



**Wij doen  
gratis de  
afwas!**

# **Kerstbrochure 2022**

*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 15 personen bestellen.

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

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

## **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



## **Opwarmapparatuur & servies**

Bij de levering wordt opwarmapparatuur geleverd met een handleiding, zodat u precies weet wat u moet doen om het hoofdgerecht op te warmen en warm te houden. Wilt u helemaal geen afwas? Borden, bestek en servetten kunt u extra bestellen in de winkelwagen. Alles vaat mag vuil retour!

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

U kunt in het opmerkingenveld aangeven, bij het invullen van uw gegevens in de winkelwagen, hoeveel gasten er vegetarisch of allergieën hebben. De kok zal contact met u opnemen welke gerechten geschikt zijn.

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

Het buffet wordt in sommige gevallen "traiteur" bezorgd. Dit houdt in dat u de warme gerechten zelf opwarmt in de bijgeleverde opwarmapparatuur. Het kost u hoogstens 2 minuten van uw tijd de opwarmapparatuur aan te sluiten, zodat alle gerechten opwarmen. U ontvangt hiervoor een handleiding bij de bezorging.

Voor de bezorging en het ophalen van de vuile vaat vragen wij op:  
24, 25 en 26 december in totaal € 25,00.

## **Tijdstip van bezorgen**

In de winkelwagen geeft u een uiterste bezorgtijd aan. Eén week voor kerst maakt de logistieke planning de routes en informeren zij u uiterlijk 3 dagen vooraf in welk tijdvak er geleverd wordt, zodat u weet hoe laat het buffet ongeveer bezorgd wordt.

Alle genoemde prijzen zijn inclusief btw.

# Inhoudsopgave

Onderwerp	Pagina
Brunches	5
Kerstbuffetten	8

# Brunches



## Kerstbrunch Dasher

### Koude gerechten

- 2 mini afbakbroodjes
- Croissant
- Schouderham
- Rauwe ham
- Jonge kaas
- Oude kaas
- Brie
- Eiersalade
- Tonijnsalade
- Jam
- Hagelslag
- Roomboter
- Yoghurt
- Meusli
- Stol
- Brownie
- Fruitsalade

### Warme gerechten

- Roerei met spek
- Quiche

*Incl. bereidingsadvies om het warm te houden/maken.*

### Dranken:

Verse jus  
Smoothie

**Prijs:** € 25,00 p.p.

**Min. Aantal personen:** 15

**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.

# Brunches

## Kerstbrunch Fixen

### Koude gerechten

- 2 mini afbakbroodjes
- Croissant
- Schouderham
- Rauwe ham
- Jonge kaas
- Oude kaas
- Brie
- Eiersalade
- Tonijnsalade
- Jam
- Hagelslag
- Roomboter
- Yoghurt
- Meusli
- Stol
- Brownie
- Fruitsalade

### Soep

- Heldere ossenstaartsoep met een groentegarnituur

### Warme gerechten

- Roerei met spek
- Quiche

Incl. bereidingsadvies voor het opwarmen.

### Dranken

- Verse Jus
- Smoothie

**Prijs:** € 30,00 p.p.

**Min. Aantal personen:** 15

**Bezorgkosten:** € 25

Bovenstaande gerechten worden allemaal geserveerd op schalen.  
De warme gerechten in opwarmeschalen (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.

# Kerstbuffetten



## Kindermenu

### Voorgerecht

- Tomatensoep

### Hoofdgerecht

- Kipschnitzel met groene boontjes, aardappeltjes en een roomsaus

### Dessert

- Chocoladeverrassing

**Prijs:** € 16,50 per kind

**Min. Aantal personen:** 15

**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.

# Kerstbuffetten



## Kerstbuffet Dancer

### Koude gerechten

- Opgemaakte rundvleessalade met diverse soorten vleeswaren
- Opgemaakte vissalade met diverse soorten gerookte vis
- Vers gebakken brood
- Olijventapenade en kruidenboter

### Warme gerechten

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

1. Kipdij omwikkeld met kalkoenspek gevuld met spinazie
2. Wildstoof van hert, zwijn & haas in een wildsaus geserveerd
3. Confit de canard in een sinaasappeldragonjus
4. Scholrolletjes gevuld met zalm in een dilleroomsaus
5. Vegan bloemkoolcurry met kikkererwten, puntpaprika & jasmijnrijst

### Bijgerechten

- Geroosterde aardappeltjes in schil
- Rode kool met appel
- Sperziebonen met gebakken ui
- Stoofperen (koud)

### Friandises

- Chocolade
- Mini muffins
- Kerstkoekjes

**Prijs:** € 34,75 p.p.

**Min. Aantal personen:** 15

**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.



# Buffetten



## Kerstbuffet Blitzen

Proeverij van warme vlees-, vis- en vegetarische gerechten

### Warme gerechten

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

1. Kipdij omwikkeld met kalkoenspek gevuld met spinazie
2. Wildstoof van hert, zwijn & haas in een wildsaus geserveerd
3. Confit de canard in een sinaasappeldragonjus
4. Scholrolletjes gevuld met zalm in een dilleroomsaus
5. Vegan bloemkoolcurry met kikkererwten, puntpaprika & jasmijnrijst

### Bijgerechten

- Geroosterde aardappeltjes in schil
- Rode kool met appel
- Sperziebonen met gebakken ui
- Stoofperen (koud)

**Prijs:** € 29,75 p.p.

**Min. Aantal personen:** 15

**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

## Compleet kerstbuffet Santa Claus

### Koude gerechten

- Gerookte rundercarpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitten Parmezaanse kaas en rucola
- Tataki van zalm met geroosterde sesamdressing en zoetzuur van rettich en komkommer
- Salades met geitenkaas uit de oven met tomatenjam
- Versgebakken brood
- Olijventapenade en kruidenboter

### 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. Kipdij omwikkeld met kalkoenspek gevuld met spinazie
2. Wildstouf van hert, zwijn & haas in een wildsaus geserveerd
3. Confit de canard in een sinaasappeldragonjus
4. Scholrolletjes gevuld met zalm in een dilleroomsaus
5. Vegan bloemkoolcurry met kikkererwten, puntpaprika & jasmijnrijst

### Bijgerechten

- Geroosterde aardappeltjes in schil
- Rode kool met appel
- Sperziebonen met gebakken ui
- Stooferen (koud)

### Dessert Kerstproeverij van de chef o.a.:

Chocolademousse, Merenguetartjes, Cheesecake, Vers fruit

**Prijs:** € 39,75 p.p. | **Min. Aantal personen:** 15 | **Bezorgkosten:** € 25

Bovenstaande gerechten worden allemaal geserveerd op schalen.

Warme gerechten in opwarmschalen (chafing dishes) met branders.

#### Inclusief

- Schalen & opschebestek
- 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

- Gerookte rundercarpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitten Parmezaanse kaas - rucola
- Tataki van zalm met geroosterde sesamdressing en zoetzuur van rettich en komkommer
- Salades met geitenkaas uit de oven met tomatenjam
- Versgebakken brood
- Olijventapenade en kruidenboter

**Soep:** Heldere ossenstaartsoep met een groentengarnituur

### 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. Kipdij omwikkeld met kalkoenspek gevuld met spinazie
2. Wildstoof van hert, zwijn & haas in een wildsaus geserveerd
3. Varkenshaas met bosui, spek en bospaddenstoelen saus
4. Scholrolletjes gevuld met zalm in een dilleroomsaus
5. Vegan bloemkoolcurry met kikkererwten, puntpaprika & jasmijnrijst

### Bijgerechten

- Geroosterde aardappeltjes in schil
- Rode kool met appel
- Sperziebonen met gebakken ui
- Stoofperen (koud)

### Dessert Kerstproeverij van de chef:

Chocolademousse, Merenguetaartjes, Cheesecake, Vers fruit  
Friandises: Chocolate, Mini muffins, Kerstkoekjes

**Prijs:** € 44,75 p.p. | **Min. Aantal personen:** 15 | **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.

# 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: 15

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

