

Kerst en Oud&Nieuw 2023



# sol food

traiteur • createur

editie 19

# Voorwoord

## Kerst op schalen


Dit jaar heeft SolFood verschillende feestelijke luxe kerstschalen om samen van te genieten.

Vlees, vis, vega, tapas en meer, combineer naar hartelust!

De kerstschalen staan per soort op de foto, zodat u weet wat u kunt verwachten.

De kerstschalen zijn voor 3 personen en kunnen niet worden verkleind of vergroot voor een afwijkend aantal personen.

Dit jaar zal de winkel enkel en alleen open zijn voor het ophalen van bestellingen. Als u wilt genieten van alle heerlijkheden is het dus noodzaak om vanuit de folder te bestellen.



Namens het gehele  
SolFood team  
wensen wij u alvast een  
heerlijke,  
relaxte Kerst,  
een spetterende  
oudejaarsavond en een  
gezond en culinair  
2024



# Inhoud

- 1 - Carpaccio
- 2 - Visschaal
- 3 - Vleesschaal
- 4 - Vegetarische schaal
- 5 - Tapasschaal
- 6 - Kaas proeverijschaal
- 7 - Zoete schaal
- 8 - Quiche Lorraine
- 9 - Gesneden vleeswaren
- 10 - Kerst boter bord
- 11 - Smeersels
- 12 - Broden
- 13 - Tapas (per 5 stuks)
- 14 - Oud&Nieuw
- 15 - Praktische informatie



1- Carpaccio (bord 25cm)  
Runder carpaccio met  
Parmezaanse kaas,  
pijnboompitten, spekjes,  
truffel crème, SolOlie, Rucola  
sla (apart verpakt)  
Waarbij Italiaanse stijl,  
ceviche van ossenhaas



2- Kerstschaal vis  
(3 personen)  
Mediterrane tonijnsalade,  
1/2gekookte eitjes met  
kruidenmayonaise, gebakken  
knoflookgamba's, plakjes  
gemarineerde zwaardvisfilet



3- Kerstschaal vlees  
(3 personen)  
Italiaanse kalfsvleessalade,  
rijkelijk gegarneerd met  
verschillende Italiaanse  
vleeswaren waarbij een top  
garnering van kalfsrosbief met  
bearnaise crème



4- Kerstschaal vegetarisch  
(3 personen)  
Gekleurde pasta uit Sicilië,  
basilicumsaus, geitenkaas,  
cherrytomaatjes, gegrilde  
courgette, champignons,  
Spaanse amandelen, mozzarella  
met balsamico en gekonfijte  
sinaasappelschil



## 5- Kerstschaal Tapas (3 personen/ 5 fingerfood per persoon)

- Carpaccio wrap: truffel crème Parmezaan, rucola
- Serranoham rolletje: mascarpone, pijnboompitten, perzik, mozzarella
- Rouleaux gerookte zalm: rivierkreeft, sjalot, crème fraîche
- Kleine quiche caprese: gemarineerde tomaat, basilicum en mozzarella
- Kleine gevulde croissant: met draadjsvlees a la Bolognaise en Parmezaan



## 6- Kerstschaal kaas / zoete chery (3 personen)

Een proeverij van een vijftal mooie kaasjes met een flesje Los Amigos PX sherry (37.5ml)

- Blu 61: Italië, blauwschimmel, gepasteuriseerde koemelk, passito wijn, cranberry
- Brica Feda: Frankrijk, zachte schapenkaas, bewerkt met houtskool
- Buffelkaas met truffel: Nederland, buffelmelk, gepasteuriseerd
- Boeren oplegkaas: Nederland, koemelk, rauwmelks
- Petite Pierre Robert: Frankrijk, koemelk, rauwmelks



## 7- Kerstschaal zoet (3 personen)

- Witte chocolade blondie met macadamia noten
- Taartje pecan karamel  
(van Waldo)
- Citroen cakeje met frambozen glazuur
- Cannoli met crème brûlée vulling



## 8- Quiche Lorraine

Hartige taart van ca. 24cm met uitgebakken spekjes, gekarameliseerde ui en kaas



## 9- Gesneden Italiaanse en Spaanse vleeswaren

- San Danieleham: Italië, zachte delicate smaak verpakt per 80 gram
- Bresaola Rigamonti Black Angus: Italië, Gedroogd mager rundvlees, mooi gemarmerd door gebruik van black angus rund, verpakt per 100 gram
- Assortiment van 3 verschillende Spaanse vleeswaren van het Iberico varken: Lomo, pallets chorizo en salchichen, verpakt per 180 gram
- Salami di prosciutto Caschina: Italië, een zachte traditionele salami, verpakt per 100 gram



## 10- Kerstboter bord (3 personen)

Bord boter gegarneerd met groene en roze peperbesjes, sjalot, gekonfijte knoflook, peterselie, gerookt zeezout en Parmezaan



## 11- Set smeersels

- Kipsalade met lavas, walnoot en bosui
- Olijven tapenade Sol
- Aioli





12- Broden  
(onafgebakken)  
afbakken: 10min op 200°C

- Olijvenbrood
- Tomatenbrood
- Brustique Frans stokbrood
- Tomaten focaccia met verse pesto en buffelmozzarella



13- tapas (per 5 stuks per soort)

- Serranohamrol, perzik, mozzarella 5x
- Carpacciowrap, truffelcrème 5x
- Ragout broodje met Italiaans gehakt 5x
- Wrap bakje geitenkaas 5x
- Zalmrolletje met rivierkreeftjes en crème fraîche 5x



# 14 - Oud & Nieuw

- Meter tapas - 23 stuks van onze bestsellers €44,50

Tapas sets/ per 5 stuks / per soort te bestellen

- 5 stuks carpaccio wrap
- 5 stuks serranohamrol
- 5 stuks caprese spiesjes
- 5 stuks Quiche Lorraine
- 5 stuks Mexicaanse kipwrap
- 5 stuks party pie met rendang
- 5 stuks Empanada Argentijns rundvlees
- 5 stuks mini loempia eend
- 5 stuks korstdeeg met Serranoham
- 5 stuks kipspies koriander
- 5 stuks wrap bakje geitenkaas
- 5 stuks croissant met draadjeshvlees bolognaise
- 5 stuks zalmrol met crème fraîche en rivierkreeft
- 5 stuks ragoutbroodje met Italiaans gehakt

Op onze site kunt u de beschrijving en foto vinden

Toast / Brood smeersels (set van 3stuks / tbv 4 pers.)

- Set vis: Tonijncrème met paprika en oregano  
Zalm(gepocheerd en gerookt) met citrus, rode ui en dille  
Salade met gerookte paling en forel

- Set vlees:  
Eiersalade met pastrami  
Vitello Tonato  
Kipsalade met lavas, bosui, knoflook en walnoot

- Set vlees noch vis:  
Kruidenboter met Parmezaan  
Tapenade  
Sol basilicumsaus

- Quiche Lorraine: gekarameliseerde ui, kaas, spekjes  
ca. 24cm

- Broden:  
Olijvenbrood  
Tomatenbrood  
Brustique Frans stokbrood  
Tomaten focaccia met verse pesto en buffelmozzarella

2024

## 15- Praktische/ overige informatie

Het bestelformulier kunt u vinden op de site: [www.solfood.nl/kerst](http://www.solfood.nl/kerst)

- **Inleveren bestelformulier en ophalen bestellingen**

Het bestelformulier inleveren kan in de winkel (Strawinskyplein 10, Rhoon) of via de mail ([bestellingen@solfood.nl](mailto:bestellingen@solfood.nl)). U krijgt hiervan een nummer, welke is verbonden aan een ophaaltijd. Als de bestelling per mail is gedaan, zullen wij telefonisch of per mail de bestelling bevestigen en ontvangt u het nummer. Let op: de bestelling is pas definitief als u van ons een nummer heeft ontvangen.

Voor de bestelling van Oud&Nieuw ontvangt u geen nummer. Als u per mail uw bestelling heeft gedaan krijgt u wel telefonisch of per mail een bevestiging.

- **Uiterste datum en tijd inleveren kerstbestelling**

Winkel: Maandag 18 december tot 16:00  
Per mail: Maandag 18 december tot 20:00

Uiterste datum en tijd inleveren Oud&Nieuw bestelling

Winkel: Donderdag 21 december tot 18:00  
Per mail: donderdag 21 december tot 20:00

LET OP: In tegenstelling tot andere jaren is er zowel met Kerst als Oud&Nieuw GÉÉN losse verkoop in de winkel. Houd u hierbij aub rekening als u de bestelling plaatst.

- **Afwijkende openingstijden**

Vrijdag 22-12 geopend van 10:30 tot 17:00

Zaterdag 23-12 geopend van 10:00 tot 14:00  
Assortiment: beperkt broodjes en tapas

Zondag 24-12 geopend  
uitsluitend voor het afhalen van kerstbestellingen.  
GEEN WINKEL VERKOOP

Maandag 25-12 en Dinsdag 26-12 Gesloten  
Vrijdag 29-12 geopend tot 14:00

Zaterdag 30-12 geopend van 8:00 tot 15:00  
uitsluitend afhalen Oud&Nieuw bestellingen.  
GEEN WINKEL VERKOOP

**VAKANTIE SLUITING: 31 december 2023 t/m 9 januari 2024**

SolFood Rhoon  
Strawinskyplein 10  
3161WG Rhoon

[www.solfood.nl](http://www.solfood.nl)

[bestellingen@solfood.nl](mailto:bestellingen@solfood.nl)

Tel: 010-5015586

**Sol  
Food**

traiteur • createur