

Kerst 2025

KOUDE GERECHTEN

Ambachtelijk brood (Rokermolen uit Radewijk)

Kruidenboter & aioli

Rundvlees- & Aardappelspeksalade

Rollade, serranoham & meloen

Haring met ui, makreel & gerookte zalm

Fruitsalade

Stoofperen



WARME GERECHTEN

Beenham met honingmosterdsaus

Varkenshaas in peperroomsaus

Kipsaté in satésaus

Gehaktballetjes in pangangsaus

Gebakken aardappelen

Wokgroenten gemarineerd met groene kruidenmarinade

NAGERECHT

Brownie

Aardbeienmousse

€ 36,50 p.p.

Thuis maak je de gerechten eenvoudig warm met een handleiding!

Afhalen gerechten | 25 dec 11:00 – 12:00 | 26 dec 11:00 – 12:00

Bestellingen via e-mail: info@voscateringhardenberg.nl (min 2 pers)

EXTRA INFORMATIE

* * * * *

Let op: er worden niet standaard warmhoudbakken bij verstrekt.
Dit is wel mogelijk, zolang de voorraad strekt.

Geef dit aan bij je reservering zodat we dit klaar hebben staan voor je
wanneer je de bestelling komt halen.

Kosten per warmhoudbak, inclusief inzetbakjes, brandvloeistof en
schoonmaak: €5,- per bak.

Bestel je mét warmhoudbakken voor 1^e kerstdag?
Dan dienen de warmhoudbakken retour te zijn op 26-12 **voor 09:30**

* * * * *

Groep van 12 personen of meer?

Dan kunnen we de koude gerechten opmaken op RVS schalen
(i.p.v. de boxen zoals op de foto). De warme gerechten kunnen we alvast
in de inzetbakken maken (dan hoef je geen zakken meer los te knippen).

* * * * *

Bij de bestelling krijg je per mail een nummer toegestuurd.
Geef deze door bij het afhalen om alles soepel te laten verlopen.

* * * * *

Mogelijkheden voor betaling: contant of pin

Handleiding Kerst

KOUDE GERECHTEN

*Verwarm de oven voor op 180 graden.
Bak het brood af in de oven gedurende 6 minuten.*

De rest van de koude gerechten kun je zo op tafel zetten!

WARME GERECHTEN

*Zet een pan (of pannen) op het vuur met water en breng dit aan de kook.
Wanneer het heeft gekookt hang de zakjes met kipsaté, beenham,
gehaktballetjes en varkenshaas erin.*

*Tip: je kunt het uiteinde van de zak tussen een deksel en de pan
vastklemmen; Hierdoor kun je het makkelijker uit de pan halen.
(Of gebruik hiervoor een wasknijper)*

*Let op: het water niet meer laten koken (dan kan de vacuümzak
knappen). Laat de producten 20 minuten in de pan zitten. Haal de zak
eruit en knip deze open. Presenteer de gerechten in een schaal.*

Bak de aardappelen in de oven, frituur of pan tot ze mooi goudbruin zijn.

Wok de groenten op middelhoog vuur.

NAGERECHT

Verwarm de brownies een half minuutje in de magnetron.

De aardbeienmousse kan zo op tafel gezet worden!

**Namens Vos Catering Hardenberg
fijne feestdagen gewenst en eet smakelijk!**

Handleiding Kerst

-met warmhoudbakken-

KOUDE GERECHTEN

Verwarm de oven voor op 180 graden.
Bak het brood af in de oven gedurende 6-7 minuten.

De rest van de koude gerechten kun je zo op tafel zetten!

WARME GERECHTEN

Vul de branders met brandvloeistof. Steek deze aan en zet ze halfopen.

Vul de warmhoudbak met ongeveer 1,5cm heet water.

Doe de beenham, varkenshaas, gehaktballetjes en kipsaté in de inzetbakken en zet vervolgens deze in de warmhoudbak. Zet de lege bak van de aardappelen en wokgroenten** er ook alvast in.*

Doe vervolgens de deksel op de warmhoudbak.

*Roer om de 20 minuten de producten even door.
Worden sauzen te dik? Verdun deze dan even met wat warm water.*

**Bak de aardappelen in de oven, frituur of pan tot ze mooi goudbruin zijn.
Dan in de warmhoudbak.*

***Wok de groenten op middelhoog vuur. Dan in de warmhoudbak.*

NAGERECHT

*Verwarm de brownies een half minuutje in de magnetron.
De aardbeienmousse kan zo op tafel gezet worden!*

**Namens Vos Catering Hardenberg
fijne feestdagen gewenst en eet smakelijk!**