

CHEFS GEMAK

*"Eenvoudig
in uitvoering, groots
in smaak"*

**NAJAAR/WINTER
2024**

VHC
JONGENS



Chefs Gemak biedt de ultieme oplossing voor horecaondernemingen die efficiënt en stressvrij willen werken in de keuken. Met onze gemaksrecepten verhoog je de productiviteit in de keuken en tover je een glimlach op het gezicht van je gasten.

Ontdek hoe onze gemaksrecepten een perfecte aanvulling vormen op jouw keuken. Leer hoe ze je kunnen helpen om efficiënter te werken, kosten te verlagen en tegelijkertijd de kwaliteit van je gerechten te waarborgen.

Maak kennis met enkele van onze heerlijke gemaksrecepten.

INHOUD

04 ONZE SELECTIE GEMAKSPRODUCTEN

06 GEMAKSRECEPTEN MET POMPOENBESLAG

- 06 Pompoendonut met serranoham en uien marmelade
- 08 Oliebol van pompoen en blauwe kaas, walnoot en muhamarra dip
- 10 Short ribs met pompoen wafel en broccoli gratin

12 ALLES VOOR EEN SLIMME ZAAK

14 GEMAKSRECEPTEN MET CARPACCIO

- 14 Carpaccio met ingelegde paddenstoelen, ponzu, hazelnoot en oude kaas
- 16 Carpaccio bites met bladerdeeg en cream cheese
- 18 Carpaccio rolletjes met gerookte amandelen

20 MEER DAN EEN UNIEKE ERVARING VOOR JE GASTEN

22 GEMAKSRECEPTEN MET RUND SUCADE

- 22 Rund sucade met geroosterde bietjes
- 24 Rund sucade met geroosterde spruitjes en pastinaak
- 26 Oosterse pompoen soep met geplukte sucade en tijm

28 KOOK SLIM NIET MOEILIJK

30 GEMAKSRECEPTEN MET SCHELVIS

- 30 Franse vissoep met schelvis en dragon
- 32 Schelvis met knolselderij en langoustine saus
- 34 Schelvis met gestoofde prei en korst van boekweit

36 CHEF-KOK ROY PICKKERS OVER GEMAKSPRODUCTEN

38 GEMAKSRECEPTEN MET ROADKILL

- 38 Roadkill met bierkorst, truffel aardappel, broccoli en amandel
- 40 Roadkill van de barbecue met smashed potato
- 42 Roadkill met bier gestoofde groenten

44 GEMAKSRECEPTEN MET EENDENBOUT

- 44 Eendenbout met zoete aardappelsoep, zure room en zuurkool
- 46 Eendenbout met brioche, blauwe kaas en rode ui marmelade
- 48 Geroosterde eendenbout met stoofpeer, rode kool, pecannoot en vossebes

50 GEMAKSRECEPTEN MET TORTELLONE

- 50 Tortellone eekhoortjesbrood met king boleet en pompoen
- 52 Catalaanse tomatensoep met pompoenpitolie en paddenstoelen tortellone
- 54 Fazantenbout met tortellone van eekhoortjesbrood

56 GEMAKSRECEPTEN MET BROWNIE

- 56 Trifle brownie met rabarber, krokante hazelnoot en witte chocolademousse
- 58 Witte chocolade bross met brownie, chocolade kroepoek en chocoladesaus
- 60 Chocolade brownies met pistache sponge, macarons en slagroom

ONZE SELECTIE GEMAKSPRODUCTEN



Pompoenbeslag

Pompoen is een ingrediënt dat perfect past bij de herfst- en wintermaanden. Met ons hoofdingrediënt pompoenbeslag heb je eindeloos mogelijkheden. Gebruik het voor salades, als garnituur of voor hartige snacks. Of maak er heerlijke wafels, muffins of donuts mee. Gebruik dit veelzijdige ingrediënt en trakteer je gasten op de unieke smaak van pompoen!

Carpaccio

Carpaccio, een klassieker op de menukaart! Onze carpaccio is van restaurantkwaliteit en laat jouw gasten genieten van de smaak van ambachtelijk vlees. Het is al geportioneerd, dus je kunt het binnen no time serveren. Voeg zelf nog wat toppings toe en creëer een smaakvol gerecht dat indruk maakt.

Rund sucade

Til jouw gerechten naar een hoger niveau met onze voorgemaakte runder sucade. De jus van dit vlees is echt weergaloos lekker. Dit hoofdingrediënt leent zich voor bakken, plukken, dun snijden of als smaakvolle toevoeging aan soepen. Daarmee is het een aanwinst voor zowel je lunch- als dinerkaart!

Schelvis

Makkelijk te bereiden en vol van smaak! Onze voorgemarineerde schelvis maakt het jou als chef zo eenvoudig mogelijk. Met dit hoofdingrediënt zet je moeiteloos heerlijke gerechten op tafel, of je het nu als hoofdgerecht serveert of toevoegt aan salades of pasta's. Maak indruk op je gasten met een verrukkelijk visgerecht!





Roadkill kip

Onze roadkill kip is voorgegaard met peper en zout en ontbeend met huid voor maximale sappigheid en smaak. Het enige wat je hoeft te doen, is de huid knapperig maken. Dit veelzijdige ingrediënt is perfect voor lunch- en dinergerechten en tilt je menu naar een hoger niveau. En het beste van alles? Met minimale inspanning zet je een heerlijk gerecht op tafel!

Eendenbout

Met onze eendenbout als hoofdingrediënt zet je moeiteloos smakelijke gerechten op tafel. De eendenbout is voorgegaard in het vet en perfect voor plategerechten. Geplukt is het ideaal voor een hapje, tussengerecht of als toevoeging in soep. Kortom, een veelzijdig ingrediënt waarmee je je gasten ultiem kunt verwennen!

Tortellone

Een overheerlijke pasta mag niet ontbreken op je menukaart. Met deze tortellone ben je al bijna klaar. De basissmaak is al zo goed, dat je niet veel meer hoeft toe te voegen. Deze verse, ingevroren pasta uit Italië is na slechts vier minuten koken al klaar om te serveren. Makkelijk voor jou als chef en onweerstaanbaar lekker voor je gasten!



"Culinaire perfectie, zonder uren in de keuken te staan"

Brownie

Geef je dessertkaart een upgrade met onze heerlijke brownie! Dit ingrediënt vormt de perfecte basis voor allerlei smakelijke desserts. Voeg glazuur, decoratie, saus of een kruimellaagje toe en je zet een heerlijk dessert op tafel. Wees vooral creatief en verras je gasten met een verrukkelijk nagerecht!

POMPOENBESLAG – WALKING DINER / BITES

Pompoendonut met serranoham en uien marmelade



Drank tip

Estrela Albariño Rias Baixas
Fles à 75 cl
Art.nr.: 08.830.26

Pompoen beslag

Emmer à 3 kg
Artikel nr.: 46.347.06



Serrano ham gesneden

Pak à 500 gr
Artikel nr.: 43.122.11



Caramelised red onion marmalade met chili

Pot à 225 gr
Artikel nr.: 20.410.02



Deep smoke flavour

Fles à 400 ml
Artikel nr.: 23.027.69



Geitenkaassalade met pesto

Bak à 1 kg
Artikel nr.: 43.722.31



Rode koolsalade

Emmer à 3 kg
Artikel nr.: 43.700.29



Advies verkoopprijs:
€ 7,50



Scan de qr-code van het gerecht en bestel alle ingrediënten in één keer!

Serveertip

**Aftoppen met barbacoa
met frisse yoghurt saus**

Rund barbacoa kant & klaar

Art. nr.: 37.550.58



POMPOENBESLAG – BITES

*Oliebol van pompoen en blauwe kaas,
walnoot en muhamarra dip*



Drank tip

Pablo Coca Beer
Fles à 33 cl
Art.nr.: 01.230.18



Pompoen beslag

Emmer à 3 kg

Artikel nr.: 46.347.06



Danish blue

Pak à 125 gr

Artikel nr.: 43.330.27



Muhammara

Bak à 1500 gr

Artikel nr.: 43.721.16



Walnoten stukjes light

Bak à 1000 gr

Artikel nr.: 27.374.87



Shiso purper

Per bakje

Artikel nr.: 45.141.98



Rock chives

Doos à 16 stuks

Artikel nr.: 45.938.45



Advies verkoopprijs:

€ 6,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!



POMPOENBESLAG – HOOFDGERECHT

Short ribs met pompoen wafel en broccoli



Pompoen beslag

Emmer à 3 kg
Artikel nr.: 46.347.06



Runder Short-rib kant en klaar

Pak 4 stuks à 300 gr
Artikel nr.: 37.551.23



Kalfs Jus de Veau

Pak à 1 lt
Artikel nr.: 37.572.02



Broccoli

Per stuk
Artikel nr.: 45.912.87



Sakura rood

Per bakje
Artikel nr.: 45.901.30



Drank tip

Hollandse Herfstbock
Fles à 33 cl
Art.nr.: 02.007.17



Advies verkoopprijs:
€ 29,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!

**ALLES
VOOR EEN
SLIMME
ZAAK**



Sterke stijgende kosten

Een belangrijke factor die heeft bijgedragen aan de problemen binnen de horeca, is de sterke stijging van de kosten. Hieronder vallen onder andere het wettelijk minimumloon en de betaling van uitgestelde belastingen. Naast de financiële uitdagingen kampt de horecabranche met een personeelstekort, dat naar verwachting alleen maar zal toenemen de komende jaren. Dit komt onder andere door vergrijzing en een afname van het aantal jongeren dat beschikbaar is voor de sector.

*“Efficiënter werken,
kosten verlagen en tegelijkertijd
kwaliteit waarborgen”*

Sinds het begin van dit jaar is er een nieuwe cao ingevoerd. Hierdoor gaan alle werknemers in de horeca er flink op vooruit, wat leidt tot hogere personeelskosten. De stijgende personeelskosten zullen naar verwachting ook leiden tot een stijging van de prijzen in de horeca.

CARPACCIO – TUSSENGERECHT

Carpaccio met ingelegde paddenstoelen, ponzu, hazelnoot en oude kaas

Rund carpaccio

Doos 40 stuks à 40 gr
Artikel nr.: 37.400.41



Bundelzwam wit, per bundel

Bak à 150 gr
Artikel nr.: 45.347.24



Bundelzwam bruin, per bundel

Bak à 150 gr
Artikel nr.: 45.347.32



Sushi seasoning

Fles à 360 ml
Artikel nr.: 21.463.65



Oude kaas 48+ geschaafd

Zak à 500 gr
Artikel nr.: 43.303.46



Ponzu citrus sojasaus

Fles à 1 lt
Artikel nr.: 21.462.90



Hazelnoten wit

Bak à 900 gr
Artikel nr.: 27.371.72



Daikon

Per bakje
Artikel nr.: 45.141.80



Advies verkoopprijs:
€ 12,00

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!





Drink tip

Couveys Pinot Noir
Fles à 75cl
Art.nr.: 09.717.06

CARPACCIO – BITES

Carpaccio bites met bladerdeeg en Cream Cheese



Drank tip

Hollandse Tripel
Fles à 33 cl
Art.nr.: 02.009.73



Rund carpaccio

Doos 40 stuks à 40 gr

Artikel nr.: 37.400.41



Kaastwister

Doos 54 stuks à 100 gr

Artikel nr.: 46.209.03



Verse roomkaas bieslook

Bak à 1250 gr

Artikel nr.: 43.308.33



Morilles zonder steel gedroogd

Pot à 125 gr

Artikel nr.: 20.338.01



Kalfs Jus de Veau

Pak à 1 lt

Artikel nr.: 37.572.02



Tahoen

Per bakje

Artikel nr.: 45.347.82



Advies verkoopprijs:
€ 10,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!

Serveertip

Server de rolletjes
als hapje
op een baquette

CHAUPAIN[®]

Chaupain baguette rustiek
Art. nr.: 46.240.70



CARPACCIO – SHARING / STARTER / TUSSENGERECHT

Carpaccio rolletjes met gerookte amandelen



Rund carpaccio

Doos 40 stuks à 40 gr

Artikel nr.: 37.400.41



Amandelen gerookt gebrand

Bak à 1000 gr

Artikel nr.: 27.375.78



Rauwkost Hollands

Bak à 1 kg

Artikel nr.: 45.907.84



Gefermenteerde knoflook mayonaise

Fles à 700 ml

Artikel nr.: 23.145.08



Parmigiano Reggiano

Per kilo

Artikel nr.: 43.231.85



Drank tip

Willy Bauer Gruner Veltliner

Fles à 75 cl

Art.nr.: 08.332.53



Advies verkoopprijs:

€ 10,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!

Onderscheidend zijn ten opzichte van je concurrenten is op verschillende manieren mogelijk. Denk bijvoorbeeld aan het regelmatig aanpassen van je menukaart of het introduceren van nieuwe concepten zoals gemaksrecepten of afhaalmaaltijden. Juist nu is dat belangrijk, want volgens Koninklijke Horeca Nederland neemt de koopkracht toe en gaan bestedingen groeien.

"Onze gemaksrecepten zijn zorgvuldig ontworpen om heerlijke gerechten te maken met minimale inspanning"

Smaak en kwaliteit

Koninklijke Horeca Nederland wijst erop dat de 'gezonde' trend inmiddels een beetje voorbij is. In plaats daarvan wordt lekker snacken en smullen steeds populairder. Verwacht wordt dat de nadruk in 2024 ligt op de smaak en kwaliteit van de producten.

Optimalisatie

Succesvol zijn met je horecazaak gaat verder dan alleen het creëren van een unieke ervaring voor je gasten. Ook het optimaliseren van interne processen is van groot belang. Een goed voorbeeld hiervan is het werken met gemaksrecepten. Dit resulteert in een verhoogde productiviteit en zorgt tegelijkertijd voor een daling van de personeelskosten, omdat er minder personeel nodig is in de keuken.

De innovatieve oplossing

Chefs Gemak, de innovatieve oplossing van VHC Jongens, is de perfecte manier om je horecazaak toekomstbestendig te maken. Onze recepten worden met zorg voor jou geselecteerd. Bovendien zorgen de recepten voor een versneld proces in de keuken, waardoor je zowel tijd als geld bespaart. Je bent verzekerd van constante kwaliteit en in staat om je impact in de horecabranche te vergroten. Het jou zo makkelijk mogelijk maken, dat is de kracht van Chefs Gemak.

**MEER DAN
EEN UNIEKE
ERVARING VOOR
JE GASTEN**



Bellamy's

CATALAANSE TOMATENSOEP

Ingrediënten: water, geconcentreerde tomatenpuree, aardappel, gepasteuriseerde slagroom (MELK, maïzetmeel), knoflook, ui, olijfolie, zout, rietsuiker, witte wijn, cayennepeper.

Na openen beperkt houdbaar.

LOT: MT / 1000ML

**CHEFS
GEMAK**

RUND SUCADE – VOORGERECHT

Rund sucade met geroosterde bietjes

Runder sucade

Per stuk à 1 kg
Artikel nr.: 37.551.07



Bieten rood blok 10 mm

Per kilo
Artikel nr.: 45.272.08



Bietje saus spuitflacon

Fles à 720 ml
Artikel nr.: 23.135.42



Tahoon

Per bakje
Artikel nr.: 45.347.82



Macadamia rauw

Bak à 900 gr
Artikel nr.: 27.372.63



Balsamico dressing

Fles à 1 lt
Artikel nr.: 21.389.08



Drank tip

Chateau Maris Casse Croûte
Fles à 75 cl
Art.nr.: 09.704.19

Advies verkoopprijs:
€ 14,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!





RUND SUCADE — TUSSENGERECHT

Rund sucade met geroosterde spruitjes en pastinaak



Drank tip

Crios Malbec
Fles à 75 cl
Art.nr.: 08.320.99



Runder sucade

Per stuk à 1 kg

Artikel nr.: 37.551.07



Pastinaakcrème

Emmer à 500 ml

Artikel nr.: 46.910.53



Pastinaak blok 20 mm

Zak à 1 kg

Artikel nr.: 45.245.01



Spruitjes 15-22 mm

Zak à 2500 gr - Artikel nr.: 46.416.86

Versespruitjes (seizoensgebonden)

Per kilo - Artikel nr.: 45.280.40



Persinette

Per bakje

Artikel nr.: 45.929.38



Sakura rood

Per bakje

Artikel nr.: 45.901.30



Advies verkoopprijs:
€ 14,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!

A top-down photograph of a hearty meal. The central focus is a white ceramic bowl with a gold rim, filled with a thick, orange-colored soup. The soup is topped with shredded dark meat, likely beef or lamb, and small cubes of orange vegetables, possibly carrots. Fresh green herbs are scattered on top. To the left of the bowl, a small black bowl contains a round, pale butter pat, garnished with a sprig of green herb. Above this, several slices of rustic, dark bread are arranged on a light-colored plate. The background is a dark, textured surface, possibly a table, with a piece of light-colored fabric and a large, round, reddish-orange object partially visible. A silver spoon lies on the table in the bottom left corner.

Aanrader

voor walking diner
of buffet

RUND SUCADE – VOORGERECHT / TUSSENGERECHT

Oosterse pompoen soep met geplukte sucade en tijm



Runder sucade

Per stuk à 1 kg
Artikel nr.: 37.551.07



Oosterse pompoensoep

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 46.910.29



Pompoen blok 10 mm

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 45.912.11



Tijm

Per bos
Artikel nr.: 45.140.73



Olijfolie pure

Can à 5 lt
Artikel nr.: 25.121.52



Drank tip

Regala Cabernet Sauvignon
Fles à 75 cl
Art.nr.: 08.117.12



Advies verkoopprijs:
€ 9,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!

**KOOK
SLIM
NIET
MOEILIJK**

CHEFS
GENIJK

VHC
JONGENS
WELKE VOOR U
EEN VERBODEN

Tijm

70 gram

Oorsprong: Frankrijk

Klasse: 1

VERPACT VOOR: VHC JONGENS B.V.
AMELCHT 3, 1511 JZ OOSTZAAN, KCB NR. - 6335

0134

Chefs Gemak biedt de ultieme oplossing voor horecaondernemingen die efficiënt en stressvrij willen werken in de keuken. Met onze gemaksrecepten verhoog je de productiviteit in de keuken en tover je een glimlach op het gezicht van je gasten. Van smakelijke lunches tot fine dining, onze veelzijdige recepten passen bij iedere culinaire wens.

*"Met deze ingrediënten
zet je in een handomdraai
heerlijke gerechten op tafel"*

Gevarieerd aanbod per seizoen

Vernieuwing is essentieel om je gasten steeds weer te verrassen. Daarom presenteren wij een gevarieerd aanbod aan gemaksrecepten, perfect afgestemd op elk seizoen. Wij introduceren regelmatig nieuwe, verrassende recepten waarmee jij je menukaart kunt verrijken. Zo blijf je jouw gasten verwennen met gerechten van topkwaliteit. Onze gemaksrecepten zijn de perfecte aanvulling op jouw bestaande menukaart.

SHELVIS – VOORGERECHT

Franse vissoep met schelvis en dragon



Drank tip

Estrela Albarino Rias Baixas
Fles à 75 cl
Art.nr.: 08.830.26

Schelvis

Dit artikel is
te bestellen via ATL



Franse vissoep

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 21.000.14



Dragon

Per bos
Artikel nr.: 45.102.79



Petit pain wit rustiek

Doos à 80 stuks
Artikel nr.: 46.206.64



Roomboter rol met zout

Rol à 250 gr
Artikel nr.: 43.316.17



Advies verkoopprijs:
€ 13,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!





SHELVIS — HOOFDGERECHT

Schelvis met knolselderij en langoustine saus



Drank tip

Passimto Bianco Romeo & Juliet
Fles à 75 cl
Art.nr.: 09.703.60



Schelvis

Dit artikel is
te bestellen via ATL



Tagliatella nero

Bak à 1 kg
Artikel nr.: 46.564.11



Knolselderij blok 20 mm

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 45.283.21



Langoustine/kreeft saus

Emmer à 500 gr
Artikel nr.: 46.910.03



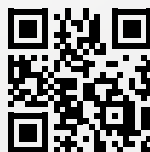
Kervel

Per bos
Artikel nr.: 45.104.69



Olijfolie pure

Can à 5 lt
Artikel nr.: 25.121.52



Advies verkoopprijs:
€ 24,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!

Tevens geschikt

voor banqueting
en catering



SHELVIS – HOOFDGERECHT

Schelvis met gestoofde prei en korst van boekweit



Schelvis

Dit artikel is
te bestellen via ATL



Aardappelgratin rolls

Zak à 2 stuks
Artikel nr.: 45.051.21



Prei gesneden 10 mm

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 45.324.63



Witte wijnsaus

Emmer à 500 ml
Artikel nr.: 46.910.11



Crispy boekweit

Pot à 300 gr
Artikel nr.: 23.323.52



Drank tip

Gayda Cepage Viognier
Fles à 75 cl
Art.nr.: 08.103.76



Advies verkoopprijs:
€ 24,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!



Bij restaurant 'Bij Ernst', aan de schilderachtige rand van het Noord-Hollandse dorp De Rijk, spreken we met chef-kok Roy Pickkers over het gebruik van gemakproducten in de keuken.

Roy: "Ik ben klassiek opgeleid en heb alles van A tot Z geleerd. Graag zou ik alles zelf willen maken, maar de tijd van veel leerlingen en zelfstandig werkende koks die is er niet meer."

"We hebben een kleine keuken, dus moeten efficiënt met onze voorbereidingstijd en mogelijkheden omgaan. Daardoor kies je sneller voor een gemakproduct dat altijd constant is, dezelfde smaak heeft en geportioneerd is. Hierdoor ook perfect te calculeren en geen waste."

"Ik koop het gemakproduct in, maar probeer er wel altijd mijn eigen twist aan te geven. Stel het is een kant-en-klare pasta, dan maak ik de saus zelf en top het af met verse producten."

"Het is een gemis, maar daardoor krijg je er wel weer een stuk gemak voor terug"

Chef-kok Roy Pickkers - Restaurant Bij Ernst - De Rijk

"De markt voor gemakproducten wordt steeds groter. Dit komt omdat er een personeelstekort is, de kosten omhoog gaan en we zoveel mogelijk moeten besparen. Het is een gemis, maar je krijgt er wel een stuk gemak voor terug."

Roadkill met bierkorst, truffel aardappel, broccoli en amandel

Grill kip Roadkill kant & klaar

Pak 1 stuk à 675 gr
Artikel nr.: 37.580.52



Truffel aardappel

Per 1 kg
Artikel nr.: 45.050.14



Broccoli roosjes

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 45.288.92



Amandelschaafsel ruw

Bak à 1000 gr
Artikel nr.: 27.375.44



Bloemkoolcrème

Emmer à 500 ml
Artikel nr.: 46.910.79



Kippen Jus

Pak à 1 lt
Artikel nr.: 37.572.36



Tijm heel

Bos à 200 gr
Artikel nr.: 21.336.01



Knoflookpoeder

Zak à 500 gr
Artikel nr.: 21.334.87



Tempurako

Zak à 600 gr
Artikel nr.: 23.301.90



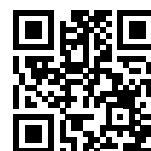
Herfstbock

Doos 24 stuks à 33 cl
Artikel nr.: 02.007.17



Advies verkoopprijs:
€ 23,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!





Drink tip

Susana Balbo Anubis Malbec
Fles à 75 cl
Art.nr.: 08.321.98

ROADKILL — HOOFDGERECHT

Roadkill van de barbecue met smashed potato



Drank tip

Maison Centauree Syrah
Fles à 75 cl
Art.nr.: 08.305.30



Grill kip Roadkill kant & klaar

Pak 1 stuk à 675 gr
Artikel nr.: 37.580.52



Pof aardappel

Zak à 4 stuks
Artikel nr.: 45.053.29



LA mexicaanse kaasmix

Zak à 2 kg
Artikel nr.: 43.311.88



Crème fraîche

Bak à 1 lt
Artikel nr.: 43.002.16



Little gem

Pak à 4 stuks
Artikel nr.: 45.135.12



Relish red hot

Pot à 1500 gr
Artikel nr.: 23.176.43



Limoen

Per stuk
Artikel nr.: 45.166.81



Original bbq sauce

Fles à 510 gr
Artikel nr.: 23.122.63



Advies verkoopprijs:
€ 23,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!



Drank tip

Hollandse Herfstbock
Fles à 33 cl
Art.nr.: 02.007.17

Roadkill met bier gestoofde groenten



**Grill kip Roadkill
kant & klaar**

Pak 1 stuk à 675 gr
Artikel nr.: 37.580.52



Herfstbock

Doos 24 stuks à 33 cl
Artikel nr.: 02.007.17



Relish crispy green

Pot à 340 gr
Artikel nr.: 23.136.41



Bospeen geschraapt

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 45.112.85



Harissa mayonaise

Emmer à 500 ml
Artikel nr.: 23.145.16



Uien rood

Per kilo
Artikel nr.: 45.111.44



Friet 14 mm met schil

Kist à 10 kg
Artikel nr.: 41.800.22



Prei gesneden 10 mm

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 45.324.63



Smoked sea salt flakes

Doos à 125 gr
Artikel nr.: 20.005.29



Advies verkoopprijs:
€ 29,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!

Eendenbout met zoete aardappelsoep, zure room en zuurkool



Drank tip

Artimone Negroamaro
Fles à 75 cl
Art.nr.: 09.703.94

Eendenboutje geconfijt

Pak 10 stuks à 175 gr
Artikel nr.: 37.358.86



Zuurkool

Pak à 500 gr
Artikel nr.: 45.153.28



Zure room 24%

Pak à 1 lt
Artikel nr.: 10.033.89



Zoete aardappelsoep

Dit artikel is
te bestellen via ATL



Advies verkoopprijs:
€ 9,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!



Serveertip

Serveer samen met
desem bollen en boter



CHAUPAIN®

Chaupain desem rozet

Art. nr.: 46.231.39



EENDENBOUT – TUSSENGERECHT / WALKING DINNER

Eendenbout met brioche, blauwe kaas en rode ui marmelade



Drank tip

Chiloé Carmeneré
Fles à 75 cl
Art.nr.: 09.711.78



Eendenboutje geconfijt

Pak 10 stuks à 175 gr

Artikel nr.: 37.358.86



Brioche gesneden

Doos 5 stuks à 860 gr

Artikel nr.: 46.235.19



Danish blue

Pak à 125 gr

Artikel nr.: 43.330.27



Caramelised red onion marmalade met chili

Pot à 225 gr

Artikel nr.: 20.410.02



Tuinkers

Per bakje

Artikel nr.: 45.140.99



Advies verkoopprijs:

€ 8,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!



Drink tip

Sutton Hill Shiraz
Fles à 75 cl
Art.nr.: 09.711.86



EENDENBOUT – TUSSENGERECHT / HOOFDGERECHT

Geroosterde eendenbout met stoofpeer, rode kool, pecannoot en vossebes



Eendenboutje geconfijt

Pak 10 stuks à 175 gr
Artikel nr.: 37.358.86



Wild Jus

Pak à 1 lt
Artikel nr.: 37.572.28



Pastinaakcrème

Emmer à 500 ml
Artikel nr.: 46.910.53



Preiselbeeren/vossebessen

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 46.448.20



Rode kool

Pak à 500 gr
Artikel nr.: 45.339.90



Gepelde pecannoten

Bak à 650 gr
Artikel nr.: 27.371.22



Stoofperen met steel

Blik à 2600 gr
Artikel nr.: 21.621.05



Mizuna rood

Bak à 125 gr
Artikel nr.: 45.907.18



Advies verkoopprijs:
€ 19,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!

TORTELLONE – TUSSENGERECHT / HOOFDGERECHT

Tortellone eekhoortjesbrood met king boleet en pompoen

Tortellone met eekhoortjesbrood

Doos à 3 kg
Artikel nr.: 46.391.02



Pompoencrème

Emmer à 500 ml
Artikel nr.: 46.910.45



King boleet

Doos à 1 kg
Artikel nr.: 45.330.15



Pompoen blok 10 mm

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 45.912.11



Blad peterselie

Per bos
Artikel nr.: 45.107.16



Roomboter rol gezouten

Rol à 500 gr
Artikel nr.: 43.317.32



Knoflook grof gehakt biologisch

Pot à 1 kg
Artikel nr.: 21.323.06



Advies verkoopprijs:
€ 16,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!



Serveertip

**Garneer af
met kippen jus**

Kippen jus
Art. nr.: 37.572.36



Drank tip

Campo Di Marzo Primitivo
Fles à 75 cl
Art.nr.: 09.721.18

TORTELLONE — HOOFDGERECHT

Catalaanse tomatensoep met pompoenpitolie en paddenstoelen tortellone



Drank tip

Tramoya Verdejo / Viura Rueda
Fles à 75 cl
Art.nr.: 08.319.84



**Tortellone met
eekhoortjesbrood**

Doos à 3 kg
Artikel nr.: 46.391.02



Catalaanse tomatensoep

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 21.000.56



Pompoenpitolie biologisch

Fles à 250 ml
Artikel nr.: 23.234.26



Professional fraiche

Pak à 1 lt
Artikel nr.: 10.300.06



Tuinkers

Per bakje
Artikel nr.: 45.140.99



Brioche mini

Doos 32 stuks à 35 gr
Artikel nr.: 46.213.57



Advies verkoopprijs:
€ 14,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!



Drink tip

San Felipe Chardonnay Classic
Fles à 75 cl
Art.nr.: 08.112.67



TORTELLONE – TUSSENGERECHT / HOOFDGERECHT

Fazantenbout met tortellone van eekhoorntjesbrood



Tortellone met eekhoorntjesbrood

Doos à 3 kg
Artikel nr.: 46.391.02



Geconfijte fazantenbout

Pak 10 stuks à 140 gr
Artikel nr.: 37.590.00



Gepofte kastanje

Pak à 400 gr
Artikel nr.: 45.302.85



Pastinaakcrème

Emmer à 500 ml
Artikel nr.: 46.910.53



Witlof gesneden 10 mm

Per kilo
Artikel nr.: 45.288.50



Kippen Jus

Pak à 1 lt
Artikel nr.: 37.572.36



Truffel salsa 3%

Pot à 80 gr
Artikel nr.: 20.515.30



Kookroom 20%

Fles à 1 lt
Artikel nr.: 43.000.00



Advies verkoopprijs:
€ 18,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!

BROWNIE – NAGERECHT

Trifle brownie met rabarber, krokante hazelnoot en witte chocolademousse

Brownie

Doos 48 stuks à 60 gr
Artikel nr.: 46.251.27



Moussepoeder wit

Zak à 800 gr
Artikel nr.: 23.202.16



Rode rabarber

Zak à 2500 gr
Artikel nr.: 46.449.29



Of verse rabarber (seizoensgebonden)

Per kilo
Artikel nr.: 45.106.75



Kristalsuiker

Pak à 1 kg
Artikel nr.: 20.002.48



Citroen

Per stuk
Artikel nr.: 45.164.59



Nougatine dip

Emmer à 3500 gr
Artikel nr.: 31.305.81



Volle melk biologisch

Doos 6 stuks à 1 lt
Artikel nr.: 10.401.38



Advies verkoopprijs:
€ 9,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!





Drink tip

Eyssards Saussignac Flavie
Fles à 50 cl
Art.nr.: 08.321.64

BROWNIE — NAGERECHT / HIGH TEA

*Witte Chocolade bross
met brownie, Chocolade kroepoek
en Chocoladesaus*



Drank tip

Een heerlijke espresso van Lavazza.
Vraag je accountmanager
naar de mogelijkheden



Brownie

Doos 48 stuks à 60 gr
Artikel nr.: 46.251.27



Witte chocolade bross

Doos à 6 stuks
Artikel nr.: 46.309.36



Kroepoek chocolade

Doos à 48 stuks
Artikel nr.: 21.478.50



Chocoladesaus

Pak à 1 lt
Artikel nr.: 23.199.20



Advies verkoopprijs:
€ 8,75

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!

Serveertip

Heerlijk met
meringue parfait

CHAUPAIN®

Chaupain meringue parfait
Art. nr.: 46.220.08



BROWNIE – NAGERECHT

Chocolade brownie met pistache spongecake, macarons en slagroom



Brownie

Doos 48 stuks à 60 gr
Artikel nr.: 46.251.27



Spongecake pistache

Doos 8 stuks à 20 gr
Artikel nr.: 46.309.10



Macarons vanille

Doos 160 stuks à 35 mm
Artikel nr.: 27.833.15



Cacao poeder

Bus à 250 gr
Artikel nr.: 20.175.16



Atsina

Per bakje
Artikel nr.: 45.908.33



Slagroom spuitbus

Bus à 700 ml
Artikel nr.: 21.511.74



Drank tip

Viberti Moscato d'Asti
Fles à 75 cl
Art.nr.: 09.706.33



Advies verkoopprijs:
€ 7,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!



COLOFON

Uitgever

VHC Jongens BV

Ontwerp

Marketing VHC Jongens

Fotografie

Steven van Kooijk

Tekst

Tessa Kok

Rechten

Niets uit deze uitgave mag, in welke wijze dan ook, worden overgenomen zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Drukwerk

Flyer2000

Oplage 1.500 stuks

© 2024 VHC Jongens BV



Chefs Gemak
maakt het mogelijk
om je gasten op een
simpele en snelle
manier te verwennen
met gerechten
van topkwaliteit!



Scan de qr-code en
bekijk de website van Chefs Gemak

Ambacht 3, 1511 JZ Oostzaan
powered by **vhc jongens**