SMAAK28
DELICATESSEN & WIJN

KERST BESTELLIJST 2026

SMAAK28 serveert de feestdagen!

Voor jullie Kerstbrunch, Kerstborrel of Kerstdiner.
Jij zorgt voor jouw gasten, wij voor het feest op tafel.

1 **Vul je gegevens in** en kies je voorkeur voor een ophaaltijdvak.

2 **Vink je producten aan** en vul per product het gewenste aantal in.

3 **Lever je lijst in** UITERLIJK donderdag 10 december. We plannen dan samen je tijdvak.

Je gegevens

NAAM _____

BEDRIJFSNAAM * _____

TELEFOONNUMMER _____

E-MAILADRES _____

OPHALEN

Donderdag 24 december 2026

Het definitieve tijdvak spreken we samen af bij het inleveren.

VOORKEUR TIJDVAK (UUR) ☐ 10.00 – 11.00 ☐ 11.00 – 12.00 ☐ 12.00 – 13.00 ☐ 13.00 – 14.00 ☐ 14.00 – 15.00 ☐ 15.00 – 16.00 ☐ 16.00 – 17.00

In te vullen met SMAAK28 Betaald: ☐ Ja Afhaalnummer: _____ Tijdvak: _____

Ophalen op 24 december

Haal je bestelling op in het afgesproken tijdvak. Reken je bij het inleveren direct af, dan krijg je een bon met een uniek afhaalnummer; maak er een foto van. Betaald en geen aanvulling uit de winkel nodig? Dan staat je bestelling gekoeld klaar in de “SMAAK28 Kerst bar”, aan de overkant van de winkel.

Welkom in de winkel

Ook zonder bestelling ben je van harte welkom. We adviseren je graag in je keuze voor het kerstdiner maar ook Kerstgeschenken pakken we met plezier voor je in; op 23 en 24 december duurt dat door de drukte wat langer.

La Tavola Italiana

Een zeer luxueus kerstpakket om met 4-6 personen heerlijk van te borrelen tijdens de feestdagen. Gevuld met een fles eigen geïmporteerde prosecco, 500 gram mooie Italiaanse diverse vleeswaren, 500 gram luxe Italiaanse kazen, een heerlijk Lusiousloaf brood, 5 verschillende Tappenades, een zak Pavesi crackers en een heerlijke Fiasconaro panettone van 500 gram!

Openingstijden

Ma 21 december	Gesloten
Di 22 december	10:00 – 17:30 uur
Wo 23 december	10.00 – 17.30 uur
Do 24 december	9.30 – 17.00 uur
25 t/m 27 december	Gesloten
Wo 30 december	10.00 – 17.30 uur
Do 31 december	10.00 – 13.00 uur
1 en 2 Januari	Gesloten

Vragen? Bel **06 19 11 26 88**

Donderdag 10 december is de laatste dag dat de bestellijst kan worden ingeleverd.

We kunnen genoodzaakt zijn om eerder te stoppen met het aannemen van bestellingen. We kunnen helaas maar een maximum aantal bestellingen verwerken.

Kerst Specials

		PRIJS	AANTAL
☐	**La Tavola Italiana** Kerstbox · een luxueus pakket voor een geweldige Italiaanse kersttafel. Uitleg op pagina 1.	€ 149,00	
☐	**Beef Wellington** Rosé gebraden ossenhaas met duxelles van paddenstoelen en rozemarijn, buikspek en deeg van paté en croûte (ca. 1200 gr, voor ca. 4-6 personen). Voor het afbakken ontvang je duidelijke instructies.	€ 135,00	
☐	**Rode wijnsaus** Kalfsjus ingekookt met rode wijn. Begeleider bij alle vleeshoofdgerechten (200 ml).	€ 6,75	
☐	**Kalfssukade** Langzaam gegaarde kalfssukade, gepekeld met zeezout, 16 uur op lage temperatuur gegaard in rode wijnsaus (ca. 500 gr).	€37,50	
☐	**Bavette Rollade** Gegaarde “slow smoked” bavette rollade “Chimichurri” van dubbeldoelkoeien (ca. 1000 gr).	€ 79,50	
☐	**Hollandse tamme boerderijeend** Per twee borstfilets van ca. 160 gr per stuk.	€ 14,50	

Panettone *Het Italiaanse kerstbrood · kies per smaak het gewenste formaat*

Geen Italiaanse Kerst zonder panettone! Dit luchtige, koepelvormige kerstbrood uit Italie wordt dagenlang met geduld en natuurlijk zuurdesem gerezen, en dat proef je: een zacht, geurig kruim vol boter, vanille en citrus. In Italië staat hij alle feestdagen op tafel: bij het ontbijt met een cappuccino, als dessert met een glas spumante, of als cadeau voor wie je lief is. Kies hieronder je favoriet. **(LET OP: Er is maar een gelimiteerd aantal panettone’s beschikbaar, we kijken samen tijdens het inleveren van het bestelformulier of uw lievelings panettone nog beschikbaar is.)**

DOLCE & GABBANA	FORMAAT · PRIJS	AANTAL	FORMAAT · PRIJS	AANTAL	FORMAAT · PRIJS	AANTAL
Witte chocolade en gezouten karamel	☐ 1000 g € 62,95					
Chocolade	☐ 1000 g € 62,95		☐ 500 g € 45,95			
Saffraan en citrus	☐ 1000 g € 59,95		☐ 500 g € 39,95		☐ 100 g € 25,95	
Met Vecchio Samperi Perpetuo-wijn	☐ 1000 g € 112,95					
Mandarijnen uit Sicilië	☐ 1000 g € 62,95					
Appel & kaneel	☐ 1000 g € 62,95		☐ 500 g € 45,95			
Siciliaanse hazelnoten	☐ 1000 g € 79,95					
Geconfijte kastanjes en Gianduia	☐ 1000 g € 79,95					
Pistache	☐ 1000 g € 79,95		☐ 600 g € 59,95			

FIASCONARO	FORMAAT · PRIJS	AANTAL	FORMAAT · PRIJS	AANTAL	FORMAAT · PRIJS	AANTAL
Moerbeien en chocolade	☐ 750 g € 39,95					
Mango, passievrucht en chocolade	☐ 750 g € 39,95					
“Malvasia delle Lipari Passito D.O.C.”	☐ 1000 g € 49,95					
Hazelnoot	☐ 1000 g € 49,95					
Ananas, abrikoos en pistache	☐ 1000 g € 49,95					
Citrus en Siciliaanse saffraan	☐ 750 g € 35,95		☐ 500 g € 24,95			
Peer chocolade	☐ 750 g € 35,95					
Traditioneel	☐ 750 g € 29,95		☐ 500 g € 24,95		☐ 100 g € 12,95	
Chocolade	☐ 750 g € 29,95		☐ 500 g € 24,95		☐ 100 g € 16,95	
Luchtig met poedersuiker	☐ 750 g € 29,95		☐ 450 g € 24,95			
Mandarijn	☐ 750 g € 29,95					
Appel kaneel	☐ 500 g € 24,95					

Overige delicatessen

		PRIJS	AANTAL
☐	**Mini-Blinis** Kleine, luchtige pannenkoekjes van boekweitmeel (16 stuks).	€ 7,50	
☐	**Kaviaar** Stevige eitjes, 100% natuurlijk, met een ziltige, romige smaak en een subtiele nootachtige toets (10 gr).	€ 27,50	
☐	**Zeeuwse Creuses** Een zilte delicatesse van de Oesterij in het Zeeuwse Yerseke (12 stuks). Bekend om de volle, romige smaak. Geliefd bij sterrenchefs over de hele wereld!	€ 27,95	
☐	**Escalopes de foie gras de canard** Foie gras van eend (per twee escalopes van ca. 40-60 gr per stuk).	€ 14,95	
☐	**Paté "Duif & Druif"** Klassieke roompaté van geschoten duif in een melange van heerlijke druif en kruiden	€ 8,75	
☐	**Roompaté Bospaddenstoelen** Klassieke roompaté met bospaddenstoelen en kruiden	€ 7,95	
☐	**"Burro 1889 alla Salvia"** Piemontese roomboter verrijkt met salie (ca. 80 gr). Laat de boter smelten over onze verse gevulde pasta's. Puur genieten!	€ 5,95	
☐	**"Burro 1889 al Limone"** Piemontese roomboter verrijkt met citroen (ca. 80 gr). Heerlijk bij onze vers gevulde vispasta's. Een lichte, frisse smaakcombinatie!	€ 4,95	
☐	**"Burro 1889 al Tartufo"** Piemontese roomboter verrijkt met zomertruffel (ca. 100 gr). Perfect op vers brood of gesmolten over onze verse pasta's. Pure verwennerij!	€ 6,95	

Vleeswaren vers van het mes *Per 100 gram gesneden*

		PRIJS	AANTAL
☐	**Jamón Ibérico (Bellota)** Minimaal 25 maanden gerijpt, Premium kwaliteit.	€ 18,50	
☐	**Jamón Ibérico (Cebo)** Minimaal 25 maanden gerijpt, Premium kwaliteit.	€ 14,50	
☐	**Jamón Serrano** Minimaal 20 maanden gerijpt, Gran Reserva kwaliteit.	€ 5,30	
☐	**Prosciutto di Parma** Minimaal 18 maanden gerijpt, Parmaham op z'n best!	€ 6,90	
☐	**Salame Nocetta** Onze beroemde, verfijnde, zachte salami zonder knoflook.	€ 6,50	
☐	**Salame Veneto** Traditionele Venetiaanse salami met verse knoflook, peper en een vleugje witte wijn.	€ 5,10	
☐	**Bresaola** Black Angus rundvlees, licht gedroogd, gemarmerd en zacht.	€ 7,10	
☐	**Mortadella Bologna I.G.P. Pistacchio** Mortadella met knoflook, peper en stukjes pistache.	€ 3,90	
☐	**Coppa Classica** Procureur gedroogd met zeezout en Italiaanse kruiden. Italiaanse klassieker!	€ 5,20	
☐	**Pastrami** Rundvlees gerookt, gekruid en zacht gegaard.	€ 5,90	
☐	**Spianata Tartufo** Salami verrijkt met truffels uit de Piemonte.	€ 6,00	
☐	**Salame al Finocchio** Traditionele Toscaanse venkelsalami.	€ 4,30	
☐	**Ventricina Piccante** Grofgemalen Italiaans varkensvlees met rode chilipepers uit Calabrië.	€ 4,40	
☐	**Simmentaler rib-eye** Licht gerookte rib-eye van het Simmentaler rund.	€ 10,20	
☐	**Prosciutto Cotto "al tartufo"** Licht gezouten, gekookte ham met truffel verrijkt.	€ 4,20	
☐	**Girello Bovino** Zacht gegaarde kalfsmuis, perfect voor Vitello Tonnato.	€ 5,25	
☐	**Huisgemaakte tonijnmayonaise** Verrijkt met kappertjes en tonijn voor de Vitello Tonnato (ca. 150 gr).	€ 8,75	

Kazen *Voor bij de borrel of ter afsluiting van je Kerstdiner · per stuk óf per 150 gram*

		PRIJS	AANTAL
☐	**Bocconcino di Capra** een zeer jonge zachte geitenkaas van gepasteuriseerde room van geitenmelk	€ 6,25 /stuk	
☐	**La Tur** Zachte jonggerijpte kaas van gepasteuriseerde koe-, schapen- en geitenmelk (ca. 200 gr).	€ 10,25 /stuk	
☐	**Carboncino Alta Langa** Van gepasteuriseerde koe-, schapen- en geitenmelk ingewreven met houtskool voor een nootachtig accent (ca. 185 gr).	€ 11,25 /stuk	
☐	**Cravanzina** Gepasteuriseerde kaas van koe- en schapenmelk (ca. 250 gr).	€ 13,25 /stuk	
☐	**Taleggio** Gepasteuriseerde koemelk. Traditionele Alpenkaas.	€ 7,50 /150 gr	
☐	**Rosso di Langa** Gepasteuriseerde room van koe en schapenmelk gewassen in annatozaden	€ 13,50 /250 gr	
☐	**Blu '61 al Passito Rosso** Gepasteuriseerde blauwaderkaas van koemelk, 2 maanden gerijpt in zoete Passito Rosso wijn met gekonfijte cranberries.	€ 13,95/150 gr	
☐	**Barisien al Tartufo** Rauwmelkse triple crème kaas. Deze boterzachte kaas wordt door Luca gevuld met truffeltapenade.	€ 10,50 /150 gr	
☐	**Gorgonzola Cremoso al Prosecco** Gepasteuriseerde, romige blauwaderkaas verrijkt met Prosecco.	€ 8,50 /150 gr	
☐	**Mozzarella di Bufala** Gepasteuriseerde mozzarella van buffelmelk (125 gr).	€ 5,25 /stuk	
☐	**Burrata di Bufala** Gepasteuriseerde burrata van buffelmelk (125 gr).	€ 5,95 /stuk	
☐	**Parmigiano Reggiano** Minimaal 24 maanden gerijpt (125 gr).	€ 7,90 /stuk	
☐	**Vijgenkonfijt** Konfijt van blauwe vijgen, verrijkt met rode Port. Perfecte begeleider bij kaas! (100 gr)	€ 3,50 /stuk	
☐	**"Torta di Siena fichi e noci"** Vijgenbrood met walnoten, gedroogde vijgen, honing en kaneel. Uitstekend bij kaas (100 gr).	€ 6,75 /stuk	
☐	**Gekarameliseerde mini vijgen** Kleine vijgjes gekarameliseerd in zoete siroop.	€ 6,50 /150 gr	
☐	**Port stroop** De Port, kruiden en specerijen worden langzaam met elkaar gerijpt tot de perfecte smaak is gevonden. Een mooie combinatie met Rosso di Langa of La Tur (40 ml).	€ 4,95 /stuk	

Tapenades & Aïoli's *Per 150 gram*

		PRIJS	AANTAL
☐	**Rucola Tapenade** Rucola, noten en basilicum.	€ 5,95	
☐	**Tomaat Tapenade** Zongedroogde tomaten, Paprika, Peterselie en Italiaanse kruiden.	€ 5,25	
☐	**Avocado roomkaas** Zachte, romige kaascrème met feta en avocado.	€ 4,75	
☐	**Dadel Roomkaas Tapenade** Roomkaas met feta en dadels	€ 5,50	
☐	**Peppersweet Tapenade** Roomkaas met verse rode chilipeper en rode puntpaprika.	€ 4,75	
☐	**Aïoli Kruiden** Licht zoete Spaanse knoflooksaus met verse prei & rode ui.	€ 5,50	
☐	**Aïoli Chili** Pittige Spaanse knoflooksaus met gedroogde chilivlokken.	€ 5,50	
☐	**Maionese al Tartufo** Italiaanse truffelmayonaise met Parmezaanse kaas.	€ 6,25	
☐	**Gegrilde champignons** In knoflook-kruidenolie.	€ 5,25	
☐	**Cipolle Borretane** Borettane zilveruitjes, gekookt in Aceto Balsamico.	€ 4,50	
☐	**Pavesi** Dunne toast, verfijnde smaak dankzij de bereiding met olijfolie en zout in de oven (180 gr).	€ 3,95	

Olijven *Per 150 gram*

		PRIJS	AANTAL
☐	**Groene olijven** Roomkaas, walnoot en verse tuinkruiden.	€ 4,50	
☐	**Groene olijven** Gekruid met verse knoflook, oregano en peterselie.	€ 4,50	

Olijven *Per 150 gram*

		PRIJS	AANTAL
☐	**Groene olijven** Rode ui, citroen en verse kruiden.	€ 4,50	
☐	**Groene olijven** Parmezaanse kaas en verse Rucola pesto.	€ 4,50	
☐	**Groene olijven** Gezoet in een marinade van honing en laurier.	€ 4,50	
☐	**Taggiasca olijven** Kleine, zwarte olijf in extra vergine olijfolie en Italiaanse kruiden.	€ 5,50	

Luscious Loaf *Lust, liefde & passie voor brood!*

		PRIJS	AANTAL
☐	**Brood met Liefde!** Witbrood, de enige echte Ciabatta.	€ 4,95	
☐	**Noot Serrano Brood** Volkoren, gevuld met macadamia-, pistache- en pecannoten. Belegd met Serrano ham en rucola tapenade.	€ 7,95	
☐	**Eekhoorntjes Brood** Volkoren, gevuld met eekhoorntjesbrood, zongedroogde tomaatjes, knoflookolijven, pijnboompitten en cashewnoten. Overbakken met roggebloem en Gruyère.	€ 7,95	
☐	**Pruimen Gorgonzola Brood** Volkoren, gevuld met in port gemarineerde pruimen en Gorgonzola Dolce.	€ 7,95	
☐	**Pesto Gorgonzola Brood** Witbrood, belegd met pesto, Gorgonzola Dolce, vleestomaat, Italiaanse kruiden en pijnboompitten. Italië op z'n best!	€ 7,95	

Dolce *Per stuk*

		PRIJS	AANTAL
☐	**Cannoli Croccanti al Limone** Krokante cannoli gevuld met frisse, romige citroencrème.	€ 2,35	
☐	**Cannoli Croccanti al Pistacchio** Krokante cannoli gevuld met romige pistachecrème.	€ 2,35	
☐	**Arragostine al Limone** Krokant deeg in laagjes gevuld met frisse, romige citroencrème.	€ 1,95	
☐	**Arragostine al Pistacchio** Krokant deeg in laagjes gevuld met romige pistachecrème.	€ 1,95	

Wijn *Per fles*

		PRIJS	AANTAL
☐	**Rood: Grotta Rossa** Carignano DOC di Sardegna	€ 12,95	
☐	**Wit: Villa Solais** Vermentino di Sardegna	€11,40	

Opmerkingen of speciale wensen

Bijvoorbeeld allergieën of speciale verzoeken.

Aanvullende bestelgegevens

Staat er iets niet op de lijst? Vraag ons naar de mogelijkheden.

Donderdag 10 december is de laatste dag dat de bestellijst kan worden ingeleverd.

We kunnen genoodzaakt zijn om eerder te stoppen met het aannemen van bestellingen. We kunnen helaas maar een maximum aantal bestellingen verwerken.

INSPIRATIE

Kerstmenu suggesties

Met onze Kerst bestellijst tover je zonder moeite een feestelijk menu op tafel. We hebben alvast een aantal heerlijke suggesties voor je samengesteld tot maar liefst een 8-gangen diner. Onze suggesties op deze pagina zijn er om je te inspireren. Met de gerechten uit onze Kerst bestellijst stel je namelijk heel eenvoudig je eigen menu samen, precies zoals jij het wilt. Combineer jouw favoriete gerechten tot een feestelijk diner, passend bij jouw gezelschap. Laat je inspireren, stel jouw ideale menu samen en geniet deze Kerst van heerlijk eten maar vooral van elkaar!

Amuses

Zeeuwse Creuse, naturel of met Tomasu sojasaus
Mini-Blini met kaviaar

Antipasti

Stel je eigen borrelplank samen met jouw persoonlijke selectie vleeswaren, kaas, olijven en tapenades, met een Luscious Loaf brood

Voorgerechten

Zeeuwse Creuses, naturel of met Tomasu sojasaus
Vitello Tonnato met huisgemaakte tonijnmayonaise en zongedroogde Cherrytomaatjes
Simmentaler Rib-eye als carpaccio met “flakes” van Parmezaan, Taggiasca olijven, truffelmayonaise (voor de echte Nederlander) of aceto balsamico en een scheutje olijfolie (als je je iets meer Italiaans voelt)
Paté van duif met druiven of roompate met bospaddestoelen met konfijt van vijgen of crema Balsamico
Bresaola met Burrata, rucola tapenade en zongedroogde Cherrytomaatjes

Soep

Eekhoorntjesbroodsoep (zelf maken) met Luscious Loaf eekhoorntjesbrood en truffelboter
Zuppa al Pomodoro (zelf maken) met Luscious Loaf Brood met Liefde

Tussengerechten

Ravioli gevuld met kreeft met limoenboter
Ravioli gevuld met coquille en gamba met salieboter
Ravioli gevuld met ricotta en spinazie met salieboter
Tamme eendenborst, gebakken eendenlever en rode wijnsaus
Gebakken eendenlever met gekarameliseerde appel (zelf maken) en Aceto Balsamico

Hoofdgerechten

Beef Wellington met rode wijnsaus en gebakken eendenlever
Bavette rollade met rode wijnsaus
Kalfssukade, ravioli gevuld met eekhoorntjesbrood en rode wijnsaus

Kaas

Stel je eigen kaasplank samen met jouw persoonlijke selectie kazen. Verrijk je kaasplank met konfijt van vijgen, gekarameliseerde mini vijgen, Luscious Loaf Pruimen Gorgonzola brood en een vijgenbrood met walnoten, gedroogde vijgen, honing en kaneel

Desserts

Denk dan aan onze geweldige panettones, nee ze zijn niet droog, zoals vaak gezegd wordt en ja ik zou zeker adviseren het eens een keer te proberen. Dit is de heilige graal als het gaat om een perfecte afsluiter voor jouw Italiaanse kerstdiner. Uiteraard zijn er ook diverse andere opties in onze diepvries…

Koffie, thee of Limoncello met…

Cannoli Pistacchio of Cannoli Limone
Arragostine Pistacchio of Arragostine Limone