



# Kerstassortiment 2024

Geachte,

Hierbij ons kerstassortiment voor 2024.

Na onze ervaring van de afgelopen jaren hebben wij dit assortiment voor u samengesteld. We hebben een buffet samengesteld dat voor elke groepsgrootte gemakkelijk zelf warm te maken is.

**We leveren het kerstbuffet NIET warm.**

Daarnaast hanteren wij de volgende voorwaarden:

**Bestellen:**

Bestellen kan t/m zaterdag 21 december voor 12:00 uur.

**Ophalen/bezorgen:**

Het kerstassortiment is alleen op te halen. Dit kan op 24, 25 en 26 december tussen 9:30 en 12 uur.

**Retour:**

Indien u een buffet besteld en daarvoor materialen in bruikleen krijgt van ons dienen deze de volgende dag tussen 9 en 10 uur retour gebracht te worden.

**Betalen:**

Betalen kan bij het ophalen van uw bestelling met de pin of contant.



# Salades & Borrel

## Borrelschalen:

**Snackschaal Basis: schaal ca. 60st. € 25,00**

Een schaal hapjes die u zo op tafel kunt zetten. De schaal wordt gevuld met:

Puntjes kaas, Plakjes grill worst, ham rolletje met asperge, mini kipspiesje, puntje kruidenkaas, stukjes droge worst, Salamirrolletje met kruidenroomkaas.

**Borrelschaal Navidad: schaal ca. 50st. € 42,50**

Een schaal met diverse luxe hapjes:

Gevuld ei, Wrap met rucolla, kruidenkaas en gerookte zalm, quiche puntje, Meloen met rauwe ham, Amusebakje met garnalen en truffelmayonaise, Spiesje van mozzarella, olijf en tomaat.

**Partypan Rudolf : schaal ca. 50st. € 30,00**

Een partypan vol met hapjes die u zelf makkelijk warm kunt maken door middel van een bijgeleverde partypan. (in bruikleen deze graag de volgende dag tussen 9 en 10 uur retour)

De schaal bestaat uit:

Huisgemaakte kipspies, kipkluijjes, spareribs, gehaktballetjes. En diverse koude sausjes en satésaus.

## Opgemaakte salades:

<b>Salade:</b>	<b>2-4 pers.</b>	<b>5-7 pers.</b>	<b>8-10 pers.</b>
Huzarensalade	€ 14,95	€ 26,85	€ 38,40
Zalmsalade	€ 18,25	€ 33,10	€ 46,50
Waldorffsalade	€ 16,75	€ 30,25	€ 42,40
Aardappelsalade	€ 14,95	€ 26,85	€ 38,40
Kip/kerrie salade:	€ 16,75	€ 30,25	€ 42,40

## Voor erbij:

Stokbrood wit	€ 2,10
Stokbrood bruin	€ 2,20
Batard wit	€ 3,95
Batard bruin/meergranen	€ 4,10
Kruidenboter	€ 3,75 ca. 250 gr.



# Lunch/brunch

De kerst lunch/brunch bestaat uit: (vanaf 2 personen)

Heldere ossenstaartsoep met verse groenten(zelf opwarmen)

-

Koude gerechten:

Assortiment vers afgebakken mini broodjes

Croissant

Plakjes kerstbrood

Sandwich tonijnsalade

Wrap met gerookte zalm

Eiersalade en kipkerriesalade

Schaaltje met diverse soorten vleeswaren

Schaaltje met diverse soorten kaas

Assortiment zoetwaren en roomboter

Vers fruit salade

Cheese cake puntjes, mini muffins, glaasje met chocolademousse

**Warme Gerechten: ( deze dient u zelf warm te maken, beschrijving zit erbij)**

Mini puntje met warme kip, ui, paprika en champignons.

Groententaartje met feta

**Prijs per persoon:**

**€ 18,50**



# *Gourmet & BBQ*

## Gourmet & BBQ assortiment

**Gourmet Basis:** € 7,00 pp.

Een gourmetschotel met de volgende vleessoorten:

Gemarineerde kipfilet, slavinkjes, mini cordonbleu, mini hamburger, shoarma, varkensfilet.

**Gourmet luxe:** € 9,50 pp.

Een gourmetschotel met de volgende vlees en vis soorten:

Mini Hamburger, gemarineerde biefstuk, zalmstukjes, gemarineerde gamba's, Varkenshaas, Speklapjes

**BBQ pakket basis:** € 7,50 pp.

BBQ pakket met 5 soorten vlees:

Huisgemaakte hamburger, kipspies, gemarineerde procoreur, gekruide speklappen, Shaslick

**BBQ pakket Luxe:** € 8,95 pp.

BBQ pakket met 5 soorten vlees:

Huisgemaakte hamburger, Varkenshaas spies, Gekruide biefstuk, Kipspies Hawaii, Spare-Ribs

**Aanvulling voor bbq of Gourmet:** € 6,95 pp.

Maak uw gourmet of bbq compleet met dit pakket bestaande uit:

Huzarensalade, Aardappelsalade, pastasalade vega, fruitsalade, salade van gegrilde groenten, frisse salade van stoofperen.

3 koude sausjes, satésaus, luxe broodsoorten en kruidenboter.





**Kerstdiner 2024**

# Kerstdiner

## **Voorgerecht:**

Heldere ossenstaartsoep met verse groenten. Diverse minibroodjes en kruidenboter

## **Warme gerechten:**

Langzaam gegaard rundvlees in een stroganoffsausje

Gemarineerde kipstukjes in een sinaasappelsausje

Beenham met een warme honing/mosterdsaus

Gevulde varkensrollade in een jachtsausje

Groenten schotel van het seizoen

Aardappelgratin

## **Koude Gerechten:**

Salade Caprese

Aardappelsalade van rosevalaardappeltjes en truffelmayonaise

Salade met stoofpeer, geitenkaas en rauwe ham

Schaal met gerookte zalm, forel en garnalensalade

Broodmand met diverse soorten kleine broodjes

Kruidenboter en tapenade

Het kerstdiner kan worden besteld vanaf 4 personen.

Bestellingen t/m 8 personen.

Bestelt u het kerstdiner voor maximaal 8 personen, dan wordt alles in een koelbox geleverd. De warme gerechten kunt u dan aan de hand van de bijgeleverde handleiding thuis makkelijk warm maken in de oven.

Bestelling vanaf 9 personen:

Bestelt u voor 9 personen of meer dan wordt alles in een koelbox geleverd incl. shoving-disch om het diner makkelijk thuis warm te maken. U krijgt er een handleiding bij geleverd. De handleiding staat ook op onze website.

## **Borden en Bestek:**

Deze kunt u voor 1.50 pp bij ons bij huren.





# Kerst Traiteur

Ook voor de kleine vlees en vis gerechten bent u bij ons aan het juiste adres.

## Vlees en vis ovenschaaltjes:

Onderstaande gerechten kunt u zo in oven zetten. In ongeveer 20 min. Heeft u een heerlijke maaltijd op tafel:  
Deze gerechten zijn ca. 300 gr. Per stuk.

**Varkenshaas: € 8,95 p/st.**

Gemarineerde varkenshaas met spekjes en champignons

**Kipfilet: € 8,95 p/st.**

In rode pesto gemarineerde kipfilet met tomaat en mozzarella

**Biefstuk: € 9,95 p/st.**

Gekruide biefstukjes met groene pesto, spek en pijnboompitjes

**Zalmfilet: € 9,95 p/st.**

Zalmfilet met kruidenkaas, zongedroogde tomaten en olijfjes.

**Rundvlees: € 9,95 p/st.**

Langzaam gegaard rundvlees in een stroganoffsausje

**Kipdijen: € 7,95 p/st.**

Gemarineerde kipdijenvlees in een sinaasappelsausje.

## Huisgemaakte Rollade:

Procureur rollade € 14,95 p/kg.

Varkensfiletrollade € 16,95 p/kg.

Runderrollade € 17,95 p/kg.

H.o.h. rollade € 17,00 p/kg.





# Dessert

## Dessert:

### Huisgemaakte pudding.

Diverse soorten huisgemaakte Romige puddingen:

Advocaatpudding	€ 6.95 p/Lit.
Chipolatapudding	€ 6.95 p/Lit.
Chocoladepudding	€ 6.95 p/Lit.
Bitterkoekjespudding	€ 6.95 p/Lit.
Vanillepudding	€ 6.95 p/Lit.

### Huisgemaakte Bavaroise

Huisgemaakte bavaroise in verschillende smaken. De bavaroise zijn voor ca. 5-6 personen.

Aardbeien bavaroise	€ 9.95
Chocolade bavaroise	€ 12.50
Chipolata bavaroise	€ 12.50
Ananas bavaroise	€ 9.95
Choco duo bavaroise	€ 12.95

Een bavaroise van witte en bruine chocolade

## Diverse Dessert:

Hieronder vindt u een assortiment van diverse heerlijke desserts.

Tiramisu ca 6 pers. € 12.95

De Italiaanse klassieker op basis van mascarpone, espresso en lange vingers.

Chocolade mouse € 8.95 ca 500gr.

Aardbeien mouse € 7.95 ca 500gr.

Vers Fruitsalade 500gr. € 4.75

trifle met peer en caramel € 4.75





# Handleiding Kerstdiner

## Handleiding voor kerstdiner vanaf 9 pers.

- ⇒ Alle producten zitten in een koelbox verpakt in RVS bakjes die in de meegeleverde Chafing dishes passen.
- ⇒ Zet de koelbox op een koele plaats.

### **2 uur voor gebruik van het buffet:**

#### ◆ **Buffet opwarmen:**

- ◆ Zet de chafing dishes altijd binnen neer, buiten komt er niet genoeg temperatuur in de bakken om het buffet op te warmen
- ◆ Plaats de chafing dishes op een stevige ondergrond en verwijder deksels uit de onderbakken. (deze liggen op de kop in de onderbak in verband met transport)
- ◆ Vul de onderbakken met zo heet mogelijk water. (bij voorkeur uit de waterkoker.) Vul de bakken met 1 liter heet water.
- ◆ Verwijder de dekseltjes van de gelpotjes en steek deze aan en zet deze onder de chafing dishes. (2 potjes per chafing dishes) De gelpotjes zullen ongeveer na 3 uur vanzelf uitgaan.
- ◆ Plaats vervolgens de RVS inzetbakken vanuit de koelbox in de onderbak van de shaving dishes en plaats de deksel erop.
- ◆ Roer of schep na een uur de producten even voorzichtig door of om, zodat alles goed warm wordt.
- ◆ **SOEP** u kunt nu ook de soep vanuit het emmertje in een pan doen en langzaam laten opwarmen.

#### **Buffet gereed na 2 uur opwarmen:**

- ◆ De Gerechten zullen nu warm blijven in de shaving dishes, zodat u alvast van uw voor gerecht kunt gaan genieten.
- ◆ Bent u toe aan het hoofdgerecht. U kunt er dan voor kiezen om vanuit de shaving dishes de gerechten op uw bord te scheppen, maar u kunt de gerechten ook overdoen in uw eigen mooie schalen en deze op tafel zetten. Kijk wel uit als u de rvs bakken eruit haalt dat er stoom vrijkomt vanuit de shaving dishes.

### Eet smakelijk!

#### **Opruimen van het buffet:**

- ◆ De verpakkingsmaterialen van de koude gerechten kunt u weggooien in de daarvoor bestemde container.
- ◆ De gelpotjes zullen na 3 uur vanzelf uitgaan, u kunt ze ook met een lepel doven.
- ◆ Wacht dan tot de shaving dishes en gelpotjes voldoende zijn afgekoeld.
- ◆ Verwijder dan de inzetbakken uit de onderbakken en verwijder eventueel de etens en saus resten. Zet eventueel de inzetbakken in de afwasmachine of was ze af, zodat de resten niet aancoeken en uitdrogen. Dit is niet verplicht maar zou ons wel helpen.
- ◆ De inzetbakken kunt u weer terugplaatsen in de koelbox.
- ◆ De onderbakken kunt u leeggieten en plaats vervolgens de deksel er weer op de kop in de onderbak. (de onderbakken niet op elkaar stapelen).

