



2025

OULD & NIEUW

KERST
VAMOS DE TAPAS

SOLFOOD
STRAWINSKYPLEIN 10
3161WG RHOON

EDITIE 21



Vamos de Tapas | Laten we tapas eten

Met elkaar informeel genieten van onze
huismgemaakte tapas.
Behalve enkele evergreens, ook veel specials.

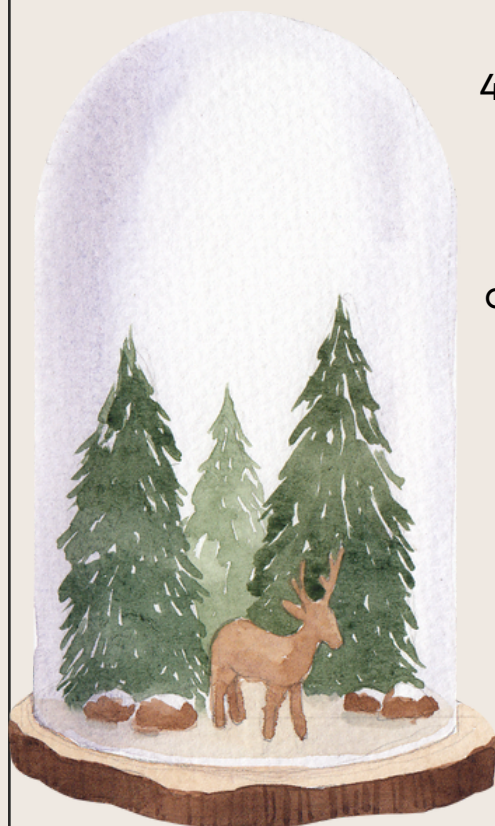
Daarnaast een heerlijke kerstsoep, 2 bijzondere
kaasjes, quiche, lekkere broden, smeersels,
brood en toast salades.
Om het geheel in de stijl af te sluiten hebben we het
dessert ook in tapas grootte gemaakt zodat er
lekker veel te proeven is.

Namens het gehele SolFood team wensen wij u een
Feliz Navidad!



Inhoudsopgave

- 1: Tapas
- 2: Soep
- 3: Kaas
- 4: Quiche/Broden/Smeersels
- 5: Dessert
- 6: Oud&Nieuw
- 7: Belangrijke informatie,
datums kerst en Oud&Nieuw



**Sol
food**
traiteur • createur





traiteur • createur



1: Vlees tapas

bestellen per 3 stuks per soort

- Serranoham rolletje, perzik, mozzarella, pijnboompitten, rucola
- Hartig bakje Mexicaans gehakt, mais en cheddar
- Carpacciowrap, truffelcrème, Parmezaan, rucola en SolOlie
- Soesje Pata Negra, pecan hazelnoot mascarpone
- Basilicum flensje met gerookte kalkoen en cranberry roomkaas
- Klein worstenbroodje met Grieks rundvlees met o.a. feta, oregano, rozijnen (W)
- Vitello Tonato wrap met kalfsrosbief, zacht gegaard kalfsvlees, tonijncrème, kappertjes, gegrilde paprika

Vis Tapas

(bestellen per 3 stuks per soort)

- Rouleaux van gerookte zalm, rivierkreeftjes, sjalot crème fraîche
- Oeuf mayonaise / half gekookt eitje, citroenmayonaise, gerookte paling
- Gamba spiesjes met salsa van tomaat, knoflook, rode peper, peterselie (W)
- Kleine pita gevuld met kreeftensalade

Vegetarische tapas

(bestellen per 3 stuks per soort)

- Hartig taartje met geitenkaas, gecaramaliseerde rode ui en tijm (W)
- Tapas quiche caprese, gemarineerde tomaat, mozzarella, basilicum (W)
- Kleine pie met linzen curry (W)
- Hartig bakje met brie, peer, honing en walnoot (W)

Tips:

De rolletjes kunt u eventueel halveren, deze krijgen dan een wat handzamer fingerfood formaat.

Sommige tapas kunt u eventueel ±5 minuten op 180c verwarmen.

Achter deze tapas staat een W.





Sol
food
traiteur • createur



2: Soep

Per liter te bestellen tbv 4 personen.

Om ervoor te zorgen dat deze verser dan vers bij u op tafel komt,
wordt de soep direct na het afkoelen ingevroren.

- Vis: Licht gebonden pastinaak soep met coquilles St.Jaques, gebakken oesterzwammen met tijm, prei olie (apart)
- Vlees: Licht gebonden pastinaak soep met gekonfijte eend, gebakken oesterzwammen met tijm, prei olie (apart)

Tips:

U kunt de soep ok in een klein (espresso) kopje doen.

Deze is dan ook tapas grootte.

Verwarm de kommetje/kopjes even in de oven.

3: Kaas

(te bestellen per soort van 250 gram per stuk)

Wij vacumeren deze voor u zodat de smaak er goed
intrekt en de pesto niet verkleurd.

- 250 gram Parmigiano Reggiano 30 maanden gemarineerd in truffelhoning
- 250 gram pesto Manchego met extra Sol pesto

Tip:

Haal de kaas ongeveer een half uur van te voren uit de koelkast en uit het vacuüm.





Sol food

traiteur • createur

4: Quiche / Broden / smeersels / toast salades

Quiche Lorraine met uitgebakken spekjes, ui en kaas.
(16 cm - 8 tapas puntjes / 4 grote punten)

Broden (deze zijn per stuk en verpakt ingevroren)

- zeezout ciabatta
- Brustique Frans stokbrood
- Tappenade bol (olijf en tomaat)
- Fiesta plukbrood - 12 kleine bolletjes om te delen (240g)

Verwenbrood:

Foccacia brood met basilicum ricotta, fior de latte mozzarella, San Daniele ham, balsamico crème en pijnboompitten

Tips:

Het staat leuk op tafel als u het gesneden brood (behalve het plukbrood en het verwenbrood) in een papieren zak of tas doet en de bovenkant enkele keren omvouwt.

Het brood kunt u thuis in de koeling of koele plaats bewaren voor de kerstdagen.

Afbakken: ±7minuten 200c.

Smeersels | Set van 3 soorten tbv 4/5 personen

- Kruidenboter met gemarineerde tomaatjes en oude kaas
- Tappenade
- Sol Crème (op basis van luchtige roomkaas, kruiden, mosterd en Maggie)

Toast salades | Set van 3 soorten tbv 4/5 personen

- Asian rib salade: Spare rib vlees, komkommer, pepertje, kokos, bosui en pinda
- Eier salade: madras kerrie, tikki roti sambal, bieslook
- Zalm garnalen salade: gerookte en gepocheerde zalm, Hol.garnalen, citrus en dille





Sol
food
traiteur • createur



5: Kerst dessert box tapas style |
per persoon te bestellen

- Rocky road wit: Witte chocolade, pecannoot, gedroogde cranberry en kokoskoekjes
- Citroen cakeje met frambozen glazuur
- Cannoli pistache Dubai
- Cheesecake met lemoncurd
- Kleine trifle, room, mango, koekjes, amandel schaafsel

Tip: Bij het tapas dessert kunt u natuurlijk ook een bolletje ijs serveren.
Scheep de bolletjes ijs van te voren op een bakpapier en zet deze in de vriezer.
Of als u hiervoor de ruimte heeft, kunt u de bollen ijs direct in een bakje of glas leggen en deze in de vriezer zetten.





Oud en Nieuw

1 meter tapas

23 stuks waaronder een aantal bestsellers

Set van 4 stuks: Rouleaux gerookte zalm, rivierkreeftjes, sjallot crème fraîche

Set van 4 stuks: carpaccio wraps

Set van 4 stuks: Serranoham rolletjes

Ant pasti schaal Deluxe

o.a. verschillende soorten rauwe ham, salami en erbij olijven, kaas, paté en

5 bruschatta's met kalfstartaar met truffel

Smeersels | Set van 3 soorten tbv 4/5 personen

- Kruidenboter met gemarineerde tomaatjes en oude kaas
- Tappenade
- Sol Crème (op basis van luchtige roomkaas, kruiden, mosterd en Maggie)

Toast salades | Set van 3 soorten tbv 4/5 personen

- Asian rib salade: Spare rib vlees, komkommer, pepertje, kokos, bosui en pinda
- Eier salade: madras kerrie, tikki roti sambal, bieslook
- Zalm garnalen salade: gerookte en gepocheerde zalm, Hol.garnalen, citrus en dille

broden

Zeetzout ciabatta

Brustique Frans stokbrood

Tappenade bol

Fiesta plukbrood

2026





7: Belangrijke informatie

Tapas:

De tapas zijn uitsluitend per 3 stuks per soort te bestellen. Als u op het bestelformulier bijvoorbeeld 1 invuld bij carpaccio wraps, krijgt u 3 stuks carpacciowraps.

Het tapas dessert is voor ieder gewenst aantal personen te bestellen en bestaat uit 5 vaste items, van ieder soort 1.

Het is dus niet mogelijk om bijvoorbeeld 2 cannoli pistache Dubai te bestellen en een ander item te laten vervallen.

Inleveren Kerst bestelling

De uiterste inleverdatum om uw Kerst bestelling in te leveren is woensdag 17-12 tot 18u

Dit kan door het bestelformulier of in te leveren in de winkel: Strawinskyplein 10, Rhoon of mailen naar bestellingen@solfood.nl

Als het formulier is ingeleverd ontvangt u van ons een nummer waar een tijd aan verbonden is.

De bestelling is pas definitief als u van ons een nummer met een tijd heeft ontvangen.

Ophalen Kerstbestelling

Woensdag 24-12 tussen 08:30 en 14:30

Geen losse winkelverkoop op 24 december.

Wij zijn deze dag uitsluitend geopend voor het ophalen van Kerstbestellingen. Maak gebruik van het bestelformulier om teleurstelling te voorkomen

Oud&Nieuw

De uiterste inleverdatum Oud&Nieuw bestelling is zaterdag 27 december, in de winkel tot 17u en via de mail tot 21u

Woensdag 31 december is de winkel geopend voor losse verkoop, vleeswaren, tapas, kaas, broden en smeersels. Let op: op=op

Tip: Maak gebruik van het bestelformulier.

Wij verkopen deze dag **geen** belegde broodjes.

Donderdag 1 januari: Gesloten

Vrijdag 2 januari: Geopend (beperkt assortiment)



SolFood | Strawinskyplein 10 | 3161WG | Rhoon | 0105015586 | bestellingen@solfood.nl