



Je proeft het aan alles.

landvers, eerlijke kost, alle boodschappen



Kerst- & nieuwjaarsmenu 2018-2019

Graag stellen wij u voor aan onze chef Dennis Plugge. Dennis is nu ruim een jaar Chef kok in onze eigen keuken.

Dennis: "Na werkervaring opgedaan te hebben in zo'n beetje alle facetten van de voedsel en hospitality industrie, ben ik vorig jaar aan de slag gegaan bij TotaalVERS. Vanuit mijn professie is het een uitgelezen kans om voor een bedrijf te mogen werken waar je daadwerkelijk dicht op de bron zit als je met verse producten wenst te werken. Onze snijderij zit direct naast de keuken waardoor we de beschikking hebben over vers gesneden producten die soms direct vanaf het land bij de snijderij gebracht worden.

Het is voor mij persoonlijk als chef kok een onwijs gave uitdaging om samen met collega's nieuwe producten te ontwikkelen of bestaande producten te verbeteren. Ons gezamenlijke verbetertraject richt zich vooral op bewuste grondstofkeuze, landverse kwaliteit en ambachtelijke bereiding. Hierbij is het uitgangspunt uiteraard dat onze producten lekker en vertrouwd zijn.

Lekker en vertrouwd is ook het uitgangspunt geweest bij de ontwikkeling van ons kerstmenu voor 2018.

★★★





Tip: verwijder de folie van de verpakking van de pasteibakjes zodat ze lekker knapperig worden tijdens regenereren. Vul de bakjes daarna met kalfsragout, maak het bordje mooi op met verse bieslook en genieten maar van dit klassieke gerecht!

Onze koks, onder leiding van Chef Dennis Plugge, en versleveranciers hebben zich deze zomer weer uitgesloofd. Je kunt ten slotte niet vroeg genoeg beginnen met het ontwikkelen van menu's, opzetten van de recepturen, uitvoerig testen met onze panelleden en vervolgens het bijschaven van de recepturen, net zo lang tot alle betrokkenen een grote glimlach geven bij het proeven van het eindresultaat.

Wij hopen dan ook dat we u en uw gasten dezelfde grote glimlach kunnen bezorgen tijdens de feestdagen!



Eerste kerstdag

25 december 2018

Klassieke kalfsragout in knapperig pasteibakje

Romige pompoensoep met koekkruiden en bastognekruid

Rijkgevulde runderstoof met wortel en chimichurri

Feestelijke rode kool met vanillesuiker en kaneel, opgemaakt met mandarijnpartjes
Smeuïge aardappelpuree met kastanje en bieslook

Gestoomde scholfilet in kreeftensaus
Zacht gestoomde prei met de pit van spek- en kaasblokjes

Gegratineerd aardappeltorentje met room en kaas

Rabarbercompote

Bolchoi ijsdessert: mascarpone en zwarte bessenijs op bosvruchtencake

Kerstmousse witte chocolade met aardbeisous



Tip: garneer de bijgeleverde bastognekruid pas aan tafel over de soep voor de finishing touch





Geef de rabarbercompote een luxe uitstraling door deze te garneren met plakjes vers fruit, bijvoorbeeld aardbei



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 gerechten geleverd krijgt, zullen wij de feestmenu's beschikbaar stellen in onze gerechtenmodule 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 gerechten dan kunt u onze feestproducten aan de hand van artikelnummers bestellen in de webshop.



Tweede kerstdag

26 december 2018

Amuse van garnalen met cocktailsaus

Romige koolrabisoep met geroosterde
puntpaprika

Zacht kalfssucadelapje met rozemarijn
en zeezout
Smeuïge crème van knolselderij

Bundeltje van sperzieboontjes omwikkeld
met spek
Rösti bites: knapperige bolletjes van rösti

Mals kipdijfiletje gevuld met abrikozen
en mosterd

Kruidige braadjus met stoofperensap
Klassiek ingerold witlofje met ham en kaas
uit de oven
Mosterdpuree

Feestelijk duo van rode en witte stoofpeerpartjes

Aristocrate mousse: Belgische chocolademousse
met een chocoladekrokant op amandelcake

Luxe eenpersoons stammetje van vanilleijs
met karamelsaus





**Tip: maak een karamelster
voor bij het dessert!**



Verras uw gasten met knolselderijcrème!
De onmiskenbare smaak van deze groente
past perfect bij vlees. Gebruik de crème direct om
het bord mee op te maken zoals te zien is op de
voorzijde van de brochure.



Zorg voor aandacht
en beleving!



Om de kerstmaaltijden écht volledig tot zijn recht te kunnen laten komen, horen ze natuurlijk mooi opgediend te worden. Hiermee bedoelen we 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 looper en servetten straalt uw tafel in één keer kerst uit. In de gouden looper zit een scheurrand waardoor u dit product niet alleen als looper 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 2019

Kastanjabouillon met kastanjecrumble

Boswachterssalade: salade van geplukt hertenvlees met appel en perzik

Mals varkenshaasje met champignon-roomsaus
Bietenblokjes met balsamicodressing en
gewelde gele rozijnen

Aardappelpartjes met een knapperig gekruid korstje

Klassiek zalmfiletje met bearnaisesaus
Mix van groene en witte tagliatelle in roomsaus
met verse spinazie, ui en champignon

Aardbeiensorbet tulbandje

Coupe monchoutaart:
frisse yoghurtmousse,
rode bessensaus en kruim
van speculoos



Tip: bekijk alle actiefolders
in onze webshop



Alle producten zijn leverbaar vanaf
maandag 10 december. De uiterlijke
besteldatum van de menu's is **12 december**.
De uiterlijke besteldatum van Duni en de
desserts is **23 november**. Na 23 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 we u hebben mogen inspireren
met deze folder en wensen u en uw gasten
alvast prettige feestdagen toe.



Je proeft het aan alles.

landvers, eerlijke kost, alle boodschappen

TotaalVERS | Albrandswaardsedijk 177 | 3172 VA Poortugaal
T 010 5013321 | F 010 5014597 | E info@TotaalVERS.nl | I www.TotaalVERS.nl