



Met aandacht bereid,
met liefde gebracht



Genieten tijdens de feestelijke decembermaand

December
gerechten

**Nieuwsgierig naar de tortellini
met romige saus, gegrilde groente
en bladspinazie?**

Kijk snel op pagina 9

Heerlijke maaltijden

speciaal voor de feestelijke decembermaand

Tijdens de feestelijke decembermaand extra genieten van koelverse maaltijden zonder te koken? Dat kan! De koks van Maaltijd Thuis hebben namelijk speciaal voor deze sfeervolle en gezellige maand een aantal exclusieve gerechten voor u samengesteld. Smakelijke gerechten met een feestelijk tintje. Perfect voor een zorgeloos kerstdiner aan huis, maar ook heerlijk voor een gewone decemberavond. Welke dag dan ook! Het is nooit te vroeg voor een feestelijke maaltijd.

Wat dacht u bijvoorbeeld van een lekker rundersukadetaartje? Of een stukje kippendij gevuld met pruimen en paddenstoelen? Op de volgende pagina's van deze brochure vindt u een overzicht van al onze overheerlijke feestgerechten, bestaande uit twee voorgerechten en vijf hoofdgerechten die u zelf naar eigen wens kunt samenstellen. Met aandacht door onze koks bereid en met liefde door onze bezorgers bij u thuis gebracht!

Goed om te weten

Onze feestmaaltijden zijn exclusief en alleen te bestellen voor week 50 t/m 52. Dit kan via uw persoonlijke menukaart, onze webshop of telefonisch via 0888 – 10 10 10. Voor deze speciale gerechten vragen wij een toeslag van € 1,- per gerecht.

De feestgerechten zijn op de geprinte en digitale menukaart terug te vinden op de eerste regel van de eerste vijf menu's. U herkent de feestgerechten aan het sterretje (*). Hieronder ziet u een voorbeeld van de maaltijden op de persoonlijke menukaart. Het is eventueel ook mogelijk om zelf nog andere feestelijke combinaties samen te stellen. Hebt u bijvoorbeeld meer zin in koolvisfilet met gebakken kriel met ui en gegrilde groente? Of een rundersukadetaartje met gekookte aardappelen en bloemkool? Dan kan dat dus ook!



Hans

Uw kok

Voorbeeldmenu 1

- | | | |
|------------------------------------|------------------------------|------------------------|
| a. ● Rundersukadetaartje met jus* | ● Romige aardappel met pesto | ● Groentemix |
| b. ○ Varkensbeenham honing-tijmjus | ○ Gebakken wedges knoflook | ○ Tuinbonen met ham |
| c. ○ Kalkoenschnitzel met jus | ○ Gekookte aardappelen | ○ Bloemkool à la crème |
| d. ○ Heekfilet met witte wijnsaus | ○ Aardappelpuree kappertjes | ○ Gemengde groenten |
| e. ○ Rundergehaktbal met jus | ○ Stampot prei met paprika | |

Voorbeeldmenu 2

- | | | |
|--------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| a. ● Koolvisfilet met remouladesaus* | ● Tortellini's gevuld met kaas | ● Gegrilde groente |
| b. ○ Runderlapje met jus | ○ Gebakken kriel met ui | ○ Romige witlof met ham (v) |
| c. ○ Ajam pangang | ○ Bami goreng | |
| d. ○ Varkensslavink met jus | ○ Volkoren rijst | ○ Andijvie à la crème |
| e. ○ Rundercurry met spinazie | ○ Surinaamse rijst | |



Jachtsoep

Goed gevulde jachtsoep met uitgebakken spekjes en champignons.
Ook beschikbaar in zoutarm, zoutarm & kaliumbeperkt en glutenvrij.



Oosterse groente- bouillon

Oosterse
groentebouillon met
knolselderij en bosui.
Ook beschikbaar in
zoutarm, zoutarm &
kaliumbeperkt, glutenvrij
en lactosebeperkt.



Runder- sukadetaartje

Rundersukadetaartje in een frisse jus met roze
peper en augurk, romige aardappel met pesto,
groentemix van witte kool, kerrie en rozijnen.
Ook beschikbaar in zoutarm, zoutarm & kaliumbeperkt.

Koolvisfilet



Gevulde kippendij

Kippendij gevuld met pruimen en paddenstoelen omwikkeld met spek in een cranberriejus, romige spruiten met pompoen en aardappelpuree met stukjes tomaat, marjolein en rozemarijn.

Ook beschikbaar in zoutarm, zoutarm & kaliumbeperkt, glutenvrij en lactosebeperkt.*

**Lactosebeperkt ontvangt aardappelpuree met persillade i.p.v. aardappelpuree met stukjes tomaat, marjolein en rozemarijn.*



Gestoomde koolvisfilet met warme remouladesaus en tortellini's gevuld met kaas met gegrilde groente.

Ook beschikbaar in zoutarm, zoutarm & kaliumbeperkt en vegetarisch.

Tortellini



Varkensfilet

Varkensfilet met oregano en pancetta in een jus met knoflook, spek en ui, wortelmix en gebakken rosevalaardappelen met gestoten zwarte peper. Ook beschikbaar in zoutarm, zoutarm & kaliumbeperkt, glutenvrij en lactosebeperkt.

Tortellini's gevuld met kaas met gegrilde groente in een romige saus met gesneden bladspinazie, knoflook, basilicum en oregano. Ook beschikbaar in zoutarm, zoutarm & kaliumbeperkt en vegetarisch.

Feestelijke tips

voor een gezellige kersttafel

Tijdens de kerstdagen pakken we maar al te graag uit als het gaat om de decoratie in en om ons huis. Van knipperende lampjes tot een dansende kerstman, met Kerst is niks te gek. Ook een mooi gedekte tafel draagt bij aan de kerstsfeer. Wij geven u daarom graag drie tips voor een gezellige kersttafel.



Bedenk een thema

Door een thema te kiezen zorgt u voor een consistente sfeer op tafel. Kies voor een bepaalde kleurstelling of een bepaalde stijl. Gaat u bijvoorbeeld voor de combinatie zwart, wit en goud of is toch de klassieke combinatie met wit, rood en groen meer wat voor u?

Verzamel de basis

Als het thema bekend is, kunt u de belangrijkste onderdelen gaan verzamelen. Daarbij moet u denken aan: borden, bestek, glazen, servetten en misschien wel een tafelkleed of placemat. Deze elementen vormen de basis van uw mooi gedekte tafel.

Hebt u als voorgerecht een soepje

op het menu staan? Denk dan aan een mooi diep bord of een leuk soepkommetje. Het leukste is als alles met elkaar matcht!

De decoratie

Als de belangrijkste benodigheden op tafel staan is het tijd voor de decoratie. Zet bijvoorbeeld een leuk bloemstukje op de tafel met daarnaast een aantal waxinelichtjes. Of misschien hebt u nog ergens een sierlijke hoge kandelaar? Ook kunt u denken aan groene kersttakjes (uit het bos), een klein kerstboompje en feestelijke servetringen.

Staat alles op tafel? Dan is het tijd om de maaltijd te verwarmen en kan uw feestelijke diner beginnen!

Bestelt u normaal vriesmaaltijden?

Bestelt u normaal maaltijden voor in de vriezer, maar wilt u toch de koelverse feestmaaltijden bestellen? Dat kan! Bel ons op of vul het formulier in en geef deze mee aan uw berzorger. De uiterlijke besteldatum is vrijdag 9 december.

Let op!

De maaltijden worden gekoeld geleverd en u bewaart deze in de koelkast.



Oosterse groentebouillon
met knolselderij en bosui



Jachtsoep
met uitgebakken spekjes en champignons



Rundersukadetaartje
met jus, romige aardappel met pesto en groentemix



Gevulde kippendij
met aardappelpuree en spruiten met pompoen



Koolvisfilet
met remouladesaus en tortellini met gegrilde groente



Varkensfilet
met jus, roseval-aardappelen en wortelmix



Tortellini
met romige saus, gegrilde groente en bladspinazie

Kies uw maaltijden

- ☐ Jachtsoep ☐ Oosterse groentebouillon ☐ Rundersukadetaartje
☐ Gevulde kippendij ☐ Koolvisfilet ☐ Varkensfilet ☐ Tortellini

Kruis aan in welke week u de maaltijden wilt ontvangen

- ☐ Week 50 ☐ Week 51 ☐ Week 52

Uw gegevens

☐ Dhr./ ☐ Mevr. Naam
Straat
Postcode Plaats
Telefoon
E-mail

U kunt alleen gebruik maken van dit formulier als u vriesklant bent.
Als koeklant bestelt u de feestgerechten via uw persoonlijke menukaart.

December **gerechten** 11



Sophie
klantenservice



*"We wensen u
smakelijke feestdagen
en een gezond 2023!"*



Maaltijd 
thuis

Met aandacht bereid,
met liefde gebracht

Deze brochure is met de grootste zorgvuldigheid samengesteld. Aan eventuele onjuistheden kunnen geen rechten worden ontleend. Drukfouten voorbehouden.