

Pre-cooked Kerstmenu

2026

*Kerst draait om samen genieten, lekker eten en tijd voor elkaar.
Met de pre-cooked kerstmenu's van Buffetto zet je zonder stress
een feestelijk diner op tafel.*

*Onze chefs bereiden de gerechten voor. Jij hoeft ze thuis alleen nog
af te maken met behulp van onze bereidingsinstructies.*

*Stel zelf jouw 3- of 4-gangenmenu samen met vlees-, vis- en
vegetarische gerechten. Alle gerechten zijn ook los te bestellen.*

Pre-cooked

Uw bestelling in een paar stappen

Stel je menu samen



Ga naar www.buffetto.nl/pre-cooked-kerst en kies jouw favoriete gerechten.

Stel zelf een 3- of 4-gangenmenu samen of bestel losse gerechten.



Plaats je bestelling



Maak je keuze compleet met eventuele bijgerechten en bijpassende wijnen. Je rekent eenvoudig online af.

Afhalen of thuis laten bezorgen



Je bestelling staat op donderdag 24 december voor je klaar bij Buffetto. Liever thuis ontvangen? Kies dan voor onze bezorgservice.

Thuis aan de slag



Alles is door onze chefs voorbereid.

Met de meegeleverde bereidingsinstructies maak je thuis de gerechten helemaal af.

Aan tafel



Nog even uitserveren en dan is het tijd om samen aan tafel te gaan. Smakelijk!

Bestel vóór 19 december en ontvang een gratis fles wijn bij besteding vanaf €90,-

Pre-cooked

Kies jouw kerstdiner

3-gangen menu €44,95

4-gangen menu €49,95

Voorgerechten

€ 14,95

Klassiek pasteitje

met huisgemaakte kippenragout

Carpaccio van rund

met parmezaanse kaas, rucola, truffelsaus en geroosterde pijnboompitten.

Bietentartaar



met stracciatella, gesuikerde walnoot en yoghurt-citroendressing.

Huisgemarineerde, gerookte zalm

met rode biet, witlof-appelsalade, bladerdeegkrokant, yoghurt-citroenmayonaise en groene kruiden olie.

Soepen

€ 7,95

Tom kha kai soep

met kippendij, kokosmelk, shiitake, limoen en peterselie.

Pastinaaksoep



met gebrande prei, croutons en peterselie.

Bijgerechten

Borrelplank

met parmaham, salami, fuet, gemarineerde olijven, gezouten ringen en verschillende kazen
€ 7,50 (p.p.)

Broodplank

Breekbrood met smeersels – kruidenboter, aioli en tapenade.
€ 7,95 (+/- 4 personen)

Kaasplank

met diverse soorten kaas met appel/peer-chutney en vijgenbrood
€ 12,50

Hoofdgerechten

€ 27,50

Sousvide gegaarde picanha

met een aardappel- en gekarameliseerde uientaartje, geglaceerde bospeen, witlof met kurkuma en saus van sjalot.

Kabeljauw

met een kruidendakje, aardappel- en gekarameliseerde uientaartje geglaceerde bospeen, witlof met kurkuma en beurre blanc van garam masala.

Mushroom wellington



met paddenstoel, brie, geglaceerde bospeen en beurre blanc van garam masala.

Nagerechten

€ 9,95

Winterse panna cotta

met gekonfijte sinaasappel, kaneel sponscake en kruim van anijs.

Cheesecake Snickers

met karamel, chocolade, pinda's en biscuit.

Klassieke tiramisu

met espresso, amaretto, cacao, lange vingers en mascarpone.

Wijnen

€ 11,95

Sauvignon blanc - Wit/droog

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

Chardonnay - Wit/droog

Heerlijk bij onze kip en visgerechten op het menu.

Merlot - Rood

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

Cabernet-Sauvignon - Rood

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

