



Aandacht geeft smaak!

*Met nieuwe
maaltijden en
verbeterde
recepten!*

Uw maaltijden

Aandacht geeft smaak

Bij Vers aan Tafel draait alles om
ambacht en persoonlijke aandacht.
Dat zit in onze genen.

We weten bijvoorbeeld wie de boer is die onze
groenten levert en vinden het leuk om u te inspireren
met een wisselend menu van heerlijke smaakvolle
maaltijden.

Onze chef-koks bereiden de maaltijden met aandacht
en passie. Zoals thuis, maar dan in iets grotere pannen
natuurlijk. Hierdoor kunnen we u het lekkerste en meest
gevarieerde menu aanbieden. Ook aan de kleine eter is
gedacht. Zo zijn de 25 meest populaire maaltijden uit
ons reguliere assortiment ook verkrijgbaar als kleine
maaltijden van 350-400 gram.

Wij kiezen bewust voor natuurlijke en duurzame
grondstoffen. Wij koken zonder kunstmatige smaak-
versterkers of toevoegingen en we gebruiken alleen
pure ingrediënten. Neem bijvoorbeeld onze aardappel-
puree, die maken we op ambachtelijke manier van
echte gekookte aardappelen. Of onze smaakvolle jus
die we zelf maken in onze keuken. Ook selecteren wij
zoveel mogelijk lokale telers, groenten uit het seizoen
en bijvoorbeeld vis uit duurzame vangst. Alles komt
puur en vers uit onze pan. En blijft vers. Door de maaltijd
snel in te vriezen blijven alle voedingswaarden en de
smaak optimaal.

Zo geniet u van een smaakvolle,
heerlijke maaltijd thuis.

Eet smakelijk!



Inleiding

2

Eetwijzer
Bereiding

4

6

Hollandse maaltijden

8

Gehakt
Rund
Varken
Kip & kalkoen
Vis
Wild
Stamppot

8

10

12

14

16

17

18

Internationale maaltijden

20

Italiaans
Oosters
Werelds

20

22

23

Vegetarische maaltijden

24

Hollands
Internationaal

24

26

Kleine maaltijden

28

Dieetmaaltijden

32

Zoutarm
Gemalen

32

35

Soepen

38

Pannenkoeken & poffertjes

39

Themaboxen

41

Notities

42



Eetwijzer

Veel keuze voor
*verantwoord
eten of lekker
smullen*



Met onze maaltijden kunt u gemak, lekker eten en een gezonde levensstijl eenvoudig combineren. Bij de ontwikkeling van de recepturen houden wij rekening met de voedingsrichtlijnen voor een gezond en gevarieerd eetpatroon.

U heeft ruime keuze uit onze maaltijden of dieetmaaltijden, zoals gemalen of zoutarme maaltijden. Zelfs een menu op maat is mogelijk met advies van onze eigen voedingsdeskundige.

Ook als u een dieet volgt kunt u genieten van onze maaltijden. De volgende icoontjes staan bij de maaltijd indien deze van toepassing zijn:



Lactosevrij
bereid zonder melk*



Vrij van gluten
bereid zonder gluten*



Minder zout
bevat maximaal drie gram zout



Eiwitrijk
minimaal 20% van de energie bestaat uit eiwitten



Rijk aan groenten
minimaal 200 gram groenten

* Kan door kruiscontaminatie sporen van gluten of melk (lactose) bevatten.

Onze Eetwijzer maakt het u gemakkelijk.

Alle maaltijden zijn beoordeeld op belangrijke voedingsrichtlijnen, zoals voldoende groenten, rijk aan eiwit en weinig zout. Hieronder ziet u precies aan welke voedingsnormen we de maaltijden hebben getoetst.

Een gezonde maaltijd bevat:

Minimaal 30% groenten.

Tussen de 400 en 700 kcal.

Minimaal 20% van de energie uit eiwit.

Maximaal 40% van de energie uit vet.

Minder dan 3 gram zout.

✓✓✓ = een gezonde, voedzame maaltijd die voldoet aan minimaal 4 van de 5 criteria.

✓✓○ = een gezonde maaltijd die voldoet aan twee of drie van de vijf criteria.

✓○○ = een maaltijd die voldoet aan geen of één van de criteria, maar vooral erg lekker is om af en toe van te genieten.



**Hoe beter de maaltijd scoort,
hoe meer vinkjes de maaltijd heeft.**

Als u afwisselend kiest voor maaltijden met 1, 2 of 3 vinkjes, heeft u een smaakvol, gevarieerd en gezond weekmenu. Geniet u elke dag van onze maaltijden, dan adviseren wij u om 3 tot 4 keer per week een 3-vinkjesmaaltijd te kiezen.

Afwisselend en gezond eten.

Goede voeding houdt je fit, dat is bewezen.

Met de ontwikkeling van de recepturen van onze maaltijden zorgen we voor verantwoorde voedingswaarden en houden we rekening met uw eetgewoonten. Zo kunt u genieten van een maaltijd die bijdraagt aan uw gezondheid en vitaliteit.



Bereiding

Zo bereidt u onze maaltijden

Ervaar de vrijheid om niet meer zelf te hoeven koken en geniet van onze smaakvolle maaltijden die in een handomdraai op tafel staan. Verwarm onze maaltijden binnen 15 minuten in de magnetron. Of in 45 minuten in de oven. Op het maaltijdetiket ziet u de exacte bereidingstijd. U hoeft de maaltijd niet eerst te ontdooien. Juist als u de maaltijd direct uit de vriezer bereidt, geniet u van de beste smaak en kwaliteit.



- 1 Haal uw maaltijd uit de vriezer en prik gaatjes in de folie.



- 2 Stel de magnetron of oven in op de juiste bereidingstijd en vermogen.



- 3 Verwarm de vriesverse maaltijd en verwijder daarna de folie.



- 4 Schep de maaltijd op een bord en geniet van uw maaltijd.



“Schuif lekker aan en geniet van een gezonde, verantwoorde en bovenal smaakvolle maaltijd waaraan aandacht is besteed”



De lekkerste maaltijden in een handomdraai op tafel.



Gehakt



Rundergehaktbal in jus met romige bladspinazie en gekookte aardappelen

Art.nr. 106320

✓✓○



Huisgemaakte gehaktbal in jus met witlof en gekookte aardappelen met bieslook

Art.nr. 106353

✓✓○



Runderburger in uien saus met rode kool en kruidige aardappelblokjes

Art.nr. 106227

✓✓○



Gehaktbal in jus met bloemkool- en broccolirosjes en gekookte aardappelen

Art.nr. 106346

✓✓○



Hollandse gehaktbal in jus met romige andijvie en aardappelpuree

Art.nr. 106354

✓○○



Blinde vink met rode bietjes en aardappelschijfjes in romige kaassaus

Art.nr. 106388

✓✓✓



Hamburger in uien saus met appelmoes en gebakken aardappelen

Art.nr. 106902

✓✓✓



Gehaktschotel met romige prei, aardappelpuree en kaasgratin

Art.nr. 106801

✓✓○



Slavink in jus met spruitjes en aardappelpuree

Art.nr. 106945

✓✓✓



Gehaktbal met satésaus, sperzieboontjes en gebakken aardappelen

Art.nr. 106510

✓○○



Hamburger in currysaus met babyworteltjes en krieltjes

Art.nr. 106920

✓✓○



Gehaktschotel met aubergine, courgette en aardappelschijfjes in kaassaus

Art.nr. 106901

✓○○



Braadworst met spruitjes en aardappelpuree

Art.nr. 106940

✓✓○



Rund



Hollands stoofpotje met andijvie
à la crème en aardappelpuree

Art.nr. 100004



Smaakvolle Hollandse hachee met rode
kool en gekookte aardappelen

Art.nr. 100002



Runderlapje met schorseneren à la crème
en gekookte aardappelen

Art.nr. 100006



Draadjesvlees in een verfijnde biersaus
met rode kool en rösti's

Art.nr. 106955



Runderlapje in jus met snijbonen en
aardappelpuree

Art.nr. 106953



Nieuw!



Runderlapje in jus met Hollandse
stoofperen en aardappelpuree

Art.nr. 106952



Nieuw!



Runderlapje met bloemkool in
bechamelsaus en gekookte aardappelen

Art.nr. 106954



Jachtschotel met rode kool en appeltjes
en aardappelpuree

Art.nr. 106359



Krokante vleeskroketten met appel-
rozijnencompote en aardappelbolletjes

Art.nr. 106403



Rijkgevulde boeuf bourguignon met
Parijse wortelen en gekookte aardappelen

Art.nr. 106531





Varken



Schnitzel in jus met sperziebonen en gebakken aardappelen

Art.nr. 100103

✓✓✓



Varkensmedaillon in roomsaus met een groentemix en gebakken aardappelen

Art.nr. 100105

✓✓○



Malse varkensoester met romige spinazie en gekookte krieltjes

Art.nr. 106363

✓✓✓



Gebakken speklap met rode bietjes en gekookte aardappelen

Art.nr. 106327

✓✓○



Procureurlapje in jus met bladspinazie en aardappelpuree

Art.nr. 106540

✓✓○



Hamlapje in jus met tuinbonen en spekjes en aardappelpuree

Art.nr. 106624

✓✓✓



Dungesneden varkensvlees in jus met savooiekool en gekookte aardappelen

Art.nr. 106928

✓✓✓



Karbonade (zonder been) met spruitjes en gekookte aardappelen

Art.nr. 106942

✓✓✓



Varkensrollade met andijvie en gekookte aardappelen

Art.nr. 106946

✓✓✓



Spareribs in BBQ-saus met doperwten, worteltjes en gebakken aardappelen

Art.nr. 106926

✓✓○



Varkenslapje met witte bonen in tomatensaus en gekookte aardappelen

Art.nr. 106956

✓✓✓



Witlofschotel met ham en kaassaus en aardappelpuree

Art.nr. 106349

✓○○



Kip & kalkoen



Kipnuggets in kerriesaus met gebakken aardappelen

Art.nr. 101401

✓○○



Kip in kerriesaus met doperwten en rijst

Art.nr. 106337

✓✓✓



Malse kipfilet in jus met sperziebonen en gekookte aardappelen

Art.nr. 106380

✓✓✓



Gegrilde kippenbout met een mix van groenten en aardappelpuree

Art.nr. 100303

✓✓○



Kipstoofpotje met champignons, appelcompote en patat

Art.nr. 106209

✓✓○



Krokante kip cordon bleu met bloemkool- en broccoliroosjes en gekookte aardappelen

Art.nr. 106362

✓✓○



Kip naar oma's recept met champignons, groentemix en gebakken aardappelen

Art.nr. 106381

✓✓✓



Rijkelijk gevulde cordon bleu met gesneden spinazie en aardappelpuree

Art.nr. 106929

✓○○



Kipburger met bloemkoolroosjes in kaassaus en gekookte aardappelen

Art.nr. 106804

✓✓○



Malse kippenboutjes met tuttifrutti en gebakken aardappelen

Art.nr. 106927

✓○○



Romige kippenragout met worteltjes- en doperwtenmix en rijst

Art.nr. 106948

✓✓✓



Kip in rozemarijnsaus met broccoliroosjes en aardappelpuree

Art.nr. 106803

✓✓✓



Kipschnitzel met stroganoffsaus, gekruide snijbonen en gebakken krieltjes

Art.nr. 106805

✓✓○



Kipfilet met huisgemaakte rabarbercompote en gebakken aardappelschijfjes

Art.nr. 106941

✓✓✓



Vis



Heekfilet in hollandaisesaus met broccoli-roosjes en aardappelpuree

Art.nr. 106329 ✓✓✓



Vissticks met tuttifrutti en gebakken aardappelen

Art.nr. 106373 ✓✓○



Vis in hollandaisesaus met rode bietjes en aardappelpuree

Art.nr. 106377 ✓✓○



Kibbeling met een mix van worteltjes en doperwten en gekruide aardappelblokjes

Art.nr. 106384 ✓✓○



Zalmfilet in dillesaus met Parijse worteltjes en aardappelpuree

Art.nr. 106409 ✓✓○



Lekkerbekje met een mix van worteltjes en doperwten en gebakken aardappelen

Art.nr. 106625 ✓✓○



Gebakken visfilet in botersaus met Parijse wortelen en gebakken aardappelen

Art.nr. 106930 ✓✓✓



Kabeljauwfilet in romige vissaus met worteltjes en aardappelpuree

Art.nr. 106931 ✓✓○

Wild



Stoofpotje van wild met appel- en veenbessencompote en aardappelpuree

Art.nr. 106939 ✓✓○





Stampopot



Hollandse boerenkoolstampopot met spekjes en gesneden rookworst in jus

Art.nr. 106318 ✓○○



Hete bliksem met braadworst in jus

Art.nr. 106324 ✓○○



Ambachtelijke zuurkoolstampopot met spekjes en gesneden rookworst in jus

Art.nr. 106317 ✓○○



Hutspot naar oud-Hollands recept met stukjes runderstoofvlees in jus

Art.nr. 106319 ✓✓○



Hollandse andijviestampopot met huisgemaakte gehaktbal in jus

Art.nr. 106325 ✓✓○



Stampopot van vier groenten met een huisgemaakte gehaktbal in jus

Art.nr. 106622 ✓○○



Andijviestampopot met een gekruid speklapje in jus

Art.nr. 106921 ✓○○



Preistampopot met malse kipfilet in jus

Art.nr. 106944 ✓✓✓



Spinaziestampopot met overheerlijke braadworst in jus

Art.nr. 106905 ✓○○



Stampopot van rode kool met gehaktbal-letjes in jus

Art.nr. 106943 ✓✓○





Italiaans



Spaghetti bolognese
gegarneerd met kaas

Art.nr. 106326

✓✓✓



Romige spaghetti carbonara
met ham en kaas

Art.nr. 106330

✓○○



Italiaanse lasagne bolognese

Art.nr. 106207

✓✓✓



Italiaanse macaroni in tomatensaus
met ham en kaas

Art.nr. 106328

✓✓✓



Romige tagliatelle met zalmstukjes
en groene aspergepuntjes

Art.nr. 106809

✓○○



Tagliatelle met kip en
bospaddenstoelenroomsaus

Art.nr. 106909

✓○○



Italiaanse penne in pestosaus
met kip en groene groenten

Art.nr. 106910

✓✓○





Oosters



Authentieke babi ketjap
met bami

Art.nr. 106947



Babi pangang met
rijkgevulde groenterijst

Art.nr. 106331



Bami goreng speciaal met
malse stukjes kip in satésaus

Art.nr. 106333



Nasi goreng speciaal met
malse kipfilet in satésaus

Art.nr. 106335



Nasi goreng met malse kipfilet
in zoetzure saus

Art.nr. 106336



Werelds



Indonesische rijsttafel met babi ketjap
en sambalboontjes

Art.nr. 106812



Rijkgepulde goulash met paprika,
wortelen en mais, met doperwten en rijst

Art.nr. 106361



Chileense chili con carne met
rundergehakt en rijst

Art.nr. 106628



Kebab van kip/kalkoen met
knoflooksaus en patat

Art.nr. 101402



Mexicaanse kipschotel gevuld met
paprika, ananas en rijst

Art.nr. 106561





Hollands



Omelet in hollandaisesaus met
broccolirosjes en aardappelpuree

Art.nr. 100904



Omelet in kaassaus met worteltjes en
gebakken aardappelen

Art.nr. 100911



Groenteburger met prei en
gekookte aardappelen

Art.nr. 100908



Nieuw!

Groenteburger met groene groenten,
wortelsaus en spelt

Art.nr. 106957



Groenteburger met rode bietjes en
gebakken aardappelen

Art.nr. 100909



Typisch Hollandse hutspot
met vegetarische balletjes

Art.nr. 100929



Oud-Hollandse andijviestamppot
met vegetarische balletjes

Art.nr. 100924



Rijkgevulde schotel met quorn en vergeten
groenten van vroeger zoals pastinaak

Art.nr. 101215





Internationaal



Italiaanse pasta penne met een romige champignonragout en broccoliroosjes

Art.nr. 100914



Vegetarische lasagne met linzen en quorn

Art.nr. 106951



Italiaanse macaroni met tomatensaus en smaakvolle Rigatello kaas

Art.nr. 100907



Italiaanse vegetarische lasagne met bladspinazie en romige kaassaus

Art.nr. 100915



Romige Italiaanse risotto met bospaddenstoelen

Art.nr. 100923



Nasi goreng met groenten en quorn in een kruidige satésaus

Art.nr. 100903



Griekse moussaka met aubergine, courgette en aardappelschijfjes

Art.nr. 100925





Rundergehaktbal in jus met romige
bladspinazie en gekookte aardappelen

Art.nr. 103501



Gehaktbal in jus met bloemkool- en
broccoliroosjes en gekookte aardappelen

Art.nr. 103502



Huisgemaakte gehaktbal in jus met witlof
en gekookte aardappelen

Art.nr. 103503



Hollandse gehaktbal in jus met romige
andijvie en aardappelpuree

Art.nr. 103504



Kipnuggets in kerriesaus met
gebakken aardappelen

Art.nr. 103505



Kip in rozemarijnsaus met
broccoliroosjes en aardappelpuree

Art.nr. 103506



Malse kipfilet in jus met sperziebonen
en gekookte aardappelen

Art.nr. 103507



Nieuw!



Runderlapje in jus met snijbonen
en aardappelpuree

Art.nr. 103529



Smaakvolle Hollandse hachee met rode
kool en gekookte aardappelen

Art.nr. 103509



Hutspot naar oud-Hollands recept met
stukjes runderstoofvlees in jus

Art.nr. 103510



Jachtsotel met rode kool en
appeltjes en aardappelpuree

Art.nr. 103511



Hollandse boerenkoolstampot met
spekjes en gesneden rookworst in jus

Art.nr. 103512



Ambachtelijke zuurkoolstampot met
spekjes en gesneden rookworst in jus

Art.nr. 103513





Stamppot van rode kool met
gehaktballetjes in jus

Art.nr. 103514



Dungesneden varkensvlees in jus met
savooiekool en gekookte aardappelen

Art.nr. 103515



Varkensmedaillons in roomsaus met
groentemix en gebakken aardappelen

Art.nr. 103516



Hete bliksem met
braadworst in jus

Art.nr. 103517



Braadworst met spruitjes
en aardappelpuree

Art.nr. 103518



Indonesische rijsttafel met babi ketjap
en sambalboontjes

Art.nr. 103528



Groenteburger met prei en
gekookte aardappelen

Art.nr. 103520



Gestoofde vis in hollandaisesaus met
broccoliroosjes en aardappelpuree

Art.nr. 103523



Zalmfilet in dillesaus met Parijse
worteltjes en aardappelpuree

Art.nr. 103524



Romige tagliatelle met zalmstukjes en
groene aspergepuntjes

Art.nr. 103525



Bami goreng speciaal
met malse stukjes kip in satésaus

Art.nr. 103526



Romige kippenragout met
wortel- en doperwtmix en rijst

Art.nr. 103527





Zoutarm



Hutspot met hachee

Art.nr. 100702



Runderhamburger in jus met witlof en gekookte aardappelen

Art.nr. 100704



Huisgemaakte gehaktballen in uiensaus met prei en gekookte aardappelen

Art.nr. 100706



Heerlijke boerenkoolstamppot met twee huisgemaakte gehaktballen

Art.nr. 100703



Blinde vink in jus met rode bietjes en gekookte aardappelen

Art.nr. 100705



Kip naar oma's recept met sperziebonen, tomatenblokjes en aardappelpuree

Art.nr. 100742



Zalm in dillesaus met spinazie- en doperwtmix en aardappelpuree

Art.nr. 100708



Kruidig runderstoofpotje met spruiten en gekookte aardappelen

Art.nr. 100710



Runderstoofvlees met bloemkool en gekookte aardappelen

Art.nr. 100707



Visfilet in een waterkerssaus met Parijse wortelen en gekookte krieltjes

Art.nr. 100709



Rijke jachtschotel met rode kool en aardappelpuree

Art.nr. 100711





Macaroni met groenten
en tomatensaus

Art.nr. 100743



Kipfilet in uiensaus met appelmoes
en gebakken aardappelen

Art.nr. 100744



Gemalen



Varkensvlees met sperziebonen
en aardappelpuree

Art.nr. 100801



Kip met wortelen
en knolselderijpuree

Art.nr. 100802



Smakelijk gehakt met
prei en aardappelpuree

Art.nr. 100803



Rundvlees met rode kool
en aardappelpuree

Art.nr. 100804



Kip in smaakvolle crèmesaus met
broccoli en aardappelpuree

Art.nr. 100805





Zalm in vissaus met wortelen
en aardappelpuree

Art.nr. 100806



Echte runderhachee met rode kool
en aardappelpuree

Art.nr. 100814



Hutspot met rundergehakt

Art.nr. 100808



Boerenkoolstamppot
met rundergehakt

Art.nr. 100809



Rundvlees met rode bietjes
en aardappelpuree

Art.nr. 100810



Koolvis in een romige saus met
broccoli en aardappelpuree

Art.nr. 100811



Smakelijk gehakt met bloemkool
en knolselderijpuree

Art.nr. 100812



Rundergehakt met witlof
en aardappelpuree

Art.nr. 100815





Erwtensoepp (maaltijdsoup)
Met spek en rookworstschijfjes, een echte winterse maaltijdsoup van 650 gram

Art.nr. 106924

✓✓○

Tomatensoepp
Gemaakt van echte tomaten, prei en ui met gehaktballetjes

Art.nr. 128300

✓✓○

Kervelroomsoep
Romige soep van gepureerde uien, prei, selderij en stukjes kip

Art.nr. 128301

✓✓○

Bloemkoolsoep
Gebonden, romige soep van bloemkool, soepgroenten en gegrilde uien

Art.nr. 128304

✓✓○

Groentesoepp
Met groenten zoals prei, wortel, bloemkool, bleekselderij en gehaktballetjes

Art.nr. 128305

✓✓✓

Champignonsoep
Romig gebonden met champignons en malse stukjes kip met een hint van nootmuskaat

Art.nr. 128306

✓○○

Kippensoep
Met fijngesneden groenten, vermicelli en malse stukjes kip

Art.nr. 128307

✓○○

Aspergesoepp
Gemaakt van het 'witte goud' met malse stukjes kip en verse peterselie

Art.nr. 128308

✓○○

Pompoensoep
Met een subtiele smaak van curry en peper

Art.nr. 128309

✓○○



Twee Hollandse pannenkoeken met appel

Art.nr. 107500

✓○○



Twee Hollandse pannenkoeken met kersen

Art.nr. 107501

✓○○



Twee Hollandse pannenkoeken met spek

Art.nr. 107502

✓○○



Vier Hollandse pannenkoeken

Art.nr. 107503

✓○○



24 heerlijke poffertjes

Art.nr. 107504

✓○○





Themaboxen

Maaltijdbox

Hollands

Zes verschillende maaltijden die herkenbaar zijn vanwege hun oer-Hollandse smaak en karakter.

Art.nr. 116310

Internationaal

Zes maaltijden met typische Italiaanse, oosterse of wereldse smaken en ingrediënten.

Art.nr. 116311

Zoutarm

Voor wie zoutarm moet of wil eten, hebben wij een maaltijdbox met zes verschillende zoutarme maaltijden.

Art.nr. 116401

Vegetarisch

Maaltijden zonder vlees of vis, maar wel voedzaam en gezond. Van omelet, quorn tot vegetarische gehaktballetjes.

Art.nr. 116312

Gemalen

Voor wie slikproblemen heeft is er een box met zes verschillende maaltijden die na het koken gemalen zijn tot een zachte vloeibare mousse.

Art.nr. 116402

Benieuwd welke maaltijd er in de maaltijdbox zit? De klantenservice informeert u hier graag over!

Kleine gerechten

Ook aan de kleine eter is gedacht. In deze maaltijdbox zitten zes heerlijke maaltijden à 350-400 gram.

Art.nr. 116308

Dessertbox

Dessertbox mousse

Zes verschillende mousses zitten in deze box. Heerlijk als toetje voor na een (warme) maaltijd of als lekkernij.

Art.nr. 108096

Uw maaltijd helemaal compleet maken met een voorgerecht of een dessert? Bestel dan een keer onze heerlijke dessert of soepbox!

Soepbox

Soepbox

In deze box zitten zes verschillende heerlijke soepen. Let op: alleen te bestellen in combinatie met maaltijden!

Art.nr. 128390



*Wij zijn
benieuwd
naar uw
mening!*

Smakelijk eten

Wij hopen dat u geniet van onze **nieuwe maaltijden en verbeterde recepten**. U als klant staat bij ons voorop en we horen dan ook graag wat **uw wensen** zijn! Mist u een gerecht of heeft u suggesties voor een bestaand gerecht? Dan ontvangen wij graag uw **feedback** zodat we dit kunnen meenemen in onze ontwikkeling. Lever uw ideeën aan via **denkmee@versaantafel.nl**, want bij Vers aan Tafel draait het om u. Meer smaak, meer variatie, meer gemak en vooral **meer aandacht**. Aandacht voor de service en de gerechten. Schuif lekker aan en laat het u smaken!

Het team van Vers aan Tafel

*“Met onze ambacht en oprechte
persoonlijke aandacht hopen we uw
eetmoment net wat leuker te kunnen maken!”*

