

Onze Kerstafspraken

Wat fijn dat u tijdens de feestdagen voor Quadakkers heeft gekozen!

Om alles soepel te laten verlopen en u zo goed mogelijk van dienst te zijn, delen we graag een paar praktische afspraken.

Bestellen
U kunt uw bestelling plaatsen tot en met zaterdag19 december. Dit kan telefonisch op 045 575 42 69, per mail aan info@quadakkers.nl of persoonlijk bij de catering op de Hogeweg 24 in Voerendaal.

Wijzigingen of aanvullingen
Iets vergeten of wilt u iets aanpassen? Dat kan tot de sluitingsdatum telefonisch op 045 575 42 69 of persoonlijk aan de Hogeweg 24 in Voerendaal.

Bereiding
Onze chef-koks hebben het meeste werk al voor u gedaan.
U hoeft de gerechten alleen nog op te warmen en af te maken.
Bij het afhalen ontvangt u een duidelijke bereidingswijze per gerecht.

Afhalen
Alle kerstmenu's zijn uitsluitend af te halen in Voerendaal (Hogeweg 24) op donderdag 24 december tussen 11.00 en 14.00 uur.
Heeft u op de ophaaldag zelf nog vragen? Dan zijn wij bereikbaar op 045 575 42 69.

QUADAKKERS



Aardappelgerechten

POMMES GRATINÉES I Aardappelschijfjes
met room en spekreepjes, overbakken met kaas

€ 10.50 per 500 gram | 2-3 personen | CODE A1

ROSEVAL AARDAPPELTJES I Gebakken rode aardappeltjes
met zeezout en rozemarijn

€ 10.50 per 500 gram | 2-3 personen | VEGAN | CODE A2

AARDAPPELPUREE I Puree van bloemige aardappelen
met roomboter en truffel

€ 10.50 per 500 gram | 2-3 personen | VEGA | CODE A3

QUADAKKERS



Groentegerechten

PRINSESSENBONEN I Met uitgebakken spekjes en gefruite uitjes

€ 10.50 per 500 gram | 2-3 personen | CODE G1

RATATOUILLE VAN GROENTEN I Groene courgette,
bospeentjes, trio van paprika, oesterzwam en rode ui

€ 10.50 per 500 gram | 2-3 personen | VEGAN | CODE G2

RODE KOOL MET APPELTJES I Huisgemaakt, uit oma's keuken

€ 10.50 per 500 gram | 2-3 personen | VEGAN | CODE G3



QUADAKKERS

CateringQuadakkers
KerstMenuBestelBoekje2026



QUADAKKERS






Bestelformulier 2026

NAAM

TELEFOON

E-MAIL

ADRES

POSTCODE EN WOONPLAATS

CODE	OMSCHRIJVING	AANTAL

Voorgerechten

VLEES | Carpaccio van het limousin regionaal rund
Dressing van basilicum, parmezaanse kaaskrullen, pijnboompitten, zongedroogde tomaatjes, gedroogde olijven en truffelmayonaise

€ 13.50 per persoon | CODE V1

VIS | Carpaccio van Noorse zalm
Dressing van basilicum, verse dille, kappertjes, gedroogde olijven en citroenmayonaise

€ 13.50 per persoon | CODE V2

VEGA | Carpaccio van bospaddenstoelen
Dressing van bourgondische kruiden, geroosterde bundelzwam, verse peterselie, crumble van geroosterde ui en truffelmayonaise

€ 13.50 per persoon | VEGA | CODE V3

QUADAKKERS

Soepen

PASTINAAKSOEP | Romige pastinaaksoep
met gerookte spekblokjes, tijm en mosterd

€ 9.50 per liter | CODE S1

CONSOMMÉ DOUBLE | Dubbelgetrokken runderbouillon, helder geklaard, met een brunoise van wortel, prei en selderij

€ 9.50 per liter | CODE S2

POMODORI SOEP | Soep van geroosterde roma tomaten
met basilicum en crème fraîche

€ 9.50 per liter | VEGA | CODE S3

Desserts

PANNA COTTA | Met lotus crumble, slagroom en kersen, feestelijk versierd

€ 8.00 per persoon | VEGA | CODE D1

STRACCIATELLA | Met mousse van Baileys crème, bastogne crumble en slagroom, feestelijk versierd

€ 8.00 per persoon | VEGA | CODE D2

QUADAKKERS

Hoofdgerechten

WILD | Hertenbiefstuk
Gegrilde hertenbiefstuk met een klassieke wildsaus

€ 17.00 per persoon | CODE H1

VLEES | Tournedos
Gegrilde ossenhaas met een peperroomsaus

€ 15.50 per persoon | CODE H2

VLEES | Varkenshaas
Gesauteerde varkenshaas met een bospaddenstoelensaus

€ 14.00 per persoon | CODE H3

VIS | Kabeljauw
Gesauteerd kabeljauwfilet met een mousselinesaus en een crumble van olijfolie, zongedroogde tomaten en banaansjalot

€ 16.00 per persoon | CODE H4

VIS | Zalmfilet
Gegrilde Noorse zalmfilet op een bedje van gekarameliseerde venkel met een witte wijn-dillesaus

€ 15.50 per persoon | CODE H5

VEGAN | Parelcouscous
Taartje van parelcouscous omhuld met een courgettelint, geserveerd met een frisse tomatensalsa

€ 13.50 per persoon | VEGAN | CODE H6