



★★
Jan Dros

lekker eten!

Kerst en Oud & Nieuw 2025

Welkomstwoord

Kerst is voor ons de tijd van samen zijn. En dat begint al in de dagen ervoor. Met ons team staan we 10 tot 15 uur per dag op nog geen 50 vierkante meter — lachen, aanpakken, soms zuchten, maar vooral genieten. Want samen werken aan iets waar anderen samen van kunnen genieten, dát is waar we het voor doen. Van onze rauwkostsaldes tot aan kant-en-klare gerechten: alles maken we met aandacht, liefde en plezier.

Met trots presenteren we daarom weer onze nieuwe menukaart. Een menu waarvan we geloven dat er voor iedere smaak iets moois tussen zit. We hebben onze vegetarische gerechten naar een hoger niveau getild, nieuwe smaken ontwikkeld en stappen gezet in verfijning — zoals onder anderen de biet wellington en onze bisque.

We zijn dankbaar voor het vertrouwen dat jullie ons schenken, jaar na jaar. Samen met ons geweldige team kijken we ernaar uit om ook deze kerst weer een beetje extra glans te geven.

Dat we deze kerst weer samen mogen genieten van Lekker eten!

Frank, Else & Jan Dros





Voorgerechten

Vegetarisch - Vis



Zalmbombe

Gerookte zalm gevuld met een romige rilletes van gestoomde zalm, op smaak gebracht met bieslook, dille, rode ui en een peper.

9

Allergenen: lactose



Rouleaux van aubergine

Gegrilde aubergine gevuld met zachte geitenkaas en tomaat, geserveerd met een romige hangop.

8

Allergenen: lactose



Tartaar van tonijn

Tartaar van tonijn met truffel, augurk, paprika en rode ui, verfijnd met peterselie, bieslook en een romige mayonaise.

12

Allergenen: mosterd - ei

Voorgerechten

Vlees



Runderrosbief

Rosbief van rund met stracciatella, pesto en een krokante crumble.

9

Allergenen: noten - lactose



Gepekeld ribeye

Ribeye met tomaat, Parmezaanse kaas, hummus en basilicum dressing.

9

Allergenen: lactose - noten

Soepen



Bisque

Romige schaaldierensoep met kabeljauw, zalm en garnalen, op smaak gebracht met witte wijn, ui en tomatenpuree.

8.5

Allergenen: gluten -
schelp- en
schaaldieren

280ml



Pastinaaksoep

Romige pastinaaksoep met broccoli, ui en mosterd.

6

Allergenen: lactose -
mosterd

500ml



Pompoensoep

Pompoen- en winterpeensoep met cranberry's uit de Krimpenerwaard en kokosmelk.

6

Allergenen: mosterd

500ml

Wijnselectie

Huub Oostendorp

Smaak, vakmanschap en passie — dat is wat ons verbindt. Samen met Huub Oostendorp hebben we ook dit jaar gezocht naar wijnen die onze gerechten aanvullen én versterken. Het resultaat: zorgvuldig gekozen combinaties die elke gang nét dat beetje extra geven.

Bij de verfijnde Rouleaux van aubergine past de elegante **Small Family Estate**, een frisse wijn met subtiele fruittonen die mooi aansluiten bij de zachte geitenkaas en romige hangop.

De Zalmbombe en Gepekeld ribeye komen perfect tot hun recht met de **Arjolle Équilibre Chardonnay** – rond, zacht en vol van smaak.

Bij de Tonijntartaar en Runderrosbief is de **Segredos de São Miguel Branco** de ideale match: fris, kruidig en in balans met de fijne tonen van truffel, pesto en verse kruiden.

De Biet Wellington en Sucade van Hert zijn prachtig te combineren met de **Orphica Tardia**, een wijn met diepte, kruidigheid en een fluweelzachte afdronk.

Voor wie houdt van kracht en karakter is de **Tierras de Murillo** een heerlijke begeleider bij de Surf & Turf of de groenten Cannelloni — vol, warm en intens.

De rijke Visstoofschotel wordt verfijnd door de frisse tonen van de **Arjolle Équilibre Chardonnay**, terwijl de Kiprollade perfect aansluit bij de soepele, fruitige **Arjolle Équinox Merlot**.

Sluit het diner feestelijk af met de **Mirabelle de la Jaubertie Monbazillac** – een elegante dessertwijn met aroma's van honing, abrikoos en bloesem. De zachte zoetheid en frisse afdronk vormen een prachtige combinatie bij onze glaasjes en taarten.

Namens Wijnkoperij Huub Oostendorp wensen we u heerlijke, sprankelende feestdagen.







Hoofdgerechten

Vegetarisch - Vis - Vlees



Biet Wellington

Knapperig bladerdeeg gevuld met rode biet, paddenstoelen, groenten en een flensje, verfijnd met groentebouillon.

17

Allergenen: gluten - lactose



Surf & Turf

Gamba's en malse runderhaas, geserveerd met tomaat en een rijke rodewijnsaus voor een feestelijke combinatie van zee en land met garnituur.

21

Allergenen: schelp - en schaaldieren



Sucade van hert

Sucade van hert geserveerd met een saus van zwarte bessen en bramen, romige puree, wortel en pompoen.

19

Allergenen: mosterd - lactose

Hoofdgerechten

Vegetarisch - Vis - Vlees



Groenten Cannelloni

Cannelloni gevuld met gegrilde groenten, afgewerkt met een romige gegrilde-paprikasaus voor een rijke smaak.

15

Allergenen: gluten - lactose



Visstoofschotel

Een stoofschotel van zalm, leng en gamba's, met tomaat, stoofgroenten en bisquesaus.

19

Allergenen: lactose - gluten - schelp- en schaaldieren



Kiprollade

Kippendij omhuld met Parmaham, gevuld met mediterrane kruiden en tomaat afgetopt met garnituren.

17

Allergenen: geen

Desserts

Van leverancier Landwaart



Winterberry

Pistachemousse,
bosvruchtencompote,
bosvruchtenbavarois, vers fruit

7

Allergenen: ei -
lactose



Mini dessert trio

Karamel & Appel: Karamelballetjes,
karamelmousse, appelcompote.

Kaneel & Roodfruit:

Chocoladeballetjes, kaneelmousse,
roodfruit.

Yoghurt & Mango-Passie: Witte
balletjes, yoghurtmousse, mango-
passie.

15

Allergenen: gluten - ei
- lactose
(6 stuks, 2 van elk)



Tiramisu

Koffie-hazelnootcremeux,
krokante hazelnootpraliné,
mascaponemousse

7

Allergenen: ei -
lactose - noten

Taarten

6-8 personen



Noël Doré

Pistachebiscuit, yoghurt-honingmousse, chocolade-kaneelcrumble, winterse roodfruitcompote, duindoorncremeux

28

Allergenen: gluten - ei
- lactose - noten



Champagnetaart

Amandelbiscuit, frambozenbavarois, champagnemousse, meringuestaafjes, verse frambozen

30

Allergenen: gluten - ei
- lactose - noten -
alcohol

Schalen

Vegetarisch - Vis - Vlees

Voor wie met een groter gezelschap aan tafel schuift, introduceren we dit jaar onze ovenschalen vanaf 6 personen. Makkelijk op te warmen, perfect om te delen en mooi te combineren met onze voorgerechten.

We hebben voor ieder wat wils: schalen met vlees, vis of een verrassend vegetarisch gerecht. En om het feest compleet te maken: twee desserts om samen van te genieten. Hierbij verzorgen we eventueel ook stoofperen, gekarameliseerde appeltjes, gekookte rode kool, aardappelgratin en gegrilde groenten.

Griekse melanzane

Een traditionele ovenschotel met aubergine, kruidige tomatensaus en een gratin van kaas.

9 euro per persoon

Allergenen: lactose

Visschotel

Gevuld met kabeljauw, zalm en scampi's, gecombineerd met romige spinazie en mozzarella.

11 euro per persoon

Allergenen: lactose -
gluten - schaal en
schelpdieren

Jachtschotel

Langzaam gegaard hert met appel, gratineerde puree.

11 euro per persoon

Allergenen: gluten

Tiramisu

Luchtige mascarpone, espresso-doordrenkte lange vingers en een vleugje cacao.

5 euro per persoon

Allergenen: lactose -
gluten

Aardbeien bavaois

Luchtige mousse van aardbeien gearneerd met geslagen room en vers fruit.

5 euro per persoon

Allergenen: lactose



Ontbijt

Zuurdesembroden

Toscaansdonker
Rustiek meergranen
Boule blanche
Donker grof
Walnoot speld
Koolhydraatarm brood
Landbrood

Hartig

Scones
Bananenbrood
Bosvruchtencake

Vers gesneden fruit

Ananas
Mango
Fruitmix

Sappen

Healty juice, gele gember, ananas-explosie, tropical, spinazie-sensatie en sinaasappelsap

Afbakbroden

Olijvenbrood
Stokbrood wit & bruin
Mini broodjes

Granola & Crackers

Meergranencracker
Granola met rood fruit
Granola naturel
Granola suiker- en glutenvrij

Zuivel

Yoghurt
Kefir
Vanillevla
Hangop





Oud & Nieuw

Vier oud & nieuw zoals het hoort: met versgebakken appelflappen, olieballen en de traditionele appelbeignets.

Onze hapjes mogen natuurlijk ook niet ontbreken. Ook dit jaar staan we op oudjaarsdag al weer vroeg in de keuken om u een ruim assortiment aan te bieden.

U kunt in de winkel zelf uw keuze maken voor oudjaarsavond. Bestellen is mogelijk vanaf 35 stuks. Zo heeft u zonder zorgen een goed gevulde schaal om klokslag 12 uur.



Oud & Nieuw

Hapjes

Vlees

Vitello tonato
Italiaanse parmaham
Steak tartaar
Mini rundercarpaccio
Eendenleverbonbonnetjes
Gerookte eend met cranberry
Indische balletjes
satésaus - zoete saus
Diverse paté
Kipragout
Kipsaté

Vis

Garnalencocktail
Blini's met zalm
Mini zalmbombe
Trio van vis
Mini carpaccio van zalm

Salades & meer

Zoete-aardappelsalade
Huzarensalade
Claziensalade
Ei- bieslooksalade
Gevulde dadels
Gevulde eitjes
Gyoza's
rund - kip kerrie - groenten - kip
Wraps
zalm - kip - carpaccio

De hapjes zijn te bestellen vanaf 35 stuks.





Afhaalinformatie

Bestellen & Afhalen Kerst 2025

Ook dit jaar kunt u uw kerstbestelling eenvoudig vooraf regelen. Bestellen kan zoals altijd bij ons in de winkel — we bespreken uw keuzes graag direct met u. Daarnaast kunt u uw bestelling online plaatsen, net wat voor u het prettigst is. Dit is mogelijk via <https://shop.jandros.nl>.

Bestellen kan tot en met zaterdag 20 december

Bestelt u vóór of op zaterdag 13 december, dan hebben wij een feestelijk extraatje voor u!

Afhalen

Uw bestelling haalt u 24 december op. We gebruiken tijdvakken van één uur, tussen 10:00 en 16:00 uur. Zo zorgen we samen voor een vlot en rustig verloop.

Levering van de gerechten

Onze gerechten worden stevig en zorgvuldig verpakt. Warme gerechten die nog opgewarmd moeten worden, leveren we aan in een ovenschaal. Makkelijk en praktisch!

Bewaren & bereiden

Alle producten blijven goed tot en met 2e kerstdag, mits bewaard in de koeling (5–7 graden).

Bij het afhalen ontvangt u een duidelijke bereidingswijze, zodat u thuis zonder stress een feestelijke maaltijd kunt serveren.

Laten we er samen een heerlijke kerst van maken!



Dankwoord

Wat een jaar! Het is ongelooflijk hoe snel het voorbij is gevlogen. Als ik terugkijk, voel ik vooral trots — op ons team, op wat we samen hebben bereikt, en op hoe we elkaar elke dag versterken. In alles wat we doen merk je de wil om te leren, te groeien en steeds beter te worden.

Een van de hoogtepunten van dit jaar is zonder twijfel de opening van het atelier. Een nieuwe ruimte die niet alleen letterlijk meer plek geeft, maar ook ruimte om verder te denken, te testen, te verbeteren en te vernieuwen. We leren iedere dag hoe we onze producten en onze service nóg beter kunnen maken — zelfs zonder direct contact met de klant. Dat is bijzonder om te zien en om samen aan te bouwen.

We zijn en blijven een familiebedrijf. Dagelijks werken met je ouders van zes tot zeven is misschien niet voor iedereen vanzelfsprekend, maar voor ons werkt het — omdat we luisteren, praten, lachen en het samen doen. Met een groter team dan ooit voelen we ons nog steeds één familie, waarin iedereen elkaar helpt, bijstuurt en aanmoedigt. Ik zie collega's groeien in hun rol, in contact met klanten, en in het maken van fans van Jan Dros — en daar ben ik oprecht dankbaar voor.

Ook deze kerstbrochure is daar weer een mooi voorbeeld van. De gerechten die we met elkaar hebben samengesteld zijn niet alleen heerlijk om te proeven, maar ook een weerspiegeling van wat we samen kunnen. Hoe we dat hebben mogen vastleggen in dit boekje, maakt me trots — dit is echt iets wat ik aan iedereen wil laten zien.

Volgend jaar kijk ik uit naar nóg meer groei. Misschien wel een tweede atelier, zodat we nog meer mensen kunnen laten genieten van lekker en gezond eten. Ook op de zakelijke markt zie ik veel kansen — van verse maaltijden en fruit tot gezonde, warme lunches.

Elke dag voel ik hoe bijzonder het is om te werken met de beste producten én met een team dat zoveel energie en plezier uitstraalt dat de dagen voorbijvliegen.

Ik wens iedereen heerlijke, gezellige kerstdagen en een smaakvol nieuw jaar toe.

En zoals ik het graag zeg: tot snel!

Frank Dros



★★
Jan Dros
lekker eten!



Openingstijden

Maandag 22 december	08:00 – 18:00	Heeft u nog vragen?
Dinsdag 23 december	07:00 – 18:00	Neem dan gerust contact met ons op.
Woensdag 24 december	07:00 – 17:00	
Donderdag 25 december	gesloten	
Vrijdag 26 december	gesloten	<i>Lopikerstraat 28</i>
Zaterdag 27 december	gesloten	<i>2871 BX Schoonhoven</i>
Zondag 28 december	gesloten	<i>0182 382 680</i>
Maandag 29 december	09:00 – 18:00	
Dinsdag 30 december	08:00 – 18:00	
Woensdag 31 december	08:00 – 16:00	
Donderdag 1 januari	gesloten	

Foto's gemaakt door @annejool fotografie

