



Ook dit jaar wordt er eentje om nooit te vergeten.

Kerstdiner 2020

Tijdens de eindejaarsfeesten wil je dat iedereen voluit geniet. Waarom dan niet het perfecte excuus gebruiken om te kiezen voor sjieke decoratie, luxe-ingrediënten en bijzondere recepten. Trakteer jezelf en je geliefde(n) op een onvergetelijke avond met heerlijke feestverwennerijen!

Wij verzamelden alvast de leukste inspiratie & recepten om dit kerstfeest ook onvergetelijk te maken... En het jaar 2020 (eindelijk) mee af te sluiten.

Apero time!

Start je kerstfeest met een origineel aperitief. Geen mierzoete cocktail, maar wel een verfijnde creatie zoals onze selectie aan heerlijke toppers.

Pak uit met een fancy cocktail of mocktail om onmiddellijk een feestelijk gevoel aan tafel te creëren.

[Naar de sprankelende cocktails & mocktails >](#)

Onze top 3:



Dranken

Witte kerstmojito



Dranken

SPAR Kerstcocktail



Dranken

[Rudolph kids kerstcocktail](#)

Feestgerechten die niet mislukken

Ga jij, ondanks dit ongewone eindejaar, toch "all the way" in de keuken? Dan zijn deze vlees- en wildgerechten een musthave voor jouw feesttafel. Want de feesten zijn er om lekker gezellig te kokkerellen!

[Deze feestrecepten lukken altijd >](#)

Onze top 3:



Hoofdgerechten

[Gevuld varkenshaasje met brie en honing,...](#)



Hoofdgerechten

[Rosbief in notenkorst met mosterdsaus, a...](#)



Hoofdgerechten

[Vol au vent millefeuille met truffel en...](#)

Vegetarische kerst

Onze missie voor jouw kerstfeest: een eindejaarsmenu met of zonder vlees moet even lekker zijn! Met deze vegetarische feestinspiratie maak jij van je feesttafel een veggie tafel.

[Naar de vegetarische feestrecepten >](#)

Of laat gewoon ieder zijn eigen maaltijd maken! Ben jij vegetariër en je bubbelgasten niet? Dan kook je gezellig samen met onze selectie aan veggie gourmet-, fondue- of steengrillrecepten.

[Ik wil vegetarisch tafelkoken >](#)

Onze top 3:



Hapjes

[Soezenkrans met roquefort en walnoten](#)



Voorgerechten

[Pompoentartaar met mozzarella](#)



Hoofdgerechten

[Kastanje-notenwellington](#)

Just for kids: 100% kidsproof feesttafel

Niets leuker dan een gezellig feestdiner met heel de familie, waarbij je jong en oud kan bekoren met een heleboel lekkers. Maar da's niet altijd makkelijk... Met ons menuutje en tips maak je er voor hen ook een gezellig & lekker feest van.

Pssst... onze receptjes zijn speciaal gemaakt voor kleine én grote moeilijke eters.

[Ik wil feesten op kindermaat >](#)

Onze top 3:



Hapjes

[Mini-kerstpizzatjes](#)



Hoofdgerechten

[Kipnuggets met groentefrietjes en een ap...](#)



Desserten

[Fat santa cookies](#)

Aan de slag met je eigen feestelijke broodjes

Op restaurant zijn het de details die hem doen. Dus waarom ook niet aan je eigen feesttafel? Met zelfgemaakte feestelijke broodjes creëer jij met de feesten een écht restaurantgevoel.

En bij zo'n vers gebakken broodje zijn ook gearomatiseerde botertjes 'met een smaakje' onmisbaar. Ontdek onze recepten die jouw boter en broodjes naar een hoger niveau tillen.

[Naar de feestelijke broodjes en botertjes >](#)

Onze top 3:



Overige

[Broodje met sinaasappel en hazelnoten](#)



Overige

[Vlechtbrood met rozijnen en veenbessen](#)



Bijgerechten

[Kerststol broodring met marsepein](#)

Heerlijk brunchen onder ons

Naast het kerstdiner moet er ook uitgepakt worden met (en tijdens) de kerstbrunch! Wij verzamelden de lekkerste recepten voor een lazy Christmas morning die gezellig overgaat in de middag... En ook deze recepten maak je gemakkelijk een dag op voorhand.

[Ontdek hier de lekkerste kerstbrunchideeën >](#)

Onze top 3:



Overige

[Croissant-pudding met karamel en kersen](#)



Overige

[Brie-veenbessentaartjes](#)



Overige

[Luchtige ricottapannenkoekjes met citroe...](#)