



**Wij doen
gratis de
afwas!**

Kerstbrochure 2021

Catering voor particulieren & bedrijven

Bestel uw catering op 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

Toelichting kerstassortiment



Onderstaande gerechten worden allemaal geserveerd op schalen en in mooie opwarmschalen (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. 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 10 personen een brunch, hapjes, buffet of dessert te bestellen.

Salades zijn vanaf 10 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

Brunches



Kerstbrunch Dasher

Koude gerechten

- Opgemaakte rundvleessalade
- Vleeswaren: Beenham | Gerookte kalkoenfilet | Pastrami
- Kaasplateau: Oude kaas | Brie | Jonge kaas
- Luxe broodmand gevuld met harde en zachte broodjes
- Kerstbrood met amandelspijs
- Ovenverse croissants
- Jam & Hagelslag - Boter

Warme gerechten

- Hartige eiermuffins met verse tuinkruiden
Incl. bereidingsadvies om het warm te houden/maken.

Dranken: Melk en Jus d'orange

Prijs: € 22,50 p.p.

Min. Aantal personen: 10 **Bezorgkosten:** € 25

Bovenstaande gerechten worden allemaal geserveerd op schalen en met warmhoudapparatuur.

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

- Burrata (romige mozzarella) met groende salade, gegrilde courgette, geweekte cherrietomaten en pesto.
- Opgemaakte vissalade
- Charcuterieplank - Beenham | Gerookte kalkoenfilet | Pastrami
- Kaasplateau: Oude kaas | Brie | Jonge kaas
- Luxe broodmand gevuld met harde en zachte broodjes
- Kerstbrood met noten en amandelspijs
- Ovenverse croissants
- Jam & Hagelslag - Boter

Soep: Heldere ossenstaartsoep met groentengarnituur

Warme gerechten

- Hartige eiermuffins met verse tuinkruiden
 - Pasteitje met huisgemaakte kipragout
 - Gebakken champignons met sjalotjes
- Incl. bereidingsadvies om het warm te houden/maken.*

Dranken: Melk | Jus d'orange

Friandises: Chocolade brownies, mini muffins en kerstkoekjes

Prijs: € 27,50 p.p.

Min. Aantal personen: 10 **Bezorgkosten:** € 25

Bovenstaande gerechten worden allemaal geserveerd op schalen en met warmhoudapparatuur.

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



Vlees hors-d'oeuvre

Opgemaakte rundvleessalade met o.a.

- Dingesneden vleeswaren
- diverse soorten groenten
- vers fruit
- brood met kruidenboter

Prijs: € 14,50 p.p.

Min. Aantal personen: 5

Bezorgkosten: € 25

Vis hors-d'oeuvre

Opgemaakte zalmzalade met o.a.

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

Prijs: € 15,75 p.p.

Min. Aantal personen: 5

Bezorgkosten: € 25

Inclusief

- Schalen & opscheepbestek
- 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.

Kerstbuffetten



Kerstbuffet Dancer

Koude gerechten

- Opgemaakte rundvleessalade met diverse soorten vleeswaren
- Opgemaakte vissalade met diverse soorten gerookte vis
- Versgebakken brood - Olijventapenade & kruidenboter

Warme gerechten

Keuze uit 3 van onderstaande warme gerechten. Voeg uw 3 keuzes toe in het opmerkingenveld, tijdens het invullen van de gegevens in de winkelwagen.

1. Ragout van verschillende soorten wild in een romige wildsaus
2. Varkenshaasrollade gevuld met paddestoelen en truffeljus
3. Zachtgegaarde zalmfilet met een romige dille-mosterdsaus
4. Kipdij gevuld met pesto omwikkeld met gerookte ham en eigen jus
5. Vega Boeuf Bourguignon met vegetarische groentenballetjes

Bijgerechten

- Aardappelgratin met Italiaanse kruiden en kaas gratineerd
- Groene boontjes met uitgebakken spekjes en ui
- In rode wijn en port gestoofde peertjes

Prijs: € 34,75 p.p.

Min. Aantal personen: 10 **Bezorgkosten:** € 25

Bovenstaande gerechten worden allemaal geserveerd op schalen en met warmhoudapparatuur.

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



Kerstbuffet Blitzen

Warme gerechten

Keuze uit 3 van onderstaande warme gerechten. Voeg uw 3 keuzes toe in het opmerkingenveld, tijdens het invullen van de gegevens in de winkelwagen.

1. Ragout van verschillende soorten wild in een romige wildsaus
2. Varkenshaasrollade gevuld met paddestoelen en truffeljus
3. Zachtgegaarde zalmfilet met een romige dille-mosterdsaus
4. Kipdij gevuld met pesto omwikkeld met gerookte ham en eigen jus
5. Vega Boeuf Bourguignon met vegetarische groenteballetjes

Bijgerechten

- Aardappelgratin met Italiaansekruiden en kaas gegratineerd
- Groene boontjes met uitgebakken spekjes en ui
- In rode wijn en port gestoofde peertjes

Prijs: € 29,75 p.p.

Min. Aantal personen: 10 **Bezorgkosten:** € 25

Bovenstaande gerechten worden allemaal geserveerd op schalen en met warmhoudapparatuur.

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 Santa Claus

Koude gerechten

- Wildproeverij van gerookte eendenborst, wildpaté en hertenpastrami met uienconfituur en winterse salade
- Visproeverij van garnalen cocktailtjes, gerookte zalm & forel, salade en whiskeysaus
- Burrata (romige mozzarella) met groene salade, gegrilde courgette, geweekte cherrietomaten en pesto
- Vers gebakken brood - Olijventapenade en kruidenboter

Warme gerechten

Keuze uit 3 van onderstaande warme gerechten. Voeg uw 3 keuzes toe in het opmerkingenveld, tijdens het invullen van de gegevens in de winkelwagen.

1. Ragout van verschillende soorten wild in een romige wildsaus
2. Varkenshaasrollade gevuld met paddestoelen en truffeljus
3. Zachtgegaarde zalmfilet met een dille-mosterdsaus
4. Kipdij gevuld met pesto omwikkeld met gerookte ham en eigen jus
5. Vega Boeuf Bourguignon met vegetarische groenteballetjes

Bijgerechten

- Aardappelgratin met Italiaanse kruiden en kaas gegratineerd
- Groene boontjes met uitgebakken spekjes en ui
- In rode wijn en port gestoofde peertjes

Dessert: Kerstdessert - proeverij van zoete lekkernijen

Prijs: € 39,75 p.p. | **Min. Aantal personen:** 10 | **Bezorgkosten:** € 25

Bovenstaande gerechten worden allemaal geserveerd op schalen en met warmhoudapparatuur.

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

- Wildproeverij van gerookte eendenborst, wildpaté en hertenpastrami met uienconfituur en winterse salade
- Visproeverij van garnalen cocktailtjes, gerookte zalm & forel, salade en whiskeysaus
- Burrata (romige mozzarella) met gegrilde courgette, geweckte cherrietomaten en pesto
- Vers gebakken brood - Olijventapenade en kruidenboter

Soep: Heldere ossenstaartsoep met groentengarnituur

Warme gerechten

Keuze uit 3 van onderstaande warme gerechten. Voeg uw 3 keuzes toe in het opmerkingenveld, tijdens het invullen van de gegevens in de winkelwagen.

1. Ragout van verschillende soorten wild in een romige wildsaus
2. Varkenshaasrollade gevuld met paddestoelen en truffeljus
3. Zachtgegaarde zalmfilet met een romige dille-mosterdsaus
4. Kipdij gevuld met pesto omwikkeld met gerookte ham en eigen jus
5. Vega Boeuf Bourguignon met vegetarische groenteballetjes

Bijgerechten

- Aardappelgratin met Italiaanse kruiden en kaas gegratineerd
- Groene boontjes met uitgebakken spekjes en ui
- In rode wijn en port gestoofde peertjes

Dessert: Kerstdessert - proeverij van zoete lekkernijen

Friandises: Chocolade brownies, mini muffins en kerstkoekjes

Prijs: € 44,75 p.p. | **Min. Aantal personen:** 10 | **Bezorgkosten:** € 25

Bovenstaande gerechten worden allemaal geserveerd op schalen en met warmhoudapparatuur.

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



Luxe Tapas buffet XXL

Koude tapas

- Spaanse ham en worst soorten
- Carpaccio salade met pesto, pijnboompitjes en rucola
- Gemarineerde olijven
- Manchego (schapenkaas) in knoflookolie
- Spiesjes mozzarella en sud'n sol tomaten
- Diverse soorten vers gebakken brood
- Huisgemaakte kruidenboter
- Olijventapenade
- Aioli, knoflook mayonaise

Warme tapas

- Gebakken gehaktballetjes, medium gekruid
- Huisgemaakte tomaten-paprikasaus
- Aardappel tortilla met knoflook, paprika en ui
- Mini scampi's, gebakken gamba's in knoflookolie
- Champignons met knoflook en oregano
- Pollo de Jerez, malse kipfilet met een saus van sherry
- Patatas bravas met knoflookmayonaise

Prijs: € 29,75 p.p. | **Min. Aantal personen:** 10 | **Bezorgkosten:** € 25

Bovenstaande gerechten worden allemaal geserveerd op schalen en met warmhoudapparatuur.

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.



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

