



Je proeft het aan alles.

LANDVERS | EERLIJKE KOST | ALLE BOODSCHAPPEN

Paas- en Pinkstermenu 2023



Pasen en Pinksteren staan voor de deur en deze feestdagen zijn dit jaar met de Paas- en Pinkstermenu's van TotaalVERS extra feestelijk.

Ons keukenteam heeft in het najaar hard gewerkt om een heerlijk smakend en feestelijk uitzierend feestdagenmenu voor u op tafel te zetten.

Per feestdag heeft u de keuze uit verschillende driegangsmenu's zodat u alle kanten op kunt en aan verschillende wensen kunt voldoen.

Vanuit de TotaalVERS keuken wensen wij u prettige Paas- en Pinksterdagen!





Wilt u een gerecht extra aantrekkelijk maken voor uw gasten?

Vergeet dan niet om een beetje liefde en aandacht te geven aan de opmaak van het gerecht!

Mocht u vragen hebben rondom regenereren, over hoe u de maaltijdbeleving kunt verhogen of andere vragen. Neem dan contact op met uw accountmanager!



Eerste paasdag

zondag 9 april 2023

Waldorfsalade met knolselderij en walnoot
Aspergecrèmesoep met ham

Kipdijfilet met roomkaas-abrikozenvulling
en gevogeltejus
Geglacéerde worteltjes met citroen en gember
Zachte aardappelmousseline

Runderreepjes in grand veneursaus
Gegratineerd bloemkooltaartje
Pommes duchesse

Vegetarisch

Vega bourgignon
Gegratineerd bloemkooltaartje
Pommes duchesse

Chef's tip: Maak het gerecht extra feestelijk met één van de mini kruiden van Koppert Cress. De producten zijn terug te vinden in de TotaalVERS webshop.



Tweede paasdag

maandag 10 april 2023

Salade exotique met kip,
zongedroogde tomaat en mandarijn
Frisse courgettesoep met zalm

Gestoofde scholrolletjes met mosterd-dillesaus
Bonenbundeltjes
Aardappelgratin met broccoli

Hoenderdij gevuld met groene asperges en
tomaat met gevogeltejus
Verse romige spinazie met roerei
Puree Lyonnais met spekjes en ui

Vegetarisch

Seastick
Haricots verts
Aardappelgratin met broccoli

Chef's tip: Serveer de gestoofde
scholrolletjes met een schijfje citroen
voor een verfrissende smaak.



Eerste pinksterdag

zondag 28 mei 2023

Bourgondische rundvleessalade
Romige witlofsoep met mosterd

Beenham met klassieke botersaus
Verse asperges op traditionele wijze
met hollandaisesaus
Gegaarde krieltjes

Kipdijflet gevuld met piccalilly, omrolt met
spek in gevogeltejus
Mediteraanse groenteschotel
Aardappelpuree met Parmezaanse kaas
en peterselie

Vegetarisch

Spicy cheeseburger
Mediteraanse groenteschotel
Aardappelpuree met Parmezaanse kaas
en peterselie



Tweede pinksterdag

maandag 29 mei 2023

Kipkerriesalade met ananas chutney
Paprikasoep

Rundersucadelapje met mosterdjus
Doperwten met sjalotjes en paprika
Knapperige röstirondjes

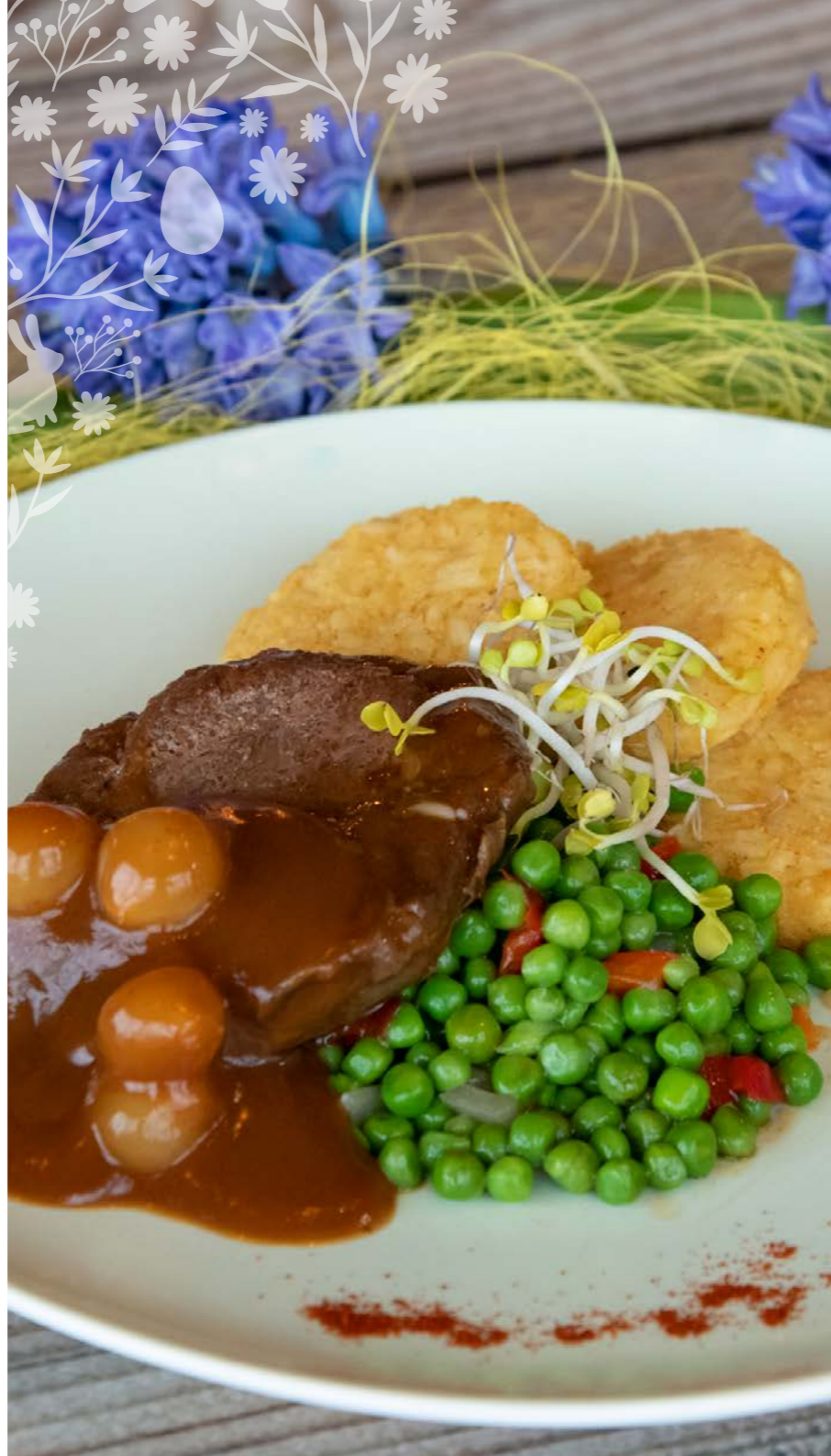
Gebakken kruidige heekfilet met romige
knoflook-amandelsaus
Trio van wortelschijfjes met mosterd
Zoete aardappelpuree

Vegetarisch

Vega au vin

Doperwten met sjalotjes en paprika
Knapperige röstirondjes

Chef's tip: verwijder de folie van de verpakking van de röstirondjes, zodat ze lekker knapperig worden tijdens het regenereren.



Tip: Voor meer inspiratie, bekijk alle actiefolders in onze webshop



Maak van het dessert een feestelijke beleving door een kleine toevoeging.

Kies bijvoorbeeld voor een beetje poedersuiker, een chocolade garnituur, een mooie toef slagroom of vers fruit.

De desserts van de foto zijn beperkt beschikbaar, bestel daarom tijdig.

Daarna worden er uiteraard alternatieven aangeboden.

Zorg voor aandacht & beleving



Voor de Pasen zijn alle producten leverbaar vanaf 3 april. De uiterlijke besteldatum van de maaltijden is 2 april. De uiterlijke besteldatum van de desserts is vrijdag 3 maart. Na 3 maart zullen wij alternatieve desserts beschikbaar stellen in de webshop. Voor de Pinksteren zijn alle producten leverbaar vanaf 22 mei. De uiterlijke besteldatum van de maaltijden is 21 mei. De uiterlijke besteldatum van de desserts is vrijdag 14 april. Na 14 april zullen wij alternatieve desserts beschikbaar stellen in de webshop.

Mocht u nog vragen hebben rondom regenereren, aankleding of andere zaken dan kunt u contact opnemen met uw accountmanager. Wij hopen dat wij u hebben mogen inspireren en wensen u en uw gasten alvast prettige en smakelijke feestdagen.



Dit jaar kunt u opnieuw genieten van

De TotaalVERS Brunch Box.

Met deze Brunch Box kunt u in een handomdraai een heerlijke en feestelijke brunch op tafel zetten. Aan alles is gedacht, zo bevat de box; broodjes, jam, vleeswaren, kaas, verse jus d'orange, fruitsalade en natuurlijk een eitje.

Liever warm brunchen?

Verwarm de quiche, de worstenbroodjes en de saucijzenbroodjes! Zo kunt u genieten van een heerlijke warme brunch.

Enthousiast geworden over de Brunch Box? Bestel hem dan snel op de webshop. U kunt de box vinden onder het kopje recepten – kleine gerechten, of klik op de banner op de startpagina.

Deze Brunch Box is te bestellen vanaf 6 personen





Je proeft het aan alles.

LANDVERS | EERLIJKE KOST | ALLE BOODSCHAPPEN

TotaalVERS | Laanweg 5 | 3208 LG Spijkenisse
T 010 5013321 | E info@TotaalVERS.nl | I www.TotaalVERS.nl