

*Beste chef,*

*In 2025 presenteren wij voor het 10<sup>e</sup> jaar op rij onze pre-cooked menu's voor de kerst. Deze kerstmenu's zijn ideaal om thuis de spotlight te stelen. Geniet tijdens de feestdagen met Buffetto!*

*Wilt u ook fantastisch eten tijdens de feestdagen?*

*Maak dan snel uw keuze en bestel gemakkelijk via [www.buffetto.nl](http://www.buffetto.nl)*

## BUFFETTO'S PRE-COOKED KERSTDINER

Uw kerstdiner in een handomdraai op tafel!

① **Stel zelf uw eigen 3- of 4-gangenmenu samen!**

Met in totaal **13 gerechten** en voldoende keuze uit vis, vlees en vegetarisch zit er voor iedereen wat lekkers tussen. Het is ook mogelijk om de gerechten **los te bestellen!**

② **Geef de bestelling door op [www.buffetto.nl](http://www.buffetto.nl)**

Bestel online en reken gemakkelijk af via de webshop.

③ **Bestelling afhalen (of laten bezorgen)**

U kunt uw bestelling op **24 december** tussen 12:00 en 17:00 uur afhalen. Of kies ervoor om uw bestelling voor **€15,00** thuis te laten bezorgen!

④ **Leg de laatste hand aan de recepten**

Onze koks hebben het voorwerk al verzorgd. Aan de hand van een gemakkelijke handleiding zet u de gerechten in een handomdraai op tafel en...  
**HET KERSTDINER KAN VAN START!**



Wij hebben een aantal heerlijke wijnen geselecteerd om het kerstdiner compleet te maken.

**Sauvignon blanc - Wit/droog - € 11,95**

Een wijn die perfect past bij de smaken van de vegetarische en visgerechten op het menu!

**Viognier - Wit/droog - € 11,95**

Heerlijk bij onze visgerechten op het menu!

**Merlot - Rood - € 11,95**

Een wijn die perfect past bij de smaken van de diverse vleesgerechten op het menu.

**Negroamaro - Rood - € 11,95**

Deze wijn past perfect bij de diverse vleesgerechten op het menu! Ook lekker om mee te beginnen met onze borrelplank!

***Prettige feestdagen en een gelukkig 2026!***



Bestel voor **15 december** uw 3- of 4-gangen menu op [www.buffetto.nl](http://www.buffetto.nl)

## Voorgerechten

€ 11,95

### Klassiek pasteitje

*huisgemaakte gevogelte ragout*

### Carpaccio van rund

*Parmezaanse kaas, rucola, truffelsaus en pittenmix*

### Parelcouscous salade

*geitenkaas crème, zoetzure groenten, knolselderij  
crème en frisse Franse dressing*

### Gerookte zalm

*Komkommer, zoetzure wortel, doperwt crème,  
zoetzure rettich en sinaasappel kletskep*

## Bijgerechten

### Borrelplank

*Parmaham, salami, fuet, gemarineerde  
olijven, gezouten ringen en verschillende kazen*

€ 4,95

### Broodplank

*tapenade, roomboter en aioli (+/- 4 personen)*

€ 7,95

### Kaasplank

*Diverse soorten kaas met  
appel/peer chutney en vijgenbrood*

€ 9,95

## Hoofdgerechten

€ 24,95

### Bavette

*aardappeltaartje, bospeen, witlof en jus de veau van  
zwarte knoflook*

### Ratatouille quiche

*beurre blanc van kerrie, cherry tomaat, aubergine,  
courgette, rode ui en paprika*

### Skreifilet

*aardappeltaartje, bospeen, witlof, mosterd-dille  
en beurre blanc*

## Tussengerechten

€ 7,95

### Gerookte paprikasoep

*met ras el hanout, taugé en bosui*

### Rode curry pompoensoep

*met geroosterde pitten, taugé, bosui en  
crème fraîche*

## MENU PRIJZEN

### 3-GANGEN

€ 39,95

### 4-GANGEN

€ 44,95

## Nagerechten

€ 9,95

### Kokos pannacotta

*met mango, witte chocolade bros, passievrucht  
sponscake en atsina cress*

### Limoncello cheesecake

*met boterkoek crumble, merengue druppels,  
citroengel en atsina cress*

### Kruidkoek tiramisu

*met espresso, kruidkoek, lange vinger,  
mascarpone en atsina cress*