

DINE. SHARE. CELEBRATE.

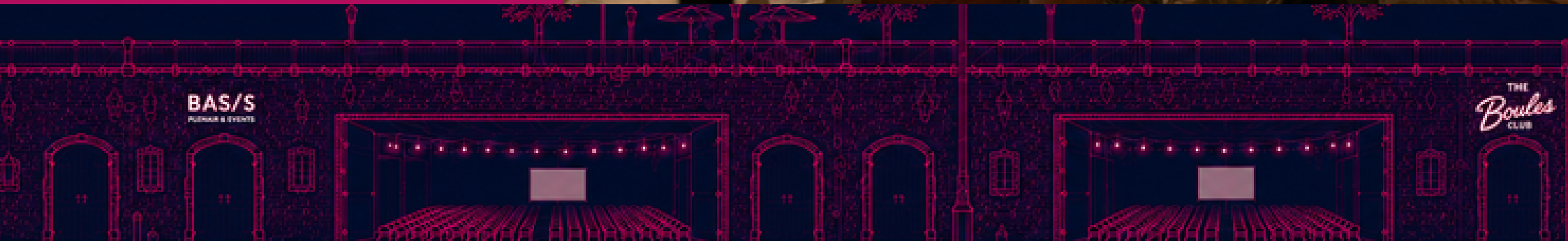
Of je nu een intiem kerstdiner organiseert of een groots bedrijfsfeest, bij The Boules Club vind je alles onder één dak.

Laat je inspireren door onze culinaire kerstconcepten, sfeervolle ruimtes en unieke entertainmentmogelijkheden en ontdek hoe wij van iedere kerstbijeenkomst een onvergetelijke ervaring maken!



KERST MENU 2026

CULINAIR GENIETEN IN HARTJE UTRECHT



DINE. SHARE. CELEBRATE.

Onze Shared Dining Kerst is een culinaire beleving waarbij gasten niet aan tafel hoeven te blijven zitten. Tijdens de avond serveren wij een feestelijke selectie van luxe, handzame gerechtjes die perfect zijn om staand te eten. Ideaal om te combineren met een drankje, een potje jeu de boules of een van onze andere activiteiten.

- Jullie kiezen zelf het gewenste gerecht per menugang door
- Dieetwensen en allergieën geven jullie eenvoudig vooraf door



Vanaf €34,50 per persoon

SHARED DINING KERST

SAMEN GENIETEN SMAAKT ALTIJD BETER

VOORGERECHTEN

Beeftataki met terijaki saus
Zalmtartaar met wasabi mayonaise
Burrata met ananas-salsa

HOOFDGERECHTEN

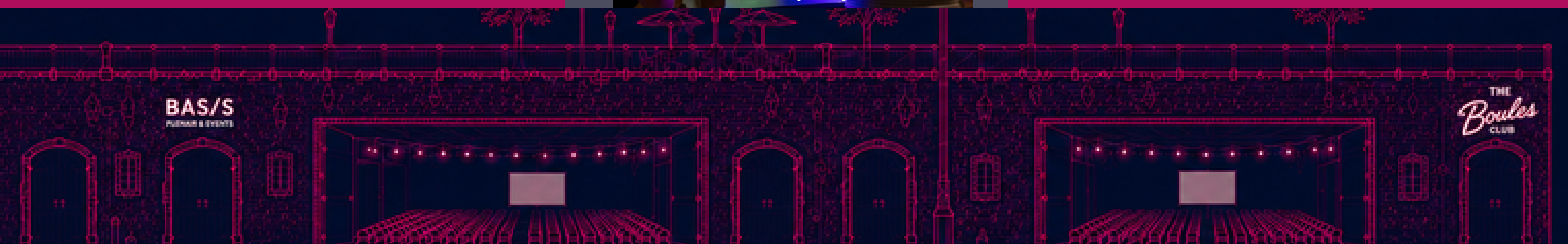
Saté van de Ossenhaas
Gebakken dorade met paksoi
Moussaka met feta (Vegan)

SIDES

Truffelfrites met parmazaan
Vegan gyoza
Edamebootnjies met zeezout

DESSERTS

Cheesecake aardbei
Gyoza appel
Snickers special
Cremé brulee



DINE. SHARE. CELEBRATE.

Onze Shared Dining Kerst is een culinaire beleving waarbij gasten niet aan tafel hoeven te blijven zitten. Tijdens de avond serveren wij een feestelijke selectie van luxe, handzame gerechtjes die perfect zijn om staand te eten. Ideaal om te combineren met een drankje, een potje jeu de boules of een van onze andere activiteiten.

- Jullie kiezen zelf het gewenste gerecht per menugang door
- Dieetwensen en allergieën geven jullie eenvoudig vooraf door



Vanaf €34,50 per persoon

SHARED DINING 2 KERST

SAMEN GENIETEN SMAAKT ALTIJD BETER

VOORGERECHTEN

Carpaccio met truffelmayonaise

Gamba's piri piri

Pulled oesterzwam (V)

HOOFDGERECHTEN

Franse ossenhaas met truffelcremé

Gebakken zalm met teryaki

Kaasfondue met 3 kazen

SIDES

Truffelfrites met parmazaan

Vegan gyoza

Edamebootnjies met zeezout

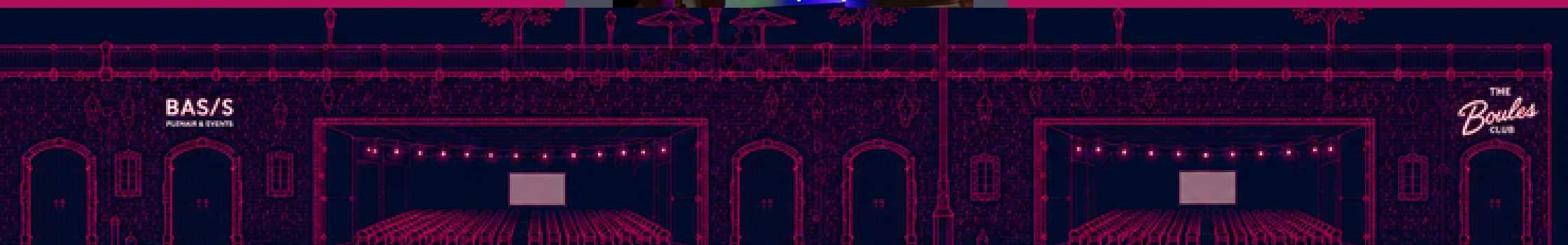
DESSERTS

Cheesecake coconut

Gyoza appel

Snickers special

Cremé brulee



VRIJ KIEZEN, SAMEN GENIETEN

DINE. SHARE. CELEBRATE.

Geniet samen van een uitgebreid kerstbuffet vol winterse klassiekers en eigentijdse favorieten. Stel zelf jouw ideale diner samen en bepaal je eigen tempo: geen vaste dinergangen, maar volop keuze uit heerlijke koude en warme gerechten.

Van gerookte zalm en huisgemaakte carpaccio tot langzaam gegaarde rundersukade, een smaakvolle vegan Wellington en een feestelijk dessertbuffet.

Dankzij de ruime keuze is er voor iedere gast een passend gerecht, ook bij dieetwensen of allergieën.

KOUD BUFFET

Carpaccio met truffelmayonaise
Oesterzwamtostada (V)
Gerookte zalm met dillecrème
Broodplank met smeersels

DESSERTS

Chocolademousse
Speculaas tiramisu
Crème brûlée

WARM BUFFET

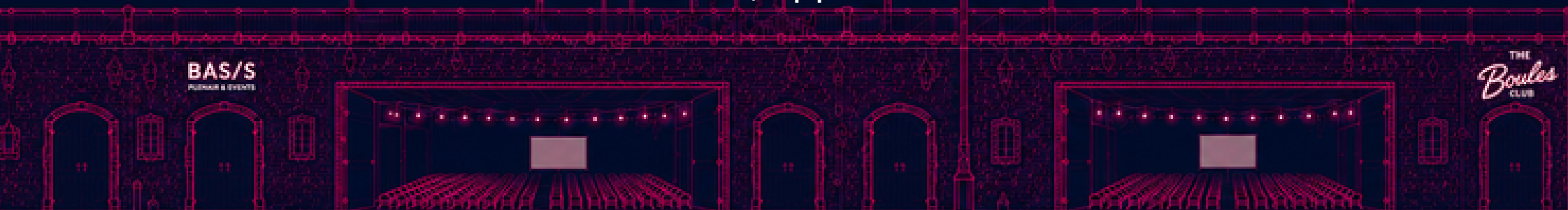
Kalfsmedaillon in paddenstoelensaus
Kippendijen uit de oven
Rode bieten Wellington (V)

GARNITUREN

Aardappelgratin
Haricots verts
Bospeen
Ratatouille



Mogelijk vanaf 30 personen
€39,50 p.p.



DINE. SHARE. CELEBRATE.

Geniet van een feestelijk driegangendiner met verfijnde voor-, hoofd- en nagerechten, bereid met verse ingrediënten en winterse smaken. Van gerookte zalm en huisgemaakte carpaccio tot langzaam gegaarde stoof, kabeljauw met beurre blanc of een smaakvolle vegan Wellington. Sluit de avond af met een feestelijk dessert of een uitgebreide kaasplank. Om ieder gerecht met de grootste zorg te bereiden, kiezen jullie vooraf als gezelschap het menu. Dieetwensen of allergenen wordt rekening mee gehouden.

VOORGERECHTEN

Blini

met gerookte zalm, geitenkaas en dillecremé

Carpacciobonbon

met crostini, rucola, truffelmayonaise, kappertjes en frisse garnituren.

Oesterzwamcarpaccio (vegan)

met vegan feta, rode biet, hazelnoten en truffelmayonaise

Knolselderijsoep (vegan)

of met garnalen

HOOFDGERECHTEN

Stoofhert

in rodewijnsaus met aardappelpuree en wintergroenten

Kabeljauw

Met aardappelpuree en seizoensgroenten

Eendenborstfilet

Met rode portsaus, aardappel duchesse en wintergroenten.

Rode Bieten Wellington (vegan)

Met spinazie, champignons, walnoten en rodewijnsaus.

Vanaf €44,50 per persoon

DESSERTS

Chocolademousse

Met caramelsaus en krokante meringue.

Speculaas Tiramisu

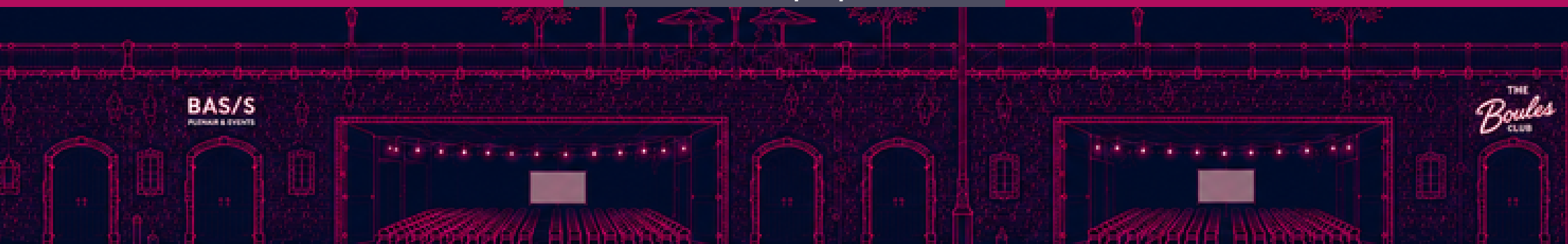
Een feestelijke, alcoholvrije klassieker.

Crème Brûlée

Met een krokant gekaramelliseerd suikerlaagje.

Kaasplank to share

Brie, oude kaas, blauwe kaas, walnoten-vijgencompote en bananenbrood.



ONZE LOCATIES

TWEE UNIEKE RUIMTES VOOR UW KERSTFEEST

THE CLUB

tot 200 personen

Capaciteit diner

Walking dinner: 200 personen

Buffet style: 200 personen

Sit-down dinner: 120 personen

Ideaal te combineren met het entertainment of als borrelruimte bij een dansfeest!

COMBI CLUBS

tot 800 personen

Kerstdiners op beide locaties met walking dinner of foodcorners
Entertainment met Urban Boules, Multi battles, Missions en karaoke bij The Boules Club
Dansfeest bij Club Basis

DE BASIS

tot 600 personen

Capaciteiten diner

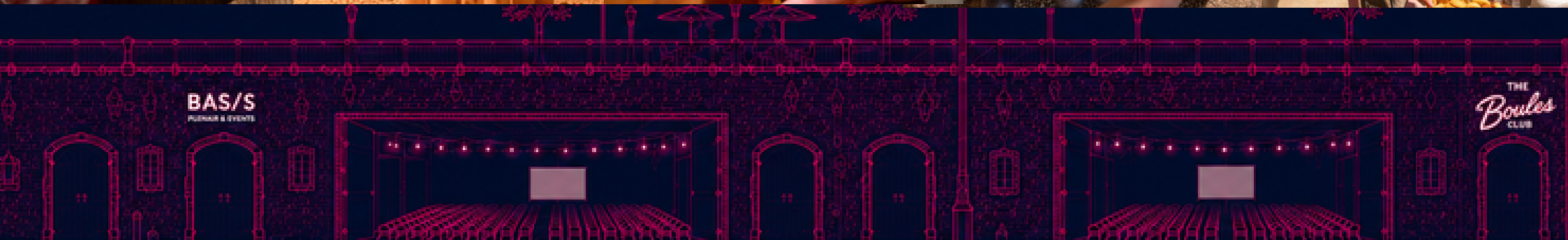
Walking dinner: 300 personen

Buffet style: 600 personen

Sit-down dinner: 200 personen

Ideale ruimte om de voetjes van de vloer te krijgen!

Direct na je diner over in een dansfeest!



DINE. SHARE. CELEBRATE.

WINTERSE ARRANGEMENTEN, VOLLEDIG OP MAAT SAMEN TE STELLEN, DE PRIJS IS PER PERSOON EXCLUSIEF DE LOCATIEHUUR.



Social 1 hour

Borrelmoment

60 minuten Multi Battle:

Urban Boules '15 | Kubb '15 | Ringtoss '15

Mölkky '15

Borrelplank deluxe

2 consumptiemunten per persoon

Vanaf €27,65 per persoon



Social 2 hours

Borrelmoment

90 minuten Multi Battle:

Urban Boules '30 | Kubb '15 | Ringtoss '15

Mölkky '30

Borrelplank deluxe

2 uur onbeperkt drankarrangementen

(Budbier van de tap, wijn, frisdranken, koffie en thee)

Vanaf €60.- per persoon



Social 3 hours

Food arrangement

90 minuten Multi Battle:

Urban Boules '30 | Kubb '15 | Ringtoss '15

Mölkky '30

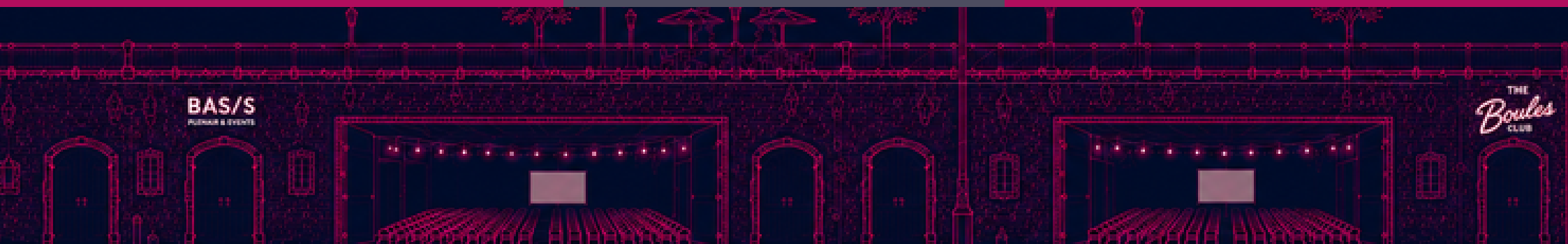
Tijdens het entertainment warme snacks

3 uur onbeperkt drankarrangementen

(Budbier van de tap, wijn, frisdranken, koffie en thee)

Dinervorm Shared dining of andere opties met meerprijs

Vanaf €99,95 per persoon



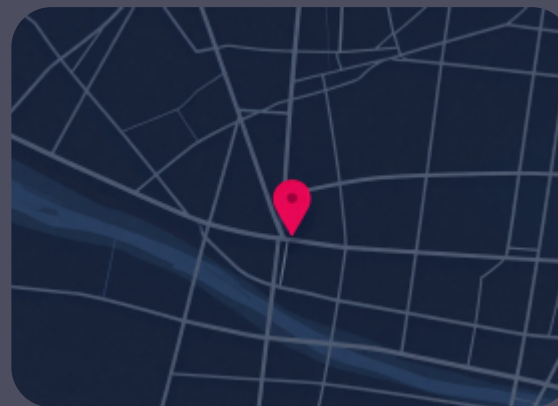
DINE. SHARE. CELEBRATE.

Benieuwd naar de mogelijkheden voor jullie kerst- of eindejaarsevent?
Bij The Boules Club geloven we dat een geslaagd event draait om méér dan
alleen een mooie locatie. Daarom combineren we culinair genieten,
entertainment en persoonlijke service tot één complete beleving, volledig
afgestemd op jullie wensen.

- ✓ Alles onder één dak: diner, borrel én entertainment
- ✓ Sfeervolle industriële eventlocaties in hartje Utrecht
- ✓ Urban Boules, karaoke, escape missions en actieve teamactiviteiten
- ✓ Voor gezelschappen van 10 tot 600 personen
- ✓ Persoonlijke begeleiding en een offerte volledig op maat

Geen uitje is hetzelfde. Daarom werken wij uitsluitend met maatwerkoffertes,
afgestemd op jullie wensen, groepsgrootte en programma.

We nemen graag persoonlijk contact met jullie op om de mogelijkheden te
bespreken en samen een onvergetelijke kerstviering te creëren.



Contact

The Boules Club Utrecht
Oudegracht aan de Werf 83
3511 GC Utrecht

Tel: 030 227 1818
reserveringen.utrecht@theboulesclub.com
theboulesclub.com/utrecht

