

KERSTBESTELLIJST

Een geslaagde kerst begint bij uw groenteman. Met onderstaande gerechten stelt u eenvoudig een uitstekend kerstdiner samen. De producten zijn allemaal kant en klaar en dienen alleen nog opgewarmd (of opgebakken) te worden. De producten worden vers bereid en zijn daarom beperkt beschikbaar, wij raden u daarom aan gebruik te maken van deze bestellijst. Natuurlijk is ons 'normale' assortiment blijvend beschikbaar in onze winkel.

Soepen

Bekijk alles op Robverschoor.nl

Bospaddenstoelensoep met diverse soorten paddenstoelen, room en lente-uitjes	€ 3,49 (½ liter)
Zacht romige mosterdsoep (heerlijk als vooraf, tussendoor of als amuse)	€ 3,49 (½ liter)
Rijke pompensoep met kerrie, room & peterselie	€ 3,49 (½ liter)

Gestoomde groenten

Alle salades, 4 halen = 3 betalen

Kant en klare Gieser Wildeman stoofperen met steel (per stuk ± 100 gram stuk) (even opwarmen)	€ 0,75 stuk
Rolletjes gestoomde haricoverts (sperziebonen) in bacon (4 minuten aanbakken in de koekenpan)	€ 1,49 stuk
Rolletjes gestoomde Belgische put-witloof in bacon (4 minuten aanbakken in de koekenpan)	€ 1,49 stuk
Rolletjes gestoomde spinazie in bacon (4 minuten aanbakken in de koekenpan)	€ 1,49 stuk
Gestoomde groenten melange (licht gekruid & met echte roomboter) (bospeen, asperge, sugar snaps, haricoverts & venkel) (even opwarmen)	€ 2,49 portie

Aardappel & pasta

Alle smoothies, 4 halen = 3 betalen

Aardappelpuree met verse kruiden & laagje krokante kaas (20 minuten op 200 graden in de oven) (ovenshotel)	€ 6,98 schaal
Aardappelgratin met oude Rotterdamse kaas (20 minuten op 200 graden in de oven) (ovenshotel)	€ 6,98 schaal
Gebakken Charlotte aardappeltjes (even afbakken in de koekenpan of oven)	€ 1,49 portie
Grote ravioli met paddenstoelen en truffel in een roomsausje (even opwarmen)	€ 2,98 stuk
Penne in roomsaus met peterselie & Frans kruiden bouquet (naturel)	€ 2,49 portie

Specialiteiten

Advies nodig? Bel 0180 – 413 318

Belgische put-witloof in ham & kaas (per 6 stuks) (20 minuten op 200 graden)	€ 1,49 stuk
Gestoomde spruitjes met gebakken spekjes in Franse tuinkruiden (even opwarmen)	€ 2,19 portie
Gestoomde paddenstoelenmelange met bourgondische kruiden (kort afbakken)	€ 2,49 portie
Gebakken paddenstoelen met truffel in roomsausje (even opwarmen)	€ 2,98 portie
Vossenbessen saus (cranberrie) (bereid met steranijs & vanille)	€ 1,59 portie
Tutti Fruti (gestoomde zuidvruchten in een sausje van perensuiker)	€ 1,59 portie

Desserts

Wij bezorgen vanaf € 40,- thuis

Torentje van gepofte appeltjes met kaneel & karamelsausje (Tip: combineer met de Ridderkerkse bluf	€ 2,98 portie
Ridderkerkse Bluf (romig toetje met bosvruchtensaus & aardbeien) (verpakt per 2 porties)	€ 1,79 portie
Chocolade mouse met frambozensaus (Lekker voor jouw eigen gemaakte toetjes) (verpakt per 2 porties)	€ 1,79 portie
Luxe fruitsalade met o.a. ananas, meloen & bosvruchten (bakje van ± 300 gram)	€ 3,98 bakje
Ouderwets appeltaartje met veel appel, kaneel en rozijnen (verpakt per 2 porties)	€ 2,49 portie

De beste thuis kok van Nederland, dat ben jij!

In verband met de drukte, adviseren wij u de bestelling op 24 december pas na 14:00 uur af te halen.

Naam:	Diversen:
Adres:
Telefoon:
Afhaalnummer:

Verschoor Traiteur & Groentespecialzaak, Dillenburgplein 10, Ridderkerk – Tel. 0180 – 413 318 - E-mail info@robverschoor.nl - Facebook: verschoortraiteuragf

Geopend van maandag tot woensdag tot 19:00 uur / donderdag (kerstavond) sluiten wij om 17:00 uur