

Biet, bloemkool en beleving: de nieuwe kerstklassiekers

Leiden, 16 december 2025 – Hert als hoofdgerecht is nog altijd op de meeste kerstmenu's in restaurants in Nederland de norm, in vergelijking met 2018 is dit percentage echter aanzienlijk gedaald. Waar in 2018 nog bijna de helft van de Nederlandse restaurants hert serveerde met kerst, is dat nu nog 34%. Tot op heden is er een duidelijk verschil: in het noorden eet men doorgaans goedkoper, terwijl in het zuiden vaker uitgebreid wordt gedineerd. Opvallend: naast het reguliere kerstmenu is meer dan 50% van de kerstmenu's dit jaar ook volledig vegetarisch beschikbaar. Dat was in 2018 pas 10%. Dit en meer blijkt uit het Kerstonderzoek uitgevoerd door Van Spronsen & Partners horeca-advies te Leiden.

Waar nostalgie en traditie fier de boventoon voerde in 2018, zien we nu ook met de kerst iets meer innovatie, voornamelijk bij de vegetarische menu's, waar veel geëxperimenteerd wordt met rode biet, bloemkool en knolselderij.

Het kerstdiner begint met carpaccio, zalm- of tonijnvarianties. Aansluitend volgt een soep of een vis- of schaal- en schelpdiergerecht, waarbij vooral langoustine, coquilles, heilbot en zeeduivel in trek zijn. Voor het hoofdgerecht kiest men nog overwegend voor vlees; op circa 70% van de kerstmenu's prijken hert, biefstuk of eend. Tot besluit van het kerstdiner kiest bijna een derde van de restaurants voor een verrassings- of kerstdessert. Opvallend is dat de populariteit van het chocolade dessert is afgenomen, nog maar zo'n 17 procent van de restaurants serveert deze klassieker.

Hogere prijzen en traditioneler eten in het zuiden

De gemiddelde prijs van een vijfgangen kerstmenu in het zuiden van Nederland (€ 86,=) ligt bijna 19% hoger dan een kerstmenu in het noorden van Nederland (€ 73,=). In het zuiden wordt het meest uitgebreid gegeten, hier bestaat een kerstmenu gemiddeld uit 4,6 gangen. In het westen is men minder van het lange tafelen en telt het menu gemiddeld 4,2 gangen.

Vegetarische opties

Waar we in 2018 schreven dat de kanteling richting vegetarische opties leek ingezet (met 10% vegetarische menu's) en we verwachtten dat in 2027 ruim een kwart van de kerstmenu's ook vegetarisch beschikbaar zou zijn, is dat nu in 2025 al 54%. De vegetarische voorgerechten zijn vooral op basis van biet, paddenstoelen of een kaas. Hoofdgerechten worden vooral bereid met biet, pasta's en vegetarische variaties op Beef Wellington.

2025	5-gangen menu	Aantal gangen
Noord	€ 73	4,57
Oost	€ 82	4,53
West	€ 82	4,24
Zuid	€ 86	4,62
Nederland	€ 81	4,5

--- Noot voor de redactie ---

Het Kerstonderzoek is uitgevoerd onder 400 restaurants, verspreid over de vier windrichtingen. Van Spronsen & Partners is hét adres horeca-advies, administratie, salarisadministratie en horecatrends.com. Van Spronsen & Partners horeca-advies is sinds 1987 actief en gespecialiseerd in haalbaarheidsonderzoeken, rendementsverbeteringen, managementondersteuning, conceptontwikkeling, marketing & communicatie en horecavisies en -beleid.

VAN SPRONSEN & PARTNERS

Voor meer informatie kunt u terecht op www.spronsen.com. Voor reacties en vragen kunt u contact opnemen met Robin van Spronsen: 071 5418867 of via email: robinvanspronsen@spronsen.com.
Kijk voor de laatste horecatrends en ijstrends op horecatrends.com.