

Minimale handeling, maximaal resultaat

PERFECT SERVE



Concept van



PERFECT SERVE

Het blijft een terugkerende uitdaging voor verspecialisten en foodprofessionals om gerechten zelf vers te bereiden. Het ambachtelijke en smaakvolle assortiment van De Kroes is een passende oplossing om gemak, kwaliteit en tijdswinst in huis te halen.

Minimale Handelingen

Het samenstellen van de maaltijden vergt minimale handelingen en kan snel en eenvoudig worden uitgevoerd, zonder dat de basiscomponenten eerst bereid hoeven te worden

Constante kwaliteit

De Kroes staat garant voor hoge, constante kwaliteit en ambachtelijke smaak en uitstraling van alle maaltijdcomponenten

Houdbaarheid

Bijkomend voordeel is dat er een langere houdbaarheid zit op de gerechten, dan uit eigen keuken

Tijdswinst

Met de componenten bespaar je tijd in het bereidingsproces van alle losse componenten, waardoor je efficiënt kunt werken

Kostenbesparend

Door de eenvoud van het concept bespaar je op personeelskosten, omdat iedereen deze maaltijden kan samenstellen zonder keukenervaring

Verspillingsvrij

Deze wijze van samenstellen geeft ruimte om het aan te vullen met items die je over hebt in keuken en/of slagerij

Consumentenverleiding

Door de aantrekkelijke presentatie en verse garnering worden consumenten op het oog verleid om de maaltijd te kopen

Minimale handeling, maximaal resultaat

STAPPEN

1

Kies 2-3 componenten

150 gram zetmeel,
125 gram vlees,
200 gram groenten

2

Aantrekkelijke presentatie

Presenteer de losse componenten naast elkaar in een handzame verpakking

3

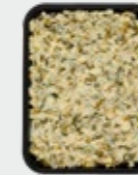
Voeg verse garnering toe als finishing touch

Denk aan kaasflakes, zongedroogde tomaat of bosui

Onze culinaire smaakmakers hebben gevarieerde weekmenu's samengesteld. Je besteld de losse componenten in 2kg bakken en maakt er zelf porties van ±450 gram van in drie eenvoudige stappen.

ANDIJVIE
STAMPPOT

300 gram



ROOKWORST
FIJN

125 gram



BRAADJUS

50 gram



BAMI GORENG
COMPLEET

150 gram



DAGING
SMOOR

100 gram



SAMBAL GORENG
BONCIS

200 gram



COUSCOUS
MET GROENTEN

350 gram



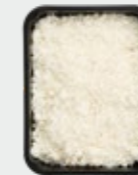
CHIPOLATA
KIP

50 gram



BASMATI
RIJST

150 gram



KIP KERRIE
MASSALA

200 gram



RUND
SOJA

100 gram



MIHOEN
GORENG

150 gram



BABI PANGANG
CHINEES

150 gram



TJAP
TJOY

150 gram



ZILVERVLIES
RIJST

150 gram



+

DAGING
RENDANG

150 gram



+

SAMBAL GORENG
TELOR

1 stuk



GROENTE
LASAGNE

400 gram



/

MOUSSAKA
DE WIT

400 gram



/

ITALIAANSE
RUNDERLASAGNE

400 gram



PINSA ROMANA
CLASSIC

230 gram



+

PULLED
CHICKEN

150 gram



+

STOOF
PEERTJES

100 gram



ANDIJVIE
STAMPPOT

300 gram



+

OMA'S
GEHAKTBALLEN

125 gram



+

BRAADJUS

50 gram



BAMI
GORENG

150 gram



+

AYAM
KERRIE

150 gram



+

AYAM
PEDIS

150 gram



INGREDIËNTEN

- Aardappelpuree
- Wildpeper stoofpot
- Kipchipolata worstjes
- Paprika
- Flespompoen

BEREIDINGSWIJZE

- Verwarm de oven voor op 200 °C
- Was de pompoen en halveer in de lengte
- Verwijder de pitten en dradige binnenkant van de pompoen met een lepel, laat de schil zitten
- Snijd beide helften in de breedte in plakken van 1½ cm dik
- Snijdt de paprika in plakken
- Pak een baking tray in leg hierop de wildpeper stoofpot, aardappelpuree, chipolata worstjes en de paprika
- Zet in de oven voor ongeveer 20 minuten, schep halverwege alles om

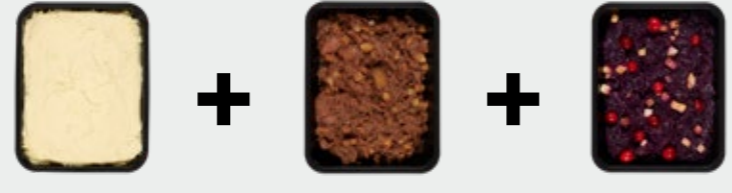
PANDAN RIJST 150 gram
 AYAM SATEH 150 gram
 FOE YONG HAI 150 gram



MIHUN GORENG 150 gram
 KIP TERIYAKI 150 gram
 GEHAKTSCHOTEL ITALIAANS 150 gram



AARDAPPEL PUREE 150 gram
 WILDPEPER 150 gram
 VERSE RODE KOOL 150 gram



PENNE NATUREL 100 gram
 KIPRAGOUT PADDENSTOELEN 150 gram
 PENNE KIP STROGANOFF 200 gram



RODE KOOL HACHEE SCHOTEL 400 gram
 ZUURKOOL SCHOTEL 400 gram
 GEHAKTSCHOTEL ITALIAANS 400 gram



ZUURKOOL STAMPOT 300 gram
 KATENSPEK POSTMA 100 gram



MACARONI RUNDVLEES 300 gram
 OMA'S SNACKBALLETTJES 100 gram



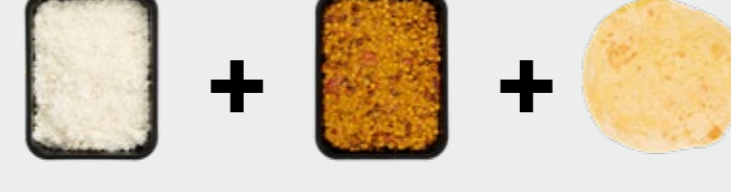
BASMATI RIJST 150 gram
 GELE CURRY THAISE STIJL 250 gram



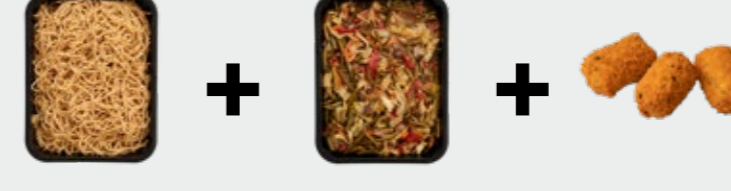
NASI GORENG 150 gram
 RUND SOJA 150 gram
 ATJAR 150 gram



WITTE RIJST 100 gram
 KIKKERERWTEN CURRY 200 gram
 ROTI VEL 1 stuk



EIER NOODLES 150 gram
 TJAP TJOY 150 gram
 KROKET VEGA RENDANG 3 stuks



INGREDIËNTEN

- Grote pompoen
- Runderstoof Limburgse stijl
- Geraspte (oude) kaas

BEREIDINGSWIJZE

- Was de pompoen en snijdt met een scherp mes het kapje aan de bovenkant af
- Hol de pompoen uit met een lepel, maar laat 1 cm vruchtvlees aan de randen zitten
- Verwarm de uitgeholde pompoen door deze te vullen met heet water
- Verwarm ondertussen de runderstoof Limburgse stijl in een pan
- Schenk het water uit de pompoen, schep het stoofvlees erin en garneer af met geraspte kaas



Purmerweg 7
1311 XE Almere
T 036 - 539 73 10
E info@dekroes.nl

WWW.DEKROES.NL