

KERST ARRANGEMENTEN 2026

24, 25, 26 & 27 DECEMBER

john
van
regteren
horecaregisseur
eventmanagement
catering



“Gewoon goed geregeld!”

KERST
2026

Gecombineerde hapjesschaal XL

Samen genieten van onze uitgebreide hapjesschaal in de decembermaand! Deze schaal bevat diverse soorten kaas en worst, mozzarella spiesjes en klassiek gevulde eitjes.

Deze schaal is voldoende voor 10-15 personen.



Black Angus carpaccio

- Grote schaal vers gesneden carpaccio van Black Angus met rucola, pestomayonaise, Parmezaanse kaas en noten melange.
- Inclusief twee stokbrodden en huisgemaakte kruidenboter.
- Als voorgerecht voldoende voor 5 á 6 personen, maar ook lekker als hapje voor bij de borrel.



TAPAS ARRANGEMENT

Voldoende voor 6-10 personen

Het arrangement bestaat uit de volgende items:

Koude gerechten:

Op een grote schaal gepresenteerd

- Diverse soorten dun gesneden Spaanse fuet
- Gemarineerde knoflookolijven
- Gevulde peppadews met roomkaas
- Geroosterde en gemarineerde tomaat, olijf en mozzarella
- Spaanse ham met meloen
- Chorizo
- Chilikaas
- Gemarineerde gamba's
- Gezouten amandelen
- Wraps met brie en mangochutney
- Watermeloen met feta en balsamico crème
- Ciabatta
- Aioli
- Huisgemaakte kruidenboter

Warme gerechten:

- Jalapeño cheddar worst
- Gemarineerde malse spareribs
- Gehaktballetjes met tomaten salsa
- Piri piri kipspiesjes



De warme gerechten zijn eenvoudig warm te maken met de bijgeleverde hapjespan.

KERSTBUFFET 'NOEL'

Al te bestellen vanaf 4 personen.

Te presenteren als buffet of als 4-gangen diner

Proeverij van voorgerechten:

- Grote schaal vers gesneden carpaccio van Black Angus met rucola, pestomayonaise, Parmezaanse kaas en noten melange
- Cocktail van krab met komkommer
- Burrata met coppa di Parma en zongedroogde tomaten
- Mortadella met cranberry compote
- 4 soorten mini broodjes
- Huisgemaakte kruidenboter
- Tomaten-tapenade

Soep:

- Pompoensoep met rode curry

Warme gerechten:

- Zalm met Hollandaise saus
- Varkenshaas met bospaddenstoelen saus
- Kalfssukade met rode port jus
- Oven aardappelen met tijm en rozemarijn
- Tomaat-mozzarella aardappeltaartjes
- Gemarineerde wok-groente
- Stoofperen
- Frisse rauwkostsalade
- Gevulde parel couscoussalade

Proeverij van nagerechten:

Een Grand dessert plateau vol met een keur aan nagerechten, o.a. panna cotta met mascarpone crème, chocolademousse, cheesecake met bosvruchten, spekkoek, mini gebakjes en meer.

De warme gerechten zijn eenvoudig warm te maken met de bijgeleverde hapjespan.

BUFFET 'CHRISTMAS'

Al te bestellen vanaf 4 personen.

Voorgerechten:

- Grote schaal vers gesneden carpaccio van Black Angus met rucola, pestomayonaise, Parmezaanse kaas en noten melange
- Fricandeau met teriyaki-saus en bosui
- Pastasalade
- Frisse rauwkostsalade
- Stokbrood
- Huisgemaakte kruidenboter

Hoofdgerechten:

- Noedels met grote garnalen en roerbak groente
- Malse spareribs
- Kalkoen rollade met cranberry compote
- Tomaat-mozzarella aardappeltaartjes
- Haricots verts met pancetta

Proeverij van nagerechten:

Een Grand dessert plateau vol met een keur aan nagerechten, o.a. panna cotta met mascarpone crème, chocolademousse, cheesecake met bosvruchten, spekkoeke, mini gebakjes en meer.

De warme gerechten zijn eenvoudig warm te maken met de bijgeleverde hapjespan.