

# Vol Smaak!

By Bryan

Kerstmenu

Recepten

Relatiegeschenken

En nog veel meer

Kerstmagazine 2023





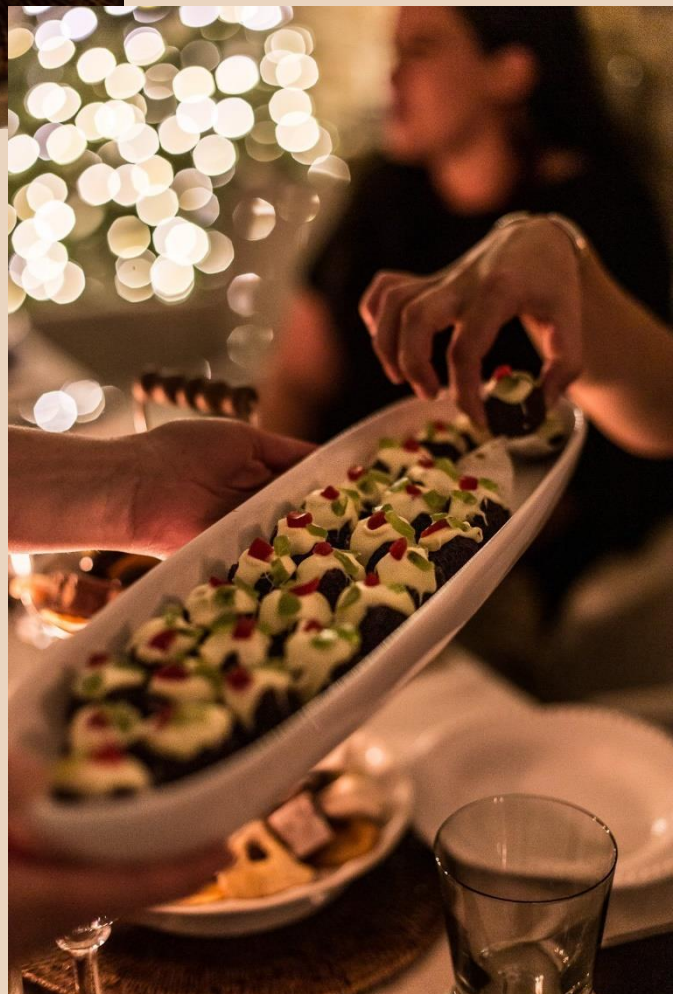
In deze tijd van gezelligheid, samenzijn, lekker eten en sfeervolle lichtjes in de donkere dagen van december vieren we Kerstmis: feest van het licht.

Op welke manier je Kerstmis ook beleeft of viert, zorg dat het licht in je hart blijft branden. Wees dankbaar voor de dingen die je hebt en lief voor alle mensen om je heen.

Met mijn winkel Smaak! By Bryan en mijn geweldige team willen wij u deze tijd weer helpen met culinaire hoogstandjes en verrassende smaakcombinaties.

Zo kunnen onze klanten allemaal lekkernijen bestellen om meer tijd te door te brengen met hun dierbaren.

Fijne, gezegende en smaakvolle Kerstdagen gewenst!



**Het kerstmenu van Smaak! By Bryan is met grote zorg samengesteld. De juiste combinaties van producten zorgen ervoor dat uw smaakpupillen deze dagen ultiem kunnen genieten.**

**Het menu is opgebouwd uit diverse soepen, voorgerechten, hoofdgerechten en desserts. U kunt zelf de keuzes maken en u kan ook alleen een deel van dit menu bestellen. De lijsten om bestellingen door te geven staan achter in dit magazine. Bij onze gerechten zullen wij een instructieblad meegeven over de manier van opwarmen en de presentatie.**

### *De ambachtelijke soepen met een culinaire twist*

- ❖ Tomaat-paprika soep met verse tijm, oregano en een touch van crème fraîche
- ❖ Bospaddenstoelensoep met fijngehakte bieslook en luxe paddenstoelenmix gebakken in truffelolie
- ❖ Thaise rode currysoep met gamba's, citroengras, paksoi en taugé



## *Voortreffelijke voorgerechten om van te smullen*

- ❖ Carpaccio met pijnboompitjes, rucola, honingtomaatjes, Parmezaanse kaas en een truffelmayonaise
- ❖ Bietencarpaccio van choggia biet, rode uien chutney, bosbessen, frambozen dressing, walnoten, veldsla en eetbare viooltjes
- ❖ Garnalencocktail geserveerd op de bladeren van kleine Romeinse sla, rivierkreeftjes, mango, komkommer, surimi en zonnebloempitten
- ❖ Gevulde portobello met geitenkaas, honingtomaatjes, pijnboompitjes, honing en peterselie
- ❖ Mini pastei gevuld met gestoofd rundvlees en een salade van rode kool, Gingah gembersiroop, frisse appel en rozijnen
- ❖ Gerookte eendenborstfilet met een mesclun-salade, frambozen, walnootjes en balsamico-aardbeien dressing





## Heerlijke Hoofdgerechten met Hoofdletter H

- ❖ Hazenpeper met wortel en ui gestoofd in rode wijn inclusief Hasselback aardappeltjes gekruid met grof zeezout en paprikapoeder, paarse spruitjes uit de oven en een appeltje met veenbessen



- ❖ Kalkoenrollade met een cranberry compote, rosevalaardappeltjes in pesto met Haricot Verts omwikkeld in spek en een stoofpeertje
- ❖ Verse tagliatelle in een romige paddenstoelensaus, rijkelijk gevuld met luxe paddenstoelen gebakken in truffelolie, afgetopt met verse bieslook
- ❖ Thaise rode curry met gamba's, citroengras, Oosterse groente, kokos-rijst en verse koriander

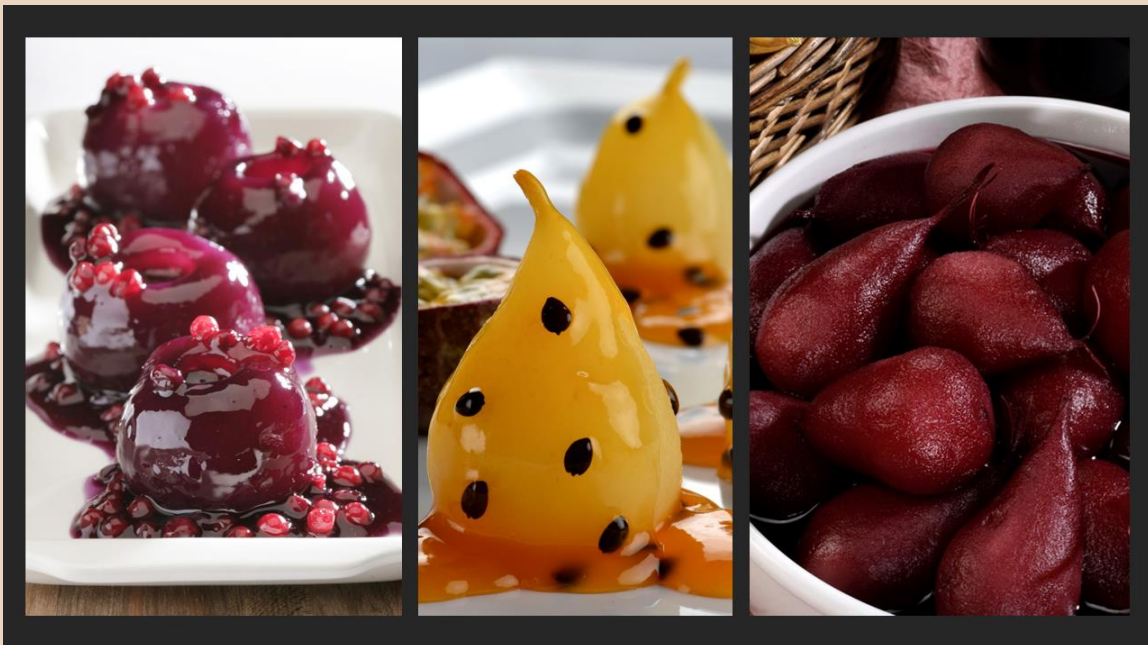
## De zoete verleiding: intens genieten

- ❖ Chocolademousse met bananenspekkoek en opgeklopte room
- ❖ Panna Cotta vanille met aardbeien-rabarbermoes en rood fruit
- ❖ Witte chocolade mousse met frambozen crème en een crumble van koek, verse frambozen en opgeklopte room
- ❖ Tiramisu, zoals je ze in Italië eet, met een vleugje amaretto en een rode vruchten salade
- ❖ Tiramisu slof (vanaf 6 personen)



## Bijgerechten: Speciaal voor u gemaakt

- ❖ Onze beroemde, zachte stoofperenpartjes
- ❖ Stoofappeltjes met veenbessen
- ❖ Stoofpeertjes met passievruchten
- ❖ Handperen gestoofd in witte wijn met cranberry
- ❖ Appel-perencompoté
- ❖ Rabarber-aardbeiencompoté



- ❖ Haricot Verts omwikkeld met katenspek
- ❖ Rosevalaardappeltjes in groene pesto met rozemarijn
- ❖ Vers gegaarde rode kool met cranberries
- ❖ Romige puree van pastinaak
- ❖ Zoete aardappel puree met crème fraise
- ❖ Gepofte aardappel met kruidenroomkaas en bieslook
- ❖ Groene asperges uit de oven met balsamico en Parmezaan

**Achter in dit magazine kunt u de bestellijsten vinden en invullen**

## Smaak! By Bryan meets De Flessenzaak

In samenwerking met De Flessenzaak hebben wij bij onze hoofdgerechten een heerlijke wijntip!



Voor bij de Hazenpeper:  
Een Cote du Rhone Village



Voor bij de Kalkoenrollade:  
Sebastiani Chardonnay



Voor bij de Tagliatelle:  
Nebbiolo d'Alba



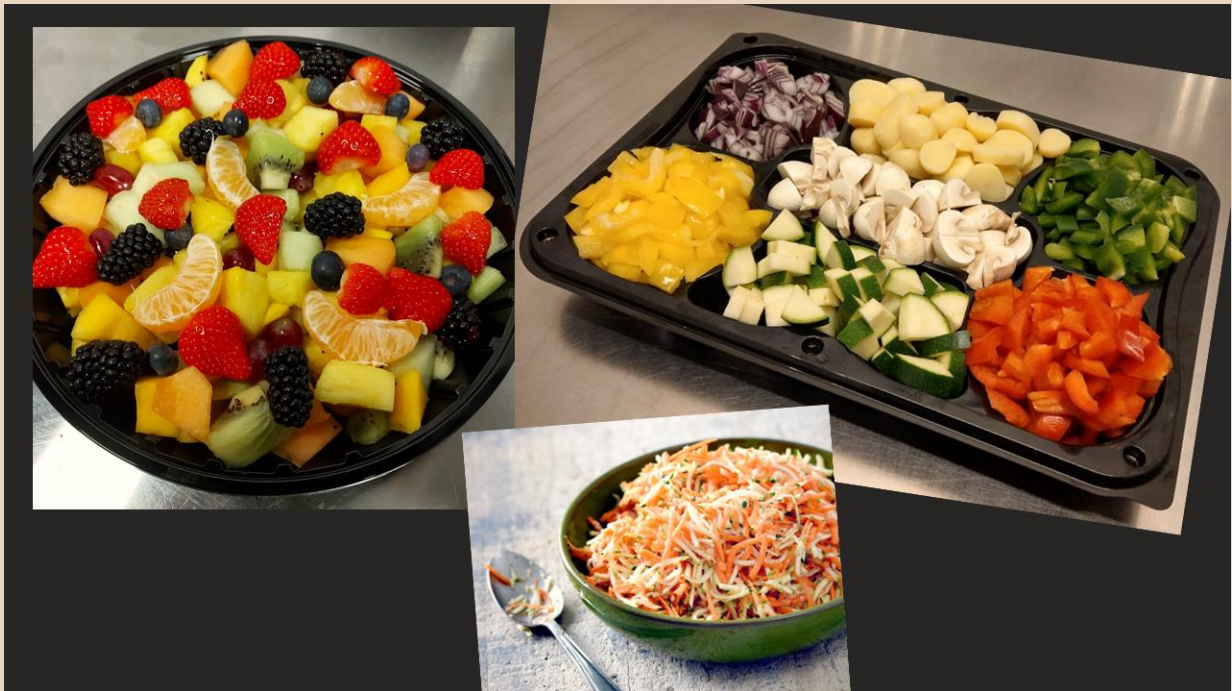
Voor bij de Rode Curry:  
Alsace Pinot Gris

**SMAAK!**  
*By Bryan*

De **FLESSENZAAK**



*Opgemaakte en goed gevulde schaal groente gourmet,  
fruitsalade of rauwkostsalade voor €14,95!*



*Focaccia pizzabrood met groene pesto, serranoham, rucola,  
honingtomaatjes en pijnboompitten €5,95*





# Tapas met Smaak! By Bryan



*Hamrolletjes geitenkaas*



*Salamirrolletjes roomkaas*



*Zalmrolletjes roomkaas*



*Boneless chicken wings*



*Slagers grilworst*



*Saté / Indische balletjes*



*Yakitori kipspiesjes*



*Bietenwrap met heksenkaas, kipfilet, komkommer*



*Peppadrew*



*Dadel, geitenkaas, walnoot, honing*



*Gevulde abrikoos*



*Diverse soorten olijven*



*Knoflookgarnalen*



*Caprese spiesjes*

# Smeersels & Dips

## 7-vaks schaal met de keuze uit:

*Feta-tomaat tapenade*

*Tricolore tapenade*

*Avocado-crème*

*Pesto aioli*

*Roomkaas-bieslook*

*Olijf-tomaat-kaas tapenade*

*Groene pesto tapenade*

*Tomaat mozzarella spread*

*Tzatziki*

*Humus*



# Salades voor bij de borrel

## 7-vaks schaal met de keuze uit:

*Tonijnsalade*

*Huzarensalade*

*Zalmsalade*

*Beenhamsalade*

*Eiersalade*

*Aardappelsalade*

*Kip-kerriesalade*

***Ook te verkrijgen: dipstokjes en diverse gekruide scrocchi crackers!***





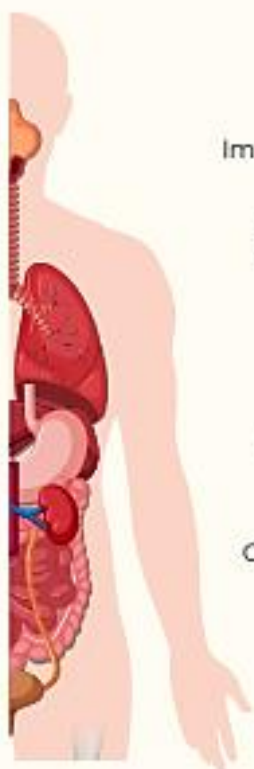




GINGA: De vuurrode ambachtelijke gemberdrank vol specerijen.  
De smaak wordt verder gevormd door de tropische hibiscus.

Er worden alleen 100% natuurlijke ingrediënten gebruikt, dus geen verborgen nare stofjes!

Boost je immuunsysteem door een shot te nemen in de ochtend of mix het met (bruisend of heet) water, smoothies, cocktails of mocktails. Daarnaast is het ideaal om een gerecht extra pit te geven.



Versterkt  
Immuunsysteem

Stimuleert de  
Spijsvertering

Bloeddruk  
Verlagend

Energy Boost

Bevordert  
Gewichtsverlies



## GINGA LEMONADE



33%  
gember



hibiscus



citroen



rietsuiker



specerijen



## GINGA PURE



40%  
gember



hibiscus



limoen



geen suikers  
toegevoegd



specerijen



Bevat vitamine &  
mineralen



Geen kleur-geur-  
en smaakstoffen



Glutenvrij



Recyclebare  
glazen flessen



Vegan  
100% Vegan  
gecertificeerd

SCAN & VOLG ONS OP  
INSTAGRAM!



@GINGA\_NL

DRINK GINGA OP JOUW MANIER!

SMOOTHIE



MOCKTAIL



SHOT OF  
LIMONADE



THEE



## Broccoli Geitenkaas Taart

20 min bereiding

30 min oventijd

Ongeveer 435 kcal pp

Benodigheden 5 personen:

- 50 ml Kioom's Mosterd Dressing
- 1 middelgrote broccoli
- 3 eieren
- 125 g crème fraîche
- 100 gram geitenkaas
- 450 gram hartige taartdeeg
- Springvorm

Bereidingswijze:

1. Snij de broccoli in kleine stronkjes (2 cm)
2. Kook de broccoli gaar.
3. Voorverwarm de oven op 200 graden en leg de deegplakjes uit.
4. Vet de springvorm in en bekleed hem met het deeg.
5. Meng de crème fraîche met Kioom's Mosterd Dressing.
6. Giet de broccoli goed af en leg het gespreid op de bodem van de springvorm.
7. Breek de geitenkaas in blokjes er verdeel het over de broccoli.
8. Giet vervolgens het mengsel over de broccoli en geitenkaas en klap de lapjes deeg naar binnen.
9. Bak de taart voor 30 min.





## Salade met kogelbiefstuk

### Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 komkommer
- 100 gr sojabonen (Edamame)
- 100 gr biet julienne
- 100 gr radijsjes
- 160 gr kogelbiefstuk
- 250 gr Romana tomaatjes
- 20 gr ongezouten roomboter
- 10 gr sesamzaadjes
- 4 etl Kioom's Knoflookdressing



### Bereidingswijze:

1. Breng de biefstuk op kamertemperatuur en bestrooi beide kanten met zout en de helft van de sesamzaadjes. Snijd de komkommer door de helft en in dunne plakken. Snijd de radijsjes en de tomaatjes ook in dunne plakken.
2. Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag en laat de boter erin smelten. De pan is heet genoeg als de boter niet meer schuimt en bijna is verkleurd. Bak vervolgens de biefstuk ongeveer 1,5 min per kant.
3. Meng in een schaal de komkommer, bieten, radijsjes, tomaatjes en de sojabonen met elkaar. Snijd de biefstuk in dunne plakjes en voeg deze aan de salade toe.
4. Garneer de salade met de rest van de sesamzaadjes en schenk de Kioom's dressing vlak voor het opdienen van de salade.



Nieuw van  
Schulp!

16 December  
Proeverij Schulp



# DRUIVENSAP

van Schulp



# Relatiegeschenken met Smaak!





## De prijs- en bestellijst kerstmenu 2023

### Soepen

Soort	Hoeveelheid	Prijs	Aantal
Tomaat-paprikasoep	1 liter (3 personen)	€8,95	
Bospaddenstoelensoep	1 liter (3 personen)	€8,95	
Rode curry soep	1 liter (3 personen)	€8,95	

### Voorgerechten

Soort	Hoeveelheid	Prijs	Aantal
Carpaccio	Per Persoon	€9,95	
Bietencarpaccio	Per Persoon	€9,95	
Garnalencocktail	Per Persoon	€7,95	
Portobello geitenkaas	Per Persoon	€5,95	
Mini pastei	Per Persoon	€5,95	
Eendenborstfilet	Per Persoon	€9,95	

### Hoofdgerechten

Soort	Hoeveelheid	Prijs	Aantal
Hazepeper	Per Persoon	€16,95	
Kalkoenrollade	Per Persoon	€15,95	
Tagliatelle deluxe	Per Persoon	€14,95	
Rode curry gamba	Per Persoon	€14,95	

### Nagerechten

Soort	Hoeveelheid	Prijs	Aantal
Chocolademousse	Per Persoon	€5,95	
Panna Cotta	Per Persoon	€5,95	
Witte chocola-f'boos	Per Persoon	€5,95	
Tiramisu	Per Persoon	€5,95	
Tiramisu slof	Per Slof	€27,50	

### *Bijgerechten zoet*

Soort	Hoeveelheid	Prijs	Aantal
Stoofpeer partjes	Per bak	€4,95	
Stoofappel veenbes	Per stoofappel	€1,95	
Stoofpeer passievrucht	Per bak	€5,95	
Peertjes cranberry	Per bak	€4,95	
Appel-perencompoté	Per bak	€3,95	
Rabarber-aardbeienmousse	Per pot	€3,95	

### *Bijgerechten hartig*

Soort	Hoeveelheid	Prijs	Aantal
Haricot Verts Katenspek	Per persoon (3 bundeltjes)	€3,95	
Rosevalaardappeltjes	Per bak (2 á 3 personen)	€4,95	
Rode kool cranberry	Per bak (2 á 3 personen)	€5,95	
Pastinaak puree	Per bak (2 á 3 personen)	€5,95	
Zoete aardappel puree	Per bak (2 á 3 personen)	€5,95	
Gepofte aardappel	Per persoon	€3,95	
Groene asperges oven	Per bak (2 á 3 personen)	€7,95	

### *Bijgerechten gourmet*

Soort	Hoeveelheid	Prijs	Aantal
Groente gourmet	Per schaal	€14,95	
Fruitsalade	Per schaal	€14,95	
Rauwkostsalade naar keuze	Per schaal	€14,95	

Alle gerechten worden, waar nodig, voorzien van de  
bijbehorende bereidingswijze!

**Let op: Graag de bestelling inleveren tot uiterlijk dinsdag 19 december!!**

### **Contactgegevens**

Naam:

Telefoonnummer:

Afhaalmoment:



Op deze lijst vindt u onder andere de bijzondere producten die wij verkopen. Deze producten kunt u het best bestellen om er zeker van te zijn dat wij ze in ons assortiment hebben. Uiteraard hebben wij ook alle standaard producten in huis.

Alvast een hele fijne kerst gewenst namens team SMAAK! By Bryan.

### Speciale groente

Product	Hoeveelheid	Product	Hoeveelheid
Asperge groen		Pastinaak	
Asperge wit		Peultjes	
Bieten gekleurd		Pompoen	
Haricot Verts		Sugar Snaps	
Maiskolf gekookt		Wortel gekleurd	
Eigen invulling (kan in overleg)			

### Speciale sla soorten

Product	Hoeveelheid
Eikenbladsla	
Lollo Biondo	
Lollo Rosso	
Veldsla	
Rucola	
Mesclum (mix)	

### Speciale aardappels

Product	Hoeveelheid
Roseval	
Zoete aardappel	
Kriel in schil	
Pof aardappel	
Gekookte kriel	
Verse frietjes	

### Speciale vruchten

Product	Hoeveelheid	Product	Hoeveelheid
Aalbes		Framboos	
Aardbei		Kaki	
Ananas		Lychees	
Bosbes		Mango	
Braam		Passievrucht	
Cranberries		Vijgen	
Eigen invulling (kan in overleg)			

### Speciale tomaten

Product	Hoeveelheid
Snoeptomaat	
Honing-cherry	
Pomodori	
Tasty-tom	
Trostomaat	
Gekleurde tomaat	

### Speciale paddenstoelen

Product	Hoeveelheid
Cantharellen	
Champignonmix	
Kastanje champignons	
Oesterzwam	
Portobello	
Shiitakes	





## Tapas bestelformulier

Keuze uit 7 tapas op een opgemaakte schaal		
Soort	Prijs per vak	Aantal
Hamrolletjes geitenkaas	€3,95	
Salamirolletjes roomkaas	€3,95	
Zalmrolletjes roomkaas	€4,95	
Boneless chicken wings	€3,95	
Slagers grilworst	€3,95	
Satéballetjes	€3,95	
Indische balletjes	€3,95	
Yakitori kipspiesjes	€3,95	
Bietenwrap	€3,95	
Peppadrew	€3,95	
Gevulde dadel deluxe	€4,95	
Gevulde abrikoos	€3,95	
Diverse soorten olijven	€3,95	
Knoflookgarnalen	€4,95	
Caprese spiesjes	€3,95	

Combineren tussen tapas en smeersels kan!

Keuze uit 7 smeersels op een opgemaakte schaal		
Soort	Prijs per vak	Aantal
Feta-tomaat tapenade	€3,95	
Zongedroogde tapenade	€3,95	
Venezia tapenade	€3,95	
Groene pesto tapenade	€3,95	
Avocado-crème	€3,95	
Tomaat-Basilicum spread	€3,95	
Pesto aioli	€3,95	
Kruidenboter	€3,95	
Beenhamsalade	€3,95	
Humus	€3,95	
Tonijnsalade	€3,95	
Eiersalade	€3,95	
Huzarensalade	€3,95	
Aardappelsalade	€3,95	
Zalmsalade	€4,95	
Kip-kerriesalade	€3,95	



Voor vragen kunt u mailen naar het volgende  
e-mailadres: [info@smaakbybryan.nl](mailto:info@smaakbybryan.nl)

Voor vragen kunt u ook bellen naar het volgende  
telefoonnummer: **023 200 4204**

Of kom voor overleg naar de winkel. Genderenplein 1 in  
Hoofddorp winkelcentrum Floriande

Zondag 24 december zijn wij geopend tussen 9:00 en  
16:00 uur. Vanaf 10 uur kunt u uw bestelling afhalen in  
de winkel.

**Wij wensen u een fantastisch kerstfeest toe met  
veel Smaak!**



