



Kerst FOODBOOK

Van borrel tot buffet - altijd bijzonder





WELKOM

Welkom bij het Boer10 kerst Foodbook 2025, uw gids voor luxe catering en eventstyling! Wij staan garant voor perfecte communicatie, maximale prijs-kwaliteit en een onvergetelijke beleving.

Wij luisteren naar uw wensen en vertalen deze in culinaire kunst en stijlvolle ambiance. Van intieme diners tot grootse evenementen, wij verzorgen alles tot in de puntjes. Uw event verdient het beste!





01 WAAROM KIEZEN VOOR ONS?

02 WALKING DINER & FINE DINING

03 BUFFETTEN

- Kerstbuffet classic
- Kerstbuffet Luxe

04 BORREL & HAPJES

- Luxe hapjesschaal
- Kerstborrel met bediening

05 BARBECUES

- Winter barbecue

06 ONTBIJT EN LUNCH

- Kerstontbijt
- Kerstlunch
- Luxe broodjes
- 12 uurtje
- High tea

INHOUDSOPGAVE



HOOFDSTUK 1

WAAROM KIEZEN VOOR ONS?



SAMEN VOOR EEN 10!

KIES VOOR ONS EN JE BENT VERZEKERD VAN:

- Excellente communicatie. Wij luisteren, begrijpen en overtreffen uw verwachtingen.
- Hoge mate van luxe en efficiëntie. Smaakvolle kwaliteit en gestroomlijnde organisatie.
- Maatwerk en flexibiliteit. Van exclusieve bruiloften tot zakelijke meetings
- Een beleving om nooit te vergeten!

CATERING VOOR JE BEDRIJF OF TEAM?

Voor ons is niks te gek!

Voor zakelijke klanten geven wij u de mogelijkheid om catering op maat uit te vragen afgestemd op uw specifieke wensen en behoeften. Om de beste optie voor uw bedrijf te vinden, plannen wij een kennismakingsgesprek in waarin we samen de mogelijkheden bespreken. Hier bieden wij u ook de kans om de catering geheel vrijblijvend te ervaren, zodat u een goede indruk krijgt van onze service en kwaliteit.

EVENTSTYLING

Wij bieden professionele eventstyling voor elke gelegenheid, van bruiloften en verjaardagsfeesten tot borrels en jubilea. Met oog voor detail creëren wij de perfecte sfeer die past bij uw evenement. Of het nu gaat om tafeldecoraties, bloemstukken, verlichting of andere persoonlijke accenten, wij zorgen ervoor dat alles tot in de puntjes is afgestemd!

Samen bespreken we uw wensen en ideeën, zodat we een unieke en feestelijke setting neerzetten die uw gasten zal verrassen en de herinneringen extra bijzonder maakt.

GROEPEN GROTER DAN 50?

Heeft u een event met meer dan 50 gasten? Geniet van een exclusieve proeverij waarbij u de geselecteerde gerechten en wijnen vooraf kunt ervaren. Zo krijgt u een helder beeld van hoe uw evenement eruit zal zien. Gratis en geheel vrijblijvend!

CONTACTGEGEVENS

Neem contact met ons op voor een offerte op maat!

- +31 6 22 531 502
- Gijsbrecht van Amstelstraat 189, 1214 AZ Hilversum
- www.boer10foodservice.nl





HOOFDSTUK 2

WALKING DINNER & FINE DINING



MENU

VLEES KOUD

- Klassieke steak tartaar met zuurdesemcrouten en little gem
- Tataki van diamanthaas met oosterse salade & sesamdressing
- Gerookte eendenborst met verse vijgen, rode port balsamico saus, shiïake & grove mosterd
- Op hooi gegaarde kwartel met wortel-saffraancreme, groene asperge & vijgenchutney
- Rillete van parelhoen met zuurkoolsalade, wilde paddenstoelen en stroop van rode wijn

VLEES WARM

- Brisket en gerookte kalfstong met pastinaak, tuinbonen en zwarte peperjus
- Op vuur gegaarde kalfswang met tortellini beenmerg, kokos afgemaakt met koriander en wortelkrokant
- 14 uur gegaarde short rib met rainbow carrots, gerookte rode ui & pastinaak witte chocolade crème
- Rib-eye met truffelaardappel mille-feuille, zoete aardappelcreme, gegrilde bimi & Jus de Veau
- Roeleaux van Kip ingerold in winterse kruiden met knolselderij Veloutte

VIS KOUD

- Kabeljauwrouleaux met hazelnoot veloutte, kruidenolie & paarse wortel
- Sous vide gegaarde hollands rivierkreeft met zwarte bonencreme en pickles op een blauwe maistortilla
- Ceviche van coquille met baby lime, vadouvancreme, borragie en mosterdzaad
- Pulpo met daslook beurre blanc, salsa verde en paprikacrème
- In venkel, tomaat en dragon gegaarde zeewolf met ingelegdecherrytomaat en shiftdressing van citroen beurre blanc en kruidenolie

VIS WARM

- Scheermessen met beurre blanc van knol, gesmoorde zeeegroente en groene amandel
- Gerookte coquille met merg, hazelnoot en wintergroente
- Gekonfijte kabeljauw, wakame risotto & beurre blanc van dille
- Zeebaars met kruidenkorst, aardappelmousseline, bloedworst en sinaasappelcompote
- Langzaam gegaarde zalm met gegrilde winterse groente, hollandaise en aardappelmousseline

VEGETARISCH/VEGAN KOUD

- Watermeloencarpaccio met foie gras kruidensla en venkel
- Nougat van geitenkaas met zuurdesem crouton, kruidensla & pompoen chutney
- Eekhoorntjesbroodmousse met vinaigrette van paarse shiso ingemaakte kombu en aardpeer
- Knolselderij steak & creme met venkelzaadhoning glaze en gegrilde litte gem



*Chef uren worden apart berekend**



Boer10 Foodservice

VEGETARISCH/VEGAN WARM

- Rode biet rack met snijbiet, jus van eikenhout & hazelnoot & cantharellen
- Tarte tatin van winterwortel met roomkaas en miso jus
- Tortellini van aardpeer met gerookte sjalot, zwarte knoflook en gefrituurde salie
- Wortelrisotto met geitenkaasmousse en honing karamel gezouten citroen
- Gegrilde aubergine met knolselderijcreme, groentjus en groene aspergetip

DESSERT

- Banaan karamel ganache met gepocheerde ananas en yuzucrumble
- Madeleine van sinasappel met huisgemaakte witte chocolade ijs en zwarte olijf
- Aardpeer met chocolade crumble spongecake van pistache en vanille roomijs
- Panna cotta ring met anijs/bosvruchtencompote, krokant van amandel
- Klassieke crème brûlée

Uiteraard verzorgen wij ook diners op maat! Neem contact met ons op en we kijken samen naar de mogelijkheden





HOOFDSTUK 3

BUFFETTEN



BUFFETEN

Wij bieden twee kerstdinerbuffetten aan, altijd inclusief borden en bestek voor een complete ervaring. Of u nu kiest voor een klassiek buffet of een iets uitgebreidere keuze, wij zorgen ervoor dat alles tot in de puntjes is verzorgd. Heeft u specifieke wensen voor een dinerbuffet op maat? Neem contact met ons op, wij denken graag mee en passen het buffet aan op de smaak en wensen van uw gasten.

KERSTBUFFET CLASSIC

Chef's favoriete gerechten voor u geselecteerd! Alles wordt mooi gepresenteerd, inclusief decoratie, borden en bestek!

Koude gerechten

- Carpacciosalade met truffelmayo, rucola, pijnboompit & parmezaan
- Gerookte zalmtartaar, mierikswortelcreme crostini & kruidensla
- Vloerbrood met selectie tapenades & dips

Warme gerechten

- Gegrilde zalm filet met aardappelmousseline & winterse groente
- Bœuf bourguignon met roseval aardappelen
- Groentestoof

Dessert

Een selectie van verschillende kleine dessertjes

- Klassieke crème brûlée
- Amandelfriandises
- Chocomousse

KERSTBUFFET LUXE

Met het luxe kerstbuffet kiest u voor klassiek comfort met een verfijnde touch.

Ambachtelijke gerechten, vers bereid en met aandacht gepresenteerd!

De perfecte balans tussen eenvoud en kwaliteit.

Koude gerechten

- Blini makreel met chioggia biet, citroencreme en kaviaar van zeewier
- Gerookte eendenborst met vijgengel, veldsla & pastinaak
- Nougat van geitenkaas met kruidensalade, sinaasappelcompote en zuurdesemcrouton
- Brood met verschillende dips

Warme gerechten

- Kabeljauwfilet met romanesco, groene asperges & pastinaak witte chocoladecrème
- Langzaam gegaarde shortrib met jus de veau, winterse groente en pompoencrème
- Groentestoof met pita

Dessert

Een selectie van verschillende kleine dessertjes

- Panna cotta van tonkabonen
- Klassieke creme brulee
- Amandelfriandises
- Macarons
- Chocomousse





HOOFDSTUK 4

BORREL & HAPJES



OPTIES

Of het nu gaat om een zakelijke kerstborrel of gewoon gezellig samenkomen met vrienden of familie, onze hapjesschalen zullen jouw borrel tot een hoger niveau tillen.

Denk aan ambachtelijke kazen, fijne vleeswaren, huisgemaakte dips en verrassende bites allemaal met zorg bereid door ons. Wij geloven dat borrelen meer is dan een moment: het is een ervaring. Laat u verwennen door onze smaakvolle selectie of stel samen met ons een plank op maat samen die perfect past bij uw gezelschap.

KERSTBORREL MET BEDIENING (VANAF 25 PERSONEN)

Een zorgeloze kerstborrel voor uw bedrijf of vriendengroep? Met deze keuze zullen wij u tot in de puntjes verzorgen met een selectie aan heerlijke hapjes en bediening.

2-3 uur, waarbij de hapjes in verschillende rondes worden geserveerd.

Bediening die rondgaat met de hapjes en zorgt voor een nette presentatie.

Je kunt eventueel aanvullen met speciale dieetwensen, zoals vegetarische of glutenvrije hapjes.

Dit arrangement biedt een sfeervolle kerstborrel met lekkere hapjes en bediening, maar zonder drank. Dranken kunnen eventueel los worden afgenomen inclusief bar, koeling & decoratie, afhankelijk van de voorkeuren.

Ontvangst met een Welkomsthapje

- Mini bruschetta met tomaat en basilicum
- Kleine amuseglaasjes met gerookte zalmousse

Warme en Koude Hapjes (rond geserveerd door bediening)

Koude hapjes:

- Carpaccio-rolletjes met Parmezaanse kaas en rucola
- Geitenkaasballetjes met honing en walnoten
- Mini wrap met kip en guacamole
- Garnalencocktail in een klein glaasje

Warme hapjes

- Mini quiches met spinazie en feta
- Bitterballen met mosterdmayonaise
- Gegratineerde champignons met kruidenboter
- Satéprikkers met kip en pindasaus

Zoete afsluiting

- Kleine kerststolletjes met amandelspijs
- Mini brownies en kerstkoekjes
- Macarons in feestelijke kleuren



LUXE AMUSE SCHAAL

Til uw evenement naar een hoger niveau met onze, met zorg samengestelde, hapjesschaal. Onze selectie bevat een verscheidenheid aan heerlijke hapjes variërend van vlees, vis maar ook met vegetarisch en vegan opties. Zorgvuldig bereid met de beste ingrediënten om uw evenement helemaal compleet te maken. U kunt kiezen uit 72, 108 of 144 stuks, afhankelijk van de grootte van uw gezelschap. Voor grotere bestellingen en speciale verzoeken staan wij altijd klaar om aan uw wensen te voldoen.

Hapjesschaal 72 stuks

Vis

- 12x Nori Tempura, Tataki tonijn, Wasabi roomkaas, chioggia biet & Daikon
- 12x Blini kabeljauwrillette, citrus gel & zeekraal

Vlees

- 12x Eetbare lepel met gerookte rib-eye truffel, parmezaan & pijnboompit
- 12x Pidy cup gevuld met serranoham, kweepeergel (optioneel: eendenlever)

Vegal/Vegan

- 12x Pidy gevuld met Pierre Robert, honing & walnoot
- 12x Pidy Iris gevuld met Bataatcrème, radijs & Afilla





HOOFDSTUK 5

BARBECUES



OPTIES

WINTER BARBECUE

Ontdek de magie van de winter met onze Luxe Winter BBQ, rechtstreeks van de Argentijnse grill. Stoere vlammen, rijke smaken en verfijnde koude gerechten maken dit pakket de perfecte keuze voor een unieke winterbeleving. Compleet verzorgd door onze BBQ-chef – jij hoeft alleen te genieten.

Een BBQ-chef die jullie het gehele diner zal verzorgen met het beste van de grill, klinkt perfect toch? Met onze kamado & Argentijnse buitenkeuken kunnen wij op elke locatie een topdag garanderen!

Koude gerechten

- Pinxo Trio op vers zuurdesembrood
- Burrata & vijgenschutney – Gerookte zalm & dille – Paprika, ansjovis & groene olijf.
- Winterse salade met biet, geitenkaas & walnoot
- Pasta Argento Fusilli met groene pesto, chorizo-flakes, rucola & zongedroogde tomaat

Warme gerechten

- Bife de Chorizo
- Perfect gegaarde entrecote met chimichurri en zeezout
- Gamba's a la plancha met limoen chili marinade
- Pollo marinado, Gemarineerde kip met knoflook, citroen en Argentijnse kruiden



HOOFDSTUK 6

ONTBIJT & LUNCH



OPTIES

Wij verzorgen diverse ontbijt en luncharrangementen, altijd inclusief borden en bestek voor een zorgeloze ervaring. Of het nu gaat om een eenvoudige lunch of een uitgebreider buffet, wij zorgen voor een perfect menu dat uw gasten zal aanspreken. Wij bieden ook dagelijkse zakelijke lunchservices aan, zodat u altijd kunt rekenen op een heerlijke en praktische oplossing voor uw team. Wilt u het zelf ervaren?

Neem contact met ons op voor een gratis proeflunch, zodat u kunt ontdekken wat wij te bieden hebben!

KERSTONTBIJT

Te bestellen vanaf 10 personen.

- Diverse luxe broodjes
- Kerststol
- Verse croissants
- Beschuitje
- Ontbijtkoek
- Diverse verse vleeswaren
- Hollandse kazen
- Assortiment zoet broodbeleg
- Verse jus d'orange
- Mini yoghurtjes
- Roomboter
- Gekookt scharrelei
- Kerstfriandises
- Vers seizoensfruit

KERSTLUNCH

Te bestellen vanaf 10 pers

- Verschillende luxe belegde broodjes vis/vlees/vega (1,5 P.P)
- Kerststol
- Huisgemaakte oliebolle
- Salade van gerookte eendenborst & peer
- Vers fruitsalade
- Winterse soep naar keuze



BROODJES LUNCH LUXE

Te bestellen vanaf 10 personen.

Door de chef uitgekozen luxe belegde broodjes (2 broodjes p.p.), vega & vlees/vis met bijpassende garnituur. Denk hierbij o.a. aan carpaccio, gerookte zalm, seranno ham. Inclusief vers gemaakte smoothie & fruitsalade.

Extra opties om de lunch nog completer te maken:

- Verschillende salades
- Huisgemaakte soepen
 - Warme lunchgerechten
 - Assortiment dranken

12 UURTJE

Te bestellen vanaf 10 personen.

Vertrouwde broodjeslunch bestaande uit oerbrood en bruine/witte bolletjes (2 broodjes p.p) & 1 salade naar keuze van onze chef!

Rijkelijk belegd met bijpassende garnituren

- Old Amsterdam
- Boeren Achterham
- Kipfilet
- Tonijnsalade
- Vegetarische spreads

HIGH TEA

Geheel verzorgde High-Tea inclusief borden en bestek! Alles wordt warm/koud op het gewenste moment bezorgd.

Te bestellen vanaf 10 pers

- Hartig
- Mini hard broodje verschillend luxe belegd
- Finger sandwich brie met walnoten en honing
- Mini zacht broodje verschillend luxe belegd
- Kaasvlinder
- Tartelette bospaddenstoelen en truffel (warm)
- Mini quiche van gegrilde groente
- Zoet
- Mini scone met clotted cream en jam
- Mini muffin tripple chocolate
- Diverse taartjes (twee stuks p.p.)
- Mini glaasje tiramisu
- Macarons
- Thee
- Verse thee zoals citroen, sinaasappel, munt, gember, met honing

