

The background of the entire image is a warm, dimly lit dining room. In the foreground, a dark wooden table is elegantly set for a meal. It features white ceramic plates, several glasses of water and red wine, and a centerpiece of lit white candles in glass holders. Festive decorations, including pine branches and small white bowls of food, are scattered across the table. In the background, a Christmas tree is visible, its branches covered in numerous warm white lights that create a bokeh effect. The overall atmosphere is cozy and celebratory.

K

KRAGTWIJK

FINEST FOOD

Feestdagenspecial 2021-2022



Inhoud

Voorwoord	3
Informatie	5
Kerstontbijt	6
Kerstlunch	7
Hapjesassortiment	9
Salades en schotels	12
Dinerbox	14
Compleet feestbuffet	16
Eens een keer iets anders	18
Bakkersspecials	19

Kerst met KRAGTWIJK FINEST FOOD

Culinair de feestdagen door!

Kragtwijk Finest Food verzekert u overheerlijke gerechten en hapjes waarbij wij u al in de feeststemming brengen.

Ondanks dat dit het tweede jaar is waar de feestdagen anders zijn dan normaal maken we er bij Kragtwijk Finest Food toch weer iets moois van, want gezellig samen zijn en heerlijk eten blijft traditie tijdens deze periode van het jaar.

Gezamenlijk de feestdagen inluiden op kantoor of via zoom is meer dan ooit belangrijk!

Samen zorgen wij ervoor dat de feestdagen een mooie herinnering worden.

Wij wensen u alvast hele fijne feestdagen en een gezond 2022.

Joost Kragtwijk



Kragtwijk Finest Food
Bouwerij 73
1185 XW Amstelveen
020-3472400
info@kragtwijk.nl
www.kragtwijk.nl



Informatie

Bestellen

Broodjes die voor 12 uur zijn besteld kunnen de volgende dag worden geleverd. Omdat onze koks van vers houden hebben zij voor salades, hapjes, buffetten en overige items een dag extra nodig.

Wijzigingen

Wilt u nog iets wijzigen in uw bestelling? Dan kan dit tot 48 uur voor levering. Wanneer u later iets wilt wijzigen wordt er een toeslag berekend.

Annuleren

In verband met de bederfelijkheid van ons aanbod gelden de volgende annuleringstermijnen:

Bij een annulering tot 48 uur voor levering zullen wij geen kosten in rekening brengen

Bij een annulering binnen 48 uur voor levering zullen wij 50% en binnen 24 uur 100% in rekening brengen.

Om een bestelling te annuleren dient de opdrachtgever contact op te nemen met de servicedesk van Kragtwijk Finest Food

Maatwerk

Wij denken graag met u mee om een persoonlijke draai te geven aan uw kerstontbijt, -lunch of -diner; een kerstmenu op maat, rekening houden met voedings- en dieetwensen of een full service feestdag. Voor het bespreken van alle mogelijkheden kunt u contact met ons opnemen.

Prijzen

Alle prijzen zijn in euro's, exclusief btw en exclusief bezorgkosten. Alle prijzen zijn per persoon, tenzij anders vermeld.

Voor vragen, opmerkingen, wensen en bestellingen kunt u contact met ons opnemen. Wij zijn bereikbaar van ma t/m vrij tussen 8:30u en 16:00u.

E: info@kragtwijk.nl

T: 020-3472400

Kerstontbijt

Een uitgebreid ontbijt is een heerlijk begin van de feestdagen. Het Kragtwijk kerstontbijt kan de gehele maanden december en januari besteld worden vanaf 15 personen.

Ei met spek en gebakken tomaat

Een mix van luxe minibollen

Vlees- en kaasplateau

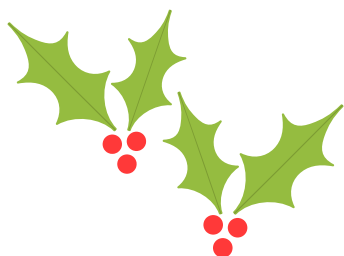
*optioneel met gerookte zalm (+€2,50 pp)

Fruitsalade

Griekse yoghurt

Kerstslof met roomboter

Verse sappen



€18.50

per
persoon

Kerstlunch

Wat is gezelliger dan met z'n allen genieten van een uitgebreide 5-gangen kerstlunch?
Deze heerlijke kerstlunch is te bestellen vanaf 20 personen voor €22.50 per persoon.
Het menu is zelf samen te stellen; kies voor elke gang één van de opties.

VOORGERECHTEN

Haricot verts salade met gedroogde ham en vijg
Parelcouscous met geroosterde paprika, feta, pecannoten en mintdressing ✓
Orzo salade met saffraan, sinaasappel en cranberry ✓
Vegan

SOEP

Knolselderij soep met truffelcrème ✓
Ossenstaartsoep

SANDWICHES

Bietenwrap met aubergine en gegrilde kip
Gevlochten bol met gerookte zalm en mierikswortel
Tomatenfocaccia met boerenkaas en bieslookroomkaas ✓
Vegan wrap met tempé, mango en wortel ✓
Vegan

HOT MEAL

(150 gram)

BBQ pulled zalm met geroosterde roseval aardappeltjes
Wildstoof met geroosterde groenten en truffel-aardappelpuree
Curry met rundersukade en gestoomde basmatirijst
Asian noodles met gamba's, wokgroenten en sesam
Portobello met notenragout en gekruide rijst ✓
Thaise curry met seitan en wokgroenten ✓
Vegan

DESSERT

Chocolade-Baileys mousse
Homemade vijgensoesje met framboosvulling





Hapjesassortiment

Minimale afname per eenzelfde soort hapje 10 stuks

Hapjesschalen

WRAPPARADE

€1,70 per stuk

Bietenwrap met gerookte zalm

doperwtencrème, ingelegde rode ui en mierikswortelcrème

Pompoenwrap met gedroogde ham

truffelcrème, rucola en tomberry

Spinaziewrap met geitenkaascrème 

zongedroogde tomaat en pijnboompitjes

Naturel wrap met eend

atjar, hoisin, bosui en krokante uitjes

Tunn brood met spread 

Zweeds platbrood met spinazie aubergine spread

FEESTSCHAAL

€2,85 per stuk

Bieten blini met gerookte zalm en doperwtencrème

Uitsmijter met gedroogde ham en kwartelei

Notenbroodje met geitenkaas en kweeperen 

Tomaatfocaccia met vegan kruidenroomkaas, rucola en pijnboompitten  **vegan**

Spiesje met gemarineerde gamba en citroenmayonaise

MEZZESCHAAL

voor 6 personen

€49.50 per schaal

Fluweelzachte hummus met pijnboompitten en granaatappel

Gevulde aubergine rolletjes met feta

Geroosterde broccoli met knoflook en gerookte amandel

Gegrilde kip met mango chutney, koriander en sesam

Falafel met chakchoucka

Vlechtbrood

Hapjesassortiment

Minimale afname per eenzelfde soort hapje 10 stuks

Koude hapjes

EASY BITES

€1,40 per stuk

- Scharrel eitje met romige mousse en paprika
- Wrap met kip, salsa en oude brokkelkaas
- Rolletje van runderrookvlees met geitenkaas en rucola
- Bokkenpootje van gerookte zalm en verse kruiden
- Spiesje van tomaat, mozzarella en basilicum ✓
- Gamba met citroenmayonaise

CHEF'S FAVORITES

€1,70 per stuk

- Komkommer met gepofte groenten en pompoen hummus ✓
- Canapé met geitenkaas en uienchutney ✓
- Tomaatfocaccia met ribeye en olijf
- Wrapje van gerookte zalm met avocado en baby cress
- Gedroogde Spaanse ham met gegrilde paprika en feta
- Vijgenbroodje met Comté kaas en druiven ✓

AUTHENTIEKE BROODCANAPÉS

€2,15 per stuk

- Tomaatfocaccia, gorgonzola en olijf ✓
- Speltbrood canapé met boerenham en kwarteleitje
- Gerookte zalm met sesam en wasabi-crème
- Zachte geitenkaas met gekarameliseerde vijgen ✓
- Canapé met rivierkreeft en citroenmayonaise

Hapjesassortiment

Minimale afname per eenzelfde soort hapje 10 stuks

Koude hapjes (vervolg)

AMUSES VAN DE CHEF

€2,85 per stuk

Focaccia met kreeftenmayonaise

Gekruide gamba's met citroenmayonaise

Kleine vegan pokebowl met mini groenten en sojadressing  **vegan**

Mini tuintje met mousse van geitenkaas en eetbare bloempjes 

Uitsmijtertje van pata negra met gebakken kwarteleitjes

Warme hapjes

OVENHAPJES

€1,55 per stuk

Vegetarische boreca met spinazie en aardappel 

Vegan gehaktbroodje  **vegan**

Gemarineerde gamba en filodeeg

Feta in filodeeg met honing en oregano 

Thaise krabkoekjes met sweet chili dip

AMBACHTELIJKE HUISMIX

€1,55 per stuk

Runderballetje met licht pikante satésaus

Mini lamskofta met yoghurtsaus

Gamba spiesje met pijnboompitjes en spinazie

Thaise krabkoekjes met sweet chili dip

Gegrild kipballetje met piri-piri saus

Spiesje van gemarineerde tempé  **vegan**

Salades en schotels

Steel de show met een van onze prachtig opgemaakte salades. Wij gebruiken hiervoor eerlijke en lokale producten waarmee u verzekerd bent van succes. De salades en schotels zijn te bestellen per 4 of per 8 personen.

VEGETARISCHE HORS D'OEUVRE

4 personen | € 47.50 8 personen | € 87.50

Roseval aardappels met tuinkers,
crème fraîche, frisse Griekse salade, opgemaakt met
tomaatjes gevuld met geitenkaas,
tomaten/mozzarella spiesjes en gevulde eitjes
Geserveerd met brood en diverse dips

VLEES HORS D'OEUVRE

4 personen | € 47.50 8 personen | € 87.50

Showschaal van luxe vleeswaren zoals beenham,
fricandeau, Parmaham en gegrilde kip op
huzarensalade
Gegarneerd met groene asperges, gevulde eitjes en
gevulde tomaatjes
Inclusief cocktailsaus, brood, kruiden- en
boerenroomboter

VIS HORS D'OEUVRE

4 personen | € 57.50 8 personen | € 98.25

Showschaal van luxe vissoorten zoals paling,
gerookte zalm, Hollandse garnalen, makreel en
gegrilde tonijn op zalmsalade.
Opgemaakt met zalmeitjes en vishapjes
Inclusief cocktailsaus, brood, kruiden- en
boerenroomboter

HUZARENSALADE

4 personen | € 38.75 8 personen | € 49.25

Salade van beenham gegarneerd met groene
asperges, cornichons en gevulde eitjes

KIPSALADE

4 personen | € 38.75 8 personen | € 49.25

Frisse salade met plakjes kipfilet met gemarineerde
kip, bleekselderij en maïskolfjes geserveerd met
gevulde tomaatjes

WALDORFSALADE

4 personen | € 38.75 8 personen | € 49.25

Frisse vegetarische salade opgemaakt met gevulde
tomaatjes en verse fruitsoorten zoals ananas,
sinaasappel en druiven

VISSALADE

4 personen | € 46.50 8 personen | € 60.00

Zalmsalade opgemaakt met zoute haring,
mosseltjes, sardientjes, tonijnsalade, makreel,
Noorse garnalen, gevulde tomaatjes en cocktail- en
remouladesaus



Dinerbox



Een heerlijk meergangen diner om op de zaak of thuis zelf te bereiden. Een dinerbox is voor 2 personen. U krijgt alle ingrediënten aangeleverd. Het enige wat uw medewerkers hoeven te doen is de warme items op te warmen.

AMUSE

Gepocheerd eitje met Hollandse garnaal, zure room en haringeitjes

VOORGERECHT

Tompouche van gerookte zalm

TUSSENGERECHT

Geroosterde knolselderij soep met truffelcrème en een bacon crouton stick

HOOFDGERECHT

In rode wijn gegaarde hertensukade met aardappel latkes, spinazie en geroosterde knolgroenten

DESSERT

Kragtwijk kerstdessert

Melkchocolade, karamel, sinaasappel, kumquat, zeezout en frambozensaus

4-gangen €37.75

Voorgerecht, tussengerecht,
hoofdgerecht en dessert

5-gangen €43.00

Amuse, voorgerecht, tussengerecht,
hoofdgerecht en dessert

Ook mogelijk:
alleen vlees
alleen vis
vegetarisch
veganistisch



Feestelijk buffet

Een feestelijk buffet met luxe producten die écht bij de feestdagen horen.

Vanaf 25 personen te bestellen | € 24.75 per persoon

VOORGERECHT

Luxe vis- en vlees hors d'oeuvre
met gerookte zalm, forel, gedroogde ham, gerookte eendenborst, gevulde komkommer met
krabsalade, kleine tomaten
en gekruide kipsalade

HOOFDGERECHTEN

Kalkoenrollade in rode wijnsaus
Gegrilde zalm in een witte wijn-mosselsaus
Stoofpotje van hert met bospaddenstoel, kweeper en grove mosterd
Gepofte biet met bospaddenstoel en filet stukjes 

BIJGERECHTEN

Stokbrood met truffelboter en kruidenboter
Geroosterde wintergroenten
Gekruide krieltjes
Romige knolselderij

DESSERT

Kragtwijk kerstdessert
Melkchocolade, karamel, sinaasappel, kumquat, zeezout en frambozensaus





Op zoek naar iets anders voor de feestdagen?

Onze jarenlange ervaring in en met de Koosjere keuken heeft ervoor gezorgd dat wij een heerlijk buffet uit de Mediterrane keuken hebben kunnen samenstellen om iets anders op tafel te zetten tijdens de feestdagen.

Durf eens wat anders te doen met kerst!

Vanaf 15 personen te bestellen | € 24,75 per persoon

MEZZE

Fluweelzachte hummus met pijnboompitten en granaatappel

Gevulde aubergine rolletjes met feta

Geroosterde broccoli met knoflook en gerookte amandel

Gegrilde kip met mango chutney, koriander en sesam

Vlechtbrood

WARM

Oosters gekruide geroosterde wintergroenten

Geplukte lamsbout met sumac, dadel en mint-yoghurt dressing

Jemitische gemarineerde zalm

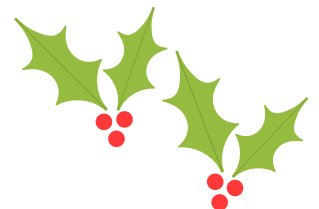
Falafel met chakchoucka

NA

Huisgemaakte baklava

Yoghurt-honing mousse

Pecan karamel cake

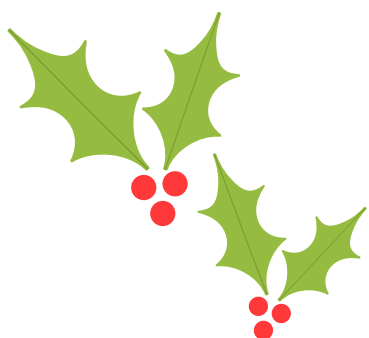




Bakkersspecials

Met onze eigen bakkerij heeft Kragtwijk Finest Food de ambacht zelf in huis. Onze bakkers maken ook dit jaar weer de heerlijkste kerstspecials. Alles vers en (h)eerlijk!

Gevulde speculaas	200g	€5,55
Banket-/amandelstaaf	225g	€5,57
Kerstbrood groot met spijs	850g	€8,26
Kerstbrood groot zonder spijs	800g	€7,69
Kerstbrood klein met spijs	450g	€4,79
Kerstbrood klein zonder spijs	400g	€4,49





K

KRAGTWIJK

FINEST FOOD

wenst u fijne feestdagen!

Kragtwijk Finest Food
Bouwerij 73
1185 XW Amstelveen
020-3472400
info@kragtwijk.nl
www.kragtwijk.nl