



Je proeft het aan alles.

LANDVERS | EERLIJKE KOST | ALLE BOODSCHAPPEN



Kerst- & nieuwjaarsmenu 2025 - 2026

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

Wij van TotaalVERS wensen u prettige feestdagen
en een mooi 2026!



Chef's tip:

Garneer de soepen met een lepeltje mascarpone, room of verse kruiden. Voor de garnering van de salades zijn er diverse cressen beschikbaar.



Dit jaar brengen we de ouderwetse kerstsfeer terug met gerechten die warmte en gezelligheid brengen in de koude dagen.

Geniet van klassiekers zoals rode kool met cranberries, hazenpeper en lekker zacht stooffruit. Of wat denkt u van een gevuld stukje hoender, stoofprei met kruidenroomkaas of een stampotje met pastinaak, spruitjes en appel? Smakelijk genieten.



Chef's tip:

*Serveer de soepen met een "krokantje".
Dat kan een crouton zijn in de soep, een soepstengel,
kaaskrul, kaasvlinder of ander
stukje knapperig bladerdeeg of brood.*



Uiteraard bieden we weer verschillende voorgerechten aan, met variatie in salades en soepen. Geniet van een Russisch ei salade, zalmcocktail of ragoutbakje met wildragout. Of kies uit een oesterzwam-truffelsoep, een bisque met garnaltjes of een winterse pompoensoep.



Dit jaar zijn er weer diverse vegetarische gerechten beschikbaar in de feestdagenmenu's. Kies uit een vegetarische jachtschotel, een pasteibakje met champignonragout of een heerlijke vegetarische drie kazen quiche. Uiteraard zijn alle vegetarische opties te combineren met de diverse componenten uit de menu's.

Eerste kerstdag

25 december 2025

Oesterzwam-truffelsoep

Zalmcocktail

Hazenpeper

Rode kool met cranberries
Aardappelpuree met tuinkruiden
Appelcompote

Scholrol gevuld met zalmousse

Mosterdsaus

Gekleurde wortelschijfjes
Aardappelgratin

Vegetarisch

Vegetarische jachtschotel
Rode kool met cranberries
Aardappelpuree met tuinkruiden



Tweede kerstdag

26 december 2025

Bisque met garnaaftjes

Pasteibakje met wildragout

Kalfssucade rollade met zoet kruidige
pruimen-steranijsaus
Groene kool met paprika
Gebakken aardappelpartjes

Gevulde kiprollade met een zachte romige
blauwe kaassaus
Sperziebonen met doperwten en spekjes
Aardappel-knolselderijmousseline
Tuttifrutti

Vegetarisch

Pasteibakje met championragout
Groene kool met paprika
Gebakken aardappelpartjes



Nieuwjaarsdag

1 januari 2026

Romige pompoensoep

Cocktail Russisch ei

Kipdij gevuld met paddenstoelenduxelles
Paddenstoelenroomsaus
Stamppot met spruiten, pastinaak en appel
Stoofpeertje

Vispannetje met dragon
Stoofprei met kruidenroomsaus
Duchesse aardappelen

Vegetarisch

Drie kazen quiche
Paddenstoelenroomsaus
Stamppot met spruiten, pastinaak en appel
Stoofpeertje



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 krijgt geleverd, 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, kunt u onze feestproducten bestellen aan de hand van de artikellijst in de webshop.



Sfeer tip:

Bekijk in de TotaalVERS webshop eens de sfeerverhogende tafelaankleding van Duni.



ZORG VOOR AANDACHT & BELEVING

Een smakelijke maaltijd wordt nog gezelliger met een beetje extra aandacht. Door een leuke tafelaankleding of een garnituur op het gerecht, krijgt de maaltijd direct een feestelijke beleving. TotaalVERS biedt op de artikellijst optionele producten voor de garnering. In deze brochure zijn ook enkele tips te vinden om diverse gerechten extra aan te kleden. Heeft u nog vragen of wilt u ondersteuning bij het creëren van de sfeer, dan kunt u contact opnemen met FoodSUPPORT.



Alle producten zijn leverbaar vanaf **maandag 15 december 2025**. De uiterlijke besteldatum van de maaltijdcomponenten is **vrijdag 12 december 2025**. De uiterlijke besteldatum van de desserts is **vrijdag 21 november 2025**. Na 21 november 2025 zullen wij alternatieve desserts beschikbaar stellen in de webshop.

DE LEKKERSTE VERSE KEUKEN VAN NEDERLAND

TotaalVERS is sinds 2024 onderdeel van de Eetgemak Groep. Een organisatie die dagelijks duizenden mensen voorziet van smakvolle, verse en gezonde maaltijden. Door deze samenwerking profiteer je van een nóg breder en gevarieerder aanbod van verse gerechten, afgestemd op uiteenlopende wensen en voedingsbehoeften.

Wat dit betekent?

- **Breder assortiment** aan dagverse maaltijden
- **Uitgebreid dieetaanbod:** van zoutarm tot eiwitrijk en glutenvrij.
- **Ruime keuze in vegetarische gerechten en halal maaltijden**
- **Eenpersoons porties:** ideaal voor individueel gemak en minder voedselverspilling. Verkrijgbaar in porties van 500 g. als ook 350 g.

Bij TotaalVERS combineren we ambacht en gemak, zodat iedereen elke dag kan genieten van een lekkere en verse maaltijd. Meer informatie over *de lekkerste Verse keuken van Nederland*? Informeer bij jouw accountmanager.





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

ONDERDEEL VAN DE EETGEMAK GROEP