

Smaakvolle feestdagen



KERSTBROCHURE 2018

Uniek, gastvrij & Ambachtelijk

Diner amuse plank, 112 lekkernijen

Diner amuse plank € 274,54 incl. BTW / € 259,00 excl. BTW

Deze plank is voor 7 tot 9 personen

Met 1 plank een compleet 3-gangen diner op tafel, wat wilt u nog meer? Lekker en het ziet er ook erg feestelijk uit! Met deze rijkelijk gevulde plank kunt u uw gasten echt verrassen. Leuk voor een gezelschap en voor wie iets unieks op tafel wil zetten met kerst.



Voorgerecht:

Deze gerechtjes zijn allemaal koud

- Vitello tonato
- Gamba's aioli
- Garnalencocktail
- Kip piri-piri
- Rundercarpaccio
- Gerookte zalm
- Knoflookbrood
- Kruidenboter
- Tapenade

- Gamba's knoflook
- Aardappel rozetjes
- Varkenshaas met kruidenboter
- Boontjes met spek
- Champignon-pepersaus
- Aardappelgratin
- Biefstuk van de haas (deze moet nog gebakken worden)
- Rauwkost

Dessert:

- Aardbeien bavarois met vers fruit
- Spekkoeke
- Chocolademousse
- Karamelmousse
- Brownie

Hoofdgerecht:

Thuis zelf op te warmen in de oven

- Pasteitje (mini)
- Kippenragout



Kerstdiner, samengesteld door onze chefkok

Kerstdiner De Luxe € 24,91 p.p. incl. BTW / € 23,50 p.p. excl. BTW

Te bestellen vanaf 15 personen

Voorgerecht trio (op één bordje):

- Rundercarpaccio met pijnboompitjes, oude kaas en truffelmayonaise
- Kiprollade met pesto
- Garnalencocktail

- Bloemkool met een groentesausje
- Witlof met een kaassaus en hamblokjes
- Aardappelgratin
- Rijst
- Groentemelange
- Pastasalade
- 4-jaargetijdensalade
- Oerbrood
- Stokbrood met kruidenboter

Tussengerecht:

- Bouillongroentesoep
- Stokbrood met kruidenboter

Hoofdgerecht:

- Varkenshaas in champignonsaus
- Bourgondische rib in jagersaus
- Gepelde gamba's in kreeftensaus

Dessert trio (op één bordje):

- Aardbeien bavarois
- Chocolademousse
- Apple crumble

Kerstdiner Culinaire € 25,97 p.p. incl. BTW / € 24,50 p.p. excl. BTW

Te bestellen vanaf 15 personen

Voorgerecht trio (op één bordje):

- Rundercarpaccio met pijnboompitjes, oude kaas en truffelmayonaise
- Graved lachs: gemarineerde zalm met een mosterddillesaus
- Kip cocktail piri-piri

- Pangafilet gevuld met zalm in een kruiden-roomsaus
- Aardappelgratin
- Provençaalse rijst
- Boontjes met spek
- Ratatouille met roseval aardappeltjes
- Salade van het huis
- Cocktailsaus
- Focaccia brood
- Oerbrood met kruidenboter

Tussengerecht:

- Bospaddenstoelensoep
- Stokbrood met kruidenboter

Hoofdgerecht:

- Gesneden beenham
- Kalfsstoof, rijk gevuld met groente
- Kalkoenrollade met rode portsaus
- Gepelde gamba's in kreeftensaus

Dessert:

- Chocolademousse van witte en bruine chocolade met een vanillesaus
- Bavaroistaart met lange vingers
- Spekkoeke met kaneelbavarois

De soep dient u zelf thuis op te warmen.

Kerstspecialiteiten, stel zelf samen

Op deze pagina bieden wij een voorgerecht plank en een dessert plank aan waarbij wij de lekkerste kleine voorgerechtjes en dessertgerechtjes hebben uitgekozen voor u. Hierbij is het mogelijk om het hoofdgerecht zelf samen te stellen. U kunt ervoor kiezen om dit alles te combineren, voor degene die een compleet 3-gangen diner willen. Maar de planken zijn ook los te bestellen.

Voorgerecht amuse plank € 81,62 incl. BTW / € 77,00 excl. BTW

Deze voorgerecht amuse plank is voor 6 tot 8 personen.

Een luxe houten voorgerecht plank gevuld met verschillende soorten hapjes, bestaand uit:

- Kip piri-piri cocktail
- Vitello tonato
- Gerookte zalm met kruidenkaas
- Capresespiesje; mozzarella, cerise tomaat en basilicum
- Gamba spiesje (koud)
- Soesje gevuld met filet Americain
- Zalm en palingmousse
- Twee soorten sushi
- Gerookte eendenborst en frambozenmayo
- Rundercarpaccio met spekjes, oude kaas en truffelmayo
- Garnalencocktail
- Hamtaartsalade
- Plaatham met meloen



Warme gerechten: Te bestellen per 4 personen (200 gram per persoon).

De gerechten worden in makkelijke bakjes geleverd waarin u het thuis kunt opwarmen.

Warme gerechten € 3,18 p.p. per gerecht incl. BTW / € 3,00 excl. BTW

- Gehaktballetjes in zoetzure ketjapsaus
- Aardappelgratin
- Aardappelgratin met broccoli en spekjes
- Bourgondische rijst

Warme gerechten € 4,24 p.p. per gerecht incl. BTW / € 4,00 excl. BTW

- Ambachtelijke beenham
- Varkenshaas met champignonsaus
- Varkenshaasaté met satésaus
- Bourgondische rib in jagersaus
- Bourgondische rib in bospaddestoelensaus
- Kippenragout met pasteitjes
- Kipsaté in satésaus
- Bourgondische kip pikant
- Biefstuk van de haas (150 gram) met pepersaus (deze moet nog gebakken worden)



Dessert plank € 81,62 incl. BTW / € 77,00 excl. BTW

Deze dessert plank is voor 6 tot 8 personen.

Een luxe houten dessert plank gevuld met 45 heerlijke desserts, bestaand uit:

- Brownie
- Spekkoek
- Chocolademousse
- Karamelmousse
- Aardbeien bavarois met vers fruit
- Apple crumble
- Bitterkoekjes bavarois
- Panna cotta met mango topping
- Gemarineerde ananas

Shared dining, voor grotere groepen

Shared dining € 265,00 incl. BTW / € 250,00 excl. BTW

Rijkelijk gevulde houten plank van bijna 2 meter lang met diverse lekkernijen.

Hierbij krijgt u een kleinere plank met diverse broden. Leuk voor een groter gezelschap (15 à 20 personen) en voor wie niet kan kiezen.

- Desembrood haver
- Desembrood meergranen
- Knoflookbrood
- Stokbrood wit, bruin en tomaat
- Bammetjes bruin
- Spaanse kruidenboter
- Tapenade Zuid-Afrikaans
- Olijvenmix met feta
- Makreel mayonaise
- Groene olijven tapenade
- Eiersalade
- Bouillonsalade
- Tonijnsalade
- Filet Americain
- Aioli
- Tzaziki
- Kip piri-piri salade
- Rauwkostsalade
- Vers fruitsalade
- Gevuld eitje
- Carpacciowrap met truffeldressing
- Gerookte zalmwrap met kruidenkaas
- Kipsandwich rolletje
- Zalmsandwich rolletje
- Kippesto rolletje met pestomayonaise
- Gerookte zalm
- Oude kaasblokjes
- Sushi met tonijnsalade
- Sushi met krabsticks
- Zongedroogde tomaatjes
- Soesje gevuld met roomkaas
- Toscaans plaatham rolletje
- Komkommer gevuld met patémousse
- Caprese spiesje
- Gamba's in knoflookmayonaise
- Hamtaartsalade
- Woudse plaatham
- Grillworst naturel
- Beenham met honingmosterd
- Truffelworst
- Pikante boerenmetworst
- Spiesje van buikspek
- Huisgerookte kalkoenfilet
- Gemarineerde gebraden entrecote met aardappelsalade
- Grillworst saté



Winter BBQ, ook leuk voor oud & nieuw

Winter BBQ € 27,56 p.p incl. BTW / € 26,00 p.p. excl. BTW

Te bestellen vanaf 10 personen.

Wilt u een keer echt iets anders? Kies dan voor onze nieuwe winter barbecue.

Gezellig voor onder de verwarmde overkapping of buiten bij een gezellig vuurtje.

Een verrassend en lekker kerstmenu!

Voorgerecht:

Carpaccio parade (op 1 bord):

- Rundercarpaccio met pijnboom pitjes, oude kaas en truffelmayonaise
- Kalfscarpaccio met tonijnmayonaise
- Gerookte zalm met groene kruidenmayonaise

Hoofdgerecht:

- Moot van zalm met cajun marinade
- Spareribs Jack Daniel's style
- Malse kippendijsaté
- Knoflook garnalen
- Winterse saucijs
- Italiaans buikspek met tijm, rozemarijn en knoflook
- Entrecote
- Runderhamburger van 't Woudse land

Bijgerechten:

- Kasteel aardappeltjes (voor op de bbq)
- Rauwkostsalade
- Stokbrood en kruidenboter
- Rundvleessalade
- 3 Sauzen: Knoflook, cocktail en chimichurri

Dessert:

- Banaan gevuld met chocolade
- Marshmallow
- Gemarineerde ananas voor op de grill
- Bitterkoekjes bavarois

Inclusief gasbarbecue en vanaf 25 personen met een wig-wam (indien voorradig) barbecue en appelhout

Voor vers vlees mogelijkheden uit eigen slagerij en rokerij zie www.vanzoggelcatering.nl



Gourmet

Wij hebben voor u 3 verschillende categorieën gemaakt; Basis, Luxe en Superieur.

Gourmet Basis € 5,30 p.p. incl. BTW / € 5,00 p.p. excl. BTW

Te bestellen per 2, 3, of 4 personen.

Hierbij kunt u 8 verschillende soorten vlees kiezen uit nummer 1 t/m nummer 10.

Varkensvlees:

- 1 Hamburger
- 2 Slavink
- 3 Gehakt cordon bleu
- 4 Shoarma
- 5 Satéstokje (per 2)
- 6 Speklap

Rundvlees:

- 7 Biefstuk

Gevogelte:

- 8 Kipburger
- 9 Kipreepjes
- 10 Kipfilet

Gourmet Luxe € 6,89 p.p. incl. BTW / € 6,50 p.p. excl. BTW

Te bestellen per 2, 3, of 4 personen.

Hierbij kunt u 8 verschillende soorten vlees kiezen uit nummer 1 t/m nummer 16.

Varkensvlees:

- 11 Spiesje van buikspek
- 12 Varkenshaas

14 Pepersteak

- 15 Kalfsspiesje

Gevogelte:

- 16 Kalkoentandoori

Rund-/kalfsvlees:

- 13 Kogelbiefstukreepjes

Gourmet Superieur € 9,54 p.p. incl. BTW / € 9,00 p.p. excl. BTW

Te bestellen per 2, 3, of 4 personen.

Hierbij kunt u 8 verschillende soorten vlees kiezen uit nummer 1 t/m nummer 28.

Varkensvlees:

- 17 Topspies

Vis:

- 23 Gambaspiesje
- 24 Zalmfilet
- 25 Zonnevisfilet
- 26 Vismix
- 27 Botervisfilet
- 28 Zalm
pacific-spies

Rund-/kalfsvlees:

- 18 Biefstuk van de haas
- 19 Kalfsoester
- 20 Entrecote

Gevogelte:

- 21 Alpensteak
- 22 Ashbraten



Gourmet compleet pakket € 6,36 p.p. incl. BTW / € 6,00 p.p. excl. BTW

Per 4 personen te bestellen.

Hiermee kunt u de gourmet schotel uitbreiden.

- **Groenten:** paprika, ui, prei, champignons en aardappelblokjes
- **Rauwkost:** 4-jaargetijden salade, rauwkostsalade en vers fruit
- **Sauzen:** cocktail-, knoflook- en satésaus
- Huzarensalade
- Stokbrood wit en bruin
- Ciabatta
- Kruidenboter en aioli

Huzarenschotels

Luxe huzarenschotel € 7,42 p.p. incl. BTW / € 7,00 p.p. excl. BTW

Te bestellen per 4, 5 of 6 personen.

Een luxe huzarenschotel omringd met: gevulde eieren, ham met asperges, ardennerham met meloen, gevulde komkommer, divers fruit, etc.

Luxe huzarenschotel met vis € 9,54 p.p. incl. BTW / € 9,00 p.p. excl. BTW

Te bestellen per 4, 5 of 6 personen.

Een luxe huzarenschotel omringd met: gevulde eieren, ham met asperges, ardennerham met meloen, gevulde komkommer, haring, gerookte zalmfilet, garnalen, krabsticks, divers fruit, etc.

Vegetarische gerechten

Te bestellen per persoon.

- Salade met brie, gemengde noten en knoflookdressing
€ 5,30 p.p. incl. BTW / € 5,00 p.p. excl. BTW
- Salade met meloen, rucola en fetakaas
€ 5,30 p.p. incl. BTW / € 5,00 p.p. excl. BTW
- Geroosterde paprika, rijkelijk gevuld met gemengde groente en rijst
€ 5,30 p.p. incl. BTW / € 5,00 p.p. excl. BTW
- Lasagne van spinazie, champignons en roomkaas
€ 5,83 p.p. incl. BTW / € 5,50 p.p. excl. BTW
- Rijkelijk gevulde quiche
€ 5,83 p.p. incl. BTW / € 5,50 p.p. excl. BTW

Hapjes assorti € 42,40 incl. BTW / € 40,00 excl. BTW

40 hapjes, lekker als amuse, tussendoor of tijdens het borrelen.

- Italiaanse carpacciowrap met oude kaas, pijnboompitjes en rucola
- Soesje gevuld met huisgemaakte filet Americain
- Wrap met gerookte zalm en kruidenkaas
- Gevuld ei
- Bourgondische rib met gekonfijt uitje
- Caprese spiesje van tomaat, mozzarella en basilicum
- Meloen gerold in met goud bekroonde plaatham
- Klippelworst met Amsterdams uitje

Worstenbroodjes € 1,59 p.st. incl. BTW / € 1,50 p.st. excl. BTW

Overheerlijke worstenbroodjes uit eigen slagerij! Per 6 te bestellen.



Conditie

Geachte gast,

- Ook dit jaar hebben wij voor u een exclusief en groot assortiment van heerlijke gerechten samengesteld.
- Eerste en Tweede Kerstdag kunnen bestellingen afgehaald worden tussen 12.00 en 14.00 uur.
- Eerste en tweede Kerstdag worden de bestellingen bezorgd tot 16.00 uur.
- Bezorgkosten in de gemeenten Sint-Michielsgestel, Heeswijk-Dinther en Schijndel zijn € 12,10 incl. BTW (€ 10,00 excl. BTW). Voor € 12,10 incl. BTW (€ 10,00 excl. BTW) extra halen wij het ook weer bij u op.
Voor Den Bosch en Rosmalen wordt € 16,94 incl. BTW (€ 14,00 excl. BTW) aan bezorgkosten gerekend en € 16,94 incl. BTW (€ 14,00 excl. BTW) voor het ophalen.
- Ophalen in andere gemeentes is ook mogelijk. Neem contact met ons op voor de prijzen en mogelijkheden.
- U kunt uw bestellingen aan ons doorgeven t/m dinsdag 18 december 2018.
- Indien u graag wilt dat uw bestelling bezorgd wordt, geef dit dan zo snel mogelijk door want de mogelijkheden hiervoor zijn beperkt.
- Bestellingen graag telefonisch aan ons doorgeven i.v.m. betere begeleiding van uw bestelling.
- Geef uw bestelling tijdig aan ons door want vol=vol.
- Bestellingen dienen bij het afhalen betaald te worden. Dit kan contant of per pin.
- Druk- en typefouten onder voorbehoud.



Nieuwsgierig?

Kijk op onze website of neem contact met ons op!

Van Zoggel Catering:
Woud 1, 5258 VK Berlicum

Telefoon: 073 - 594 20 85

E-mail: info@vanzoggelcatering.nl
Website: www.vanzoggelcatering.nl



VAN ZOGGEL CATERING

CREATIEF & COMPLEET