

Feestdagen 2026

Van pré-kerst tot nieuwjaar.
Een collectie feestmenu's
voor de mooiste dagen
van het jaar.



DE FEESTDAGEN BEGINNEN AAN TAFEL

Van klassieke favorieten tot eigentijdse gerechten, met zorg samengesteld voor de mooiste dagen van het jaar.

De feestdagen zijn onlosmakelijk verbonden met samen aan tafel, met vertrouwde gerechten die ieder jaar terugkomen en geuren die herinneringen oproepen. Een maaltijd betekent op deze dagen net iets meer dan anders.

Bij TotaalVERS begint een feestmenu niet met een recept, maar met de mensen voor wie we koken. Onze gerechten ontwikkelen we met aandacht voor smaak, herkenning en de rol die voeding speelt in het dagelijks leven. Een goed gerecht kan bijdragen aan welzijn, herstel

en kwaliteit van leven. Niet alleen door wat er op het bord ligt, maar vooral door de ervaring van degene die ervan geniet.

Dat zie je terug in deze feestcollectie: gerechten die aansluiten bij verschillende zorgvragen en passen binnen de dagelijkse praktijk. Culinaire kwaliteit en praktische uitvoerbaarheid gaan zo hand in hand.

In deze brochure nemen we je mee in onze visie op voeding tijdens de feestdagen en het verhaal achter de gerechten. Zo ontdek je hoe onze



feestmenu's tot stand komen en welke keuzes daaraan ten grondslag liggen.

We hopen dat deze collectie inspireert om van de feestdagen iets bijzonders te maken.

Culinaire groet,



Karel van Tiel
Culinair Adviseur, Eetgemak Groep

INHOUD

Pré-kerst	04
Pré-kerst dieet	06
Eerste kerstdag	08
Eerste kerstdag dieet	10
Een goed feestmenu begint niet in de keuken	12
Tweede kerstdag	14
Tweede kerstdag dieet	16
Nieuwjaarsdag	18
Nieuwjaarsdag dieet	20
Goed om te weten	22
Bestelinformatie	23



De eerste smaken van het seizoen

WILD
STOOF

Pré-kerst



Speciaal voor zorgorganisaties bieden wij een pré-kerstmenu aan voor bijvoorbeeld een vrijwilligers- of medewerkers-avond. Dit menu maakt geen onderdeel uit van het reguliere feestdagenmenu voor bewoners, maar kan als extra optie worden aangevinkt in de webshop. **Wil je hiervan gebruikmaken? Informeer dan bij jouw accountmanager.**

MENU A

Voorgerecht

Bourgondische eiersalade

Hoofdgerecht

Wildstoofschotel, Rodekool met appel, Puree bieslook

Nagerecht

Tiramisu

MENU B

Voorgerecht

Gebonden pompoensoep

Hoofdgerecht

Kalkoenbrisket, Honing-tijmsaus, Koninginnemelange, Roseval aardappel gekruid

Nagerecht

Chocoladebavarois
hazelnootcrunch

MENU VEGETARISCH

Voorgerecht

Gebonden pompoensoep

Hoofdgerecht

Vegetarische winterstoof, Rodekool met appel, Puree bieslook

Nagerecht

Chocoladebavarois
hazelnootcrunch

Pré-kerst dieet

NATRIUMARM MENU A

Voorgerecht

Bourgondische eiersalade

Hoofdgerecht

Wildstoofschotel, Rodekool met appel,
Puree bieslook

Nagerecht

Tiramisu

NATRIUMARM MENU B

Voorgerecht

Gebonden pompoensoep

Hoofdgerecht

Kalkoenbrisket, Honing-tijmsaus,
Koninginnemelange, Roseval
aardappel gekruid

Nagerecht

Chocoladebavarois hazelnootcrunch

GEBONDEN
POMPOEN
SOEP



"Een goed
feestmenu
bouwt
langzaam
op."



CHOCOLADE
BAVAROIS
HAZELNOOT
CRUNCH

De onderstaande menu's staan niet in de menucyclus, maar zijn wel te bestellen via de webshop.

GLUTEN- EN LACTOSEVRIJ MENU A

Hoofdgerecht

Boeuf bourguignon,
Rodekool met appel, Aardappelpuree

GLUTEN- EN LACTOSEVRIJ MENU B

Hoofdgerecht

Kalkoenbrisket, Honing-tijmsaus, Koninginnemelange,
Roseval aardappel gekruid

GEVULDE
PORTO
BELLO

Een klassiek
kerstdiner, met een
eigentijdse twist.

Eerste kerst dag

MENU A

Voorgerecht
Knolselderijsoep

Hoofdgerecht
Gevulde porchetta met kastanje,
Aardbeien-balsamicosaus,
Truffelrisotto

Nagerecht
Warme wafels met kersen 🔥

MENU B

Voorgerecht
Zalmcocktail

Hoofdgerecht
Victoriabaars, Limoensaus,
Worteltjes met peterselie,
Aardappelgratin

Nagerecht
Soufflé witte chocolade 🔥

MENU VEGETARISCH

Voorgerecht
Plantaardige zalmcocktail

Hoofdgerecht
Gevulde portobello met zoete
aardappel en walnoten, Jus,
Truffelrisotto

Nagerecht
Soufflé witte chocolade 🔥

🔥 = warm nagerecht



Eerste kerstdag dieet

NATRIUMARM MENU A

Voorgerecht
Knolselderijsoep

Hoofdgerecht
Gevulde porchetta met kastanje,
Aardbeien-balsamicosaus, Truffelrisotto

Nagerecht
Kaneelmousse

NATRIUMARM MENU B

Voorgerecht
Zalmcocktail

Hoofdgerecht
Victoriabaars, Limoensaus, Worteltjes met
peterselie, Gebakken krieltjes

Nagerecht
Soufflé witte chocolade 

 = warm nagerecht



"Tijdens Kerst draait het om herkenning en een klein beetje verrassing."



De onderstaande menu's staan niet in de menucyclus, maar zijn wel te bestellen via de webshop.

GLUTEN- EN LACTOSEVRIJ MENU A

Hoofdgerecht
Gevulde porchetta met kastanje, Honing-tijmsaus, Truffelrisotto

GLUTEN- EN LACTOSEVRIJ MENU B

Hoofdgerecht
Victoriabaars, Dillesaus, Wortel rustica, Gebakken krieltjes

EEN GOED FEESTMENU BEGINT NIET IN DE KEUKEN

Wanneer de eerste ideeën voor onze feestcollectie ontstaan, draait het niet direct om ingrediënten of recepten. De eerste vraag is altijd: voor wie ontwikkelen we deze gerechten?

"De feestdagen zijn voor veel mensen een bijzonder moment. Dan wil je een maaltijd serveren die vertrouwd voelt, maar tegelijkertijd iets extra's brengt. Dat vraagt om meer dan een goed recept."

Voor Karel van Tiel, Culinaire Adviseur bij Eetgemak Groep, begint daar ieder nieuw feestmenu. Samen met chefs, diëtisten en zorgprofessionals zoekt hij naar de juiste balans tussen klassiek en vernieuwend, tussen culinaire kwaliteit en praktische uitvoerbaarheid. Maar bovenal naar gerechten waar bewoners écht naar uitkijken.

Eerst luisteren, dan koken

Voordat een gerecht wordt ontwikkeld, wordt er geluisterd. Naar bewoners die uitkijken naar een klassiek kerstgerecht. Naar zorgprofessionals die weten wat er op de afdeling nodig is. Naar diëtisten die meedenken over verschillende voedingsbehoeften. En naar chefs die ieder seizoen opnieuw op zoek gaan naar de mooiste smaken.

"Niet alleen voeden, maar ook bijdragen aan welzijn, kwaliteit van leven en waardevolle momenten voor mensen in de zorg. Ik vraag me eerst af voor wie we koken. Pas daarna begint het ontwikkelen."

Die gesprekken vormen het vertrekpunt van ieder feestmenu. Pas wanneer smaak, voedingswaarde en de dagelijkse praktijk samenkomen, krijgt een gerecht een plek in de feestcollectie.

Van idee naar gerecht

Achter ieder feestgerecht gaat een zorgvuldig ontwikkelproces schuil. Gerechten worden bereid, geproefd, aangepast en opnieuw beoordeeld. Soms zit de verbetering in een kleine aanpassing van een saus of garnituur. Soms ontstaat juist een compleet nieuw gerecht.

"Een klassieker hoeft niet steeds opnieuw uitgevonden te worden. Juist de herkenning maakt een gerecht tijdens de feestdagen bijzonder."

Het resultaat is een collectie waarin vertrouwde favorieten en eigentijdse gerechten elkaar aanvullen. Feestelijk, smaakvol en passend binnen de dagelijkse praktijk van de zorg.

Meer dan een mooi gerecht

Voor Karel draait een feestmenu uiteindelijk niet alleen om smaak.

"Het mooiste compliment is niet dat een gerecht lekker was. Het mooiste compliment is wanneer iemand ernaar uitkijkt, ervan geniet en zich even bijzonder voelt."

Juist tijdens de feestdagen kan een maaltijd herinneringen oproepen, een gesprek op gang brengen of simpelweg zorgen voor een glimlach aan tafel. Dat is de kracht van goede voeding.





LANGZAAM
GEGAARD
KLAPSTUK

Verfijnde gerechten
om samen van
te genieten.

Tweede kerst dag



MENU A

Voorgerecht
Bospaddenstoelensoep

Hoofdgerecht
Langzaam gegaard klapstuk,
Appelstroopsaus, Haricots
verts, Venkelpuree

Nagerecht
Frambozen nougat allumette

MENU B

Voorgerecht
Huzarencocktail

Hoofdgerecht
Gevulde kipdij met appel en
kaneel, Kippenjus, Spruitjes met
amandelen, Roast potato

Nagerecht
Kerstboomdessert

MENU VEGETARISCH

Voorgerecht
Bospaddenstoelensoep

Hoofdgerecht
Vegan zalm, Hollandaisesaus,
Haricots verts, Venkelpuree

Nagerecht
Kerstboomdessert

Tweede kerstdag dieet

NATRIUMARM MENU A

Voorgerecht

Bospaddenstoelensoep

Hoofdgerecht

Langzaam gegaard klapstuk,
Appelstroopsaus, Haricots verts,
Venkelpuree

Nagerecht

Frambozen nougat allumette

NATRIUMARM MENU B

Voorgerecht

Huzarencocktail

Hoofdgerecht

Gevulde kipdij met appel en kaneel, Kippenjus,
Spruitjes met amandelen, Roast potato

Nagerecht

Kerstboomdessert

HUZAREN COCKTAIL

"Juist de
tweede dag
mag iets
verrassender
zijn."

FRAMBOZEN NOUGAT ALLUMETTE

De onderstaande menu's staan niet in de menucyclus, maar zijn wel te bestellen via de webshop.

GLUTEN- EN LACTOSEVRIJ MENU A

Hoofdgerecht

Langzaam gegaard klapstuk, Appelstroopsaus,
Haricots verts met spek, Venkelpuree

GLUTEN- EN LACTOSEVRIJ MENU B

Hoofdgerecht

Gevulde kipdij met appel en kaneel, Jus, Spruitjes met
amandelen, Roast potato

GEVULDE
KIPDIJ MET
PRUIM

Een smakvolle
start van het
nieuwe jaar.

Nieuw jaars dag

MENU A

Voorgerecht

Gebonden ossenstaartsoep

Hoofdgerecht

Gevulde kipdij met pruim,
mascarpone en spek, Stroganoff-
saus, Knolselderijstampot

Nagerecht

Klassieke Italiaanse taart
met custard en amandelen

MENU B

Voorgerecht

Aardappelcocktail

Hoofdgerecht

Provençaals vispotje, Prei,
Gekookte krieltjes

Nagerecht

Chocolademousse

MENU VEGETARISCH

Voorgerecht

Aardappelcocktail

Hoofdgerecht

Vegetarische stroganoff,
Knolselderijstampot

Nagerecht

Klassieke Italiaanse taart
met custard en amandelen



Nieuwjaarsdag dieet

NATRIUMARM MENU A

Voorgerecht

Gebonden ossenstaartsoep

Hoofdgerecht

Gevulde kipdij met pruim en mascarpone,
Stroganoffsaus, Knolselderijstampot

Nagerecht

Klassieke Italiaanse taart met custard en
amandelen

NATRIUMARM MENU B

Voorgerecht

Aardappelcocktail

Hoofdgerecht

Provençaals vispotje, Prei,
Gekookte krieltjes

Nagerecht

Chocolademousse



OSSEN
STAART
SOEP

"Een nieuw jaar begint voor mij
met een gerecht waar iedereen
van kan genieten."



ITALIAANSE
TAART

De onderstaande menu's staan niet in de menucyclus, maar zijn wel te bestellen via de webshop.

GLUTEN- EN LACTOSEVRIJ MENU A

Hoofdgerecht

Kiprollade, Stroganoffsaus, Knolselderijstampot

GLUTEN- EN LACTOSEVRIJ MENU B

Hoofdgerecht

Provençaals vispotje, Prei, Gekookte krieltjes

GOED OM TE WETEN

alcohol · varkensvlees · rundvlees

Gerecht	Feestdag	Menu	Bevat alcohol	Bevat varken	Bevat rund
Bourgondische eiersalade	Pré-kerst	Regulier			✓
Wildstoofschotel	Pré-kerst	Regulier	✓	✓	✓
Tiramisu dessert 5st	Pré-kerst	Regulier en natriumarm	✓		
Wildstoof rodekool met appel en bieslook aardappelpuree	Pré-kerst	Regulier	✓	✓	✓
Bourgondische eiersalade NA-	Pré-kerst	Natriumarm			✓
Wildstoofschotel NA-	Pré-kerst	Natriumarm	✓	✓	✓
Wildstoofschotel, rodekool met appel en puree bieslook NA-	Pré-kerst	Natriumarm	✓	✓	✓
Boeuf bourguignon, rodekool met appel en aardappelpuree GLV	Pré-kerst	Gluten- en lactosevrij	✓		✓
Kalkoenbrisket honingtijmsaus koninginnemelange rosevalaardappel GLV	Pré-kerst	Gluten- en lactosevrij			✓
Gevulde porchetta met kastanje	1e Kerstdag	Regulier		✓	
Aardbeien-balsamicosaus	1e Kerstdag	Regulier			✓
Truffelrisotto	1e Kerstdag	Regulier en vegetarisch	✓		
Gevulde porchetta met kastanje, aardbeienbalsamicosaus en truffelrisotto	1e Kerstdag	Regulier	✓	✓	✓
Gevulde porchetta met kastanje NA-	1e Kerstdag	Natriumarm		✓	
Truffelrisotto NA-	1e Kerstdag	Natriumarm	✓		
Gevulde porchetta met kastanje, aardbeien-balsamicosaus en truffelrisotto NA-	1e Kerstdag	Natriumarm	✓	✓	
Gevulde portobello met zoete aardappel en walnoten, jus en truffelrisotto	1e Kerstdag	Vegetarisch	✓		
Gevulde porchetta, honing-tijmsaus en truffelrisotto GLV	1e Kerstdag	Gluten- en lactosevrij	✓	✓	
Langzaam gegaard klapstuk	2e Kerstdag	Regulier			✓
Appelstroopsaus	2e Kerstdag	Regulier			✓
Huzaren cocktail	2e Kerstdag	Regulier			✓
Huzarencocktail NA-	2e Kerstdag	Natriumarm			✓
Gevulde kipdij met appel en kaneel	2e Kerstdag	Regulier		✓	
Langzaam gegaard klapstuk met appelstroopsaus, haricots verts en venkelpuree	2e Kerstdag	Regulier			✓
Gevulde kipdij met appel en kaneel, jus, spruitjes met amandelen en roast potato	2e Kerstdag	Regulier		✓	
Langzaam gegaard klapstuk met appelstroopsaus, haricots verts en venkelpuree NA	2e Kerstdag	Natriumarm			✓
Langzaam gegaard klapstuk, appelstroopsaus haricots verts met spek en venkelpuree GLV	2e Kerstdag	Gluten- en lactosevrij		✓	✓
Gebonden ossenstaartsoep	Nieuwjaarsdag	Regulier			✓
Gevulde kipdij met pruim, mascarpone en spek, stroganoffsaus en knolselderijstampot	Nieuwjaarsdag	Regulier		✓	
Gevulde kipdij met pruim, mascarpone en spek	Nieuwjaarsdag	Regulier		✓	
Gebonden ossenstaartsoep NA-	Nieuwjaarsdag	Natriumarm			✓
Kiprollade, stroganoffsaus, knolselderijstampot -Gluten lactosevrij	Nieuwjaarsdag	Gluten- en lactosevrij			✓

BESTELINFORMATIE

Feestdag / Gerecht	Leverdata
Pré-kerstmenu's	07-12-2026 t/m 18-12-2026
Menu 1e kerstdag	14-12-2026 t/m 24-12-2026
Zalmcocktail	22-12-2026 t/m 24-12-2026
Passievrucht allumette, Soufflé witte chocolade	22-12-2026 t/m 24-12-2026
Menu 2e kerstdag	14-12-2026 t/m 24-12-2026
Huzarencocktail	22-12-2026 t/m 24-12-2026
Frambozen nougat allumette, Kerstboomdessert	22-12-2026 t/m 24-12-2026
Nieuwjaarsdag	21-12-2026 t/m 31-12-2026
Aardappelcocktail	29-12-2026 t/m 31-12-2026
Karamelnoten allumette, Chocolademousse	29-12-2026 t/m 31-12-2026

Kijk op www.totaalvers.nl of in jouw eigen bestelomgeving om de feestgerechten te bestellen.

Let op: bij het bestellen van deze menu's als eenpersoonsmaaltijden kunnen bepaalde componenten afwijken. Dit geldt niet voor de gluten- en lactosevrije menu's; deze zijn alleen verkrijgbaar als eenpersoonsmaaltijden.

Gelieve de feestdagenmenu's te bestellen vóór:

Pré-kerst 24-11-2026

Overige feestdagen 13-12-2026

Neem voor meer informatie contact op met jouw accountmanager.



FIJNE FEESTDAGEN

Team TotaalVERS



TotaalVERS
Laanweg 5
3208 LG Spijkenisse

T: 010-5013321
E: info@TotaalVERS.nl
W: www.totaalvers.nl