Schuif bij VERS aan voor je kerstmenu of serveer je door ons voorbereide VERSe kerstmenu met een simpele instructie thuis!

THUIS BIJ VERS

Op donderdag 24 december en vrijdag
25 december kun je in ons restaurant in huiskamersfeer van je kerstmenu genieten.
Beide dagen is VERS vanaf 17.30 uur open..

VERS BIJ JE THUIS

Het kerstmenu voor thuis is tot en met woensdag
16 december te reserveren en kun je bij ons ophalen op:

- donderdag 24 dec van 15.00 – 17.00 uur
- vrijdag 25 dec van 12.00 – 14.00 uur
- zaterdag 26 dec van 12.00 – 14.00 uur

Wij zijn in de gelegenheid enkele kerstmaaltijden thuis te bezorgen. Kun je je bestelling niet (laten) ophalen, neem dan uiterlijk 21 december contact op met VERS, (072) 511 08 22.

RESERVEREN

Reserveer je menu('s) via versetenendrinken.nl/kerst of via info@versetenendrinken.nl. Vermeld a.j.b. je naam en telefoonnummer, welke dag, het aantal menu's en de locatie: VERS of thuis.

Geniet!
Kees & Christel
VERS eten & drinken

**PS: Na heel veel avonden vol gezelligheid, bijzondere ontmoetingen en natuurlijk lekker eten, komt er na kerst een einde aan VERS.
Wij danken jullie, voor het vertrouwen en de goede gesprekken.**

VERS
eten & drinken



Stationsweg 41
1815 CB Alkmaar
T: 072-511 0822
W: versetenendrinken.nl
E: info@versetenendrinken.nl

PLANTAARDIG

PROEVERIJ

Heldere winterbouillon

Castagnaccio met knolselderij-misocrème

Frisse postelein in een krokant bakje

Geserveerd met breekbrood en dip

HOOFDGERECHT

Open ravioli van rode biet met paddenstoelenduxuelles, pompoenpit-crème en ingelegde mosterdzaadjes, schorseneer met knapperige kappertjes en peterseliewortelvelouté, geroosterde knoflookaardappelen en stoofpeersalade

GRAND DESSERT

Citroenspoom, paarse yam roulade en appel-tijmcompote & hazelnootsablé

VIS / VLEES

PROEVERIJ

Heldere winterbouillon

Castagnaccio met gerookte makreelmousse

Frisse postelein in een krokant bakje

Geserveerd met breekbrood en dip

HOOFDGERECHT

Open ravioli van rode biet met hert en salie, schorseneer met knapperige kappertjes en peterseliewortelvelouté, geroosterde knoflookaardappelen en stoofpeersalade

GRAND DESSERT

Citroenspoom, paarse yam roulade en appel-tijmcompote & hazelnootsablé

PRIJZEN

PLANTAARDIG MENU

1-gang 25

2-gangen 41,50

3-gangen 58

VIS/VLEES MENU

1-gang 27,50

2-gangen 45

3-gangen 61,50

Allergie of intolerantie? We adviseren je graag. Vanwege de SUP-wetgeving brengen wij de verpakking voor afhaalmenu's apart in rekening.