



Je proeft het aan alles.

LANDVERS | EERLIJKE KOST | ALLE BOODSCHAPPEN

Kerst- & nieuwjaarsmenu 2019 - 2020

Graag stellen wij u voor aan onze chef Marcel van Vessem. Marcel is sinds twee jaar chef in de keuken van TotaalVERS.

Marcel: "Ik werk vanaf mijn 16e in de horeca en heb daar veel geleerd op het gebied van verse vis, vlees, gevogelte, groenten en fruit. Twee jaar geleden heb ik de keuze gemaakt om het team bij TotaalVERS te gaan versterken. Ik vond het uitdagend om op een andere schaal en manier bezig te zijn met het bereiden van lekkere maaltijden. Ik kende het bedrijf, en de ambachtelijke maaltijdcomponenten die we bereiden, al van mijn periode als chef bij een hotel. Zodoende wist ik dat er met mooie verse producten van lokale boeren en ondernemers wordt gewerkt.

Mijn jarenlange ervaring wil ik inzetten om met ons culinaire team de toch al mooie gerechten naar een nog hoger niveau te brengen. Daar zijn wij natuurlijk altijd druk mee bezig maar het ontwikkelen van een feestdagenmenu is bij uitstek de gelegenheid om mijn creativiteit en kookkunsten in te zetten!

Veel plezier met het samenstellen van uw feestdagendiners en maak er voor iedereen feestelijke en smakelijke dagen van."

Marcel





Ook deze zomer hebben de koks en versleveranciers 'de koppen' weer bij elkaar gestoken om een zo mooi mogelijk feestdagenmenu voor u en uw gasten samen te stellen.

Ons uitgangspunt zijn traditionele kerstgerechten omdat wij hebben ervaren dat onze klanten dit enorm waarderen. Toch kunnen wij het niet laten om her en der ook een aantal nieuwe gerechten en concepten aan u voor te stellen.

Wij hopen u en uw gasten met deze fijne mix van oud en nieuw dan ook prettige en smakelijke feestdagen te mogen bezorgen!



Eerste kerstdag

25 december 2019

Amuse schaaldierenbonbon

Romige knolselderij-crèmesoep met truffel

Klassieke hazenpeper met een zoet kerststampje van gegrilde pompoen met een vleugje komijn, Appeltjes en rozijnen
Knapperige quiche met pittig gehakt

Langzaam gegaarde hertenprocureurrollade in appelstroopsaus
Gestoomde groene kool met spekjes
Gegratineerd torentje van zoete aardappel

Appelcompote met cranberries

Grand dessert: mix van macarons, bonbons en dessertglasjes

Bolchoi ijsdessert: mascarpone en zwarte bessenijs op bosvruchtencake



Dit gerecht bestaat niet uit de klassieke drie-eenheid aardappelen, vlees en groenten maar uit drie componenten die van alles wat bevatten. De smaken en texturen passen precies bij elkaar! We hebben het portiegewicht van het stampotje op 150 gram gezet omdat de andere componenten ook al voldoende zijn. Er moet ten slotte wel een plekje overblijven voor het dessert!
Tip: liever toch de normale verstrekkingsseenheid van 300 gram bij het stampotje? Bestel dan voor het dubbele aantal personen.



Naast de gebruikelijke portiedesserts bieden wij dit jaar ook een zogenaamd grand dessert aan. Want wat is er nu gezelliger dan een tafel vol lekkers om het natafelen nog even aan de gang te houden? Het grand dessert bestaat uit een mix van dessertglaasjes, bonbons en macarons. Hiermee creëert u direct een berg kleur en biedt u voor elk wat wils. Het fijne is dat het dessert ook nog eens heel goed voor te bereiden is. Bestel in de webshop iedere soort per persoon.

Creatief aangelegd? U kunt het grand dessert helemaal naar eigen smaak aankleden! Denk aan vers fruit, slagroomtoeven, gehakte hazelnoten, een mini scoopje ijs, mokkaontjes, lange vingers en al het andere waar u uw gasten blij mee maakt. En dat mooi opgemaakt op een etagère.



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. De menu's zijn beschikbaar op de data waarop ze geconsumeerd worden. Indien u niet dagelijks gebruik maakt van de maaltijden dan kunt u onze feestproducten aan de hand van artikelnummers bestellen in de webshop.

Tweede kerstdag

26 december 2019

Salade van geplukte kip met stoofpeertjes, cranberries en gehakte kastanje

Romige spinaziesoep met julienne van zalm

Kalfsrollade gevuld met abrikozen en pruimen
Spruitjes met cherrytomaatjes en kruidenboter
Puree gearomatiseerd met tomaat en dragon

Bospaddestoelen-truffelragout of rijke kipragout
in knapperig pasteibakje
Witlofrolletjes uit de oven
Pommes Williams: aardappelkroketjes in de vorm
van een stoofpeertje

Hele stoofpeer met amandelschaafsel

Frisson ijsdessert: sorbet van mango en framboos

Kerstcoupe hangop mousse met aardbei



Tip: verwijder de folie van de verpakking van de pasteibakjes zodat ze lekker knapperig worden tijdens het regenereren.





Om de kerstmaaltijden écht volledig tot zijn recht te laten komen, horen ze natuurlijk mooi opgediend te worden.

Hiermee bedoelen wij zowel het opmaken van de gerechten op het bord als het opmaken van de tafel.

Dit prachtige dessin van Duni kunt u in kleinverpakking via onze webshop bestellen. Met het tafellaken, de loper en servetten straalt uw tafel in één keer kerst uit. In de gouden loper zit overigens een scheurrand waardoor u dit product niet alleen als loper maar ook als tête-a-tête of placemats kunt gebruiken.

In de artikellijst vindt u artikelnummers van producten waarmee u gemakkelijk en snel de gerechten op zijn mooist kunt presenteren.



Nieuwjaarsdag

1 januari 2020

Borrelduo: mini saucijzenbroodje en mini kaasbroodje

Zachte mosterdsoep met witlof

Winterse hoender: hoenderdijfiletje gevuld met wildgehakt, ui, stokzwammetjes, rozemarijn en kastanjes

Doperwten met spekjes en gefruite uitjes
Aardappelgratin met room en kaas

Pasta del mare: Italiaanse pastaschotel met zeevruchten en gegrilde paprika

Salade caprese: mozzarellabolletjes met cherrytomaatjes en pesto

Oud en nieuw coupe mousse met perzik en mango

Klassieke dame blanche ijscoupe



Trap het jaar gezellig af met dit duo van heerlijke mini hapjes. Verwijder voor regenereren van de kaas- en saucijzenbroodjes de folie zodat ze lekker warm en knapperig aan de borrel kunnen verschijnen.



Tip: bekijk alle actiefolders
in onze webshop



Alle producten zijn leverbaar vanaf maandag 9 december. De uiterlijke besteldatum van de maaltijdcomponenten is **11 december**. De uiterlijke besteldatum van Duni en de desserts is **29 november**. Na 29 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 | F 010 5014597 | E info@TotaalVERS.nl | I www.TotaalVERS.nl