

XMAS

2025



INHOUDSOPGAVE PRIJSLIJST KERSTMIS & OUDJAAR

Koude schotels, speciale combinatiebuffetten voor de feestdagen	pagina 3
Hapjesbuffet	pagina 4
Facebookbuffet	pagina 5
Koude voorgerechten, soepen	pagina 6
Hoofdgerechten	pagina 7
Bijgerechten, zoals aardappelgerechten, groente en rauwkost als extra bij te bestellen	pagina 8
Diners 3- en 4- gangen	pagina 9
Gourmet	pagina 10
Kindermenu, nagerechten	pagina 11
Oliebollen e.d.	pagina 12

ONZE HUISREGELS

- Afhalen van bestellingen geschiedt via onze DRIVE THRU. U blijft in uw auto, onze medewerkers pakken uw bestelling en zetten deze in uw auto. Betaling van de bestelling kan nog enkel via iDeal of creditcard bij het plaatsen van uw bestelling.
- Afhalen kan op:
 - 24 december tussen 15.00 – 16.00 uur
 - 1^e & 2^e Kerstdag tussen 13.00 - 15.00 uur
 - 31 december tussen 14.00 - 16.00 uur.
 Tijd van afhalen bij reservering doorgeven s.v.p. Is uw bestelling te groot om zelf op te halen, dan kan deze in overleg worden bezorgd. Bij bezorgen worden bezorgkosten in rekening gebracht.
- Bij huur van serviesgoed e.d. graag schoon retour.
- Onze warme gerechten worden koud geleverd met een duidelijke gebruiksaanwijzing voor de magnetron en de oven. Dit heeft een groot voordeel voor u. U kunt het namelijk nuttigen, wanneer het u uitkomt.
Is uw bestelling dusdanig groot, dat het voor u onmogelijk is om alles in korte tijd te verwarmen, dan kan uw bestelling warm geleverd worden. Warm leveren en tijd van levering geschiedt dan in overleg.
- Bestelt u wel minimaal 1 week van tevoren, zodat wij u een optimale service kunnen verlenen. Bestelt u minder dan een week van tevoren, dan zal op dat moment bekeken worden of wij uw bestelling nog kunnen aannemen.
- Op 01 januari a.s. zijn wij gesloten. Eventuele bestellingen voor die dag kunnen op 31 december worden afgehaald of geleverd.
- Op alle opdrachten en diensten zijn de Uniforme Voorwaarden voor de Horeca en Onze Huisregels van toepassing. Deze kunt vinden onder 'Over ons' op onze website. Op verzoek kan u een exemplaar worden toegezonden.
- Heeft u een allergie of dieet, dan kunnen wij voor u de gerechten aanpassen. Informatie over allergenen wordt op verzoek naar u toegestuurd.

Wij wensen u voor straks prettige feestdagen!

Graag tot ziens,

Team Culinaire Creatief Catering & Events



KOUDE SCHOTELS EN DERGELIJKE

TRADITIONELE KOUDE SCHOTEL DE LUXE UIT EIGEN KEUKEN

diverse rauwkost | diverse vleeswaren | gevulde eitjes | galiameloen
roggebrooddomino's | hamrolletjes met asperges | cervelaatrolletjes | exotisch fruit | kruidensausje

€ 12,50 per persoon

TRADITIONELE VEGETARISCHE KOUDE SCHOTEL DE LUXE UIT EIGEN KEUKEN

diverse rauwkost | gevulde eitjes | kaas | galiameloen | roggebrooddomino's
groene asperges | exotisch fruit | kruidensausje

€ 12,50 per persoon

VISSERSPALET

Hollandse nieuwe | Noorse garnalen | makreelfilet | gerookte zalm | paling | krab | gamba's
gerookte forel | tonijn | aangekleed met exotisch fruit | cocktailsausje

€ 21,00 per persoon

SPECIALE COMBINATIEBUFFETTEN VOOR DE FEESTDAGEN

BUFFETJE ANTARCTICA

Koude schotel uit eigen keuken | warm vlees* | met bijgerecht**

€ 26,50 per persoon

BUFFETJE BLITZEN

Koude schotel uit eigen keuken
gecombineerd met ons visserspalet

€ 29,90 per persoon



BUFFETJE WHITE CHRISTMAS

Koude schotel uit eigen keuken | warm vlees* | met bijgerecht** | visserspalet

€ 37,50 per persoon

Keuze in warm vlees bij buffetten Antarctica en White Christmas*

Traditionele wildpeper	Runderpoulet in cognacsaus
Gehaktballetjes in satésaus	Varkenshaaspuntjes in champignonroomsaus
Kalkoen in grand marniersaus	Stew van paddenstoelen

Keuze in bijgerecht bij buffetten Antarctica en White Christmas**

Witte rijst	Stokbrood
Aardappelgratin	Gebakken krielaardappeltjes

HAPJESBUFFETTEN

HAPJESBUFFET CULINAIRE BITES

Carpaccio wrap
Kipspiesje kerrie-mangosaus
Gevuld ei met truffelcrème
Roggenbrood brie met dadel-vijgen compote
Blini met wildpaté
Scampispiesje met knoflook
Gehaktballetje met teriyaki-sesamsaus
Rollo van warm gerookte zalm
Mini vitello rolletje
Ham-kaas soesje
Broodpakketje, kruidenboter & dips

€ 24,00 per persoon

ALS WARME UITBREIDING CULINAIRE BITES

Mini jacobsschelp vis soufflé
Kalkoen met grand marniersaus
Varkenshaas champignonroomsaus
Aardappelwafel

€ 11,50 per persoon

HAPJESBUFFET SANTA'S BOX

BOX MET 5 KOUDE LUXE GERECHTJES

Steak tartaar met zoet-zure groenten
Rilette van warm gerookte zalm
Caprese taartje 2.0
Tonijn tataki met wakamé en wasabi
Eendenleverterrine met gerookte eendenborst en sinaasappel

€ 26,50 per persoon

ALS WARME UITBREIDING SANTA'S BOX

3 LUXE WARME GERECHTJES

Knoflooksoep met gerookte zalmsnippers, brood en kruidenboter
Maïshoen met paddenstoelen, polentawafel en gevogeltejus
Kabeljauw en scampi met pompoenrisotto en spinazie

€ 15,00 per persoon

HAPJESBUFFET VEGATASTISCH

Broodpakket, kruidenboter & dips
Gevuld eitje met truffelcrème
Roggenbrood brie met dadel-vijgen compote
Blini met rode biet
Vegetarische koude schotel
Wrap kruidenkaas
Bulgur salade met bonen
Rollo met hummus
Champignonspiesje
Caprese
Kaassoesje

€ 24,00 per persoon

ALS WARME UITBREIDING VEGATASTISCH

Jackfruit ragout
Witlof quiche
Aardappelwafel
Vegastukjes in sinaasappelsaus

€ 11,50 per persoon

De hapjesbuffetten worden op bijzondere wijze gepresenteerd en kunnen direct op tafel. Met de Hete Hap uitbreiding worden de hapjesbuffetten een maaltijdvullend buffet. U krijgt tips hoe de warme uitbreiding snel en eenvoudig zelf op te warmen.



SOCIAL MEDIA BUFFET

**KOKEN MET DE FEESTDAGEN IS HELEMAAL NIET NODIG.
DAT DOEN WIJ WEL VOOR JE.**

*Mogelijk op 24 t/m 31 december.
Voldoende als volledige maaltijd.*



ENTREE

Broodpakket met kruidenboter & dips

KOUD VOORGERECHTJE

Warm gerookte zalmcocktail

WARM TUSSENGERECHTJE

Quiche van witlof, ham, kaas

SOEPJE

Champignonsoep met een vleugje truffel

KOUDE "BITES" GERECHTJES

Vitello tonnatorolletje
Blini met wildpaté
Gevuld eitje met truffelcrème
Kipspiesje met kerrie-mango mayonaise
Scampispiesje met aioli

WARME "BITES" GERECHTJES

Kalkoen in grand marniersaus
Tongrolletjes in vissaus
Wildpeper stoombroodje
Aardappelgratin broccoli taartje

DESSERT

Blauwe bessen tiramisu



KOUDE VOORGERECHTEN

ZALMCOCKTAIL

van warmgerookte zalm

€ 9,50

KALKOENCOCKTAIL

met kerrie-mangosaus

€ 9,50

TARTAAR VAN TONIJN

met avocado

€ 13,50

RUNDERCARPACCIO TRADITIONEEL

met truffelmayonaise, parmezaan, pijnboompitten en rucola

€ 13,50

CAPRESE SALADE 2.0 (veg)

met basilicumroom

€ 13,00

SOEPEN

RUNDERCONSOMMÉ CHRISTMAS

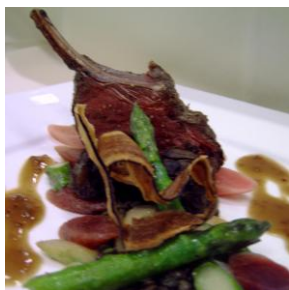
CHAMPIGNONSOEP MET EEN VLEUGJE TRUFFEL (vegetarisch)

KNOFLOOKSOEP MET GEROOKTE ZALMSNIPPERS

TRADITIONELE TOMATENSOEP MET BALLETJES

€ 6,50 per persoon per gerecht

Alle soepen worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter



HOOFDGERECHTEN

MAÏSHOEN GEVULD MET PADDENSTOELEN

met pompoenpuree, polenta wafel, grand marniersaus

€ 22,50 per persoon

VARKENSHAAS TRADITIONEEL

met champignonroomsaus, aardappelgratin en haricots verts omwikkeld met katenspek

€ 22,50 per persoon

DUO VAN HAZENRUG EN HAZENPEPER

met stoofpeer, spruitjes en aardappelwafel

€ 26,50 per persoon

KALFSWANG GESTOOFD IN EIGEN JUS

met witlof ham-kaas en geroosterde roseval aardappel

€ 26,50 per persoon

ZACHT GEGAARDE KABELJAUW MET SCAMPI'S

met vissaus, pompoen risotto en spinazie

€ 26,50 per persoon

WITLOF QUICHE (vegetarisch)

met risotto, spinazie en pompoen

€ 22,50 per persoon



BIJGERECHTEN ALS EXTRA BIJ TE BESTELLEN

Broodpakketje

€ 3,50 per persoon

Broodpakket/kruidenboter

€ 6,50 per persoon

AARDAPPELGARNITUREN

Aardappelgratin (veg)

Polenta wafel (veg)

Pompoen risotto (veg)

Roseval aardappeltjes (veg)

Gebakken krielaardappeltjes (veg)

€ 5,50 per persoon per keuze

GROENTEN

Pompoen puree (veg.)

Haricots verts omwikkeld met katenspek

Witlof ham-kaas

Spinazie (veg.)

Stoofasperges (veg.)

Spruitjes (veg)

€ 5,50 per persoon per keuze

COLESLAW

witte koolsalade met kleurrijk garnituur van paprika,
mandarijn en ananas, gegarneerd met diverse sla, tomaat en ei

€ 5,75 per persoon



SAMENGESTELDE DINERS

Granny's Christmas



VOORGERECHT

Zalmcocktail van warmgerookte zalm

HOOFDGERECHT

Varkenshaas met champignonroomsaus, aardappelgratin en haricots verts omwikkeld met katenspek

DESSERT

Kerstdessert van de chef, een samenstelling van diverse lekkernijen



Dickens Dinner

VOORGERECHT

Tartaar van tonijn met avocado

HOOFDGERECHT

Kalfswang gestoofd in eigen jus met witlof ham-kaas en geroosterde roseval aardappel

DESSERT

Kerstdessert van de chef, een samenstelling van diverse lekkernijen

Delicious Dining



VOORGERECHT

Carpaccio runderhaas traditioneel met truffelmayonaise, parmezaan, pijnboompitten en rucola

TUSSENGERECHT

Caprese salade 2.0 met basilicumroom

HOOFDGERECHT

Kabeljauw, zacht gegaard met scampi's met vissaus, pompoen risotto en spinazie

DESSERT

Kerstdessert van de chef, een samenstelling van diverse lekkernijen

GOURMET

GOURMET CULINAIR ca. 350 gr vlees p.p.

Hertenbief | maïskip | slavinkje | varkenshaas | mini-hamburger | scampiburger | zalmfilet | speklapje

Bijgerechten

Verse champignons | geraspte kaas | aardappelkrieltjes | ei | roerbakgroenten | koude schotel
Pastasalade | rauwkost | knoflooksaus | kruidensaus | cocktailsaus
Broodpakketje | kruidenboter
Bakboter

€ 27,50 per persoon



GOURMET VEGETASTISCH

vegastukjes | courgette | vegaburger | mini camembert | groene asperge | grillkaas | pulled jackfruit | falafel

Bijgerechten

Verse champignons | geraspte kaas | aardappelkrieltjes | ei | roerbakgroenten | koude schotel
Pastasalade | rauwkost | knoflooksaus | kruidensaus | cocktailsaus
Broodpakketje | kruidenboter
Bakboter

€ 27,50 per persoon

KINDERGOURMET KIDSBOX

Kipfiletje | gehaktballetje | frikadelletje | mini-hamburger

Bijgerechten

Appelmoes | fruitsalade | stokbrood

Kindercadeautje

€ 10,50 per persoon





KINDERMENU

Voorgerecht:

Mini kalkoencocktailtje

€ 4,50

Soep:

Gebonden tomatensoep met soepballetjes

€ 3,25

Hoofdgerecht KIDSBOX:

Kipfilet Hawaï, gebakken aardappeltjes, appelmoes en een leuk speeltje

€ 11,50

Dessert:

Kerstdessertje

€ 8,00

NAGERECHTEN OP SCHAAL GESERVEERD

Blauwe bessen tiramisu

Traditionele ananasbavarois

Roomrijstpudding met zwarte pruimen

Hemelse modder (chocoladebavarois)

€ 8,50 per persoon per keuze



NAGERECHTEN 'CULINAIR' OP BORD PER PERSOON GESERVEERD

KERST GRAND DESSERT

diverse bavarois en midigebak in kerstsfeer

€ 13,50 per persoon

LONGUEUR PEER CARAMEL CHOCOLADE

€ 12,50 per persoon

VOOR OUD & NIEUW



	OLIEBOLLEN	KRENTENBOLLEN	LUIKSE WAFELS	APPELBEIGNETS
Per stuk	€ 1,30	€ 1,40	€ 2,40	€ 2,40
Zak van 10 stuks	€ 12,00	€ 13,00	€ 22,50	€ 22,50

AFHAALTIJDEN OLIEBOLLEN

29 t/m 31 December op afhaal van 09.00 uur tot 16.00 uur.

Bestellen uitsluitend nodig vanaf 50 stuks.

Team Culinair Creatief
wenst u hele fijne feestdagen

