



Je proeft het aan alles.

LANDVERS | EERLIJKE KOST | ALLE BOODSCHAPPEN

Kerst- & nieuwjaarsmenu 2021 - 2022

Dit jaar willen we graag ons volledige keukenteam in het zonnetje zetten.

Deze dames en heren zorgen samen voor een prachtig feestdagen menu maar ook de heerlijke dagelijkse kost. Samen creëren ze nieuwe gerechten, passen huidige gerechten aan en koken vol passie voor u. Allemaal nemen ze ervaringen en kennis mee om de TotaalVERS keuken optimaal te laten functioneren.

Deze feestdagen willen ze u verrassen met nieuwe smaken: een Italiaanse risotto, gemengde groenten en heerlijke sauzen. Daarnaast maken ze voor u graag de klassiekers in deze periode, zoals de stoofpeertjes, het kerststooftje, smakelijke aardappelpuree varianten en natuurlijk de witlofrolletjes met ham en kaas.

Vanuit de TotaalVERS keuken wensen wij u prettige feestdagen en een mooi 2022!



Chef's tip:
Bestel dit jaar de speciale lekkermakers als extraatje op het bord om uw gerecht nog feestelijker te maken. U kunt de lekkermakers herkennen aan dit symbool.





Deze zomer is er hard gewerkt in de keuken van TotaalVERS om een heerlijk smakend en prachtig uitzierend feestdagenmenu voor u op tafel te zetten.

Dit jaar combineren wij kerstklassiekers met gloednieuwe elementen in uw diner.

Wij hopen dat onze chauffeurs ook dit jaar weer een heerlijk feestmaal mogen bezorgen bij u en uw gasten.

Bij ieder menu kan er ook dit jaar genoten worden van een vegetarisch menu. Deze menu's worden aangeduid met een specifiek symbooltje.

Vegetarisch

Eerste kerstdag

25 december 2021

Rijkelijk gevulde kalfsragout in een pasteibakje van knapperig bladerdeeg

Zoetige pompoensoep met Bastogne kruimels

Hertenprocureurrollade met een appelstroopsaus

Gestoofde prei met spek en kaas

Krokante pommes Williams

Hele stoofpeer met amandelen 🌟

Gevulde kipdijflet met abrikoos en grove mosterd

Zacht gegrilde pompoen met rode ui

Doperwten-aardappelpuree met tuinerwtjes

Rabarber-aardbeien compote 🌟

Vegetarisch

Pie gevuld met groenten in masalasaus

Gestoofde prei met bieten-bacon

Krokante pommes Williams

Vanille roomijs kerstkrans met rode chocolade streepjes en kerststrikje

Chocolade dessert met kerstbelletjes, room, hazelnoot-praliné en mandarijnvulling



Chef's tip:

Garneer de gevulde kipdijflet met een lepeltje grove mosterd of wat extra gedroogde of gewelde abrikozen.



Tweede kerstdag

26 december 2021

Heldere cantharellenbouillon met paddenstoelen
en truffeltapenade

Ambachtelijke garnalenkroketjes

Kerststooftje met runderpoulet, wortelen,
uien, winterse specerijen en chimichurri
Klassieke rode kool stampot met stooftjeltjes
Gladde knolselderijcrème 🌱
Hele stooftje met amandelen 🌱

Gestoomde zalm met romige kreeftensaus
Mediterraanse groenteschotel met courgette,
tomaat en Parmezaanse kaas
Aardappelpuree met tomaat en dragon

Vegetarisch

Bospaddenstoelen ragout met een vleugje truffel
en een pasteibakje van knapperig bladerdeeg
Mediterraanse groenteschotel met courgette,
tomaat en Parmezaanse kaas
Aardappelpuree met tomaat en dragon

Kersttaartje met appel-karamelmousse,
biscuit en chocolade

Frambozen-chocolade ijskerstboompje



Chef's tip:

Maak de garnalenkroketjes op met een beetje gemengde sla en eventueel een mooie ravigotte- of remouladesaus.



Per feestdag hebben wij twee menu's samengesteld die, zoals u van ons gewend bent, ook met elkaar te combineren zijn.

Indien u van TotaalVERS op dagelijkse basis maaltijden geleverd krijgt, zullen wij de feestmenu's beschikbaar stellen in onze maaltijdmodule en hoeft u hiervoor niets extra's te doen. Indien u niet dagelijks gebruik maakt van de maaltijden, dan kunt u onze feestproducten aan de hand van artikelnummers bestellen in de webshop. Op deze manier kunt u ook de TotaalVERS klassiekers zoals het witlofrolletje met ham en kaas of de aardappelgratin bestellen.



ZORG VOOR AANDACHT & BELEVING

Gebruik bijvoorbeeld een saucière (sauskom) om de saus of jus aan tafel bij het gerecht te schenken. Een prachtig bord garneren hoeft geen tijdrovend karwei te zijn. Met bijvoorbeeld een takje van een vers kruid, een lepeltje extra saus of een beetje paprikapoeder wordt uw gerecht binnen mum van tijd een smakelijk plaatje.

Natuurlijk kan mooie tafelaankleding ook het verschil maken. Bekijk de TotaalVERS webshop voor meer ideeën.



Nieuwjaarsdag

1 januari 2022

Luxe Italiaanse huzarensalade

Cocktail van gemengde vis en schaaldieren
met cocktailsaus

Gevulde varkensporchetta met specerijen en
balsamico-tijmsaus

Romige risotto met kaas en paddenstoelen
Knapperige rauwkost met radijs, bleekselderij,
mais, wortel en komkommer

Krokant kabeljauwhaasje met zoete paprikasaus

Groentepannetje met sperziebonen, zwarte
bonen, champignons en paprika
Gekookte krieltjes met verse kruiden

Vegetarisch

Gevulde courgette met groenten,
Italiaanse kruiden en cashewnoten

Romige risotto met kaas en paddenstoelen
Knapperige rauwkost met radijs, bleekselderij,
mais, wortel en komkommer

Luxe frambozen bavaroisetaartje met
witte chocolade, frambozenpuree en biscuit

Feestelijk dessert met mangosorbetijs
en kokosroomijs





Maak het dessert nog specialer met een klein beetje extra aandacht. Voeg bijvoorbeeld een chocolade garnituur, een vers blaadje munt, een mooie toef slagroom of vers fruit toe. Door een dergelijke toevoeging verandert het dessert met een kleine handeling in een nog groter feestje.



Alle producten zijn leverbaar vanaf maandag **13 december**. De uiterlijke besteldatum van de maaltijd componenten is zondag **12 december**. De uiterlijke besteldatum van de desserts is vrijdag 19 november. Na 19 november 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.



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