



Kerst

Vier je met Laura's Keuken.
Vers bereid, om samen tijdens de
feestdagen van te genieten.

www.lauraskeuken.nl

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 smakvolle en onvergetelijke afsluiting van het jaar. Maak van jouw kerstfeest een moment om nooit te vergeten!



Keerst Ontbijt

Vers bereid, om samen
van te genieten.



Regulier



Premium

Regulier Kerst ontbijt

Brood | Ambachtelijk wit- en bruin
landbrood uit de Hoeksche waard

Croissant | Bereid met roomboter

Kerststol | Mag niet ontbreken

Ei | eiersalade **V**

Yoghurt | Noten & honing **V**

Vleesplateau | kipfilet en ham

Kaasplateau | Brie & jong belegen kaas **V**

Zoet beleg | Jam **V**

Sap | Verse jus d'orange **V**

€14,50
per persoon

Te bestellen vanaf 20 personen tot en met 22-12-2026.



Premium Kerst ontbijt

Brood | Ambachtelijk wit- en bruin

landbrood uit de Hoeksche waard

Croissant | Bereid met roomboter

Kerststol | Mag niet ontbreken

Pancakes | warme pancakes **V**

Yoghurt | Granola & fruit **V**

Vleesplateau | kipfilet en serranoham

Kaasplateau | Brie & jong belegen kaas **V**

Vis | Gerookte zalmfilet

Zoet beleg | Jam **V**

Sap | Verse jus d'orange & Appelsap **V**

€19,50
per persoon

Te bestellen vanaf 20 personen tot en met 22-12-2026.



Barista op locatie tijdens 't Kerstontbijt?

Maak je kerstontbijt compleet met de geur van versgemalen koffie en een professionele barista op locatie. Met liefde en vakmanschap bereiden wij de mooiste koffiespecialiteiten, van een romige cappuccino en verfijnde latte macchiato tot een krachtige espresso. Een sfeervolle toevoeging die zorgt voor nét dat beetje extra tijdens de feestdagen.

Of je nu een intiem ontbijt organiseert of met een groot gezelschap samenkomt, wij zorgen voor heerlijke koffie, persoonlijke aandacht en een feestelijke start van de dag.





Keerst Buffetten



De feestdagen zijn hét moment om samen te genieten.
Met onze kerstbuffetten brengen wij warmte, sfeer en
culinaire verwennerij 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!



Hollands Stampppottenbuffet

Groente gerechten

Zuurkool | Stamppot

Boerenkool | Stamppot

Hutspot | Aardappel, peen en ui

Stoofperen | Langzaam gestoofde
Gieserwildeman

Vlees gerechten

ook vega opties

Oma's gehaktbal | In de jus

Stoofvlees | klassiek runderstoofpotje

Rookworst | amabchtelijke rookworst

Tafelgarnituur | Augurk, Piccalilly en mosterd

€22,50
per persoon

Te bestellen vanaf 20 personen tot en met 22-12-2026.



Winterbuffet

Warme gerechten

Zuurkool | Stamppot

Rode kool | Langzaam gestoofd met appel

Gratin | Aardappelgratin taartje

Curryworst | Gebraden worst in warme curry

Schnitzel | Kipschnitzel in champignonsroomsaus

Koude gerechten

Schinken | plateau Schwarzwälder Schinken,
met augurkjes

Visplateau | Gerookte forel & zalmfilet met
mierikwortel dressing

Aardappelsalade | Duitse aardappelsalade

Ambachtelijk oven vers brood | Geserveerd
met kruidenboter

€25,50
per persoon

Te bestellen vanaf 20 personen tot en met 22-12-2026.



Kerst buffet

Warme gerechten

Rollade | Kip en champignonsaus

Raviolini | Gevuld met truffel en
paddenstoelen **V**

Wintergroente | Geroosterde pastinaak en
wortel **V**

Gratin | Romige aardappelgratin **V**

Koude gerechten

Rib eye gerookt | Truffelmayo,
pijnboompitten en kaassnippers

Gerookte zalmfilet | Japanse mayo,
zoetzure ui en wakame

Caprese | Buffel mozzarella met
gemarineerde tomaat en pesto **V**

Ambachtelijk oven vers brood |
Geserveerd met kruidenboter en aioli **V**

€25,00
per persoon

Te bestellen vanaf 20 personen tot en met 22-12-2026.

Kerst buffet Klassiek

Warme gerechten

Hert | Stoofpot van hert

Kip | Geserveerd in Jagersaus

Varkenshaas | Geserveerd in een
champignon roomsaus

Vispotje | Diverse soorten vis geserveerd
in een kruidige witte wijn saus

Gratin | Klassieke aardappelgratin **V**

Rijst | Witte rijst **V**

Koude gerechten

Ossenhaas carpaccio | Truffelmayo,
kaassnippers & rucola

Gerookte zalm | Plateau van zalmfilet
met mosterd-dillesaus

Burrata | Slamix , stoofpeer, noten &
balsamico **V**

Ambachtelijk oven vers brood |
Geserveerd met kruidenboter en aioli **V**

€27,50
per persoon

Te bestellen vanaf 20 personen tot en met 22-12-2026.

Kerst borrel buffet

Warme gerechten

Albondigas | Spaanse gehaktballetjes
in klassieke tomatensaus

Scampi's | Gepelde garnalen
in knoflookolie

Hamburger | Mini broodje hamburger

Tortilla | Aardappeltaart **V**

Champignons | Champignons gevuld
met gorgonzola **V**

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
en tomaat **V**

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

Ambachtelijk oven vers brood |
Geserveerd met kruidenboter en aioli **V**

€26,50
per persoon

Te bestellen vanaf 20 personen tot en met 22-12-2026.

Kerst tapas- buffet

Warme gerechten

Albondigas | Spaanse gehaktballetjes
in klassieke tomatensaus

Scampi's | Gepelde garnalen
in knoflookolie

Kip | Gekruide kipkluifjes

Tortilla | Aardappeltaart **V**

Champignons | Champignons gevuld
met gorgonzola **V**

Tortilla | Aardappeltaart **V**

Koude gerechten

Charcuterie | Spinata, coppa, fuet,
serranoham & olijven

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

Caprese | Spiesjes met buffel mozzarella
en tomaat **V**

Ambachtelijk oven vers brood |
Geserveerd met kruidenboter en aioli **V**

€23,50
per persoon

Te bestellen vanaf 20 personen tot en met 22-12-2026.

Kerstbuffet Culinair

Warme gerechten

Wild | Stoofpotje van wild

Garnalen | In romige kruidensaus

Kip | Malse kip in een romige
paddenstoelensaus

Gratin | Romige aardappelgratin **V**

Rijst | Witte rijst **V**

Rode kool | Winterse rode kool **V**

Koude gerechten

Pate | Romige pate met cranberry
compote

Gerookte vis | Paling en zalmfilet

Ossenhaas | Klassieke carpaccio van
ossenhaas

Stoofperen | Langzaam gestoofde
Gieserwilderman **V**

Ambachtelijk oven vers brood |
Geserveerd met kruidenboter **V**

€28,95
per persoon

Te bestellen vanaf 20 personen tot en met 22-12-2026.

Kerst buffet Italiaans

Warme gerechten

Wild | Ragout van wild

Kip | gegaard in caponata saus

Pasta | Penne naturel **V**

Ravioli | gevuld met ricotta & spinazie **V**

Koude gerechten

Salade | pastasalade met paddenstoelen

Vitello | dun gesneden kalfsvlees,
tonijnmayo & kappertjes

Ossenhaas | Klassieke carpaccio van
ossenhaas

Burrata | Slamix , stoofpeer, noten &
balsamico **V**

Ambachtelijk oven vers brood |
Geserveerd met kruidenboter **V**

€26,50
per persoon

Te bestellen vanaf 20 personen tot en met 22-12-2026.



Keerst Desserts

Vers bereid, om samen
van te genieten.



Kerst Desserts

Diversen

Mini weckpotje | Mousse met stoofpeer,
klassieke tiramisu & panacotta met rood fruit

1,5 per persoon • €4,85 per persoon •

te bestellen vanaf minstens 20 personen

Kerst dessert buffet | Diverse lekkernijen,
speciaal om uw Kerst onvergetelijk te maken!

€8,50 per persoon • te bestellen vanaf minstens 50 personen

Klassiek dessert buffet | Diverse lekkernijen,
speciaal om uw Kerst onvergetelijk te maken!

€6,95 per persoon • te bestellen vanaf minstens 20 personen



Te bestellen tot en met uiterlijk 22 december 2026.





Kerst Borrel



Vier de feestdagen met een gezellige kerstborrel vol sfeer, smaak en warmte. Terwijl de prachtig in kerstsfeer ingerichte bar meteen voor de juiste ambiance zorgt, staan op tafel heerlijke lekkernijensets.

Onze barista verwent jouw gasten met de heerlijkste speciale koffies. Daarnaast serveren we verfrissende koude drankjes, geurige glühwein in sfeervolle kerstmokken en romige warme chocolademelk.

Van de feestelijke aankleding tot de hapjes en drankjes: wij hebben alles in huis om jouw kerstborrel compleet te verzorgen. Zo genieten jij en je gasten zorgeloos van een warme, gezellige en smaakvolle kerstervaring.



Hapjes

Gemengde hapjes op schaal

Luxe toast met zalm, ribeye & brie, gevuld eitje met truffel, dadels met roomkaas & tortilla met serranoham & rucola.

Te bestellen vanaf 120 stuks

Borrelsets

Borrelset 1

luxe noten mix, gemarineerde olijven, Fuetworst & kaas met mosterd-dille

Borrelset 2

luxe noten mix, gemarineerde olijven, hummus met groentesticks & kaas met mosterd-dille

Te bestellen vanaf 4 stuks



Een ingerichte bar & bediening op locatie? Vraag naar de mogelijkheden



Amazie 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

Amuse Parade

Carpaccio | Van Ossenhaas

Vitello tonato

Romig courgettesoepje

Geitenkaasje | Omwikkeld met spek &
balsamico

Bitterbal | Rundvlees

Mini broodje hamburger

Frites | Geserveerd met mayonaise

Feestelijk kerstdessert

€24,95
per persoon

Te bestellen vanaf 25 personen tot en met 22-12-2026.



Street style Luxe

Amuse Parade

Carpaccio ribeye | truffel & pijnboompitten

Zalmfilet | Met een krokantje van wonton

Kip karaage | Met teriyaki & sesam

Pulled chicken | Bun met zoetzure ui

Yakatorisate | kippendij-teriyaki

Loaded fries | truffel parmazaan

Feestelijk kerstdessert

€24,95
per persoon

Te bestellen vanaf 25 personen tot en met 22-12-2026.



Oosters Elegant

Amuse Parade

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

€27,50
per persoon

Te bestellen vanaf 25 personen tot en met 22-12-2026.



Xmas editie

Amuse Parade

Dun gesneden ossenhaas |

Met pijnboompitten

Bietencarpaccio | Geitenkaas, pistache,
sinaasappelgel **V**

Gravad lax | Gemarineerde zalmfilet

Velouté van pastinaak | Met geroosterde
hazelnoot en druppel truffelolie

Mousse van Eendenlever | Met brioche
en een gel van appel

Loaded frites | Stoofvlees

Feestelijk kerstdessert

€27,50
per persoon

Te bestellen vanaf 25 personen tot en met 22-12-2026.



Foodcourts

ingericht voor jouw kerstmarkt

- Koffie, gluhwein, chocolademelk
- Broodje curryworst, beenham, hamburger
- Flamkuchen
- Loaded frites
- Apfelstrudel, Kaisersmarren
- Raclette geserveerd met krieltjes & brood
- Soepen, erwtensoep, goulashsoep, pompoensoep





Winter Evenement

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!





winterevent inspiratie





inspiratie food





inspiratie food

