



Je proeft het aan alles.

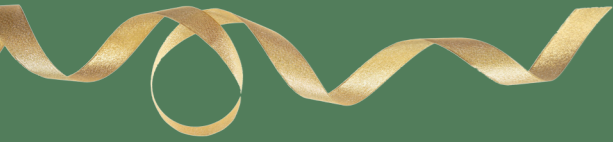
LANDVERS | EERLIJKE KOST | ALLE BOODSCHAPPEN



Kerst- & nieuwjaarsmenu 2022 - 2023

Laat je inspireren en geniet van de feestdagen.
Een kerstdiner serveren dat bij iedereen in de smaak valt kan een uitdaging zijn. Met de heerlijke driegang menu's van TotaalVERS kom je er zeker uit!

Vanuit de TotaalVERS keuken wensen wij u prettige kerstdagen en een mooi 2023!





Daarnaast mogen we de nieuwe invloeden natuurlijk niet vergeten. Wat te denken van nieuwe gerechten zoals een romige briesoep of saffraan risotto, verrassend lekker!



Dit jaar combineren wij kerstklassiekers met gloednieuwe elementen in onze kerstmenu's. Bij de kerstklassiekers kan gedacht worden aan een cocktail van zeevruchten, een prachtig gevulde kiprollade, gebakken rosevalaardappeltjes met knoflook en rozemarijn of stooferen. Klassieker kan toch bijna niet?



Chef's tip:

Wilt u de soep iets romiger maken? Klop een beetje room op met verse dille en peper. Dit is een heerlijke toevoeging aan de soep.



Eerste kerstdag

25 december 2022

Traditioneel bereide fazantenbouillon
met groente brunoise

Zeevruchtencocktail met garnalen, rivierkreeftjes,
krab en parelcouscous

Kiprollade gevuld met cranberry, kastanje en appel
met een portsaus

Bonenduo van sperzieboon en boterboon met
een beetje mosterd

Aardappelpuree met drie soorten selderij

Wildstoof met rode wijn, spek, wortel en zilveruitjes

Hele stoofpeer met amandelschaafsel

Huisgemaakte aardappelgratin

Lekkermaker: frisse rode koolsalade met
munt, limoen en mandarijn

Vegetarisch

Vegetarische Brabantse stoof

Hele stoofpeer met amandelschaafsel

Huisgemaakte aardappelgratin

Lekkermaker: frisse rode koolsalade met
munt, limoen en mandarijn



Tweede kerstdag

26 december 2022

Romige briesoep met bieslook

Tonijnsalade met conchigliette pasta, augurk, zongedroogde tomaat en zeekraal

Malse kalkoenfilet gevuld met een gestoofd appeltje en appel-calvadossaus

Spruitjes met een vleugje gorgonzola en amandelschaafsel

Gebakken rosevalaardappeltjes met knoflook, rozemarijn en gerookt zeezout

Lekkermaker: Rabarbercompote met mango

Gebakken kabeljauw in een gekruide kruimelkorst met een romige choronsaus

Venkel-prei met rode paprika

Saffraan risotto met doperwtjes

Vegetarisch

Quiche met pittig quorngehakt

Spruitjes met een vleugje gorgonzola en amandelschaafsel

Gebakken rosevalaardappeltjes met knoflook, rozemarijn en gerookt zeezout

Let op: de briesoep wordt in een kleinere verpakkingseenheid geleverd, 100ml per persoon. Wilt u een grotere portie? Bestel dan de dubbele hoeveelheid.



Nieuwjaarsdag

1 januari 2023

Salade Monica met kip, mandarijn en walnoot

Gebonden gerookte palingsoep met bieslook

Varkenshaas met bospaddenstoelen, pancetta en een paddenstoelen-mascarponesaus

Witlof ingerold in ham en kaas

Klassieke pommes duchesse

Lekkermaker: Duo van stoofpeer

Gestoomde zeewolf met basilicum beurre blancsaus

Knolselderij met wortel en truffeltapenade

Romige aardappelmousseline met trio van gekleurde paprika

Vegetarisch

Vegetarische runderreepjes met een paddenstoelen-mascarponesaus

Witlof met kaas

Klassieke pommes duchesse

Let op: de palingsoep wordt in een kleinere verstrekkingsseenheid geleverd, 100ml per persoon.

Wilt u een grotere portie? Bestel dan de dubbele hoeveelheid.



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 de artikellijst bestellen in de webshop.



Chef's tip:

Maak de menu's volledig af door de lekkermakers zoals het duo van stoofpeer, de rabarber-mangocompote of de rode koolsalade erbij te bestellen.

ZORG VOOR AANDACHT & BELEVING

Maak het bijgerecht nog specialer met een klein beetje extra aandacht. Een beetje citroen-, limoen- of sinaasappelrasp over de compote laat het gerecht nog extra stralen. Bij het dessert zijn een chocolade garnituur, een vers blaadje munt, een mooie toef slagroom of vers fruit mooie extraatjes.

Alle producten zijn leverbaar vanaf maandag 12 december. De uiterlijke besteldatum van de maaltijd componenten is woensdag 14 december. De uiterlijke besteldatum van de desserts is vrijdag 18 november. Na 18 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.





Het serveren van een gerecht op de juiste manier, eenvoudig maar mooi, maakt een wereld van verschil als het gaat over de maaltijdbeleving. Zeker met de feestdagen is dit een belangrijk onderdeel van de feestvreugde.

Met deze foto's willen wij u een idee geven hoe u het gerecht kunt opmaken op het bord.

Mocht u vragen hebben rondom regenereren, over hoe u de maaltijdbeleving kunt verhogen of andere vragen, neem dan contact op met uw accountmanager of informeer naar FoodSUPPORT.





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