



Kerst

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

www.lauraskeuken.nl



Dit jaar kun je bestellen voor:

Kerstavond **24 december**

Eerste Kerstdag **25 december**

Uiterste besteldatum: 15 december 2026

Je kunt bestellen via

Bestelformulier op de website

Telefonisch: 078-6472372

Email: bestellen@lauraskeuken.nl



Je kunt de bestelling afhalen of laten bezorgen



Hapjes

Diversen

Luxe toast hapjes | Zalmfilet met Japanse mayo en dille • Huisgemaakte eiersalade • Gerookte palingfilet • Rib-eye, truffelmayo & kaassnippers • Brie met vijgen en walnoot • Paté met mango-chutney

KRST 9000 | 30 stuks • €49,50

Kerstmix | Luxe toast zalmfilet met Japanse mayo en dille • Luxe toast brie met vijgen en walnoot • Luxe toast rib-eye, truffel mayo & kaassnippers • Tortilla met zalmfilet & mosterd dille • Gevuld eitje met truffel • Dadel gevuld met gehakt omwikkeld met spek

KRST 9001 | 30 stuks • €49,50

Vegamix | Luxe toast hummus en geroosterde paprika • Luxe toast brie met vijgen en walnoot • Luxe toast vega filet met lente ui, Tortilla met oude kaas & mosterd dille • Gevuld eitje met truffel • Dadel gevuld met roomkaas en notenkruim

KRST 9002 | 30 stuks • €49,50



Schotels

Luxe Zalmschotel

Ambachtelijke zalmzalade opgemaakt met Hollandse garnalen & diverse soorten gerookte vis palingfilet, zalmfilet & makreel

KRST 8001 2-3 personen €48,50

KRST 8002 5-8 personen €120,00

Luxe Vleeschotel

Ambachtelijke rundvleessalade opgemaakt met beenham, paté, cervelaat, geroosterde kip & serranoham

KRST 8003 2-3 personen €38,50

KRST 8004 5-8 personen €92,50

Luxe Vleeschotel

Carpaccio van gerookte runder rib-eye truffel mayo, rucola, pijnboompitten & kaassnippers

KRST 8005 4 personen €34,50

Vitello tonato schotel

Dun gesneden kalfsvlees met kappertjes, tonijnmayo & rucola

KRST 8006 4 personen €37,50



Alle schotels worden
geleverd met ambachtelijk
brood & kruidenboter



Voorgerechten

Diversen

Tonijntataki | Tataki van tonijn met Japanse mayonaise en norichips

KRST 8010 | voor 1 persoon • €14,50

Tataki van zalmfilet | Tataki van zalmfilet met Japanse mayonaise en norichips

KRST 8011 | voor 1 persoon • €14,50

Carpaccio van zalm | Carpaccio van gerookte zalmfilet, met pijnboompitten, Japansemayo & rucola

KRST 8012 | voor 1 persoon • €11,50

Carpaccio van rund | Carpaccio van black angus, met pijnboompitten, truffelmayo & rucola

KRST 8013 | voor 1 persoon • €11,50

Vitello tonato | Dun gesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise, kappertjes & rucola

KRST 8014 | voor 1 persoon • €11,50



Oesterzwam carpaccio | Carpaccio van oesterzwam met Japanse mayo, pijnboompitten & rucola

KRST 8015 | voor 1 persoon • €11,50

Soepen

Zoete aardappelsoep

Romige soep van zoete aardappel, zacht van smaak met een licht zoete touch

KRST 302 4-5 personen €9,95

Pompoensoep

Fluweelzachte pompoensoep met een warme, volle en licht kruidige smaak

KRST 303 4-5 personen €9,95

Courgettesoep

Lichte en romige courgettesoep, verfijnd en heerlijk fris van smaak

KRST 304 4-5 personen €9,95

Wildbouillon

Krachtige bouillon van wild, rijk van smaak en heerlijk verwarmend

KRST 305 4-5 personen €9,95



Hoofdgerechten

Wild

Hertenstoofpot | Hertenstoofpot met hert & pompoen

KRST 100 | voor 1 persoon • €18,50

Wildschotel | Een rijkge vulde melange van wild, zachtjes gestoofd in een heerlijke wildsaus

KRST 101 | voor 1 persoon • €18,50

Hertensucade | in wildsaus

KRST 102 | voor 1 persoon • €18,50

Rundvlees

Boeuff bourguignon | Klassieke Franse stoofpot

KRST 103 | voor 1 persoon • €16,95

Bavette rollade | Gevuld met pesto

KRST 104 | voor 4-6 persoon • €52,50 per kg

(exact gewicht wordt gerekend)



Hoofdgerechten

Gevogelte

Kiprollade | malse en gekruide kiprollade

KRST 105 | voor 1 persoon • €18,50

Kerststoof | Rijkge vulde kip schotel met pastinaak, wortel, ui en champignon

KRST 106 | voor 1 persoon • €18,50

Varkensvlees

Varkenshaas | in champignonroomsaus

KRST 107 | voor 1 persoon • €16,50

Spareribs | zo mals die van het bot vallen

KRST 108 | voor 1 persoon • €19,50

Beenham | in honing-mosterdsaus

KRST 109 | voor 1 persoon • €10,50



Hoofdgerechten

Vis

Garnalen | Gepeld in knoflookroomsaus

KRST 110 | voor 1 persoon • €16,95

Zalmfilet | in Hollandaisesaus met verse kruiden

KRST 111 | voor 1 persoon • €16,95

Vegetarische gerechten

Rendang | van spitskool

KRST 112 | voor 1 persoon • €14,50

Wellington | gevuld met paddenstoelen

KRST 113 | voor 1 persoon • €14,50

Vega bourguignon

KRST 114 | voor 1 persoon • €14,50





Bijgerechten

Diversen

Stoofperen | Op grootsmoeders recept

KRST 200 | voor 1 persoon • €4,50

Haricotverts | Omwikkeld met pancetta

KRST 201 | voor 1 persoon • €3,95

Rode kool

KRST 202 | voor 1 persoon • €3,95

Aardappeltaartje

KRST 203 | voor 1 persoon • €11,50

Aardappelgratin

KRST 204 | voor 4 personen • €10,50

Aardappelgratin truffel

KRST 205 | voor 4 personen • €10,50

Sauzen

Champignonsaus

KRST 306 | 1 liter • €9,95

Stroganoffsaus

KRST 307 | 1 liter • €9,95

Peperroomsaus

KRST 308 | 1 liter • €9,95

Ambachtelijk brood

KRST 300 | €3,50

Kruidenboter

KRST 301 | €3,50



Keerst Desserts

Vers bereid, om samen
van te genieten.

Desserts

Diversen

Xmas trio | Een vanille macaron , een quenelle kruidkoek en een kerstballetje van frambozenmousse met stoofperencompote

KRST 600 | voor 1 persoon • €6,75

Champagne | Champagnebavarois met een frisse frambozengelei op een chocolate-chips biscuit

KRST 601 | voor 6 personen • €24,50

Tiramisu

KRST 602 | 6-8 personen • €22,50

Winterdream | Chocoladebavarois op een chocolate amandelbiscuit

KRST 603 | voor 6 personen • €24,50

Rudolf | Romig vanille ijs op een luchtige biscuit met fijne frambozenstukjes, afgewerkt met een frisse frambozengelei en krokante pistachenootjes

KRST 604 | voor 6 personen • €24,50

