



2024

Met een ruime
keuze aan
ambachtelijke
delicatessen

Kerstpakketten van Vroeg

vroeg



In de landwinkel van Vroeg vind je ambachtelijke streekproducten met een verhaal.

Ambacht maakt Vroeg

In alle vroegte knoopt de bakker zijn schort om. Radio aan, kop koffie erbij. De geur van versgebakken zuurdesembrood vult het restaurant. De chef loopt de keuken in en kan meteen aan de slag met het snijden en laten rijpen van het net binnengebrachte wild van de jager. De sous wast en snijdt de groenten, vers van het land geleverd door de teler. Halverwege de bakkerij proeft de patissier de sloffenbodem van de nieuwe taart. Die moet straks lekker zijn bij de koffie, die zorgvuldig getest is door onze barista. De bitters combineren perfect met het iets hogere vetgehalte van de rauwe melk van de boer.

Vroeg staat voor authenticiteit, ambacht en eenvoud. Ambacht in eten en drinken, maar ook in gastvrijheid. Daarom staan op elke afdeling echte ambachtslieden. En zijn de lokale leveranciers vakmensen die onze liefde voor kwaliteit delen.



WALTER, SOUS CHEF VROEG

“Onze lokale leveranciers zijn vakmensen die de liefde voor kwaliteit delen.”



De bakkerij van Vroeg

VROEG BROOD KOMT LANGZAAM OP SMAAK

Alles begon in 2010 met onze desemstarter en één bakker. Daar kwam ieder jaar een leerling bij. Net als in een bakkersgilde leert elke leerling het vak direct in de praktijk van echte leermeesters. Iedere dag voorzien de bakkers de starter van leven. Dit is de basis van ons bekende desembrood. Een brood dat langzaam op gang komt. In bijna twee dagen krijgt het zijn rijke smaak. Daar draagt ook het gebruik van oertarwe uit de Achterhoek aan bij. Alles voor de beste smaak.

DE KERSTSTOL VAN VROEG

Onze bakkers bakken met de feestdagen mee. Met respect voor ambachtelijke tradities en tegelijk rekening houdend met de wensen van deze tijd. Zo maken we ook onze kerststol. Echte roomboter en amandelspijs zorgen voor een smeùige textuur. Krenten en rozijnen vullen we aan met cranberry's en noten. En het Victoriabeslag geeft de topping een knapperige bite van de eerste tot de laatste hap. Naast deze klassieke stol, ontwikkelden we een lekkere veganistische variant. Zo zijn we er zeker van dat iedereen kan genieten van de kerststol van Vroeg.



Onze bakkers bakken met de feestdagen mee



In vier stappen naar een kerstpakket

Een klein gebaar of groots uitpakken. Voor een dierbare, een afdeling op werk of de gehele organisatie met meerdere locaties. Van bestelling tot levering, bij Vroeg regel je alles in vier overzichtelijke stappen.

1. Contact

Pak meteen je telefoon of laat ons contact met je opnemen. Wil je zelf de ambachtelijke sfeer komen proeven? Je bent van harte welkom in de bakkerij. Of we komen naar jou toe. Met een tas vol lekkers.

3. Bestellen en inpakken

Afhankelijk van je wensen kun je tot uiterlijk zeven dagen voor de gewenste bezorg- of ophaaldatum bestellen. In onze kerstpakkettenhal staat alles klaar om zorgvuldig ingepakt te worden. Van kleine oplage tot 10.000 pakketten, we zijn erop ingericht.

2. Samenstellen

Vanuit onze jarenlange ervaring met kerstpakketten helpen we je keuzes te maken. Een eigen kaart of item toevoegen? Producten anders combineren? We maken jouw pakket volledig op maat.

4. Levering en nazorg

Onze kerstpakketten zijn leverbaar van 6 t/m 24 december. Of op aanvraag ook daarna. Wil je hetzelfde pakket op verschillende locaties? Of krijgt elke locatie van jouw organisatie een ander pakket? Vroeg levert wat, wanneer en waar jij wil. Overal in Nederland.

De lokale helden van Vroeg

De kerstpakketten van Vroeg zijn zorgvuldig samengesteld met ambachtelijke lekkernijen. Allemaal gemaakt door vakmensen. Het verhaal van elk item in jouw pakket begint in een lokale keuken waar met toewijding en liefde voor het vak wordt gewerkt. Zonder toeters en bellen, gewoon eerlijk vakmanschap.

- 1 Vernooij Fruit
- 2 Weldam Wines
- 3 De Brienenshof
- 4 Ferry Lempers
- 5 Brouwerij Hommeles
- 6 De Notenfabriek
- 7 Wilder Land



BERRY VERNOOIJ

“Ik sta niet graag in de schijnwerpers. Alle aandacht voor ons mooie fruit en ambacht.”

↑ De kersbomen in bloei



Kersvers uit Cothen

Al meer dan veertig jaar teelt de familie Vernooij appels, peren, bramen, bessen, aardappelen en pompoenen in de Kromme Rijnstreek. Deze behouden altijd een pure smaak dankzij de milieubewuste manier waarop de bomen en het land verzorgd worden. Met de sappen en jam van Vernooij geniet je het hele jaar door van seizoensfruit. Het verse fruit verwerken we in de keuken van Vroeg tot de lekkerste gerechten.



Natuurlijke award-winnende kazen uit Cothen

◆ DE BRIENESHOF, COTHEN

Al drie generaties woont en werkt de familie Merkens-Hamoen op hun kaasboerderij in Cothen. De kazen worden met de hand gemaakt en hebben een karakteristieke smaak. Dat komt door het gebruik van natuurlijke ingrediënten en het rijpingsproces. De kazen van de Brienenshof vielen meerdere keren in de prijzen, waaronder de Cum Laude Award voor de lekkerste kaas van Nederland.

Zuivel en familie, daar draait het om.



↑ De jaarlijkse oogst

Wijnen met een verhaal

Deze wijnkenner uit Amersfoort kent elke wijnboer bij naam. Wijnboeren die op ambachtelijke wijze wijn maken en een kleinschalige productie hebben. Allemaal in Europa. Hun wijnen zijn veelal biologisch en duurzaam gecertificeerd. Pieter proeft de wijnen persoonlijk en zorgt voor heerlijke combinaties met de ambachtelijke producten in de kerstpakketten van Vroeg.

◆ WELDAM WINES, AMERSFOORT

↑ De koeien van boerderij De Brienenshof → De familie Merkens-Hamoen

↑ De kazen liggen te rijpen

Slagersdelicatessen uit het Groene Hart

↓ Ferry in zijn worst- en rokerij



♥ FERRY LEMPERS, MONTFOORT

Al zolang hij zich kan herinneren is Ferry geïnteresseerd in het ambacht. Als klein kind fietste hij namelijk op zijn driewieler achter de buurman aan. Die was slachter. Inmiddels staat hij zes dagen in de week in zijn eigen worst- en rokerij. Zijn droge worsten vielen meermaals in de prijzen. Het geheim? Alleen de verste ingrediënten van lokale boeren en veel passie voor het slagersvak.



JOS EBERSON

“Utrechts speciaalbier is niet meer weg te denken uit de horeca.”

♥ BROUWERIJ HOMMELES, SCHALKWIJK

Gebrouwen met het beste uit de buurt

Jos Ebersson, huisbrouwer van Vroeg, is voor velen de beste brouwer uit de regio. Samen met zijn compagnons startte hij Brouwerij Hommeles vanuit een duidelijke visie: de Utrechtse speciaalbiercultuur op de kaart zetten. En dat is gelukt. Dankzij brouwdemonstraties en een speciaalbierfestival met alleen lokale brouwers is Utrechts speciaalbier niet meer weg te denken. Hommeles brouwt met oog voor het verhaal door gebruik te maken van regionale ingrediënten. Utrechtse gagel, kersen uit de Kromme Rijnstreek, lokaal fruit en Houtense honing zijn de muzes van deze brouwerij.

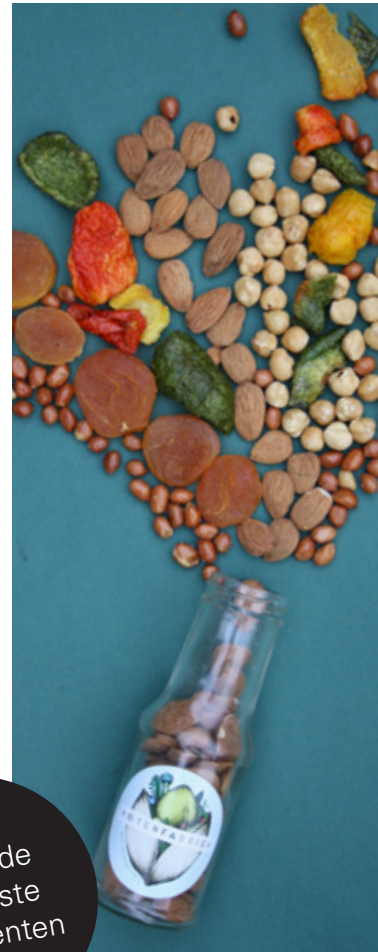
Specialist in delicatessen

◆ DE NOTENFABRIEK, BILTHOVEN Vijftien jaar geleden liep Sjoerd een notenwinkel in, vroeg om een bijbaan en was voor altijd verkocht. Om het ambacht te perfectioneren volgde hij een tienjarig leertraject tot meesterbrander en professional in smaak. Samen met zijn net zo gepassioneerde businesspartner Spencer startte hij de Notenfabriek in Bilthoven. Liefde voor goed eten en voor de horeca klinkt door in alles wat het bedrijf doet.

↓ In de Notenfabriek



↓ Gedroogde vruchten en noten



Alleen de
allerbeste
ingrediënten



DAAN VAN DIEPEN

“Meer diversiteit betekent gezonder en lekkerder eten op tafel.”

↑ Rechtstreeks van het land

Natuurherstel om je vingers bij af te likken

De jongens van Wilder Land werken samen met boeren, smaakmakers en lekkerbekken aan een wilder land. Met het inzaaien

van meer inheemse (on)kruiden komen er steeds meer gezonde weilanden en akkers. En de bloemen van deze kruiden trekken insecten aan. Dat zijn natuurlijke bestuivers die hard nodig zijn voor onze voedselvoorziening. Matthijs en Daan, de oprichters van Wilder Land, laten zien dat de culinaire toepassing van lokale gewassen eindeloos is. Denk aan botanische siropen, wilde bieren, sprankelende ijsthee, wilde meergranenpasta's en (on)kruidenthee.

De kerstpakketten



Laat je inspireren door onze kerstpakketten. Producten waarvan we het verhaal kennen. En als middelpunt, de kerststol, met eigen handen gemaakt in onze bakkerij. Wil je liever producten uit verschillende pakketten combineren? Of een combinatie maken van culinair en een mooi item? Samen kijken we naar de mogelijkheden binnen jouw budget.

- 1 Verwennerij van Vroeg
- 2 Delicatessen van Vroeg
- 3 Vegan van Vroeg

- 4 Zoet en hartig van Vroeg
- 5 Vroeg aan de borrel
- 6 Vroeg op de bank

- 7 Vroeg aan de ontbijttafel
- 8 Vroeg voor de kleinsten

Verwennertij van Vroeg

1 VAN APERITIEF TOT DESSERT

Is de Cava al koud? Op de feestelijk gedekte tafel staan de glazen klaar. Er wordt gesnoept van de borrelplank vol ambachtelijke lekkernijen. Een handje nootjes, een krokant kaaskoekje uit de bakkerij en dan die delicate truffelchips. Met het kaasmes snij je een heerlijk stuk boerenkaas af. De gedroogde worst is duidelijk favoriet. Bij de koffie, na het diner, een tafel vol zoetigheden. En de volgende ochtend wacht er aan de ontbijttafel nog een heerlijke kerststol van onze meesterbakker. Met dit pakket zet je jezelf, je dierbaren of je collega's helemaal in het zonnetje.

Bellisco Cava Brut
Borrelplank en kaasmes
Choco pindarotsen melk
Notenmelange en truffelchips
Kerststol
Boerenkaas en mosterd
Gedroogde worst
Vijgenport chutney
Borrelcrackers en kaaskoekjes
Kerstschuim
Jam

95.00 excl. BTW



Ook leuk
met Kaasmes
Thomas



Delicatessen van Vroeg

Kerststol
Panettone
Borrelcrackers
Truffelchips
Choco pindarotsen melk
Gedroogde worst
Knoflook aioli
Appelvlierbessensap
Mosterd
Boerenkaas
Kaaskoekjes

68.00 excl. BTW

2 VOOR DE ECHTE FIJNPROEVER

Als echte fijnproever kies je alleen voor de beste kwaliteit en meest exclusieve lekkernijen. Lekkernijen waarvan je de herkomst kent. De perfecte luchtige panettone is voor jou inmiddels onlosmakelijk verbonden met de feestdagen. Uiteraard gemaakt volgens Italiaans recept. En een goed bereide aioli mag op jouw borrelplank niet ontbreken. Ook delicatessen met een lokale traditie weet je goed te waarderen. Van zoet tot hartig. Verwen jezelf of andere fijnproevers met de lekkerste ambachtelijke delicatessen.

Vegan van Vroeg



Lekker met
Altanza Rioja
Crianza



3 EEN GLANSROL VOOR DE VEGAN KERSTSTOL

Natuurlijk wil je dat iedereen in je familie, vriendenkring of op kantoor evenveel geniet van het kerstpakket. Rekening houdend met speciale dieetwensen wil je geen enkele concessie doen in smaak en kwaliteit. Onze vegan producten zijn daarom met zorg gemaakt door onze eigen bakkers en lokale leveranciers. Stuk voor stuk ambachtelijk bereid met uitsluitend plantaardige ingrediënten. En een glansrol voor onze vegan kerststol. Maak iedereen blij met dit volledig veganistische pakket.

Kerststol Vegan
Notenmelange en truffelchips
Pittige mangochutney
Caramelz Vegan
Jam
Granola
Appelsap
Mosterd

57.00 excl. BTW



Vul aan met
Pierre Zero
0.0



Vroeg aan de ontbijttafel

4 ALLES VOOR EEN LUXE KERSTONTBIJT

Sta jij elk jaar extra vroeg op voor een uitgebreid kerstontbijt met vrienden of familie? Met dit pakket heb je de lekkerste kerstspecials al in huis. De ster van de show is natuurlijk onze rijk gevulde stol met echte roomboter en amandelspijs. En de knapperige granola is heerlijk in de yoghurt. Laat je gasten genieten van een dik plak boerenkaas en een royale laag jam van heerlijk seizoensfruit. Een feestelijk pakket om samen de dag goed te beginnen.

Jam
Kerststol
Granola
Appelsap
Boerenkaas

35.00 excl. BTW



Zoet en hartig van Vroeg

Kerststol
Kerstschuim
Brownies
Mosterd
Appelvierbessensap
Boerenkaas
Gedroogde worst
Choco pindarotsen melk
Kaaskoekjes
Truffelchips

5 VOOR IEDER WAT WILS

Waarom zou je kiezen tussen zoet of hartig? Maak elke zoetekauw en borrelaar blij met een feestelijk pakket vol lekkernijen. Van boerenkaas met mosterd tot een hemelse brownie en een glas vierbessensap, met dit pakket krijg je iedereen mee.

Vroeg aan de borrel

• IS HET AL VRIJDAG?

Kijk jij op maandag al uit naar de vrijdagmiddagborrel? Voor de fervente borrelaar is dit het ultieme pakket. Hartige lekkernijen die perfect combineren met een (alcoholvrij) speciaalbiertje of goed glas wijn. En een lekkere pittige mangochutney om eindeloos te dippen. Samen met je vrienden, familie of favoriete collega's.

Kerststol
Borrelcrackers
Kaaskoekjes
Gedroogde worst
Boerenkaas
Mosterd
Truffelchips
Notenmelange
Pittige mangochutney

55.00 excl. BTW



Lekker met Hommeles Christmas beer





Zoet van Vroeg

Kerststol
Brownies
Kerstschuim
Jam
Appelsap
Kerstkoekjes

28.50 excl. BTW

7 VOOR DE ECHTE ZOETKAUW

Een kleurrijk pakket met alle feestelijke essentials voor de zoetekauw. Maak er een lekker ontbijtje mee op eerste kerstdag of geniet van de zoetigheden bij de koffie na het diner. Laat je verrassen door de ambachtelijke smaken van deze zoete delicatessen.

Vroeg op de bank

8 WINTERSE GEZELLIGHEID OP HAAR BEST

Klinkt een dampende pot thee en een salontafel vol lekkers, als muziek in de oren? Pak je favoriete boek erbij of kies alvast een leuke film uit. Ga er lekker voor zitten onder de warme plaid. Dit pakket is het ideale geschenk voor knusse momenten op de bank. Winterse gezelligheid op haar best.

Thee
Truffelchips
Brownies
Kerststol
Plaid

47.00 excl. BTW

Vul aan met
theemok
van Leeff



Maak je pakket nog specialer

We hebben de leukste items en lekkerste dranken voor je geselecteerd. Hiermee geef je elk pakket een persoonlijke touch.



Vroeg voor de kleinsten

Terwijl jij geniet van de delicatessen uit je kerstpakket duiken de kleinsten in het huis met een lekkere, verantwoorde snack en een doeboekje op de bank. Voeg het kinderpakket toe aan één van de acht pakketten of aan je eigen samenstelling. Daar maak je heel wat collega-ouders en familieleden blij mee.

Popped Chips BBQ Christmas edition
Raspberry Treats Christmas edition
Vroeg Doeboekjes voor kinderen



Voor in het huis

Vul je pakket aan met bijpassende items voor in de keuken, op de bank of in de kinderkamer.



- 1 Plaid groen of beige 18.50 excl. BTW
- 2 Vroeg stevige linnen tas geel of blauw 6.50 excl. BTW
- 3 Borrelplank 9.50 excl. BTW
- 4 Leeff theemok 'Warm Hug' 6.00 excl. BTW
- 5 Leeff geurkaars 'Fijne kerst' 3.90 excl. BTW

- 6 Kaasmes 3.50 excl. BTW
- 7 Borrelschaltjes 7cm rood of groen 6.95 excl. BTW
- 8 Borrelschaltjes 11cm rood of groen 9.95 excl. BTW
- 9 Leeff mini candles giftset 6.50 excl. BTW
- 10 Vroeg doeboekjes voor kids 1.00 excl. BTW

- 1 Christmas beer 8,5% 75cl
- 2 Huisbier van Vroeg 33cl
- 3 Bellisco Cava Brut 75cl

- 4 Pierre Zero 0.0 75cl
- 5 Donna Gloria Prosecco Piccolo 20cl



Bier en bubbels



Een prachtige elegante Cava uit de regio Penedès. In smaak tonen van exotisch fruit, appel en toast. Verfijnde mousse. 75cl

12.50 excl. BTW



Pierre Zero Sparkling Chardonnay is een plezierige zacht mousserende wijn met veel frisheid en smaakelementen van tropisch fruit zoals perzik en lychee. 75cl

11.50 excl. BTW



Deze feestelijke Prosecco is zacht en fris van smaak met indrukken van peer en witte bloemen. 20cl

5.90 excl. BTW



Gebrouwen door Jos Eberson van Hommeles. Een stevige, fruitige saison van 6% met biologisch roodkorn tarwe uit de Achterhoek. Hetzelfde oertarwe gebruiken we voor ons brood. 33cl

3.70 excl. BTW



Dit seizoensbier wordt traditioneel gebrouwen voor de feestdagen. Krachtig en kruidig van smaak. Heerlijk bij een worst of stoere kaasplank. Blijft gemakkelijk overeind bij een winterse stoofpot. 75 cl

11.50 excl. BTW

Wijnen



Hoge kwaliteit Verdejo van topproducent De Alberto uit Rueda. De wijn is intens en knisperend met indrukken van exotisch fruit, limoen, venkel en anijs.

14.50 excl. BTW



Mirabueno is een biologische wijn gemaakt van Sauvignon Blanc en Macabeo. Fris en toegankelijk van karakter met kenmerken van citrusvruchten, meloen en iets kruidigs.

8.50 excl. BTW



Aan de voet van de Mont Ventoux ligt Domaine de Marotte. Cuvée Luc is een biologische blend op basis van Viognier. Vol, zacht en vriendelijk van smaak met tonen van abrikoos, citrusvruchten, bloesem en kruiden.

12.00 excl. BTW



Deze volle klassieke Bourgogne wordt gemaakt van Chardonnay door de familie Bourdon. Bourdon betekent 'hommel' in het Frans, wat ook direct het etiket verklaart.

19.50 excl. BTW



Deze alcoholvrije wijn heeft een harmonieus en smaakvol karakter, waarbij de natuurlijke aroma's behouden zijn gebleven. Het heeft tonen van kruiden en bloemen en is droog van textuur.

11.50 excl. BTW

W Witte wijn

R Rode wijn



Deze prachtige Rioja rijpte maar liefst 12 maanden op Frans eiken en 12 maanden in de fles. Stevig, rond en zijdezacht van smaak met tonen van aardbei, framboos, zoethout, balsamico en vanille.

14.50 excl. BTW



Mirabueno is een biologische wijn gemaakt van Syrah, Tempranillo en Cabernet Sauvignon. Fruitig en toegankelijk van karakter met kenmerken van bosfruit en kruiden.

8.50 excl. BTW



Aan de voet van de Mont Ventoux ligt Domaine de Marotte. Cuvée Niels is een biologische blend op basis van Grenache. Vol, zacht en soepel met indrukken van aardbei, braam, laurier en peper.

12.00 excl. BTW



Het wijnbedrijf Scriani is een klein juweeltje in het hart van het Valpolicellagebied, nabij het Gardameer. Hun Ripasso is vol, intens en complex met kenmerken van kers, bes, pruim en koffie.

19.50 excl. BTW



Deze diep donkerrode alcoholvrije wijn prikkelt je zintuigen met verleidelijke aroma's van rijpe rode vruchten en heeft zelfs lichte tannines in de afdronk.

11.50 excl. BTW



Veelgestelde vragen

Staat je vraag er niet bij? Bel ons gerust of scan de QR code en bekijk onze online FAQ.



↑ online FAQ

Wanneer kan ik de kerstpakketten het beste bestellen?

Kerstpakketten kun je het hele jaar door bestellen tot uiterlijk een week voor de ontvangstdatum. Hoe eerder hoe beter. Naast de producten uit onze eigen bakkerij, werken we namelijk samen met kleine, lokale ondernemers.

In welke oplage kan ik mijn kerstpakketten bestellen?

Je kunt vanaf één pakket tot duizend pakketten bestellen. Grotere aantallen zijn mogelijk en bespreken we graag persoonlijk.

Zijn jullie pakketten duurzaam?

Ja, doordat wij samenwerken met lokale leveranciers, zorgen wij ervoor dat de afstand tussen de producten en ons zo klein mogelijk blijft. Een kleinere afstand tussen boer en consument, betekent minder transport en minder transport leidt tot minder CO2 uitstoot.

Hoe lang zijn de producten in de kerstpakketten houdbaar?

Op het moment van afhalen/bezorgen zijn de producten nog minimaal 3 weken houdbaar.

Hoe zijn jullie kerstpakketten verpakt?

Onze kerstpakketten zijn verpakt in sierlijke, stapelbare dozen. Voor het beschermen van de producten en voor het feestelijke effect, leggen we houtwol in de dozen.

Is het mogelijk zelf een item toe te voegen aan het pakket?

Ja het is mogelijk om zelf een item toe te voegen, mits deze past in de doos. Deze ontvangen we graag uiterlijk één week van tevoren op Achterdijk 1, 3981HA Bunnik, bij restaurant Vroeg. We rekenen hiervoor handlingskosten van €0,50 per item.

Waardeer met een kerstpakket van Vroeg

Ben je al helemaal geïnspireerd door onze brochure? Of wil je samen sparren over een gepersonaliseerd pakket? Neem contact met ons op via kerstpakketten@vroeg.nl of bel 030 820 10 10.





vroeg

Achterdijk 1, 3981 HA, Bunnik
www.vroeg.nl — info@vroeg.nl — 030 820 10 10.