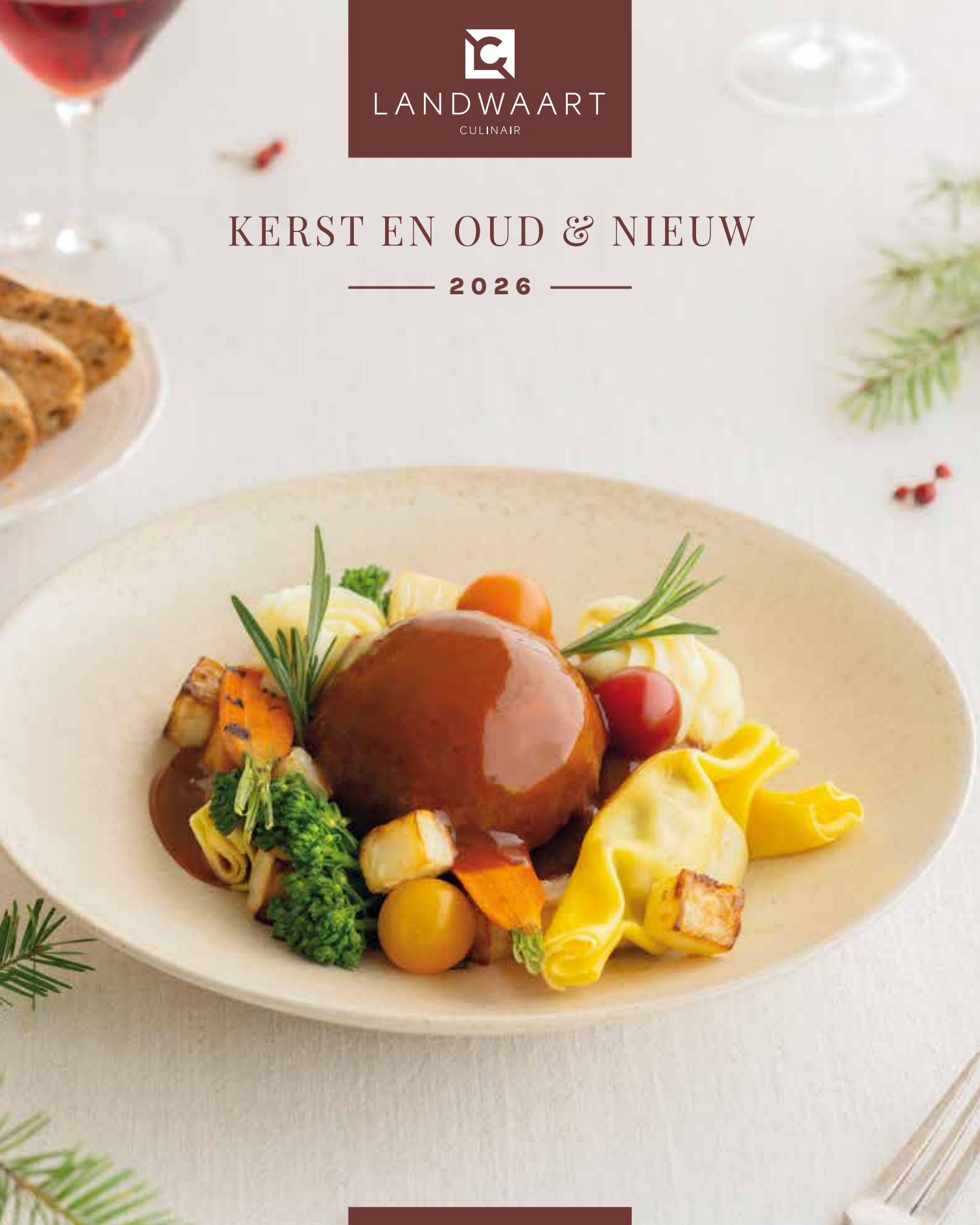
LANDWAART
CULINAIR

# KERST EN OUD & NIEUW

2026







# VOORWOORD

Achter ieder bijzonder product schuilt een verhaal. Een verhaal van mensen die met passie hun vak uitoefenen, van jarenlange tradities en van smaken die je niet snel vergeet. Het zijn precies die verhalen die ons blijven inspireren om steeds weer op zoek te gaan naar iets nieuws.

Ook dit jaar bracht die zoektocht ons naar bijzondere plekken. Met verschillende groepjes medewerkers reisden we naar Valencia, Madrid, Bologna, Londen, Riyad en Dubai. We bezochten bijzondere winkels, ontdekten nieuwe smaken en wisselden ideeën uit over producten die we aan ons assortiment kunnen toevoegen. Niet alleen waardevol om inspiratie op te doen, maar ook om als team samen te groeien.

Onze zoektocht bracht ons ook bij bijzondere producenten in Spanje, Portugal en Italië. In Galicië bezochten we Ramón Peña, waar we een kijkje kregen achter de schermen bij de productie van hun bijzondere visconserven. In Portugal ontdekten we bij een lokale honingproducent een prachtige rauwe, ongefilterde honing. Naast deze honing hebben inmiddels ook de bijenpollen en Água Mel, een traditioneel honingelixer, hun weg naar onze winkel gevonden.

Ook Italië blijft ons verrassen. Van uitzonderlijke mortadella en de beroemde Culatello di Zibello tot bijzondere Parmezaanse kazen en onze vertrouwde pecorino's. We bezochten verschillende producenten en zagen van dichtbij hoeveel vakmanschap er achter deze producten schuilgaat. Ondertussen blijven we op zoek naar nieuwe Italiaanse delicatessen om ons assortiment verder uit te breiden.

Ook dichter bij huis gebeurt er veel. De plannen voor ons nieuwe pand bevinden zich inmiddels in de laatste fase en volgend jaar hopen we met de bouw te kunnen beginnen. Achter de schermen zijn we al volop bezig met de mogelijkheden voor een nog uitgebreider assortiment. Een ontwikkeling waar we enorm veel plezier aan beleven.

In ons team schuilt onze kracht. Met elkaar blijven we ontdekken, leren en vernieuwen. Iedereen brengt eigen kennis, ideeën en ervaring mee. Die samenwerking en het plezier in ons vak vormen de basis van ons werk bij Landwaart.

En nu staan de feestdagen alweer voor de deur. Een periode waarin onze kookkeuken, boulangerie, patisserie en winkel samenwerken om u de mooiste gerechten en producten aan te kunnen bieden. Of u nu kiest voor een compleet kerstdiner, een bijzondere kaasplank of een feestelijk geschenk, wij helpen u graag om er iets bijzonders van te maken.

Tot slot willen wij u bedanken voor uw vertrouwen en enthousiasme. Het blijft bijzonder om te zien hoeveel mensen, soms zelfs van ver buiten de regio, speciaal naar onze winkel komen. Dat waarderen we enorm en het motiveert ons om nieuwe smaken te blijven ontdekken en te verwerken in ons aanbod.

Wij wensen u sfeervolle feestdagen, met mooie momenten aan tafel, bijzondere smaken en vooral veel gezelligheid met elkaar.

**WIM LANDWAART**
*Landwaart Culinair*





*Een bijzonder diner begint met een verfijnd voorgerecht. Ook dit jaar hebben onze chefs weer een smaakvolle selectie samengesteld, waarin verrassende combinaties en vertrouwde smaken samenkomen. Van delicate visgerechten en bijzondere vleescreaties tot verfijnde vegetarische verrassingen. Met aandacht voor smaak, structuur en presentatie vormt ieder gerecht een feestelijk begin van uw kerstdiner.*

LANDWAART CULINAIR

# VOORGERECHTEN

*Vlees, vis en vega*



**DUO VAN JUNIOR KALF**

*Gepekelde kalfshaas met truffel en een salade van gestoofd kalfsvlees. Geserveerd met een crème van jus de veau, truffelmayonaise, pijnboompitten en Parmezaanse kaas.*

ALLERGENEN: LACTOSE - MOSTERD

**€ 14,95**/pers.

*Frans Keller Spätburgunder 2023*



**TARTELETTE AU CHÈVRE ET À LA TOMATE**

*Kaascrumble, rode-uienchutney, geitenkaasmousse en tomatengelei.*

ALLERGENEN: LACTOSE - GLUTEN

**€ 9,95**/pers.

*wijntips*

*Marcel Deiss Riesling 2023*



**COQUILLESCHELP**

*Coquilleschelp gevuld met romige pastinaakmousseline, een selectie knapperige groenten en een verfijnde champagnesaus. Afgewerkt met Parmezaanse kaas.*

ALLERGENEN: WEEKDIEREN - LACTOSE

**€ 14,95**/pers.

*Jordan Barrel Chardonnay 2024*

LANDWAART CULINAIR

# VOORGERECHTEN

*Vlees, vis en vega*



**GLAASJE TONIJN**

*Fijne tartaar van tonijn met een frisse wakamesalade, sojaboontjes, een luchtige mousse van gevuld ei, romige hangop en een verfijnde kruidendressing.*

ALLERGENEN: LACTOSE - SESAM - EI - VIS - NOTEN

**€ 10,95**/pers.



**GLAASJE KRAB**

*Een luchtige mousse van winterwortel, sinaasappel en venkel, gecombineerd met een verfijnde krabsalade en Hollandse garnalen. Afgewerkt met een lichtpikante chili-cocktailsaus.*

ALLERGENEN: LACTOSE - EI - SCHAALDIEREN

**€ 12,95**/pers.



**PROEVERIJ VAN 3 GLAASJES**

*(verpakt per 6, van elk 2)*

***Vega:*** *Glaasje au chèvre et à la tomate*

***Vis:*** *Een frisse salade van gerookte zalm, komkommer en tomaat, gecombineerd met een luchtige wakamemousse.*

***Vlees:*** *Een verfijnde salade van mals kalfsvlees, gecombineerd met frisse piccalillygel en zongedroogde tomaat.*

ALLERGENEN: VIS - SELDERIJ - GLUTEN
LACTOSE - SESAM - MOSTERD - EI

**€ 24,95**

*wijntips*

*Montagny 1er Cru*
*2022*

*Pazo Señorans Albariño*
*2025*

*Jordan Barrel Chardonnay*
*2024*





## Soepen

**GEROOKTE KNOLSELDERIJ TRUFFEL**
*Romige gerookte knolselderij soep met truffel*
ALLERGENEN: LACTOSE - SELDERIJ
**€ 13,99** (1 L)

**BOUILLABAISSE**
*Rijkgevulde bouillabaisse met verse vis en garnalen*
ALLERGENEN: LACTOSE - SCHAALDIEREN
WEEKDIEREN – VIS
**€ 7,95** (0,5 L)

**PADDENSTOELEN WILD**
*Romige paddenstoelen soep met wild*
ALLERGENEN: LACTOSE
**€ 13,99** (1 L)



## *Kreeft*

*1/2 Kreeft Thermidor, met knapperige groenten, in een romige saus van witte wijn, cognac en mosterd, afgewerkt met Parmezaanse kaas.*







*Het hoofdgerecht is voor velen het hoogtepunt van het kerstdiner. In onze kookkeuken worden de mooiste gerechten met zorg en aandacht bereid, van klassieke favorieten tot verrassende nieuwe creaties. Denk aan onze Beef Wellington, langzaam gegaarde hertensukade of een verfijnd visgerecht. Met zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en uitgebalanceerde smaken brengen we de kwaliteit van een restaurant naar uw eigen feesttafel.*

LANDWAART CULINAIR

# HOOFDGERECHTEN

## *vlees*



**BEEF WELLINGTON** (4 PERSONEN)
*Ossenhaas met duxelles van paddenstoelen en een jasje van parmaham, gerold in bladerdeeg uit eigen bakkerij.*

ALLERGENEN: LACTOSE – SESAM – GLUTEN – EI

**€ 21,95**/pers.
**€ 87,80**/stuk

*Renzo Marinai Chianti Classico Riserva 2020 (BIO)*



**BETER-LEVEN-HOEVEHOENDER**
*Malse hoenderfilet, met abrikoos, appel en knolselderij, geserveerd met een zachte, romige gevogelte-mosterdsaus.*

ALLERGENEN: LACTOSE - MOSTERD - SELDERIJ

**€ 19,95**/pers.

*wijntips*

*Maison J. Thorin Fleurie 2024*



**HERTENSUKADE**
*Langzaam gegaarde hertensukade, geserveerd met een kruidige eigen jus, op smaak gebracht met appelstroop en steranijs.*

ALLERGENEN: SELDERIJ - MOSTERD

**€ 19,95**/pers.

*Renzo Marinai Chianti Classico Gran Selezione 2020 (BIO)*

# HOOFDGERECHTEN

## *Gevogelte*

*uitsluitend verkrijgbaar op bestelling*



**GEVULDE KALKOEN MET PADDENSTOELEN EN TRUFFEL**

*Gevuld met vlees van kalkoen en kip, champignons, truffelsalsa, tijm, roomboter en ansjovis*

ALLERGENEN: LACTOSE - VIS

**€ 27,95**/kg *vanaf 3 kilo (6 personen)*

**GEVULDE KALKOEN MET VRUCHTEN**

*Gevuld met vlees van kalkoen en kip, vossenbessen, cranberry's, perziken, peren, ananas, druiven, kersen, tijm, rozemarijn en roomboter*

ALLERGENEN: LACTOSE – SELDERIJ

**€ 27,95**/kg *vanaf 3 kilo (6 personen)*

*wijntips*

*Renzo Marinai Chianti Classico Riserva 2020 (BIO)*

*Montagny 1er Cru – 2022Franz Keller Weissburgunder Vom Loss - 2024*



LANDWAART CULINAIR

# HOOFDGERECHTEN

## *Vis, vlees & vega*



**ZEEDUIVEL**

*Gebakken zeeduivel, geserveerd met een verfijnde botersaus van limoen en dragon.*

ALLERGENEN: LACTOSE - VIS

**€ 24,95**/pers.



**PASTA OSSOBUCO**

*Medaglioni gevuld met ossobuco, geserveerd met malse boneless ossobuco, diverse groenten, waaronder pastinaak. Afgewerkt met een krachtige kalfs-tomatenjus.*

ALLERGENEN: GLUTEN - LACTOSE - SELDERIJ - MOSTERD

**€ 22,95**/pers.



**PASTA BURRATA**

*Tagliatelle in een romige paddenstoelen-truffelsaus, geserveerd met romanesco, gebakken paddenstoelen, romige burrata en een pompoencrème.*

ALLERGENEN: GLUTEN - LACTOSE

**€ 19,95**/pers.

*wijntips*

*Pommier Chablis 2023 (BIO)*

*Franz Keller Oberbergener Bassgeige 2022*

*Renzo Marinai Due Notti 2024 (BIO)*



## *Stoofschotels*

**HERTENSTOOF, HAZEPEPER**
**BOEUF BOURGUIGNON**
*Garnituur naar keuze*



## *Garnituren*

**GROENTEGARNITUREN:**

*Witlof met ham en kaas*

*Rode kool*

*Winter-groenten mix*

*Mix van haricot verts rode ui en paprika*

*Bloemkool met kaassaus en hazelnoten*

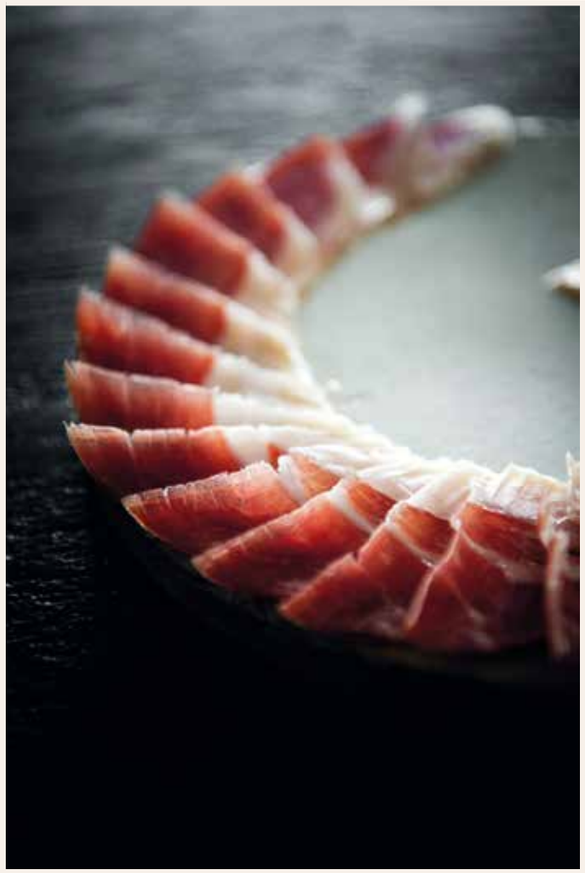
**AARDAPPELGARNITUREN:**

*Roseval, Duchesse, Gratin*

*Met de feestdagen zijn er nog meer garnituren beschikbaar.*












LANDWAART CULINAIR

# WIJNSELECTIE

*Suggesties*

Een goed gekozen wijn kan een gerecht naar een hoger niveau tillen. Wanneer smaken elkaar aanvullen en versterken, ontstaat een bijzondere combinatie. Maar welke wijn past nu het beste bij welk gerecht? Ook dit jaar hebben we samen met Tom Heidman, wijnproducent en gepassioneerd wijnliefhebber, onze feestelijke gerechten geproefd en gezocht naar de mooiste wijn-spijscombinaties. Daarbij is niet alleen gekeken naar het hoofdingrediënt, maar ook naar de bereiding, sauzen en subtiele smaken die ieder gerecht bijzonder maken. Het resultaat is een zorgvuldig samengestelde selectie, waarbij iedere wijn het gerecht optimaal tot zijn recht laat komen.

Bij onze voor- en hoofdgerechten vindt u de bijpassende wijnsuggesties. Alle aanbevolen wijnen zijn verkrijgbaar in onze winkel.





## WITTE WIJNEN

**Marcel Deiss Riesling** / *2023*
Een elegante Riesling uit de Elzas met frisse aroma's van citrus, mandarijn en grapefruit. Levendig en verfijnd, met een mooie mineraliteit en lange afdronk.

**Jordan Barrel Chardonnay** / *2024*
Een rijke, zijdezachte Chardonnay met aroma's van citrus, vanille, boter en hazelnoot. De subtiele houtrijping zorgt voor een volle smaak, prachtig in balans met frisse zuren.

**Montagny 1er Cru** / *2022*
Een krachtige, elegante witte Bourgogne met aroma's van rijp fruit en bloemen. Verfijnde mineraliteit, delicate zuren en een lange, harmonieuze afdronk.

**Pazo Señorans Albariño** / *2025*
Een volle, frisse witte wijn met aroma's van peer, perzik en grapefruit. Fijne zuren en een mooie mineraliteit zorgen voor een levendig karakter en een lange, spannende afdronk.

**Pommier Chablis** / *2023* / BIO
Een zachte, rijke Chardonnay met minerale en licht rokerige aroma's. Rond en licht romig van smaak, met elegante zuren en een frisse, minerale afdronk.

**Franz Keller Weissburgunder vom Löss** / *2024*
Een ronde, zachte witte wijn met aroma's van appel, perzik, subtiele botertonen en een lichte kruidigheid. Vol van smaak, met een mooie frisheid en lange, minerale afdronk.

**Wilt u meer ontdekken over onze wijnselectie? Scan de QR-code voor de uitgebreide digitale versie**

## RODE WIJNEN

**Renzo Marinai Chianti Classico Riserva**
*2020* / BIO
Een volle, elegante Toscaanse wijn met aroma's van rijpe kersen, pruimen, tabak en kruiden. Zijdezachte tannines en subtiele tonen van cederhout en vanille zorgen voor een lange, verfijnde afdronk.

**Franz Keller Spätburgunder** / *2023*
Een geconcentreerde, elegante rode wijn met aroma's van klein rood fruit, rokerige tonen en kreupelhout. Sappige zuren en rijpe tannines zorgen voor een mooie structuur en een lange, minerale afdronk.

**Maison J. Thorin Fleurie** / *2024*
Een elegante, zachte Beaujolais met bloemige aroma's van viooltjes, rijpe kersen en verse vijgen. Rond en vol van smaak, met een warme fruitigheid en een zijdezachte afdronk.

**Franz Keller Oberbergener Bassgeige** / *2022*
Een krachtige, geconcentreerde rode wijn met aroma's van klein rood fruit, rokerige tonen, vanille en kruidig hout. Stevige tannines en levendige zuren zorgen voor een mooie balans en een lange, minerale afdronk.

**Renzo Marinai Chianti Classico Gran Selezione**
*2020* / BIO
Een krachtige, elegante Toscaanse wijn van 100% Sangiovese. Vol en verfijnd van smaak, met een mooie balans, uitgesproken karakter en een lange, aanhoudende afdronk

**Girlan Patricia Pinot Noir** / *2024*
Een elegante Pinot Noir uit Alto Adige met aroma's van wilde aardbeien, kersen en subtiele aardse en rokerige tonen. Sappig en zacht van smaak, met verfijnde zuren en een lange, fruitige afdronk.

**Renzo Marinai Due Notti** / *2024* / BIO
Een verrassende, lichtrode wijn uit Toscane, geïnspireerd op de Franse Clairet. Elegant en verfijnd, met levendige tonen van framboos, een bescheiden alcoholgehalte en een frisse, fruitige afdronk. Op zijn mooist licht gekoeld, rond 12 °C.



*Een feestelijk diner verdient een bijzondere afsluiting. In onze patisserie worden ook dit jaar weer de mooiste creaties gemaakt, waarbij smaak, verfijning en presentatie samenkomen. Van elegante desserttaarten en verrassende ijstaarten tot kleine, verfijnde desserts in een glaasje. Met luchtige mousses, romige vullingen en bijzondere smaakcombinaties is er voor iedere liefhebber iets om naar uit te kijken.*

LANDWAART CULINAIR

# NAGERECHTEN

## *Desserttaarten*



**NOËL DORÉ**

*Krokante bodem met amandel, amandelbiscuit, appelcompote, amandelpralinécrémeux, frambozen-cassiscompote en vanillemousse.*

*- 8 personen -*

ALLERGENEN: GLUTEN – EI – LACTOSE – NOTEN

**€ 27,95**



**CHAMPAGNETAART**

*Amandelbiscuit, frambozenbavarois, champagnemousse, meringuestaafjes, verse frambozen*

*- 8 personen -*

ALLERGENEN: GLUTEN – EI – LACTOSE – NOTEN - ALCOHOL

**€ 29,95**

LANDWAART CULINAIR

# NAGERECHTEN

*IJstaarten*



**WINTER DREAM**

*Malaga-ijs met luchtige walnotenbiscuit*

GLUTENVRIJ

*- 8-10 personen -*

ALLERGENEN: EI – LACTOSE - NOTEN

**€ 32,50**



**RUBY WONDERLAND**

*Stracciatella-ijs met een frisse frambozensorbet*

GLUTENVRIJ

*- 8-10 personen -*

ALLERGENEN: EI – LACTOSE - NOTEN

**€ 32,50**



LANDWAART CULINAIR

NAGERECHTEN

*Dessert in een glaasje*



**TIRAMISU**

*Koffie-hazelnootcrémeux, krokante hazelnootpraliné, mascarponemousse*

ALLERGENEN: EI – LACTOSE - NOTEN

**€ 6,95**



**WINTERBERRY**

*Cassis-frambozenbavarois, een winterse compote van roodfruit en een luchtige vanillemousse.*

ALLERGENEN: EI – LACTOSE

**€ 6,95**

LANDWAART CULINAIR

# NAGERECHTEN

*Friandises & miniglaasjes*



**ASSORTIMENT FRIANDISES** (6 STUKS)

*Kerstboom, kerstmuts, koffie-hazelnoot, mini-charlotte, financier en hazelnoot.*

ALLERGENEN: GLUTEN – EI – LACTOSE - NOTEN

**€ 16,95**



**MINIGLAASJES** (6 STUKS, VAN ELK 2)

***Chocolade & mango**: melkchocolademousse met mangocompote*
***Kaneel & roodfruit:** Melkchocolade balletjes, kaneelmousse, winterse roodfruitcompote*
***Yoghurt & abrikozen-mandarijn:** Witte chocolade balletjes, yoghurtmousse, abrikozen-mandarijncompote*

ALLERGENEN: GLUTEN – EI – LACTOSE

**€ 15,95**



LANDWAART CULINAIR

# NAGERECHTEN

*Gebakjes*



**ASSORTIMENT KERSTGEBAKJES**

*Ruim assortiment kerstgebakjes*
*Prijzen zijn beschikbaar in de winkel*




## Kazen

*Pecorino, Gorgonzola La Tosi, Fette Berta, Époisses Berthaut*



## *Feestelijke groenten en fruit*

*Van bijzondere groenten en kleurrijk fruit tot verrassende exoten. Alles om uw feestelijke gerechten nét dat beetje extra te geven.*

LANDWAART CULINAIR

# ONTBIJT

*Onze suggesties voor een feestelijk begin van de dag*

**ROOMBOTERCROISSANTS**
*Naar authentiek Frans recept*

**ZUURDESEMBROOD**
*Landbrood, rustiek meergranen, donker grof volkoren, koolhydraatarm brood, Toscaans donker, speltbrood walnoot*

**LUXE AFBAKBROODJES** *(8 stuks)*

**ZACHTE BOLLETJES**
*Groot: wit, bruin, rozijn (5 stuks)*
*Klein: sesam, maïs, lijnzaad en rozijn (8 stuks)*

**KERSTSTOL**
*Rijkelijk gevuld met rozijnen en de beste amandelspijs*

**DIVERSE VERSGEPERSTE SAPPEN, SMOOTHIES EN SLOWJUICES**

**HUISBEREIDE CONFITUREN**
*Aardbeien, vijgen, roodfruit, abrikozen, frambozen, mango-passie, bramen, kerstconfiture*

**SCONES** *(8 stuks)*
*Inclusief clotted cream en roodfruitconfiture*

**VERSE FRUITSALADES**
*Roodfruit, meloen, citrusfruit, tropisch*

**VERSE BOERENZUIVEL EN EIEREN**
*Volle yoghurt, hangop, bosvruchtenyoghurt, vanillevla, Barnervelder eitjes, Franse gezouten boter*

**HUISGEMAAKTE GRANOLA**
*Naturel, roodfruit, meergranen, suikerarm*



**BRIOCHE MET CAMEMBERT EN NOTEN / € 9,95**
*Luchtig briochebrood, gevuld met romige Camembert, karamel en een luxe mix van noten.*
ALLERGENEN: LACTOSE, GLUTEN, NOTEN, EI

**BREEKBROOD POMODORO / € 4,99**
*Breekbrood bereid met verse pomodori-tomaten, een selectie van verse kruiden, een krokante zadenmelange en Emmentaler kaas.*
ALLERGENEN: LACTOSE - GLUTEN - EI

**PLUKBROOD / € 4,99**
*Plukbrood bereid met rode pesto en kaas*
ALLERGENEN: LACTOSE - GLUTEN - NOTEN

# EEN KIJKJE IN DE KOOKKEUKEN

***Van de dagelijkse voorbereidingen tot de drukste dagen van het jaar***

Wie een kijkje neemt in de kookkeuken van Landwaart Culinair, ziet een team dat goed op elkaar is ingespeeld. Sommige collega's werken er al tien jaar, terwijl anderen pas een jaar deel uitmaken van het team. Iedereen heeft zijn eigen taken en verantwoordelijkheden, maar waar nodig helpen ze elkaar. Ondanks de drukte is er altijd ruimte voor gezelligheid, een grap en een lach.

## VROEG UIT DE VEREN

Terwijl de meeste mensen nog aan het ontbijt moeten beginnen, zijn in de kookkeuken de eerste voorbereidingen al in volle gang. Om 06.00 uur begint de eerste collega. De toonbanken worden gevuld en alles wordt klaargemaakt voor de opening van de winkel om 08.00 uur. Daarna gaat het werk gewoon door: verse gerechten aanvullen, bestellingen voorbereiden en zorgen dat alles op tijd klaarstaat.

## KERST BEGINT AL IN DE ZOMER

De voorbereidingen voor kerst starten direct na de zomerstop. ‘In de zomer krijgen we huiswerk mee’, vertelt het team lachend. Nieuwe ideeën worden besproken, gerechten uitgeprobeerd en natuurlijk uitgebreid geproefd. Iedereen mag zijn mening geven en ook collega's uit de winkel lopen regelmatig binnen om mee te proeven en feedback te geven. Soms wordt een gerecht meerdere keren aangepast en verfijnd, totdat iedereen tevreden is met het resultaat. Zo ontstaat ieder gerecht vanuit een gezamenlijke inspanning.

Vertrouwde klassiekers blijven onderdeel van het kerstassortiment, maar ieder jaar komen er ook nieuwe gerechten bij. Zo blijft het aanbod vertrouwd én verrassend.

## SAMEN DE SCHOUDERS ERONDER

Naarmate kerst dichterbij komt, stijgt de druk in de kookkeuken. Er wordt volop gewerkt aan de mise-en-place, de productie draait op volle toeren en de werkdagen worden langer. Omdat er zoveel mogelijk met verse producten wordt gewerkt, kan niet alles ruim van tevoren worden klaargemaakt.

‘Iedereen heeft in december eigenlijk alleen maar Landwaart in zijn agenda staan’, klinkt het met een lach.

Toch is het juist de drukte die de kerstperiode bijzonder maakt. Iedereen zet zich volledig in en springt bij waar nodig. ‘We doen het echt samen’, vertelt het team. Een mooi voorbeeld daarvan is de Beef Wellington, waarvoor de kookkeuken nauw samenwerkt met de patisserie. Beide afdelingen leveren een bijdrage aan het eindresultaat. Ook tijdens de drukste dagen blijft de kwaliteit daarbij vooropstaan.

## RESTAURANTKWALITEIT, GEWOON BIJ U THUIS

Wat hopen de chefs dat klanten ervaren wanneer ze met kerst een gerecht van Landwaart culinair serveren?

‘Dat ze het gevoel hebben dat ze in een restaurant zitten, maar dan gewoon thuis. Dat ze denken: waarom zouden we uit eten gaan als we het thuis zo mooi voor elkaar kunnen hebben?’

Daarom wordt niet alleen naar de smaak gekeken, maar ook naar de presentatie. Zo worden verschillende voorgerechten geserveerd in mooie glaasjes, zodat ze thuis direct feestelijk op tafel kunnen worden gezet.





IN DE WEEKENDEN VAN DECEMBER ZIJN ER REGELMATIG AL VERSCHILLENDE KERSTGERECHTEN VERKRIJGBAAR OM VOOR TE PROEVEN.

En de belangrijkste tip voor een geslaagd kerstdiner? ‘Maak het uzelf vooral niet te moeilijk. Kies gerechten die u eenvoudig kunt bereiden, zorg voor een goede mise-en-place en probeer niet op het laatste moment nieuwe recepten uit. En vergeet vooral de kookwekker niet!’ Of, zoals het team het zelf treffend samenvat: ***‘Stressen is niet nodig, dat doen wij wel!’***



*Oud & Nieuw*
*Taart & zoet*

**APPELFLAPPEN**
**APPELBEIGNETS**
**SNEEUWBALLEN**
**APPELGONDELS**
**APPELBOLLEN**
**CHAMPAGNETAART**
**CHAMPAGNE**



## *Oud & nieuw hapjes*

**ROASTED CHICKEN - GARNALEN IN TEMPURA - ZALM BONBONS - SPICY KIPSALADE - SNACKSAUCIJZEN - PALING MINI GLAASJES - MINI ZALMBOMBES - DIVERSE KAZEN MET HUISGEMAAKTE CHUTNEY'S - MINI QUICHE - ZALM- & CARPACCIOWRAPS - KIP-SATÉSPIESJES - GEPEKELDE RIBEYE**

*Op 30 en 31 december zijn er nog meer luxe hapjes beschikbaar.*

LANDWAART CULINAIR

# AFHAALINFORMATIE

### VOORAF BESTELLEN?

Vooraf bestellen is niet nodig, want de feestgerechten zijn op 23 en 24 december volop verkrijgbaar. De keukenbrigade is deze dagen al voor dag en dauw aanwezig om het aanbod maximaal op peil te houden. Mocht de situatie zich voordoen dat een gerecht niet meer beschikbaar is, dan kunt u erop vertrouwen dat wij alles in het werk zullen stellen om tot een passende oplossing te komen. Want "nee" verkopen zit niet in ons DNA.

**GOED OM WETEN:**
- **VOORAF BESTELLEN IS ALLEEN MOGELIJK VANAF 15 PERS. OF MEER**
- **DE GEVULDE KALKOENEN ZIJN UITSLUITEND VERKRIJGBAAR OP BESTELLING.**

U KUNT UW BESTELLING DOORGEVEN VIA
**KERST@LANDWAARTCULINAIR.NL** OF DIRECT IN DE WINKEL

### HOE WERKT HET?

U doet uw culinaire inkopen voor de feestdagen à la minute in onze winkel. Wij nemen graag de tijd om u persoonlijk te informeren en adviseren u bij uw keuzes. Tegelijkertijd zorgen we ervoor dat het niet te druk wordt in de winkel, zodat u in alle rust uw boodschappen kunt doen. Daarmee doen we een beroep op uw geduld zolang u nog niet aan de beurt bent, maar zo komt niemand voor verrassingen te staan tijdens de kerstdagen en gaat uiteindelijk iedereen met een lach naar huis.

### HOE WORDT HET AANGELEVERD?

Alle gerechten worden stevig verpakt, zodat u zonder problemen de producten mee naar huis kan nemen. Gerechten die opgewarmd moeten worden, komen in een handige schaal die u zó de oven in kunt schuiven.
BEWAARADVIES:
- Gerechten in de koeling bewaren op 3-7 °C.
- IJs en ijstaarten in de vriezer (-18 °C).

### BEREIDINGSWIJZE

Van alle gerechten die enige vorm van (voor)bereiding nodig hebben, ontvangt u een beschrijving van de bereidingswijze, maar u kunt ook onderstaande QR-code scannen.

**Scan deze QR-code voor de digitale versie van deze brochure, voor bereidingswijzen van gerechten en meer.**

PRODUCT IN DE KIJKER

# MEL DE PIPEIROS

In het zuiden van Portugal, verscholen in de heuvels van de Serra do Caldeirão, ligt een bijzonder stukje natuur waar wilde lavendel en rozemarijn volop groeien. Hier vinden we de oorsprong van Mel de Pipeiros: een exclusief Portugees honingmerk waarin natuur, traditie en vakmanschap samenkomen.

Tijdens onze reis door Portugal waren we te gast op het landgoed Monte dos Pipeiros. Samen met de plaatselijke burgemeester bezochten we verschillende ondernemers uit de omgeving. Een van deze bezoeken bracht ons bij een lokale honingproducent. Wat begon als een kennismaking, groeide al snel uit tot een bijzondere ontdekking die we graag met u willen delen.

## RAUWE HONING, RECHTSTREEKS UIT DE NATUUR

De honing van Mel de Pipeiros is rauw, ongefilterd en wordt slechts één keer per jaar geoogst. De bijen verzamelen hun nectar in een ongerept landschap, waar wilde lavendel en rozemarijn volop groeien.

Wat deze honing extra bijzonder maakt, is de botanische samenstelling. Uit een laboratoriumanalyse blijkt dat maar liefst 82% van de honing afkomstig is van wilde lavendel, ook wel rosmaninho genoemd. Een uitzonderlijk hoog aandeel dat de bijzondere eigenschappen van de omliggende natuur weerspiegelt en bijdraagt aan de zachte smaak en verfijnde aroma's.

Door de zorgvuldige winning en minimale bewerking blijft het natuurlijke karakter van de honing behouden. Een prachtig product om puur van te genieten, maar ook heerlijk in combinatie met bijvoorbeeld yoghurt, verse scones of een bijzondere kaas.

## ÁGUA MEL

Naast de honing ontdekten we ook Água Mel, een traditioneel Portugees honingelixer dat op een bijzondere manier wordt bereid. Água Mel wordt volgens een eeuwenoude Portugese traditie bereid uit de honingresten die na de oogst achterblijven in de bijenwas. Deze worden met water en aromatische kruiden langzaam ingekookt tot een rijk, donker en intens geurend elixer. Água Mel wordt in Portugal al generaties lang gebruikt en kent een bijzondere plaats in de lokale eetcultuur. Culinair is het een verrassend veelzijdig product. Vooral de combinatie met gerijpte kazen is bijzonder: de volle, aromatische zoetheid vormt een prachtig tegenwicht voor het hartige karakter van de kaas.

## BIJENPOLLEN

Ook de bijenpollen van Mel de Pipeiros hebben we aan ons assortiment toegevoegd. Deze kleine, kleurrijke korrels worden door bijen verzameld tijdens hun bezoekjes aan bloemen en planten.

Bijenpollen hebben een eigen, licht bloemige smaak en vormen een bijzondere toevoeging aan verschillende gerechten. Strooi ze bijvoorbeeld over yoghurt, granola of een ontbijt met vers fruit. Zo geven ze niet alleen extra smaak, maar ook een mooie, natuurlijke finishing touch.










## DRIE BIJZONDERE PRODUCTEN, ÉÉN VERHAAL

Wat Mel de Pipeiros voor ons zo bijzonder maakt, is niet alleen het verhaal achter de producten, maar ook hun uitzonderlijke kwaliteit en karakter. De herkomst, de traditionele werkwijze en de passie van de mensen die ze maken, proeft u terug in ieder product.

Het zijn precies dit soort ontdekkingen waar we bij Landwaart Culinair naar op zoek zijn. Producten die zich onderscheiden door hun kwaliteit en karakter en waarmee we u graag laten kennismaken.

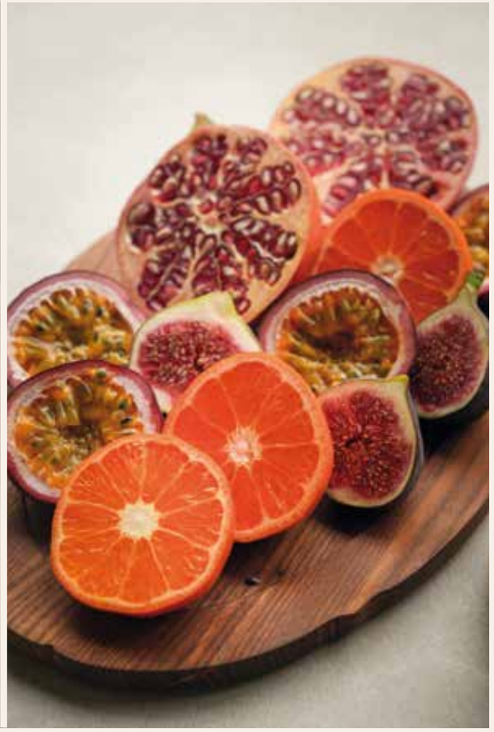
*De rauwe honing, Água Mel en bijenpollen van Mel de Pipeiros zijn inmiddels alle drie verkrijgbaar in onze winkel.*











*Namens het gehele team van*
*Landwaart Culinair wensen wij u*
*smakelijke feestdagen*
*en een gezond 2027!*

LANDWAART
CULINAIR

**Maertensplein 21A**
**3738 GM Maartensdijk**

## OPENINGSTIJDEN TIJDENS DE FEESTDAGEN

### KERST

**Maandag 21 december 2026**
*11:00 – 18:00 uur*

**Dinsdag 22 december 2026**
*08:00 – 18:00 uur*

**Woensdag 23 december 2026**
*08:00 – 20:00 uur*

**Donderdag 24 december 2026**
*07:00 – 16:00 uur*

**Vrijdag 25 december 2026**
*gesloten*

**Zaterdag 26 december 2026**
*gesloten*

### JAARWISSELING

**Maandag 28 december 2026**
*11:00 – 18:00 uur*

**Dinsdag 29 december 2026**
*8:00 – 18:00 uur*

**Woensdag 30 december 2026**
*8:00 – 18:00 uur*

**Donderdag 31 december 2026**
*08:00 – 16:00 uur*

**Vrijdag 1 januari 2027**
*gesloten*

**Zaterdag 2 januari 2027**
*gesloten*

**Maandag 4 januari 2027**
*11:00 – 18:00 uur*

## HEEFT U NOG VRAGEN?

**Neem contact met ons op via: kerst@landwaartculinair.nl**
**of scan onderstaande QR-code voor contact via WhatsApp en meer**