

Kerstmenu: Spoom en foie gras uit de gratie

Leiden, 14 december 2018 – In bijna de helft van de Nederlandse restaurants wordt deze kerst hert als hoofdgerecht gereserveerd. Hiermee is hert het populairste hoofdgerecht op de kerstmenu's in de Nederlandse horeca. In Nederland betaal je in 2018 gemiddeld € 61,- voor een vijfgangen kerstdiner. Goedkoop eten doe je in het noorden, uitgebreid in het zuiden. Opvallend: Vergeten groenten zijn verre van vergeten en ten opzichte van 10 jaar geleden zijn foie gras (ganzenlever), tournedos en de spoom verdwenen van het menu. Dit en meer blijkt uit het Kerstonderzoek uitgevoerd door Van Spronsen & Partners horeca-advies te Leiden.

Het gemiddelde 5-gangen kerstmenu in de Nederlandse horeca kost € 61,-. Waar de Nederlandse horeca doorgaans volop innoveert zien we dat bij het kerstmenu nostalgie en traditie nog altijd fier de boventoon voeren.

Vooraf beginnen we met zalm of carpaccio (van rund of hert) gevolgd door een wildbouillon. Het kerstmaal wordt vervolgd met een vis- of schaal/schelpdieren gerecht, waarbij vooral coquilles erg populair zijn. Als hoofdgerecht gaan we massaal aan het hert, meestal gecombineerd met knolselderij, kool of pastinaak. We sluiten het kerstdiner af met een klassieker: het chocoladedessert staat bij een kwart van de restaurants op de menukaart.

Hogere prijzen, meer gangen en traditioneler in het zuiden

De gemiddelde prijs van een vijfgangen kerstmenu in het zuiden van Nederland (€ 65,-) ligt bijna 20% hoger dan een kerstmenu in het noorden van Nederland (€ 54,-). Daarnaast wordt in het zuiden ook het meest uitgebreid gegeten, hier bestaat een kerstmenu gemiddeld uit 5,1 gangen. In het noorden is men minder van het lange tafelen en telt het menu gemiddeld 4,5 gangen.

In het zuiden van het land is het kerstdiner gemiddeld veel traditioneler dan in de rest van het land. Zo staat landelijk hert bij ruim 45% van de restaurants als hoofdgerecht op de kaart, terwijl dit in het zuiden bij bijna 60% van de restaurants het geval is.

Vegetarische optie

Waar Albert Heijn recent veel kritiek te verduren kreeg op het hoge gehalte aan vegetarische kerstgerechten in de Allerhande, houdt de horeca voorlopig nog vast aan het traditionele menu. Eén op de 10 restaurants biedt een vegetarisch menu naast het reguliere kerstmenu aan. Wederom is de carpaccio vooraf populair, maar dan gemaakt van komkommer, biet en peen. Ook de quiche zien we regelmatig terugkeren op het menu.

Met name in de culinaire top zien we dat er steeds meer aandacht voor groenten is. Zo gaat het vaker, innovatie in de top sijpelt langzaam door naar het middensegment, denk bijvoorbeeld aan het moleculair koken. Dit, tezamen met de ontwikkeling dat steeds meer mensen regelmatig vegetarisch eten, zorgt ervoor dat wij verwachten dat over 10 jaar zeker een kwart van de restaurants naast het traditionele menu een groente variant zal aanbieden.

Ontwikkeling

Ten opzichte van 10 jaar geleden vallen een paar dingen op: foie gras (in 2009 bij 25% van de restaurants nog in het menu) en spoom, de oprisser voor het hoofdgerecht, zijn van de menukaart verdwenen en ook de tournedos is aan een stille aftocht bezig.

Daarentegen waren 10 jaar terug de carpaccio, hert en chocolade eveneens mateloos populair. Of de term 'vergeten groenten' nog lang houdbaar is, is de vraag. Net als tien jaar geleden zijn deze onlosmakelijk verbonden met het kerstmenu.

De gemiddelde prijs van een vijfgangen kerstmenu lag in 2009 rond de € 56,-, 10% lager dan een kerstmenu in 2018 (€ 61,-). Rekening houdend met de inflatie betekent dit dat het kerstmenu de afgelopen jaren eigenlijk goedkoper is geworden. Bij het doorrekenen van de inflatie zou het menu circa € 63,- moeten kosten.

5-gangen menu	
Noord	€ 54
Oost	€ 59
Zuid	€ 65
West	€ 63
Nederland	€ 61

Gemiddeld aantal gangen	
Noord	4,5
Oost	4,7
Zuid	5,1
West	4,9
Nederland	4,8

--- Noot voor de redactie ---

Het Kerstonderzoek is uitgevoerd onder 400 restaurants, verspreid over de vier regio's.

Van Spronsen & Partners is een horeca-adviesbureau voor de horeca-, hotel- en leisurebranche. Het bedrijf is 31 jaar actief en gespecialiseerd in haalbaarheidsonderzoeken, rendementsverbeteringen, managementondersteuning, conceptontwikkeling, marketing & communicatie en horecavisies en -beleid. Voor meer informatie kunt u terecht op www.spronsen.com. Voor reacties en vragen kunt u contact opnemen met Nick ten Hove of Guido Verschoor: 071 5418867/06 41832692 of via email: nicktenhove@spronsen.com guidoverschoor@spronsen.com. Kijk voor de laatste horecatrends op www.horecatrends.com. Bekijk ook de laatste brancheonderzoeken over de horeca en leisure, '[Indoor trampolinesparks in beeld](#)', '[Hostels in beeld](#)', '[Italiaanse restaurants in beeld](#)', '[De Foodhal in beeld](#)', '[De Multiculturele feestzaal in beeld](#)', en '[Het Pannenkoekenrestaurant in beeld](#)'.