2024 Lente

eet gemak
iedereen eet mee

Maak een feest van de lente

Voor je ligt onze dikste feestdagen brochure ooit. Dit komt omdat we, na het succes van de kerstmenu's, nu ook onze lente feestdagenmenu's compleet met voor- én nagerechten aanbieden. Ook worden in deze editie de vegetarische gerechten weer uitgebreid gepresenteerd.

De productontwikkelaars hebben ook dit keer niet stil gezeten. Er zijn weer een aantal nieuwe gerechten in ons assortiment opgenomen waarmee we je hopen te verrassen. Wij zijn in ieder geval enthousiast en we horen graag wat jullie ervan vinden.

Ook hopen we dat deze brochure je weer de nodige inspiratie geeft om er wat moois van te maken voor de feestdagen. Natuurlijk begrijpen we dat het niet haalbaar is om in de praktijk de borden op te maken en de tafels te dekken zoals wij het voor deze brochure hebben gedaan. Echter zijn het vaak een paar kleine handelingen waarmee je het verschil al kunt maken. Deze vind je terug op de foto's en in de tips die we bij de menu's vermelden.

Namens de Eetgemak Groep fijne lentefeestdagen toegewenst!

Wij gebruiken de volgende symbolen bij de gerechten:

- Rund
- Varken
- Wild
- Lam
- Gevogelte
- Vis
- Vegetarisch

Inhoud

Eerste paasdag	pag. 04
Tweede paasdag	pag. 12
Koningsdag	pag. 20
Hemelvaartsdag	pag. 28
Eerste pinksterdag	pag. 36
Tweede pinksterdag	pag. 44
De kok aan het woord	pag. 52
Bestelinformatie	pag. 54

Eerste paasdag

Vrolijk Pasen! Met de lente in het vooruitzicht genieten we deze dagen van de gezelligheid met elkaar en daar hoort de aandacht voor lekker eten natuurlijk bij. Op het menu staan dit jaar weer een aantal verrassende voorjaarsgerechten. We beginnen met een visterrine van drie verschillende soorten vis, gevolgd door een smeuïge kalfssukade met een verrassende laurierjus. Het gerecht wordt aangevuld met een vrolijke groente melange en onze favoriete lentepuree. Neem ook even de tijd voor het nagerecht want dat is de moeite waard!

DECORATIETIP Wist je dat je met een gekookt ei, een servet en een stukje touw een leuke paasdecoratie kunt maken? Rol de servet op, vouw deze in de lengte rondom het ei en knoop er, bovenaan het ei, een touwtje omheen. Op onze foto's kun je een aantal voorbeelden zien.

MENU A

Voorgerecht	Hoofdgerecht	Nagerecht
Visterrine	**Kalfssukade** Laurierjus Voorjaarsgroenten Aardappelpuree met lente-ui	**Choco-peer cake**

Eerste paasdag

Liefhebbers van vis kunnen op eerste paasdag genieten van een prachtige vistimbaal met courgette, aangevuld met een romige tuinkruidensaus, een bonenmelange en wilde rijst. De rode linzensoep vooraf is een topgerecht uit onze keuken die we je van harte kunnen aanbevelen. Met de frisse aardbeienmousse als nagerecht zet je een fantastisch paasmenu op tafel!

GARNEERTIP Een paar dunne plakjes gele en groene courgette en een rood cherrytomaatje op de top geven een kleurrijke touch aan de vistimbaal. Schep de saus in een halve cirkel om de vis heen en leg aan de andere kant de bonen en de wilde rijst en je feestelijke paasgerecht is klaar.

MENU B

Voorgerecht	Hoofdgerecht	Nagerecht
Rode linzensoep	**Vistimbaal met courgette** Tuinkruidensaus Bonenmelange Wilde rijst	**Aardbeienmousse**

Eerste paasdag

vega

Voor de komende paasdagen presenteren wij vol trots onze vegetarische gerechten. Kies je voor een Aziatische cocktail van quinoa en een verrassende selderie-venkelburger met tuinkruidensaus? Of ga je voor Indiase smaken met de kruidige rode linzensoep en de tikka masala met vegetarische kip? Waar je ook voor kiest, aangevuld met een choco-peer cake of een aardbeienmousse als nagerecht heb je een verrukkelijke feestmaaltijd te pakken.

GARNEERTIP Garneer deze voorjaarsgerechten met een fris blaadje sla, wat extra verse lente-ui en vul het choco-peer cakeje eventueel aan met een klein bolletje ijs en/of een toefje slagroom.

MENU A

Voorgerecht

Aziatische cocktail

Hoofdgerecht

Selderie-venkelburger
Tuinkruidensaus
Voorjaarsgroenten
Aardappelpuree met lente-ui

Nagerecht

Choco-peer cake

MENU B

Voorgerecht

Rode linzensoep

Hoofdgerecht

Tikka massala kip
Wilde rijst

Nagerecht

Aardbeienmousse

Natriumarm menu A

Voorgerecht

Aziatische cocktail

Hoofdgerecht

Kalfssukade
Laurierjus
Voorjaarsgroenten
Aardappelpuree met lente-ui

Nagerecht
Aardbeienmousse

Natriumarm menu B

Voorgerecht

Rode linzensoep

Hoofdgerecht

Vistimbaal met courgette
Tuinkruidensaus
Bonenmelange
Wilde rijst

Nagerecht
Aardbeienmousse

Gluten- en lactosevrij menu A

Hoofdgerecht

Kalfssukade
Jus
Tuinbonen
Gebakken krieltjes

Alleen verkrijgbaar als een eenpersoonsmaaltijd

Gluten- en lactosevrij menu B

Hoofdgerecht

Gevulde scholrol
Dragonsaus*
Franse groentemix
Aardappelpuree met bieslook
**Bevat alcohol*

Alleen verkrijgbaar als een eenpersoonsmaaltijd

Tweede paasdag

Laat je op tweede paasdag verrassen door een pasta cocktail met orzo, gevolgd door een lamsprocureur: een stukje lamsvlees afkomstig uit de nek van het lam, gevuld met groene asperges, gecombineerd met haricots verts en Provençaalse aardappeltjes. En tot slot een chocolademousse om je vingers bij af te likken!

SERVEERTIP Een koud voorgerecht, zoals de pastacocktail, bestaat vaak uit een variatie van kleuren. Voeg een blaadje sla, een takje basilicum en/of een klein tomaatje toe en serveer het in een leuk glas. Dat ziet er meteen al feestelijk uit!

MENU A

Voorgerecht	Hoofdgerecht	Nagerecht
Pasta cocktail met kip	**Lamsprocureur met groene asperge** Vijgensaus Haricots verts Provençaalse aardappeltjes	**Chocolademousse**

Tweede paasdag

Met dit mooie klassieke paasmenu voor visliefhebbers kun je de plank niet mis slaan. De maaltijd start met onze heerlijke tomaten paprika soep, een uitstekende voorbereiding op het rijke hoofdgerecht. De gepocheerde heekloin is vergelijkbaar met kabeljauw en combineert dan ook perfect met een klassieke bearnaisesaus en gepofte wortelen. De aardappelgratin geeft daarbij een extra hartige bite aan het geheel waarna de frisse perzikkwark een passende afsluiter is. Eet smakelijk!

GARNEERTIP De soep kleed je aan met een takje basilicum, een kaasstengeltje en wat drupjes room. Bij het visgerecht mag natuurlijk een schijfje citroen niet ontbreken. Het nagerecht heeft al wat kleurvariatie die je aan kunt vullen met bijvoorbeeld wat koekkruimels (denk aan bitterkoekjes) of een takje rode besjes.

MENU B

Voorgerecht

Tomaten paprika soep

Hoofdgerecht

Gepocheerde heekloin
Bearnaisesaus*
Gepofte wortelen
Aardappel gratin
**Bevat alcohol*

Nagerecht

Perzikkwark met fruit

Tweede paasdag vega

Twee zalige vegetarische menu's staan voor je klaar op tweede paasdag. Menu A bestaat uit een combinatie van verschillende smaaksensaties, bestaande uit een bonenburger met zoete vijgensaus, een Italiaanse pastacocktail vooraf en als nagerecht een zoete chocolademousse lekkernij. Of wil je liever een lekker warm voorgerecht? Kies dan voor menu B met de tomaten paprika soep en de gevulde courgette afgetopt met kaas. Als nagerecht geniet je van een frisse perzikkwark. Hier kom je tweede paasdag wel mee door!

GARNEERTIP Soms is een simpele garnering al genoeg om je gerecht er nét wat feestelijker uit te laten zien. Denk aan een takje verse basilicum of een rood cherry tomaatje bij de voor- en hoofdgerechten.

MENU A

Voorgerecht

Pasta cocktail met vegetarische kip

Hoofdgerecht

Bonenburger
Vijgensaus
Haricots verts
Provençaalse aardappeltjes

Nagerecht

Chocolademousse

MENU B

Voorgerecht

Tomaten paprika soep

Hoofdgerecht

Gevulde courgette
Gepofte wortelen
Aardappel gratin

Nagerecht

Perzikkwark met fruit

Natriumarm menu A

Voorgerecht

Pasta cocktail met kip

Hoofdgerecht

Lamsprocureur met groene asperge
Vijgensaus
Haricots verts
Provençaalse aardappeltjes

Nagerecht

Chocolademousse

Natriumarm menu B

Voorgerecht

Tomaten paprika soep

Hoofdgerecht

Gepocheerde heekloin
Bearnaisesaus*
Gepofte wortelen
Gebakken krielaardappeltjes
**Bevat alcohol*

Nagerecht

Perzikkwark met fruit

Gluten- en lactosevrij menu A

Hoofdgerecht

Mini paasrollade
Champignonsaus
Sperziebonen
Gekookte krieltjes met peterselie

Alleen verkrijgbaar als een eenpersoonsmaaltijd

Gluten- en lactosevrij menu B

Hoofdgerecht

Gepocheerde zalmfilet
Dragonsaus*
Wortelschijfjes
Aardappelpuree
**Bevat alcohol*

Alleen verkrijgbaar als een eenpersoonsmaaltijd

Koningsdag

Hoe feestelijk kun je Koningsdag vieren met dit oranje menu! Een heerlijke kreeftensoep vooraf smaakt naar meer. Het hoofdgerecht bestaat uit de inmiddels populaire koningsschnitzel met gepofte wortelen en aardappelrösti. Heerlijk om deze af te sluiten met een zoet appeltaartje, die je naar wens ook heel eventjes op kunt warmen: een koninklijke verwennerij wat ons betreft.

GARNEERTIP Een beetje room in de kreeftensoep ziet er niet alleen mooi uit maar geeft de soep ook een lekkere zachte smaak en met een paar kleine toefjes peterselie geef je het nog wat extra kleur. De konings-schnitzel is natuurlijk heerlijk met een schijfje citroen en het appeltaartje smaakt verrukkelijk met bijvoorbeeld een bolletje chocolade ijs en wat vanillecrème.

MENU A

Voorgerecht	Hoofdgerecht	Nagerecht
Kreeftensoep* **Bevat alcohol*	**Koningsschnitzel** Wortel rustica Aardappelrösti	**Appeltaartje**

Koningsdag

Voor de vleesliefhebbers is dit koningsdagmenu perfect! Om te beginnen smul je van een royale bourgondische paté. Het hoofdgerecht is ook nieuw in ons assortiment: kipdij met boerenmeisjes, oftewel ingelegde abrikozen. Gecombineerd met een sinaasappelsaus, koninginnemelange en zoete aardappelpuree geeft dit een ware smaaksensatie. Én ook helemaal in stijl met de oranje ingrediënten. Dit menu sluit je af met een zalige citroenmousse.

DECORATIETIP Versier de tafel op koningsdag met rood-wit-blauw, oranje en/of gouden accenten en de sfeer is gezet. Dit kan heel eenvoudig met vlaggetjes maar ook met linten, tafellopers of servetten. Een kleine moeite maar dit maakt wel het verschil!

MENU B

Voorgerecht	Hoofdgerecht	Nagerecht
Bourgondische paté	**Kipdij boerenmeisjes** Sinaasappelsaus Koninginnemelange Zoete aardappelpuree	**Citroenmousse**

Koningsdag

vega

Ook met de vegetarische menu's blijven we in de oranje sferen. Kies voor een pompoensoep, een vegetarische cordon bleu met gepofte worteltjes en een heerlijk appeltaartje of ga voor de geliefde eiersalade cocktail, de pompoenburger en een frisse citroenmousse als nagerecht. Beide menu's vormen een plaatje op je bord. Een verkeerde keuze is er niet. Leve de koning!

PORTIONEERTIP De gerechten voor Koningsdag hebben al veel kleur van zichzelf dus behoeven niet veel garnering, hooguit een groen takje, een cherry tomaatje, een schijfje citroen en een bolletje ijs. Door aandacht te besteden aan de portionering zet je zonder poespas een feestelijk menu op tafel.

MENU A

Voorgerecht

Pompoensoep

Hoofdgerecht

Cordon bleu
Wortel rustica
Aardappelrösti

Nagerecht

Appeltaartje

MENU B

Voorgerecht

Eiersalade cocktail

Hoofdgerecht

Pompoenburger
Sinaasappelsaus
Koninginnemelange
Zoete aardappelpuree

Nagerecht

Citroenmousse

Natriumarm menu A

Voorgerecht

Kreeftensoep*

**Bevat alcohol*

Hoofdgerecht

Koningsschnitzel
Wortel rustica
Gebakken krielaardappelen

Nagerecht
Citroenmousse

Natriumarm menu B

Voorgerecht

Eiersalade cocktail

Hoofdgerecht

Kipdij boerenmeisjes
Sinaasappelsaus
Koninginnemelange
Zoete aardappelpuree

Nagerecht
Citroenmousse

Gluten- en lactosevrij menu A

Hoofdgerecht

Kipfilet
Sinaasappelsaus
Koninginnemelange
Gekookte aardappelen

Alleen verkrijgbaar als een eenpersoonsmaaltijd

Gluten- en lactosevrij menu B

Hoofdgerecht

Varkenshaas
Champignonsaus
Bloemkool/broccoli mix
Gekruide rosevalaardappeltjes

Alleen verkrijgbaar als een eenpersoonsmaaltijd

Hemelvaarts dag

Weer een feestelijke lentedag waarvoor we een aantal bijzondere menu's hebben samengesteld. Voor wie van gevogelte houdt, is menu A een ideale keuze. Het voorgerecht is een frisse cocktail van gerookte kip en het hoofdgerecht een heerlijke parelhoen rouleau met pepersaus, ratatouille, oftewel: een mix van mediterrane groenten, en een aardappelpuree met prei. Als dessert een frambozen nougat allumette. Allumette is Frans voor lucifer, waaraan dit heerlijke luchtige taartje zijn vorm te danken heeft.

DECORATIETIP Combineer een wit tafelkleed met accessoires in een opvallende, felle kleur, zoals fuchsia, en je feesttafel ziet er meteen fris en vrolijk uit. De feestelijke gerechten doen de rest.

MENU A

Voorgerecht

Gerookte kip cocktail

Hoofdgerecht

Parelhoen rouleau*
Pepersaus
Ratatouille
Aardappelpuree met prei
** bevat runderextract*

Nagerecht

Frambozen nougat allumette

Hemelvaarts dag

Het menu B voor Hemelvaartsdag bestaat uit een kleurrijke, gele paprikasoep vooraf, gevolgd door de geliefde kalfsragout met een bonenmelange en zilvervliesrijst. En last but not least een verrukkelijke brownie waar je je vingers bij aflikt!

GARNEERTIP Voeg aan de gele paprikasoep wat room toe en een toefje peterselie. Deze peterselie is overigens ook goed te gebruiken bij de kalfsragout. Zorg ervoor dat je de componenten vanuit het midden opmaakt en tegen elkaar legt. Een cherry tomaatje erbij en klaar is je feestgerecht. De brownie smaakt goed met een bolletje vanille ijs of crème en desgewenst wat blauwe bessen.

MENU B

Voorgerecht	Hoofdgerecht	Nagerecht
Gele paprikasoep	**Kalfsragout** Bonenmelange Zilvervliesrijst	**Brownie**

Hemelvaartsdag vega

De vegetarische gerechten voor Hemelvaartsdag zijn niet te missen! Wie voor menu A gaat, kiest voor een frisse vegetarische kip cocktail met als hoofgerecht een kruidige groene curry met noedels, gevolgd door een lekkere zoete frambozen nougat allumette. Liever niet te kruidig? Dan biedt menu B uitkomst. Na een vrolijke gele paprikasoep volgt een bijzondere pompoen pom-pie met pepersaus en een bonenmelange. Hiermee zet je echt iets speciaals op tafel en geniet je daarna van een overheerlijke brownie.

SERVEERTIP De meeste gerechten in deze vegetarische menu's zijn al kleurrijk van zichzelf. Besteed daarom eens wat meer aandacht aan de borden. Voor- en nagerechten zien er soms specialer uit in een kommetje of glas. Of leg er een mooi servet bij met bijvoorbeeld een strik eromheen.

MENU A

Voorgerecht

Vegetarische kip cocktail

Hoofdgerecht

Groene curry noedels

Nagerecht

Frambozen nougat allumette

MENU B

Voorgerecht

Gele paprikasoep

Hoofdgerecht

Pompoen pom-pie
Pepersaus
Bonenmelange

Nagerecht

Brownie

Natriumarm menu A

Voorgerecht

Gerookte kip cocktail

Hoofdgerecht

Parelhoen rouleau*
Pepersaus
Ratatouille
Aardappelpuree met prei
**bevat runderextract*

Nagerecht
Frambozen nougat allumette

Natriumarm menu B

Voorgerecht

Gele paprikasoep

Hoofdgerecht

Kalfsragout
Bonenmelange
Zilvervliesrijst

Nagerecht
Chocolademousse

Gluten- en lactosevrij menu A

Hoofdgerecht

Kipdijfilet met appel en kaneel
Honing tijmsaus*
Rode kool met appel
Aardappelpuree met bieslook
**bevat runderextract*

Alleen verkrijgbaar als een eenpersoonsmaaltijd

Gluten- en lactosevrij menu B

Hoofdgerecht

Gevulde scholrol
Mosterdsaus
Broccoli
Gebakken krieltjes

Alleen verkrijgbaar als een eenpersoonsmaaltijd

Eerste pinksterdag

Als het Pinksteren is, genieten we hopelijk al volop van het lenteweer en nemen we even de tijd voor een feestelijke maaltijd. Op eerste pinksterdag kun je kiezen voor een feestmenu met een romig tintje. Te beginnen met een romige Waldorf cocktail. Het hoofdgerecht bestaat uit een malse varkenshaas met roomkaas. De combinatie met paddestoelensaus, gepofte wortelen en doperwtenpuree vormt het tot een waar feestgerecht. En als klapper op dit feestmenu de door ons zo geliefde, witte chocolademousse…

GARNEERTIP De Waldorf cocktail kun je wat extra kleur geven door een blaadje sla en/of een takje peterselie toe te voegen. Ook een paar verse bramen combineren goed. De witte chocolademousse maak je extra feestelijk door bijvoorbeeld wat rode vruchten toe te voegen.

MENU A

Voorgerecht	Hoofdgerecht	Nagerecht
Waldorf cocktail	**Varkenshaas met roomkaas** Paddestoelensaus Gepofte wortelen Doperwtenpuree	**Witte chocolademousse**

Eerste pinksterdag

Wie op eerste pinksterdag voor iets bijzonders wil gaan kiest voor menu B. Dit menu begint al goed met de verrukkelijke aspergesoep. Het hoofgerecht bestaat uit gekruid gehakt gevuld met een kwarteleitje. Dit wordt gecombineerd met een honing tijmsaus, een mooie mix van groenten, oftewel: de Macedoine en prachtige gele rijst. Als je dit op de juiste manier portioneert, tover je een plaatje op het bord. Met de frambozen allumette sluit je het menu perfect af.

GARNEERTIP Voeg aan de witte aspergesoep wat dunne, gebakken groene asperges toe en/of wat toefjes peterselie. Het hoofdgerecht behoeft geen extra garnering en aan de frambozen allumette kun je desgewenst wat verse frambozen toevoegen.

MENU B

Voorgerecht	Hoofdgerecht	Nagerecht
Aspergesoep	**Vogelnestje met kwartelei** Honing tijmsaus* Groente Macedoine Gele rijst **bevat runderextract*	**Frambozen allumette**

Eerste pinksterdag vega

Ook voor de vegetarische gerechten op eerste pinksterdag hebben de koks zich uitgeleefd. Zo is de bietensteak inmiddels een grote favoriet in onze Eetgemak keuken en de kip jambalaya is al jaren een geliefd gerecht. Het voorgerecht van menu B, de Waldorf cocktail, is een favoriet in ons assortiment en we zijn erg benieuwd wat jullie hiervan vinden. Liever iets warms? Kies dan voor menu A met de aspergesoep als voorgerecht.

DECORATIETIP Versier je gedekte tafel met een paar mooie blauwe bloemen, zoals hortensia's, een lichtblauwe tafelloper of servetten en wat kaarsjes. Dit geeft meteen een feestelijke uitstraling.

MENU A

Voorgerecht

Aspergesoep

Hoofdgerecht

Bietensteak
Paddestoelensaus
Gepofte wortelen
Doperwtenpuree

Nagerecht
Witte chocolademousse

MENU B

Voorgerecht

Waldorf cocktail

Hoofdgerecht

Kip Jambalaya
Groente Macedoine
Gele rijst

Nagerecht
Frambozen allumette

Natriumarm menu A

Voorgerecht

Waldorf cocktail

Hoofdgerecht

Varkenshaas met roomkaas
Paddestoelensaus
Gepofte wortelen
Doperwtenpuree

Nagerecht
Witte chocolademousse

Natriumarm menu B

Voorgerecht

Aspergesoep

Hoofdgerecht

Vogelnestje met kwartelei
Honing tijmsaus
Groente Macedoine
Gele rijst

Nagerecht
Frambozen allumette

Gluten- en lactosevrij menu A

Hoofdgerecht

Kalfssukade
Uiensaus
Witlof
Gebakken krieltjes

Alleen verkrijgbaar als een eenpersoonsmaaltijd

Gluten- en lactosevrij menu B

Hoofdgerecht

Gerolde scholfilet
Dragonsaus*
Wortelen
Aardappelpuree met bieslook
** bevat alcohol*

Alleen verkrijgbaar als een eenpersoonsmaaltijd

Tweede pinksterdag

Met dit menu voor tweede pinksterdag ga je feestelijk de zomer tegemoet. Eerst geniet je van een zalm-dillesoep, een heerlijk voorgerecht wat ongetwijfeld in de smaak zal vallen. Ook het mediterraans georiënteerde hoofdgerecht met kalkoensteak, tomaat, gesmolten kaas en pestosaus is, in combinatie met de gegrilde groente en roseval aardappeltjes, voor vrijwel iedereen een lekkernij. Om nog maar niet te spreken over de kaneelmousse. Kortom, met dit menu zit je altijd goed. Eet smakelijk!

DECORATIETIP Haal de zomer in huis met verse groene takken, frisse gele bloemen en combineer dit met natuurlijke materialen zoals jute en hout. Als je hier niet vrolijk van wordt…

MENU A

Voorgerecht

Zalm-dillesoep*

**Bevat alcohol*

Hoofdgerecht

Kalkoensteak met tomaat en kaas
Tomatenpestosaus
Gegrilde groente
Rozeval aardappeltjes

Nagerecht

Kaneelmousse

Tweede pinksterdag

Dit menu voor tweede pinksterdag is een op en top feestmenu! Het begint al goed met een smaakvolle eendenborstfilet. Ook het hoofdgerecht is niet te missen. De kabeljauw is langzaam gegaard en heeft daardoor goed zijn smaak behouden. De bijgaande limoensaus geeft een unieke smaak aan het gerecht. De aardbeien-mousse is daarna, desgewenst aangevuld met wat verse rode vruchten, een perfecte, feestelijke afsluiter.

GARNEERTIP De eendenborst smaakt heerlijk met wat rode bessen en/of een bessenchutney en met een paar blaadjes sla geef je wat extra kleur aan het gerecht.

MENU B

Voorgerecht	Hoofdgerecht	Nagerecht
Gerookte eendenborstfilet	**Gepocheerde kabeljauw** Limoensaus Gestoofde courgette Tagliatelle	**Aardbeienmousse**

Tweede pinksterdag vega

De vega gerechten voor tweede pinksterdag bestaan uit een gevarieerd hoofdgerecht met omelet en een heerlijke kruidige groentecurry. Ook worden er binnen deze menu's nog twee aparte vegetarische voorgerechten aangeboden: een zalige doperwtensoep en een goed gevulde pastasalade met vegetarische tonijn.

GARNEERTIP Voeg wat extra doperwtjes en een hartige kaasstengel toe aan de doperwtensoep. Laat de gele omelet lekker opvallen en leg het op de saus. Portioneer de groentecurry met de tagliatelle en de courgette vanuit het midden van het bord.

MENU A

Voorgerecht

Doperwtensoep

Hoofdgerecht

Omelet surprise
Tomatenpestosaus
Gegrilde groente
Rozeval aardappeltjes

Nagerecht

Kaneelmousse

MENU B

Voorgerecht

Pastasalade tonijn

Hoofdgerecht

Groentecurry
Tagliatelle

Nagerecht

Aardbeienmousse

Natriumarm menu A

Voorgerecht

Doperwtensoep

Hoofdgerecht

Kalkoensteak met tomaat en kaas
Tomatenpestosaus
Gegrilde groenten
Rozeval aardappeltjes

Nagerecht
Kaneelmousse

Natriumarm menu B

Voorgerecht

Gerookte eendenborstfilet

Hoofdgerecht

Gepocheerde kabeljauw
Limoensaus
Gestoofde courgette
Tagliatelle

Nagerecht
Aardbeienmousse

Gluten- en lactosevrij menu A

Hoofdgerecht

Gepocheerde zalmfilet
Tuinkruidensaus
Sperziebonen
Aardappelpuree

Alleen verkrijgbaar als een eenpersoonsmaaltijd

Gluten- en lactosevrij menu B

Hoofdgerecht

Kiprollade
Kerriesaus
Voorjaarsgroenten
Gebakken krieltjes

Alleen verkrijgbaar als een eenpersoonsmaaltijd

Het woord van de kok

Mijn naam is Geuko Colijn en ik ben verantwoordelijk voor het reilen en zeilen in de keuken van de Eetgemak Groep in Katwijk. Ons team bestaat uit ruim 40 koks en keukenassistenten variërend in de leeftijd van 16 tot 67 jaar.

Ik vind het belangrijk dat alle medewerkers met plezier naar hun werk gaan. Dat is een van mijn uitdagingen. Een paar jaar geleden zei een collega tegen mij: "ik weet niet goed waar ik het voor doe". Ik heb deze collega een dag naar een kinderdagverblijf gestuurd en zij kwam gemotiveerder terug dan ooit. Dit is een manier waarop ik probeer collega's zich te laten verplaatsen in de doelgroep van Eetgemak. Weten waar je het voor doet valt niet te onderschatten, het werkt motiverend.

Zelf ben ik een aanpakker en een doorzetter. Dat zit in mij maar ik heb ook veel geleerd in de horeca, waar ik al van af mijn 14de jarenlang gewerkt heb. Wat ik het leukste vind aan mijn werk is dat de dag nooit loopt zoals voorspeld. Dit komt omdat we vrijwel nooit 'nee' verkopen. Dat is de kracht van de Eetgemak Groep: het koken op maat voor onze klanten. Dit maakt het spannend, maar het zorgt er ook voor dat wij met een voldaan gevoel naar huis gaan. Ik ben dan ook van mening dat de gerechten van Eetgemak zo moeten smaken, zoals jij het zelf ook zou willen eten. Door vast te houden aan dit streven, staan we achter de producten die we afleveren.

Eten is voor mij en mijn gezin heel belangrijk. We zijn met zijn zessen thuis en in het weekend koken de kinderen. Dit verbindt ons. We zitten altijd samen in onze grote woonkeuken aan tafel. Bij ons thuis is ook alles vers. We maken geen gebruik van pakjes of zakjes. Elke zaterdag ga ik samen met mijn vrouw naar de markt en kopen we de lekkerste verse ingrediënten. Er is weinig wat ik niet eet. Een grote hobby van mij is barbecueën. Dit doe ik het hele jaar door.

Wat ik onze klanten nog mee zou willen geven is het belang van het regenereren van de maaltijd. Het is essentieel voor het bereiken van een geslaagde eetervaring. Dus aarzel nooit om ons om advies te vragen. En het oog wil ook wat, zeker als je een feestelijke maaltijd op tafel wilt zetten! Laat je inspireren door onze suggesties voor het garneren van de gerechten en het decoreren van de tafel. Zo kun je volop genieten van de feestgerechten die je binnenkort serveert aan je gasten.

Geniet van lekker eten en geniet van elkaar.

Fijne feestdagen!

Bestel informatie

Kijk op **www.maaltijdenbestel.nl** of in jouw eigen bestelomgeving om de feestgerechten te bestellen

Voor de feestdagenmenu's gelden de volgende leverdata:

Feestdag	Leverdata
Visterrine	29 t/m 30 maart
Aziatische cocktail	29 t/m 30 maart
Pasta cocktail met kip	29 t/m 30 maart
Pasen	25 maart t/m 01 april
Bougondische paté	24 t/m 27 april
Eiersalade cocktail	24 t/m 27 april
Koningsdag	22 t/m 27 april
Gerookte kip cocktail	07 t/m 09 mei
Vegetarische kip cocktail	07 t/m 09 mei
Hemelvaartsdag	06 mei t/m 09 mei
Gerookte eendenborst	17 t/m 18 mei
Pastasalade tonijn	17 t/m 18 mei
Waldorf cocktail	17 t/m 18 mei
Pinksteren	13 t/m 20 mei

Wijzigingen betreffende bovenstaande leverdata zijn onder voorbehoud. **Vragen?** Neem contact op met onze Servicedesk. Zij zijn telefonisch bereikbaar van maandag tot en met vrijdag tussen 08:00 uur en 16:30 uur.

T: 071-408 41 40
E: bestel@eetgemak.nl

Let op: bij het bestellen van deze menu's als eenpersoonsmaaltijden kunnen bepaalde componenten afwijken. Dit geldt niet voor de lactose-glutenvrije menu's; deze zijn standaard verkrijgbaar als eenpersoonsmaaltijden. Neem voor meer informatie contact op met jouw accountmanager.

Fijne lente feestdagen

eet gemak groep

Eetgemak Groep
Taanderstraat 9a
2222 BG Katwijk

T: 071 408 41 40
E: bestel@eetgemak.nl
W: www.eetgemakgroep.nl