OVER *kerst*

DIS is de plek waar jouw kerst event op smaak wordt gebracht. Of je nu een gezellige kerstborrel organiseert of uitpakt met een stijlvol eindejaarsevent: wij mengen de juiste ingrediënten tot een onvergetelijke kerstbeleving. Van feestelijke gerechten tot sfeervolle aankleding. Wij zorgen dat alles klopt.



Een voorproefje

Dit Foodbook is jouw menukaart vol ideeën: een voorproefje van wat er allemaal mogelijk is, inclusief prijzen en een flinke portie inspiratie.

Zie het als de basis, want het echte recept maken we samen. Of je nu precies weet wat je wilt of nog aan het proeven bent: we denken met je mee en zorgen voor maatwerk dat naadloos aansluit op jouw wensen.

Alle prijzen zijn exclusief btw en per persoon.

Adres & contactgegevens

Adres
Verlengde Noordkade 14,
5462 EH Veghel

Tel: 0413 745 445
E-mail: catering@disteun.nl
Web: www.disteun.nl



DIS

1. Dranken afkoop

Basis assortiment
- Ruim assortiment frisdranken
- Heineken of Birra Moretti bier
- 0% heineken, witbier & radler
- Verdejo
- Tempranillo
- Rosé
- Zoete witte wijn
- Alcoholvrije witte wijn

Uitbreiding sterke drank?
Sterke dranken zijn op aanvraag, hier rekenen wij een flesprijs voor, afhankelijk van het type sterke drank.



prijstabel

Aantal uren	prijs p.p.
2	13,-
2,5	16,25
3	19,50
3,5	22,75
4	26,-
4,5	29,25
5	32,50
5,5	34,50
6	36,50
6,5	38,50
7	40,50
7,5	42,50
8	44,50

De afkoop is inclusief glaswerk, garnituren en ijs.
Exclusief personeelskosten.



Opmerkingen

- Indien een andere wijn gewenst is dat mogelijk tegen meerprijs
- Schade en breukkosten glaswerk worden achteraf in rekening gebracht
- Tijd verlengen op de dag zelf? Dit is mogelijk in overleg en o.b.v. nacalculatie
- Exclusief barmaterialen | prijs op aanvraag
- Exclusief koffie en thee | prijs op aanvraag

2. Brunch /lunch

Kerst brunch/lunch - 22,50 p.p.
Geniet samen van een sfeervol ontbijt, lunch of alles daartussenin. Feestelijk gepresenteerd op robuuste houten planken en schaaltjes.

Hiernaast zie je wat er allemaal is inbegrepen.



Brood & lekkers
- Robuuste oerbroden (wit & bruin)
- Mini-chocolade- en kaneelbroodjes, croissants
- Kerststol met spijs & roomboter

Warm & hartig
- Klein kopje tomaat-puntpaprikasoep met kruidenolie
- Roerei met groene kruiden & bacon apart

Luxe kerstamuse
- Tartaar van ossenhaas met zoetzure groenten, spekchutney & truffelmayonaise

Beleg & salades
- 6 soorten luxe seizoensbeleg, zoals:
  - Brie
  - Jonge en oude kaas met vijgencompote
  - Cranberrypaté
  - Bourgondische ham
  - Tuinkruidenkipfilet
- 2 soorten zoet beleg
  - Roodfruit compote
  - Chocoladelekkers
- 2 huisgemaakte salades zoals eiersalade & tonijnsalade
- Verse groene pluksla met wintergroenten en gebrande noten



Opmerkingen

- Inclusief borden, bestek en servetten
- Exclusief eventuele personele kosten

3. Kerst buffet

Kerst diner buffet - 29,50 p.p.

Een compleet en smaakvol wintersdiner waarin ruimte is voor eigen keuzes.

Deze items zijn inbegrepen bij het buffet:

- Oer- en breekbroden met diverse smeersels
- 3 hoofdgerechten - maak je keuze
- 5 bijgerechten (standaard)

Extra handig: borden, bestek en servetten zijn inbegrepen — en we nemen alles weer mee terug.



3 hoofdgerechten (maak je keuze)

- Varkenshaas in paddenstoelenroomsaus met truffel
- Coq au vin, een Franse klassieker: kip, langzaam gestoofd in rode wijn met champignons, zilveruitjes & spekjes
- Boeuf Bourguignon, een Franse stoofschotel met rundvlees & wintergroenten
- Zalm in een romige saus van mosterd-dille, marscarpone & parmezaan
- Kabeljauw met witte wijn, gedroogde tomaat & groene kruiden
- Gamba's met paksoi, chinese kool, taugé & Tom kha kai saus
- Portobello 's gevuld met gepofte tomaat & brie. (v)
- Indonesische dahl met zoete aardappel, linzen, spinazie & pistache (v)
- Ragout van diverse paddenstoelen met shiitakebouillon (v)

Extra hoofdgerecht toevoegen?
+ 4,- pp

5 bijgerechten (standaard)

- Kerrierijst met jonge prei & gerookte amandelen (v).
- Aardappelgratin op provençaalse wijze met knoflook, tijm & rozemarijn (v)
- Romige pasta met tomatentapenade & brushetta kruiden (v)
- Salade van roodlof, feta, spinazie & huisgemaakte remoulade.
- Verse groene pluksla met wintergroenten

Kerstbuffet uitbreiden?

Maak het helemaal compleet

Soep + 4,50 p.p. (maak je keuze)

- Mosterdsoep met krokante pancetta
- Franse klassieke uiensoep met huisgemaakte croutons
- Paddenstoelen-truffelsoep
- Tomaat- puntpaprikasoep met kruidenolie

Dessert + 6,50 p.p. (maak je keuze)

- Fudge van chocolade en karamel met pure chocolade mouse, chocoladeschotsen en gepofte witte chocolade.
- Huisgemaakte tiramisu in een glaasje

4. Oer-Hollands stamppot buffet

Stamppot buffet - 24,50 p.p.
Lekker voor in de koude wintermaanden.

Deze items zijn inbegrepen bij het oer-Hollands stamppot buffet:

- 3 stamppotten - maak je keuze
- 2 hoofdgerechten - maak je keuze
- Uitgebakken spekjes
- Huisgemaakte appelcompote
- Grove mosterd
- Piccalilly

Extra handig: borden, bestek en servetten zijn inbegrepen — en we nemen alles weer mee terug.



Maak je keuze

3 stamppotten (v)

- Hutspot
- Andijvie
- Boerenkool
- Zuurkool met gekarameliseerde ui
- Rucola met walnoten en Parmezaan
- Rode biet, Chinese kool, pecannoten en geitenkaas

2 hoofdgerechten

- Rookworst
- Gehaktbal in de jus met ui
- Stoofvlees van kalfssukade
- Vegetarische rookworst(v)
- Vegetarische stoofpotje(v)
- Uitgebakken speklappen
- Verse worst in tijm | rozemarijn | eigen jus
- Hazenpeper met zilveruitjes, spek en champignon *+2,-p.p.*

Extra item (optioneel)

- Stoofpeertjes + 1,50 p.p.



Wat dacht je van een dessert?

Grand dessert + 8,50 p.p.
Verschillende zoete lekkernijen op een plank, om je vingers bij af te likken.

5. Walking dinner

Een informele setting, geen vaste tafelschikking, al kletsend met je gasten dineren. De DIS medewerkers serveren kleinere gerechten die u uit de hand kunt eten met een lepeltje of vorkje.

Aantal gangen	Prijs	1 gang soep
4-gangen	47,50	45,-
5-gangen	52,50	50,-
6-gangen	57,50	55,-
7-gangen	62,50	60,-
8-gangen	67,50	65,-



Voorbeeldmenu

1 - Boeuf mariné in een marmelade van sjalot, port en Madeira, geserveerd met shiitakemayonaise en gedroogde Serranoham

2 - Cannelloni gevuld met tonijntartaar, oosterse stroop, chili-olie en wasabimayonaise

3 - Gravad lax van zalm, ingelegd in ponzu, met zoetzure groenten, makreelcrème en een kruidenslaatje

4 - Gebakken coquille met crème van bospeen, kreeftencoulis en een saus van Cévenne-ui

5 - Parelcouscous van geroosterde bloemkool en pecannoot, met maïskip, gevogeltejus met tijm en een krokantje van kip

6 - Hertenrug met een rolletje van spitskool en pancetta, jus van zwarte knoflook en rode wijn en tarte tatin van ui en dadel

7 - Gebakken zeebaars met romige truffel-Parmezaanorzo, geserveerd met een compote van tomaat, olijf en pijnboompit

8 - Fudge van chocolade en karamel met pure chocolade mouse, chocoladeschotsen en gepofte witte chocolade





Opmerkingen

- Voor een 6 gangen walking dinner adviseren wij een minimale dinerduur van circa 2,5 uur.
- Exclusief personeelskosten
- Extra kosten keukenmateriaal, servies en bestek mogelijk vanaf 50 personen
- Exclusief meubilair zoals diner tafels, stoelen, tafeldecoratie etc.

6. Zittend diner

Mooi gedekte tafels en smaakvolle gerechten, geheel afgestemd op je eigen wensen.

Aantal gangen	Prijs p.p.
3-gangen	42,50
4-gangen	50,-
5-gangen	57,50
6-gangen	65,-



Voorbeeld kerstmenu

1 - Boeuf mariné in een marmelade van sjalot, port en Madeira, geserveerd met shiitakemayonaise en gedroogde Serranoham

2 - Gravad lax van zalm, ingelegd in ponzu, met zoetzure groenten, makreelcrème en een kruidenslaatje

3 - Gebakken coquille met crème van bospeen, kreeftencoulis en een saus van Cévenne-ui

4 - Parelcouscous van geroosterde bloemkool en pecannoot, met maïskip, gevogeltejus met tijm en een krokantje van kip

5 - Hertenrug met een rolletje van spitskool en pancetta, jus van zwarte knoflook en rode wijn en tarte tatin van ui en dadel

6 - Fudge van chocolade en karamel met pure chocolade mouse, chocoladeschotsen en gepofte witte chocolade



Opmerkingen

- Voor een 6 gangen-diner adviseren wij miniaal 3,5 uur tijd
- Exclusief personeelskosten
- Extra kosten keukenmateriaal, servies en bestek vanaf 100 personen op externe locatie – prijs op aanvraag
- Exclusief meubilair zoals diner tafels, stoelen, tafeldecoratie etc.

7. Streetfood plein
Vanaf 150 personen

Streetfood plein - 30,- p.p.
Dit winters concept creëert een sfeervol foodplein met diverse stands, ieder met een eigen gerecht.

Gasten worden verleid door de geuren en smaken en kiezen zelf hun route: de één blijft trouw bij een favoriet gerecht, de ander proeft van allemaal.

Aantal personen	**Aantal fooditems**
150 tot 500	4 fooditems
500 tot 1000	5 fooditems

Opmerkingen

- Exclusief personeelskosten & foodstands of foodtrucks
- Mogelijk extra kosten keukenmateriaal

Maak je keuze

- Brioche broodje hamburger

Brioche bun, runderburger & huisgemaakte koolsalade.
(vega mogelijk)

- Kipsaté

Kipsaté, romige pindasaus, cassave kroepoek, huisgemaakte atjar & seroendeng.

- Warme pasta pesto (v)

Pasta, groene pesto, parmezaan, pijnboompitten & zongedroogde tomaat

- Soepenbar (v)

Twee huisgemaakte vegetarische soepen waaronder geroosterde paprika-tomaat en een soep van het seizoen. Met diverse toppings & oerbrood met kruidenboter.

- Flammkuchen

Dun krokant deeg, crème fraîche, spekjes & ui
(vega mogelijk)

- Noodles – Aziatisch

Woknoodles, Oosterse groenten, rijke Aziatische saus, keuze uit kip, gamba's of vegetarisch. Geserveerd in een handige wok-to-go beker.

- Pita pulled chicken

Vers afgebakken pita, pulled chicken, huisgemaakte koolsalade & kerriemayonaise
(vega mogelijk)

- Loaded Potato Wedges

Krokante wedges, Loaded met alles wat lekker is.

Voor de zoetliefhebber

- Rocky road

Brownie, toefje hemelse modder & gekarameliseerde cashewnoot

- Apfelstrudel

Apfelstrudel, slagroom & amandelschaafsel

Dessert als extra item? + 5,00




SATe
- Pindasaus
- Cassave
- atjar






Streetfood plein







8. Winterkade

Een complete kerstbeleving op de Noordkade in Veghel.

Ook deze kerst werken Krachtvoer Events & DIS samen aan Winterkade: een sfeervol en compleet kerstconcept op de Noordkade in Veghel.

Krachtvoer Events verzorgt de organisatie en het contact rondom Winterkade, terwijl DIS de catering verzorgt.

Van shoppen en borrelen tot uitgebreid eten en gezellige activiteiten: jullie stellen het arrangement volledig zelf samen. Zo creëer je een kerstbeleving die past bij jullie team, wensen én budget.

Praktische informatie

- Datum: 16 t/m 18 december
- Tijden: 16.00 – 22.00 uur
- Locatie: Noordkade Veghel

Meer informatie?
https://www.winterkade.nl/zakelijk

Food arrangement

Keuze uit 6 verschillende fooditems.
De gerechten worden gepresenteerd vanuit stijlvol aangeklede buffetpunten óf uitgeserveerd via luxe draagbakken.

- Broodje Black Angus hamburger met rauwkost & truffelmayonaise
- Brioche broodje met jalapeño cheddar grillworst met zuurkool, gebakken ui, bosui, uitgebakken spekjes & kerriemayonaise

- Warme pasta pesto met tomatencompote, rucola, pittenmix & Parmezaanse kaas
- Frietje Pieperz met runderstoofvlees en crispy chili-olie, cashewnoten & truffelmayonaise

- Vietnamese loempia, uitgeserveerd via draagbakken
- Mini Magnum, uitgeserveerd via draagbakken







9. Meer dan alleen catering

**Niet alleen de geuren,
maar ook de kleuren.**

Een geslaagd kerstevent draait om alle ingrediënten samen. Natuurlijk zorgen wij voor culinaire verrassingen, maar we hangen ook graag de slingers op, plaatsen de kerstballen in de boom en creëren de sfeer waarin alles samenkomt.

Van tent en meubilair tot styling en aankleding: wij nemen het volledige plaatje uit handen. Eén aanspreekpunt, één duidelijke planning en alles onder één dak geregeld.

Van de eerste fonkelende kerstverlichting tot de laatste feestelijke hap: samen creëren we een kerstevent dat geproefd én gezien mag worden.

Benieuwd naar de mogelijkheden?
Ga met ons in gesprek en ontdek hoe wij jouw zakelijke kerstviering compleet maken.

Contact ons
Telefoonnummer: 0413 745 445
E-mailadres: catering@disteun.nl








