tomatensaus

Scampi's | gepelde garnalen in knoflookolie

Kip | kipkluifjes gekruid

Tortilla | aardappeltaart ✓

Champignons | champignons met knoflook & kruiden ✓

Patatas Bravas | aardappelpartjes ✓

Koude gerechten

Charcuterie | spinata, coppa, fuet, serranoham & olijven

Manchego | Spaanse kaas geserveerd met vijgenchutney ✓

Caprese | spiesjes met buffel mozzarella & tomaat ✓

Ambachtelijk oven vers brood | kruidenboter , aioli ✓

Feestelijk Buffet



Kerstbuffet Culinair € 28,95

Warme gerechten

Wild | stoofpotje van wild

Garnalen | garnalen in een romige kruidensaus

Kip | malse kip in een romige paddenstoelensaus

Rodekool | winterse rode kool **V**

Gratin | romige aardappelgratin **V**

Rijst | witte rijst **V**

Koude gerechten

Pate | romige pate met cranberry compote

Gerookte vis | paling & zalmfilet

Ossenhaas | klassieke carpaccio van ossenhaas

Ambachtelijk oven vers brood | kruidenboter **V**

Stoofperen | langzaam gestoofde Gieserwilderman **V**

Kerstbuffet € 24,95

Koude gerechten

Rib eye gerookt | truffelmayo, pijnboompitten & Kaassnippers

Gerookte zalmfilet | Japanse mayo, zoetzure ui & wakame

Caprese | buffelmozzarella met gemarineerde tomaat & pesto **V**

Ambachtelijk oven vers brood | kruidenboter, aioli **V**

Warme gerechten

Zalmfilet | citroen dille-saus

Rollade | kalkoen & cranberrysaus

Raviolini | gevuld met truffel & paddenstoelen **V**

Winter groente | pastinaak & wortel geroosterd **V**

Gratin | romige aardappelgratin **V**

Feestelijk Buffet



Kerstbuffet compleet € 44,95

Koude voorgerechten opgemaakt op een bordje 2 stuks p.p.

Rib eye gerookt | truffelmayo, pijnboompitten & Kaassnippers

Gerookte zalmfilet | Japanse mayo, zoetzure ui & wakame

Caprese | buffel mozzarella met gemarineerde tomaat & pistache **V**

Gerookte biet | geitenkaas & oude balsamico **V**

Ambachtelijk oven vers brood | kruidenboter, aioli **V**

Warme gerechten

Zalmfilet | citroen dille-saus

Rollade | kalkoen & cranberrysaus

Winter groente | pastinaak & wortel geroosterd **V**

Gratin | romige aardappelgratin **V**

Dessert | mini weckpotje 1,5 p.p.

Mousse met stoofpeer, klassieke tiramisu & panacotta met roodfruit

Desserts

Mini weckpotje 1,5 p.p. 4,85 p.p.

Mousse met stoofpeer, klassieke tiramisu & panacotta met roodfruit
te bestellen vanaf 20 personen

Kerst dessert buffet 8,95

te bestellen vanaf 50 personen

Klassiek dessert buffet 6,95 p.p.

te bestellen vanaf 20 personen

Amuse Parade



Stel je voor: de ruimte is warm verlicht, overal klinkt zachte kerstmuziek en de geur van verfijnde creaties vult de lucht. Een onze gastheer of gastvrouw biedt jouw gezelschap het eerste hapje aan vol van smaak. Net wanneer je denkt dat je alles hebt geproefd, verschijnt de volgende verrassing, nog feestelijker dan de vorige. Zo gaat het drie tot vier uur lang door: een betoverende parade van culinaire hoogstandjes, prachtig gepresenteerd met een kersttwist. Een ervaring waar jouw gasten nog lang met een glimlach aan zullen terugdenken.



Stijlvol Simpel € 27,95

Carpaccio van Ossenhaas
Vitello tonato

Romig courgettesoepje

Geitenkaasje omwikkeld met spek & balsamico

Bitterbal van rundvlees

Mini broodje hamburger

Frites met mayonaise

Feestelijk kerstdessert

Street Style Luxe € 24,95

Carpaccio ribeye

Zalmfilet met een krokantje van wonton

kip karaage met teriyaki & sesam

Bun Pulled chicken

Yakatorisate

Loaded fries truffel parmazaan

Feestelijk kerstdessert

Amuse parade



Oosters Elegant € 28,50

Nigiri & Maki

Tataki van beef met een salsa van lente ui

Gyoza duo kip & groente

Komkommer met wakame, sesam en yuzu-dressing

Ebi tempura met chilimayo

Pokebowl vega

Mini Bun met pulled duck en hoisin

Feestelijk kerstdessert

Xmas € 30,00

Dun gesneden ossenhaas met pijnboompitten

Bietencarpaccio, geitenkaas, pistache, sinaasappelgel

Gravad lax, gemarineerde zalmfilet

Velouté van pastinaak met geroosterde hazelnoot en druppel truffelolie

Mousse van Eendenlever met Brioche & gel van appel

Frites stoofvlees

Feestelijk kerstdessert

Kerst event



Wil je samen met ons jouw kerstevent onvergetelijk maken?
Wij denken graag met je mee! Van onze huisbarista met warme chocolademelk, glühwein of koffie, tot een winterse BBQ op locatie of een compleet verzorgde kerstborrel met sfeervolle aankleding en heerlijke hapjes. Zelfs een volledig kerstevent met foodcourts en echte kerstsfeer is mogelijk.

De mogelijkheden zijn eindeloos. Neem gerust contact op en samen maken we er iets bijzonders van!