



**Wij doen  
gratis de  
afwas!**

# Kerstbrochure 2020

*Catering voor particulieren & bedrijven*

Bestel uw catering op [www.demobielekok.nl/offerte-aanvragen](http://www.demobielekok.nl/offerte-aanvragen)

# Veelgestelde vragen



## **Vegetarisch of allergiën**

Heeft u vegetarische gasten of zijn er gasten met voedselallergieën? Bestel voor het totaal aantal personen en geef bij de bestelling aan hoeveel personen een afwijkend menu, vegetarisch of allergievrij, wensen.

## **Wat zijn de bezorgkosten?**

Wij bezorgen gratis in de regio Utrecht, behalve op Kerstavond, 1e en 2e Kerstdag. Dan zijn de bezorgkosten €25,00.

## **Vanaf hoeveel personen kan er besteld worden?**

U kunt vanaf 8 personen bestellen.

## **Hoe worden de gerechten geserveerd?**

Alle gerechten worden allemaal geserveerd op schalen en in mooie opwarmschalen.

## **Wat betekent traiteur?**

Het buffet wordt in sommige gevallen "Traiteur" bezorgd. Dit houdt in dat de warme gerechten zelf opgewarmd dienen te worden in de bijgeleverde shafing dish. Het kost hoogstens 2 minuten tijd om de bak met warm water te vullen en de branders aan te steken. De kok geeft hiervoor een opwarmadvies bij bezorging.

## **Is het mogelijk om ook borden & bestek te bestellen?**

Jazeker! U kunt bij ons borden, bestek & huren voor €1,50 per set. Ideaal voor als u helemaal geen afwas wilt doen!

## **Hoe kan ik bestellen?**

U kunt uw bestelling plaatsen op:  
[www.demobielekok.nl/offerte-aanvragen](http://www.demobielekok.nl/offerte-aanvragen)

---

# Toelichting kerstassortiment



Onderstaande gerechten worden allemaal geserveerd op schalen en in mooie opwarmerschalen (chafing dishes) met branders.

## **Opschepbestek & servies**

Het buffet wordt op beide kerstdagen zonder opschepbestek, borden, bestek en servetten bezorgd. Hier is voor gekozen, omdat er voor een aantal cateraars in Nederland zoveel servies aangeschaft dient te worden, dat dit niet uit kon in de prijs. De gasten kunnen tegen betaling opschepbestek huren voor € 3,50 per set. Borden, bestek en servetten kunnen de gasten huren voor € 1,50 per set. Zij kunnen dit in de winkelwagen extra bestellen.

## **Zijn er vegetarische gasten of andere allergieën?**

Achter de meeste gerechten staat vermeldt voor welke type gast het eten geschikt is. Tevens kunnen de gasten in het opmerkingenveld aangeven om hoeveel gasten dit gaat, zodat de keuken er rekening mee kan houden.

## **Hoe wordt het buffet bezorgd?**

Voor de bezorging en het ophalen van de vuile vaat betalen de gasten op 25 en 26 december in totaal € 25,00. De genoemde prijzen van het kerstassortiment zijn incl. btw.

Het kerstassortiment kan besteld en bezorgd worden in de hele maand December. Gasten dienen voor minimaal 8 personen een brunch, hapjes, buffet of dessert te bestellen.

Salades zijn vanaf 8 personen op 1 schaal te bestellen. Tot 9 december kunnen de gasten bestellen voor onderstaande prijzen. Na deze datum gaat de prijs met € 5,00 per persoon omhoog bij de brunches en de buffetten.

# Inhoudsopgave

Onderwerp	Pagina
Brunches	4
Salades	6
Buffetten & Kersthapjes	7
Kerstbuffet zelf samenstellen	12

# Brunches



## Kerstbrunch Dasher

### Koude gerechten

- Opgemaakte huzarensalade met verschillende soorten groenten/ fruit (vegetarisch)
- Vleeswaren: Beenham | Kalkoen | Parmaham
- Kaasplateau: Oude kaas | Brie | Jonge kaas
- Luxe broodmand gevuld met harde en zachte broodjes
- Kerstbrood met noten en amandelspijs
- Croissants, ovenvers gebakken
- Jam. Boter en Hagelslag

### Warme gerechten

- Omelet met tuinkruiden  
*Incl. bereidingsadvies om het warm te houden/maken.*

**Dranken:** Melk en Jus d'orange

**Prijs:** € 19,50 p.p.

**Min. Aantal personen:** 8

**Bezorgkosten:** € 25

Bovenstaande gerechten worden allemaal geserveerd op schalen.  
De warme gerechten in opwarmschalen (chafing dishes) met branders.

#### Inclusief

- Schalen & opschepbestek
- Wij doen gratis de afwas

#### Borden en bestek

Wilt u hélemaal geen afwas doen? Bestel dan ook borden, bestek & servetten voor €1,50 per set.

# Brunches



## Kerstbrunch Fixen

### Koude gerechten

- Charcuterieplank: Parmaham, Spinata romana, Fuet, olijven, amandelen & bruschetta
- Vega-Salade gemarineerde mozzarella in sinaasappel & venkel met roodlof en tomaatjes
- Opgemaakte huzarensalade met verschillende soorten groenten en fruit (vegetarisch)
- Kaasplateau: Oude kaas | Brie | Jonge kaas
- Parmaham met meloen
- Charcuterie: Beenham | Kip | Pastrami
- Luxe broodmand gevuld met harde en zachte broodjes
- Kerstbrood met noten en amandelspijs
- Croissants, ovenvers gebakken
- Jam, Boter en Hagelslag

### Warme gerechten

- Omelet met tuinkruiden
  - Pasteitje met huisgemaakte kipragout
  - Roergebakken champignons met sjalotjes
- Incl. bereidingsadvies om het warm te houden/maken.*

**Dranken:** Melk | Jus d'orange

**Prijs:** € 24,50 p.p.

**Min. Aantal personen:** 8

**Bezorgkosten:** € 25

Bovenstaande gerechten worden allemaal geserveerd op schalen.  
De warme gerechten in opwarmschalen (chafing dishes) met branders.

#### Inclusief

- Schalen & opscheepbestek
- Wij doen gratis de afwas

#### Borden en bestek

Wilt u hélemaal geen afwas doen? Bestel dan ook borden, bestek & servetten voor €1,50 per set.

# Kerstsalades



## Opgemaakte vleessalade

Opgemaakte huzarensalade met o.a.

- Dingesneden vleeswaren
- diverse soorten groenten
- vers fruit

**Brood met kruidenboter:** Vers gebakken stokbrood (1 stokbrood per 5 gasten)  
Kruidenboter (Wij serveren 1 bakje per 5 gasten)

**Prijs:** € 14,50 p.p.

Min. Aantal personen: 5

**Bezorgkosten:** € 25

## Opgemaakte visssalade

Opgemaakte zalmzalade met o.a.

- Gerookte zalm, forel en garnalen
- diverse soorten groenten
- vers fruit

**Brood met kruidenboter:** Vers gebakken stokbrood (1 stokbrood per 5 gasten)  
Kruidenboter (1 bakje per 5 gasten)

**Prijs:** € 15,75 p.p.

Min. Aantal personen: 5

**Bezorgkosten:** € 25

### Inclusief

- Schalen & opscheepbestek
- Wij doen gratis de afwas

### Borden en bestek

Wilt u hélemaal geen afwas doen? Bestel dan ook borden, bestek & servetten voor €1,50 per set.

# Kerstbuffetten



## Kerstbuffet Dancer

### Koude gerechten

- Rundercarpaccio met pesto, pijnboompitten, parmezaanse kaas en rucola
- Charcuterieplank: Parmaham, Spinota romana, Fuet, olijven, amandelen & bruschetta
- Salade: gemarineerde mozzarella in sinaasappel & venkel met roodlof en tomaatjes
- Versgebakken brood - Kruidenboter & tapenade

### Warme gerechten

Keuze uit 3 van onderstaande warme gerechten. Vul uw keuze in het opmerkingenveld, tijdens het invullen van de gegevens in de winkelwagen.

1. Boeuff Bourginon, malse stukjes rundvlees, gesmoord in o.a. wortel, ui en rode wijn
2. Op lage temperatuur gegaarde varkenshaas met een bospaddenstoelensaus
3. Zalmfilet, vers van de visafslag, in een witte wijn-bieslooksous
4. Malse kippendijen, omwikkeld met Parmaham en saliejus
5. Vegetarische pasta dish met spinazie, ricotta en parmezaanse kaas

### Bijgerechten

- Italiaans geroosterde aardappeltjes uit de oven
- Geglanceerde worteltjes met sjalotten
- Rode kool met appeltjes en balsamico
- In rode wijn en port gestoofde peertjes (koud geserveerd)

**Prijs:** € 32,50 p.p.

**Min. Aantal personen:** 8

**Bezorgkosten:** € 25

Bovenstaande gerechten worden allemaal geserveerd op schalen.

De warme gerechten in opwarmschalen (chafing dishes) met branders.

#### Inclusief

- Schalen & opscheepbestek
- Wij doen gratis de afwas

#### Borden en bestek

Wilt u hélemaal geen afwas doen? Bestel dan ook borden, bestek & servetten voor €1,50 per set.



# Buffetten



## Kerstbuffet Blitzen

Proeverij van warme vlees-, vis- en vegetarische gerechten

### Warme gerechten

Keuze uit 3 van onderstaande warme gerechten. Vul uw keuze in het opmerkingenveld, tijdens het invullen van de gegevens in de winkelwagen.

1. Boeuff Bourginon, malse stukjes rundvlees, gesmoord in o.a. wortel, ui en rode wijn
2. Op lage temperatuur gegaarde varkenshaas met een bospaddenstoelensaus
3. Zalmfilet, vers van de visafslag, in een witte wijn-bieslooksaus
4. Malse kippendijen, omwikkeld met Parmaham en saliejus
5. Vegetarische pasta dish met spinazie, ricotta en parmezaanse kaas

### Bijgerechten

- Italiaans geroosterde aardappeltjes uit de oven
- Geplacete worteltjes met sjalotten
- Rode kool met appeltjes en balsamico
- In rode wijn en port gestoofde peertjes (koud geserveerd)

**Prijs:** € 29,50 p.p.

**Min. Aantal personen:** 8

**Bezorgkosten:** € 25

Bovenstaande gerechten worden allemaal geserveerd op schalen.

De warme gerechten in opwarmschalen (chafing dishes) met branders.

#### Inclusief

- Schalen & opschepbestek
- Wij doen gratis de afwas

#### Borden en bestek

Wilt u helemaal geen afwas doen? Bestel dan ook borden, bestek & servetten voor €1,50 per set.

# Buffetten



## Kerstbuffet Rudolf

### Koude gerechten

- Dun gesneden, gerookte eendenborst en kalkoen met frisse salade, dadels en geonfijte uitjes
- Visproeverij met gerookte zalm, forel en garnalen, komkommersalade en dille mosterd
- Salade geitenkaas met roodlof, tomatenjam en notencrumble
- Vers gebakken brood - Aioli, kruidenboter & tapenade

### Warme gerechten

Keuze uit 3 van onderstaande warme gerechten. Vul uw keuze in het opmerkingenveld, tijdens het invullen van de gegevens in de winkelwagen.

1. Boeuff Bourginon, malse stukjes rundvlees, gesmoord in o.a. wortel, ui en rode wijn
2. Op lage temperatuur gegaarde varkenshaas met een bospaddenstoelensaus
3. Zalmfilet, vers van de visafslag, in een witte wijn-bieslooksaus
4. Malse kippendijen, omwikkeld met Parmaham en saliejus
5. Vegetarische pasta dish met spinazie, ricotta en parmezaanse kaas

### Bijgerechten

- Italiaans geroosterde aardappeltjes uit de oven
- Geglaceerde worteltjes met sjalotten
- Rode kool met appeltjes en balsamico
- In rode wijn en port gestoofde peertjes (koud geserveerd)

**Prijs:** € 34,50 p.p.

**Min. Aantal personen:** 8

**Bezorgkosten:** € 25

Bovenstaande gerechten worden allemaal geserveerd op schalen.

Warme gerechten in opwarmschalen (chafing dishes) met branders.

#### Inclusief

- Schalen & opscheepbestek
- Wij doen gratis de afwas

#### Borden en bestek

Wilt u hélemaal geen afwas doen? Bestel dan ook borden, bestek & servetten voor €1,50 per set.

# Buffetten



## Compleet kerstbuffet Santa Claus

### Koude gerechten

- Dun gesneden, gerookte eendenborst en kalkoen met frisse salade, dadels en geonfijte uitjes
- Visproeverij met gerookte zalm, forel en garnalen, komkommersalade en dille mosterd
- Salade geitenkaas met roodlof, tomatenjam en notencrumble
- Vers gebakken brood - Aioli, kruidenboter & tapenade

### Warme gerechten

Keuze uit 3 van onderstaande warme gerechten. Vul uw keuze in het opmerkingenveld, tijdens het invullen van de gegevens in de winkelwagen.

1. Boeuff Bourginon, malse stukjes rundvlees, gesmoord in o.a. wortel, ui en rode wijn
2. Op lage temperatuur gegaarde varkenshaas met een bospaddenstoelensaus
3. Zalmfilet, vers van de visafslag, in een witte wijn-bieslooksaus
4. Malse kippendijen, omwikkeld met Parmaham en saliejus
5. Vegetarische pasta dish met spinazie, ricotta en parmezaanse kaas

### Bijgerechten

- Italiaans geroosterde aardappeltjes uit de oven
- Geglaceerde worteltjes met sjalotten
- Rode kool met appeltjes en balsamico
- In rode wijn en port gestoofde peertjes (koud geserveerd)

**Dessert:** Grand dessert Parade met o.a. Vruchtenbavarois, kletskoppen, chocolade en vers fruit

**Prijs:** € 39,50 p.p. | **Min. Aantal personen:** 8 | **Bezorgkosten:** € 25

Bovenstaande gerechten worden allemaal geserveerd op schalen.  
Warme gerechten in opwarmschalen (chafing dishes) met branders.

#### Inclusief

- Schalen & opschepbestek
- Wij doen gratis de afwas

#### Borden en bestek

Wilt u hélemaal geen afwas doen? Bestel dan ook borden, bestek & servetten voor €1,50 per set.

# Buffetten



## Compleet Kerstbuffet Christmas

### Koude gerechten

- Dun gesneden, gerookte eendenborst en kalkoen met frisse salade, dadels en geonfijte uitjes
- Visproeverij met gerookte zalm, forel en garnalen, komkommersalade en dille mosterd
- Salade geitenkaas met roodlof, tomatenjam en notencrumble
- Vers gebakken brood - Aioli, kruidenboter & tapenade

**Soep:** Romige bospaddenstoelensoep met shiitake, tomatenjam en notencrumble

### Warme gerechten

Keuze uit 3 van onderstaande warme gerechten. Vul uw keuze in het opmerkingenveld, tijdens het invullen van de gegevens in de winkelwagen.

1. Boeuff Bourginon, malse stukjes rundvlees, gesmoord in o.a. wortel, ui en rode wijn
2. Op lage temperatuur gegaarde varkenshaas met een bospaddenstoelensaus
3. Zalmfilet, vers van de visafslag, in een witte wijn-bieslooksaus
4. Malse kippendijen, omwikkeld met Parmaham en saliejus
5. Vegetarische pasta dish met spinazie, ricotta en parmezaanse kaas

### Bijgerechten

- Italiaans geroosterde aardappeltjes uit de oven
- Geglanceerde worteltjes met sjalotten
- Rode kool met appeltjes en balsamico
- In rode wijn en port gestoofde peertjes (koud geserveerd)

**Dessert:** Grand dessert Parade met o.a. Vruchtenbavarois, kletsoppen, chocolade en vers fruit

**Prijs:** € 42,50 p.p. | **Min. Aantal personen:** 8 | **Bezorgkosten:** € 25

Bovenstaande gerechten worden allemaal geserveerd op schalen.

Warme gerechten in opwarmeschalen (chafing dishes) met branders.

#### Inclusief

- Schalen & opschepbestek
- Wij doen gratis de afwas

#### Borden en bestek

Wilt u hélemaal geen afwas doen? Bestel dan ook borden, bestek & servetten voor €1,50 per set.

# Kerstmenu zelf samenstellen

Deel 1



## Stel zelf uw Kerstmenu samen!

Desembrood met Aioli, kruidenboter & tapenade	€ 6,00
Charcuterieplank: parmaham, spinata romana, fuet, olijven, amandelen, bruschetta	€ 9,00
Visproeverij: gerookte zalm/forelmousse, garnalen, komkommersalade, dillemosterd	€ 11,00
Gerookte eendenborst met gekonfijtte uitjes, salade en walnoten	€ 10,00
Geitenkaas met tomatenjam, salade en notencrumble	€ 9,00
Romige bospaddestoelensoep met shiitake, oesterzwam en kastanjechampignons	€ 5,00
Tomatensoep met courgette en basilicum	€ 5,00
Varkenshaas met bospaddestoelensaus	€ 17,00
Diamanthaas met pepersaus	€ 19,00
Malse kippendijen omwikkeld met parmaham en saliejus	€ 15,00
Boeuff Bourignon, malse stukjes rundvlees met wortel en ui	€ 15,00
Zalmfilet in witte wijn-bieslooksaus	€ 17,00
Vegetarische pasta dish met spinazie, ricotta en parmezaanse kaas	€ 14,00

Bij de hoofdgerechten serveren wij Italiaanse aardappeltjes uit de oven, seizoensgroenten en stoofpeertjes (koud)

### Inclusief

- Schalen & opschepbestek
- Wij doen gratis de afwas

### Borden en bestek

Wilt u hélemaal geen afwas doen? Bestel dan ook borden, bestek & servetten voor €1,50 per set.

# Kerstmenu zelf samenstellen

Deel 2

## Stel zelf uw Kerstmenu samen!

Chocolademousse met baileysroom en hazelnoten	€ 7,00
Cheesecake met rode vruchten en witte chocolade	€ 7,00
Grand dessert, proeverij van kleine dessertjes	€ 10,00

Bij de levering zit een boekje met opwarmadvies van de gerechten.  
Alle gerechten worden per persoon verpakt.

Kipcocktail met mandarijntjes, tomatensoep, kipschnitzel met worteltjes, aardappelen en roomsaus. Chocoladeverassing	€ 14,50
--	---------

Portie Italiaanse aardappeltjes uit de oven	€ 3,50
---	--------

Portie seizoensgroenten	€ 3,50
-------------------------	--------

Portie stoofpeertjes	€ 3,50
----------------------	--------

Witte of rode wijn	€ 12,50
--------------------	---------

Prosecco	€ 17,50
----------	---------

Wijnpakket 1 fl. wit / 1 fl. rood	€ 24,50
-----------------------------------	---------



## Staat er wat in?

Wij kijken nu al uit naar de feestdagen!

Het is voor ons de drukste tijd van het jaar en we vinden het geweldig om honderden families & bedrijven van écht lekker eten te voorzien.

Omdat wij meestal vroeg volgeboekt zijn raden wij aan om zo vroeg mogelijk te bestellen!

Tot snel!



**Bas van Rooijen**  
Chef de cuisine

