

alles
voor een
**mooie
lente**

VHC

ACTIFOOD

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK



inspiratie

LENTE
2024

Kapsalon anders | Hamburgers
Paling | Dorade | Lamstoof | **Workshops**
Topterras | **Brunch & lunch** | Acties
Bier | Softijs | HorecaEvenTT



COLOFON

Uitgever

VHC ActiFood BV

Concept & realisatie

Marketing VHC ActiFood

Foto's

o.a. Content troch Fardau

Rechten

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

Contact

VHC ActiFood
Buurstede 1
8431 NA Oosterwolde



VOORWOORD

Alles voor de lente

Voor je ligt de fris en fruitige lentefolder. Tips voor jouw terras, workshops bij VHC ActiFood en frisse recepten: alles voor de lente, alles voor een stralende horecazaak. Want wij begrijpen als geen ander wat de kracht is van een goeie sfeer.

Of het nu draait om de ambiance in een lunchroom of de gerechten van een restaurant, spelen met kleuren en texturen maakt je gerechten én interieur helemaal af. In dit magazine: tips en inspiratie!

Geniet van het lenteseizoen!



INHOUD

Lente 2024



4 kapsalon anders



5 hamburgers



11 lamsstoof



12 babyleafs



14 workshops & trainingen



16 tips voor topterras



18 brunch & lunch



22 acties



28 terugblik HorecaEvenTT

Kapsalon maar dan anders

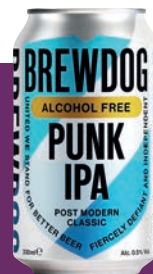
Kapsalon salade

De kapsalon, die kennen we allemaal wel. Een gezonde twist op het bekende gerecht? Laat je gasten genieten van malse kippendijen of vegetarische kipstuckjes bovenop de knapperige zoete aardappelfrietjes, bedekt met verse avocado, truffelmayonaise en/of pittige sriracha-saus. Garneer de kapsalon met Parmezaanse kaasschilfers, sugar snaps, Little Gem, spinazie en tomaatjes om hem helemaal af te maken.

Ingrediënten die je kunt gebruiken:

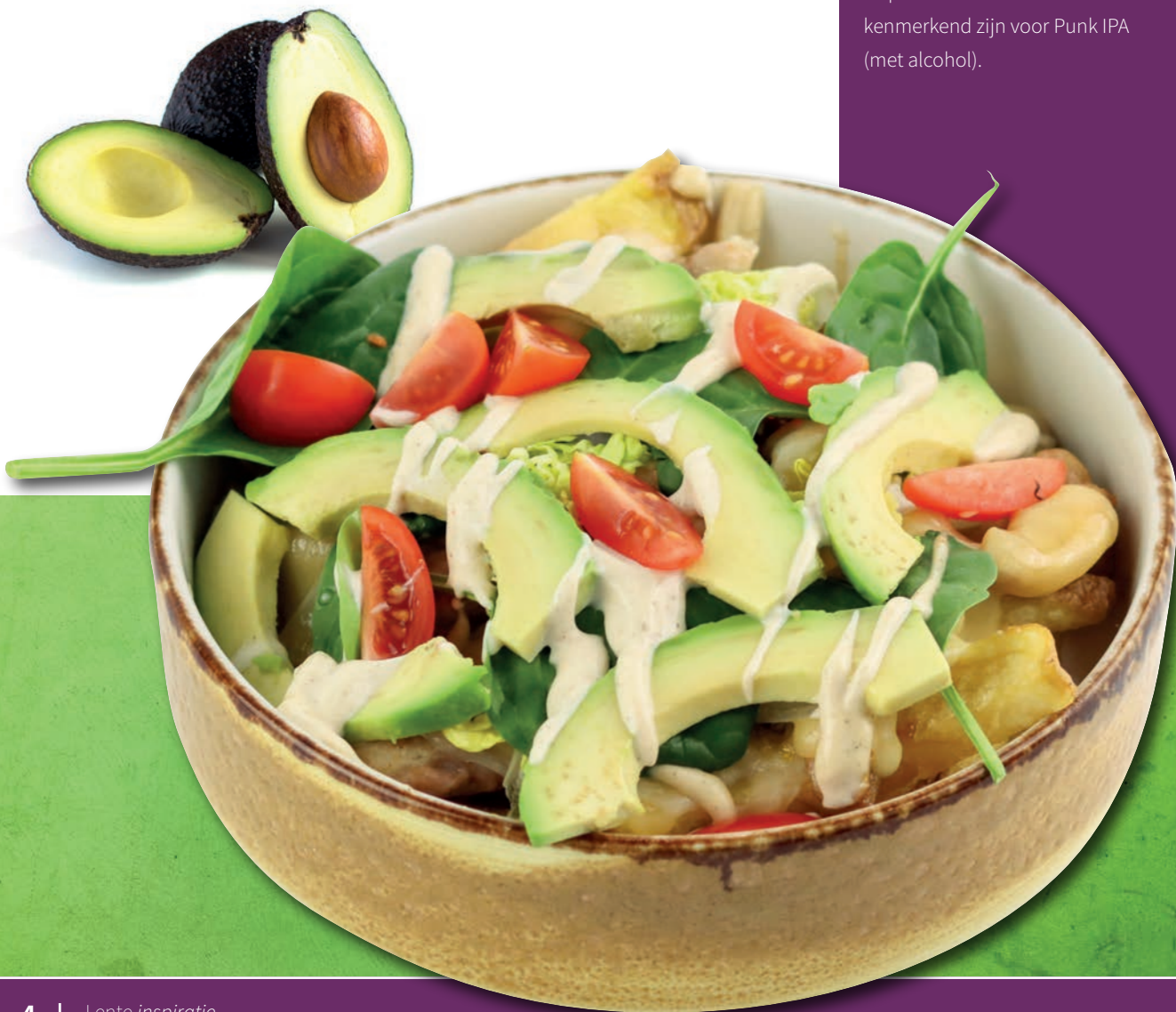
812622	kippendijlvees
655805	kipstuckjes vegetarisch (als vega alternatief)
802477	zoete aardappelfrietjes
127955	avocado
740594	truffel mayo
801589	sriracha
659258	parmezaanse kaas schilfers
348430	sugersnaps
574597	little gem
295671	spinazie
599859	tomaatjes

TIP



**BrewDog Punk
Alcohol Free
805475**

Gebrouwen met maar liefst acht verschillende hopsoorten uit Noord-Amerika, Nieuw-Zeeland en Europa, zit dit bier barstensvol tropische smaken die zo kenmerkend zijn voor Punk IPA (met alcohol).



KLASSIEKER

Hamburger

Onze selectie hamburgers: voor ieder wat wils. Van sappige rundvleesburgers tot vegan opties, geserveerd op een smaakvol hamburgerbroodje met verse groenten en lekkere sauzen. Genoeg smaken om je gasten mee te verleiden.

Burgers:

- 807724 lakenvelder burger gekruid
- 813347 hamburger 100% rundvlees
- 810869 vegan burger
- 813904 simmentaler burger

Broodjes:

- 811778 hamburgerbun sesam/peper
- 571741 hamburgerbol dubbel gesneden
- 807114 hamburgerbun red vegan
- 813982 potato bun

Sauzen & toppings:

- 671576 wimpiesaus
- 803867 Ierse cheddar kaas
- 812106 burger sauce
- 805723 Zaanse mayonaise

TIP

Bird of Prey
Uiltje Brewing
art.nr. 806860



Is it a bird? Is it a plane?
It is... the Bird of Prey! Een fruitige
IPA bomvol Citra, Chinook en
Mosaic hop. Een heerlijke proef
voor de IPA fanaat.



In tomaten-paprikabouillon gegaarde paling

Ingrediënten

1	297895	paling
3 kilo	302481	trostomaat
100 ml	327735	witte balsamico- azijn
5 gram	811335	gerookt paprika- poeder
4	379727	steranijs
naar behoefte	253278	zout
naar behoefte	754005	borage cress



Passeerdoek linnen 80x80
art.nr. 391549

Werkwijze

- Pof de tomaten samen met de steranijs onder aluminiumfolie in een voorverwarmde oven van 200°C
- Pureer de tomaten samen met het paprikapoeder (anijs verwijderen) tot een soep
- Passeer deze soep met een passerdoek
- Vang het uitlekvocht op
- Breng het uitlekvocht op smaak met de witte balsamicoazijn en zout
- Fileer de paling, verwijder de graten.
- Portioneer de paling in de gewenste grootte
- Pocheer de paling in het tomatenvocht en garneer het gerecht af met de borage cress

TIP

Château des Eyssards Sauvignon Blanc Semillon

Licht geel van kleur. Stuivende geur van citroen, limoen en kruisbessen. Fris in de mond met tonen van citrus en een aanhoudende afdronk.

art.nr. 802699



Gebakken **dorado** met gremolata



Ingrediënten

10	563064	doradefilets
50 gram	295671	spinazie
3 tenen	127770	knoflook
2	254517	citroenen
naar behoefte	813787	boter
naar behoefte	792373	olijfolie
naar behoefte	253278	zout
naar behoefte	811337	peper
naar behoefte	812246	saffraankroepoek

Voor de waterkersolie:

100 gram	792373	olie
50 gram	295337	waterkers

TIP



Bodegas

Naia - K-Naia

Licht gele kleur.
Aroma's van tropisch fruit met tonen van venkel en vers gemaaid gras. Fris, levendig en aromatisch met een lange afdronk.

art.nr. 804072

Werkwijze

- Leg de doradefilets droog op papier en breng op smaak met zout
- Maak de gremolata, door de spinazie en knoflook te hakken en te vermengen met de geraspte schil van de citroen
- Breng op smaak met zout en peper en het sap van een halve citroen
- Bak de doradefilets op de huid en draai hierna om in de pan
- Verwijder de olie uit de pan, voeg een klontje boter toe en glaceer de filets
- Verdeel de gremolata op de huid van de filets en gratineer eventueel onder de salamander
- Frituur de saffraankroepoek



Lift salamander

Type 450 Ideaal om mee te grillen of gerechten mee te verwarmen. Thermostaat traploos instelbaar tot maximaal 300°C, met controlelampjes. Hoogte variabel instelbaar door licht lopend liftstelsel. Verwijderbare lekbak met rooster van 440x320 mm. 485x525x537(H)mm **Hendi art.nr. 511390**



TIP

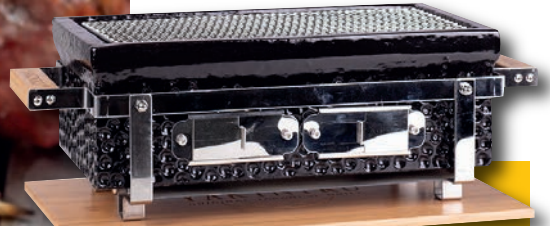


Juicy Lucy Uiltje Brewing art.nr. 813980

Een krachtige fruitige explosie die sterk genoeg is om elke hotemetoot IPA aan te pakken, maar ook op de meest elegante wijze elke pilsbaas om haar vingers kan draaien.

Voor de waterkersolie:

Pureer de olie en waterkers in de blender, giet alles in een bak en zet deze een nacht in de koeling, daarna op een zeef uit laten lekken.



**Yakiniku rechthoekige shichirin
konro- & yakitori grill**

40x22,5x16,5(h)cm | art.nr. 809670

Kip anticucho

streetfood uit Peru

Ingrediënten

600 gram	534692	kippendijen met vel
250 gram	800297	pepers
50 gram	252964	suiker
30 ml	813375	wittewijn azijn
2 tenen	127770	knoflook
3 tl	805049	zonnebloemolie
1 tl	766224	gedroogde oregano
1/2 tl	811333	gemalen komijn
naar behoefte	253278	zout
naar behoefte	811337	peper

Werkwijze

- Snijd de kippendijen in stukken van 3x2 centimeter
- Maak voor de anticucho saus eerst de amarillo pasta
- Maak de pepers schoon en breng in een pan met water aan de kook
- Laat op laag vuur 30-40 minuten sudderen totdat de pepers zacht zijn
- Giet het geheel af en mix in een blender tot een pasta samen met de suiker, 2 theelepels zonnebloemolie en de azijn
- Zeef het mengsel voor een gladde pasta
- Mix voor de anticucho saus de knoflook, zonnebloemolie, oregano, gemalen peper, komijn en 1 theelepel van de peperpasta tot een grove saus
- Leg de stukken kip in de anticucho saus en vacumeer (1 uur marineren)
- Rijg de stukken aan een prikker
- Grill de spiesjes op de BBQ of in een hete grillpan

Deze kipspiesjes zijn in Peru overal op straat te koop. Ze zijn vergelijkbaar met yakitori en geeft de invloed van Japanse gastarbeiders aan die hier in de 19e eeuw kwamen werken. De marinade bestaat gewoonlijk uit een pasta van pepers. Een lepel fruitige hete chilisaus is een prima alternatief.

TIP

Feudo Monaci Fiano Salento IGT

Strogeel van kleur met lichtgroene accenten. Een zuiver en uitgesproken aroma met subtiele citrustonen. Volle, elegante smaak met een verfijnde en lange afdronk.

art.nr. 813883



TIP

Saison Dupont art.nr. 808167

Saison is droog als een Pinot Gris, lichtbitter van de hop, en friszig. Verrassend verfrissend en complex van smaak.



Sous-vide gegaarde **lamsnek**



Lamsnek, afkomstig van de nek van het lam, is een smaakvol en mals stuk vlees. Door de langzame bereiding maak je het botermals. Perfect voor stoofgerechten en braadstukken dus.



Ingrediënten

1 stuk	801509	lamsnekfilet
100 ml	811890	Koreaanse BBQ saus
paar druppels	792373	olijfolie
150 gram	127470	kastanje champignons
1 stengel	296759	bosui
naar behoefte	253278	zout
naar behoefte	811337	peper

Werkwijze

- Verwarm het sous-videbad tot exact 62°C
- Kruid de lamsnek met zout en peper en trek vacuüm samen met scheutje olie
- Laat 4 uur garen op 62°C
- Verwarm de kamado BBQ tot 150°C
- Gril de lamsnek 15 min af en lak deze om de 2 minuten met de Koreaanse BBQ saus
- Garneer met geroerbakte bosui en kastanje champignons

Sous-vide (Frans: sous = onder, vide = vacuüm) – is een methode voor de bereiding van voedsel. Zowel vlees, vis als groenten kunnen in een plastic zak bij relatief lage temperatuur – onder de 100°C – worden gegaard. Het is daarmee een variant op het lagetemperatuur-garen. Het voordeel van vacuüm-garen is dat alle smaken, aroma's en vocht niet uit de zak kunnen ontsnappen. Kruiden en specerijen zullen intenser van smaak blijken. Ook vitamines blijven beter behouden.



Sous vide systeem Hendi

GN 1/1, 20 ltr | art.nr. 776599

Vacuümkoekzakken

art.nr. 813646	250x150mm	100 stuks
art.nr. 804842	300x200mm	100 stuks
art.nr. 813647	400x300mm	100 stuks



Ingrediënten

	803407	dikke runderlende
150 gram	295248	gember, fijngehakt
2 bosjes	296759	bosui
4 tenen	127770	knoflook, gehakt
2	811329	kaneelstokjes
20	367990	peper korrels roze
200 gram	805048	honing
30 gram	253278	zout
200	809188	ketjapsaus
30 gram	751022	jasmijn thee
150 gram	697192	rijst
30 gram	252964	suiker
naar behoefte	116424	bak en braad beur

Werkwijze

- Voeg alle ingrediënten behalve het vlees, thee, rijst en suiker, samen en maak zo een marinade
- Marineer de dikke runderlende 4 uur in deze marinade
- Bedek een grote pan met aluminiumfolie en leg daarop de rijst, thee (inhoud theezakje) en suiker
De aluminiumfolie zorgt ervoor dat de ingrediënten niet aanbakken
- Laat op laag vuur karameliseren zodat er voldoende rook vrijkomt
- Plaats een rekje in de pan en plaats hier het vlees op

- Dek de pan af met een deksel en laat 40 minuten roken. Zorg voor een kerntemperatuur van 53°C
- Laat afkoelen
- Braad het vlees rondom aan in een pan met geklaarde boter (bak en braad beur) zoals je met rosbief doet
- Laat afkoelen

TIP



La Trappe Quadrupel art.nr. 704156

La Trappe Quadrupel is een karaktervol trappistenbier. Een warme quadrupel met een cremekleurige schuimkraag. De volle, verwarmende en intense smaak is moutig met zoete tonen van dadel en karamel.

TIP

Los Corrales de Moncalvillo Maturana Tinta

Goudgeel van kleur, met delicate aroma's van noten, karamel en witte bloemen. Zacht & elegant van smaak, evenwichtig met een aanhoudende afdronk.

art.nr. 813535



Marokkaanse lamsstoof

Ingrediënten

120 gram	295248	gember
25 gram	789135	kurkuma
8 gram	811335	gerookte paprikapoeder
1 gram	116807	foelie
2 gram	309931	kruidnagelpoeder
15 gram	328723	karwijzaad kummel
30 gram	703362	ras el hanout
3 gram	811328	kaneelpoeder
8 gram	811338	zwarte peper
20 gram	117552	tijm
4 blaadjes	117110	laurier
10 gram	555010	venkelzaad
1 kg	374105	lamsbout z/b
100 gram	122203	tomatenpuree
700 ml		lamsbouillon (zie recept op de site)
1 naar behoefte	283061	granaatappel zout en peper

TIP

Melini San Lorenzo Chianti DOCG Superiore

Robijnrood van kleur met intense aroma's van gedroogd fruit en florale tonen van violet en de iris bloem. Ronde wijn met goede structuur van tannines.

art.nr. 814008



Werkwijze

- Maak de kruidenmelange van alle specerijen (van de gember tot het venkelzaad). Gebruik hiervoor een blender of vijzel. (Je kunt deze melange eventueel in de vriezer bewaren.)
- Snijd de lamsbout in stukken van 3 bij 3 centimeter
- Verhit wat olie in een grote braadpan en bak het vlees rondom aan
- Voeg 100 gram tomatenpuree en 4 eetlepels van de kruidenmelange toe en bak even mee
- Blus af met de bouillon en laat 4 uur rustig koken
- Pak de granaatappel, snijd deze door midden en pak op de kop vast, pak een pollepel en begin op de bolle kant van de granaatappel te slaan, de pitjes vallen er zo makkelijk uit
- Maak de pitjes schoon en garneer de stoofpot ermee

TIP

DAVO
Surf Ale
art.nr. 806589



Explosieve aroma's van ananas en citrus maken dit een uiterst verfrissend bier.



**Braadpan geëmailleerd
gietijzer**
6,88 ltr
art.nr. 813637

Babyleafs

Wat past er nou beter bij de lente dan babyleaves? Met al het bloeiende dat we omarmen kan deze jonge spruit van gewassen natuurlijk niet ontbreken. De jong geogoste blaadjes, iets malser dan de volgroeide varianten, kunnen intense aroma's toevoegen aan je gerechten. Ideaal voor smoothies, bijvoorbeeld met boerenkool, spinazie, gember, kiwi, of avocado.



RUCOLA

Met zijn pittige, nootachtige smaak voegt rucola een verfrissende kick toe aan salades, sandwiches en zelfs pizza's, wat de gerechten een smaakvol en knapperig resultaat geeft.

art.nr. 800307



BABY SPINAZIE

De zachte, milde smaak van baby spinazie maakt het perfect voor salades, smoothies en als smakelijke toevoeging aan pastagerechten en omeletten.

art.nr. 593648





RED CHARD

De aardse smaak met rode stelen maakt rode snijbiet ideaal voor roerbakgerechten en een kleurrijke, smaakvolle garnering voor diverse gerechten.

art.nr. 591122



MIZUNA GROEN

Met zijn delicate, licht pittige smaak voegt mizuna een verfijnde smaak toe aan bijvoorbeeld Aziatische gerechten en geeft het een frisse touch aan salades en soepen.

art.nr. 617350



RED MUSTARD

Een peperige smaak en subtiele mosterdaccenten: rode mosterdkool is een uitstekende keuze voor het verrijken van salades, sandwiches en zelfs hartige taarten.

art.nr. 800305



TATSOI

De knapperige textuur en licht pittige smaak van tatsoi maken het een ideale toevoeging aan roerbakgerechten, salades en zelfs gestoomde gerechten voor een verfijnde smaakbeleving.

art.nr. 803002



BULLS BLOOD

Een dieprode kleur en licht bittere smaak: bulls blood is een goede keuze voor het toevoegen van kleur en smaak aan salades, sandwiches en wraps, waardoor ze visueel en culinair aantrekkelijk worden.

art.nr. 593613

Workshops en trainingen

Meet & Greet met onze versafdelingen

In ons verscentrum van 3000 m² worden elke dag enorme hoeveelheden groenten, fruit, aardappelen, vlees en vis verwerkt, verpakt en verzendklaar gemaakt. Benieuwd hoe dat eruitziet en hoe het allemaal in z'n werk gaat?

Kom dan op de Meet & Greet van onze versafdelingen! Wij leiden je graag rond op onze werkvloer en laten je met eigen ogen zien hoe alles eruitziet, wij zijn hier namelijk enorm trots op!

Laat je inspireren door onze culinaire adviseurs, zij kunnen je vertellen hoe je met de producten van de vers-afdeling kunt inspelen op de trends in de markt.

Deze dag heeft een vrije inloop, maar aanmelden wordt gewaardeerd. Op de slagerij-, vis- en groenteafdeling zijn verschillende kleine workshops te volgen.

18 maart 2024 vanaf 12.00



Training

bedieningspersoneel

Werken in de bediening: hoe ontvang je je gasten? Hoe neem je een bestelling op? Hoe dek je een tafel, en hoe haal je deze weer uit? Het inwerken van nieuw personeel kost altijd een tikkeltje extra aandacht. En bij die taak helpen wij graag mee!



**Informatie en
aanmelden workshops**

De ware kunst van gastronomie ontdek je met onze workshops! Kostbaar advies over inkoop, tips voor kostprijsberekening of alles over wijn: je komt het allemaal tegen in ons Training & Experience Center. Bekijk ons aanbod van trainingen en workshops van dit voorjaar en kom langs!

New Wine Tuesday

Ontdek de nieuwste wijnen van Wine & Spirits Company op New Wine Tuesday!

Op dinsdag 19 maart 2024 nodigen wij je samen met Wine & Spirits Company uit voor een onvergetelijke ervaring op ons "New Wine Tuesday" event. Maak kennis met een scala aan nieuwe wijnen, variërend van perfecte huiswijnen tot schitterende kaartwijnen. Mis deze kans niet en kom inspiratie opdoen voor jouw wijnkaart, we kijken er naar uit je te ontvangen!

Vrije inloop, dus kom langs wanneer het jou uitkomt!

19 maart 2024 vanaf 11.00





SVH **Wijntraining** (nieuw!)

Ben jij werkzaam als gastvrouw- of heer en vind je het belangrijk om meer te weten over het adviseren, combineren en verkopen van wijn?

12 maart 2024 vanaf 8:45 uur

SVH **Sociale Hygiëne**

Werkzaam in de horeca als horeca-ondernemer, als leidinggevende of medewerker? Dan is het aan te raden om het diploma SVH Sociale Hygiëne te halen.

Inspiratiedag voorjaar en BBQ

Tijdens de Inspiratiedag voorjaar en BBQ staan wij voor je klaar met een aantal van onze leveranciers die je laten proeven van nieuwe smaken en innovaties in de wereld van eten, drinken en non-food.

Ontdek meer over culinaire creativiteit en laat je inspireren door korte trainingen zoals 'Gastologie', waar je waardevolle

tips krijgt. Deze dag staat volledig in het teken van inspiratie, vernieuwing en het verrijken van je culinaire aanbod. Een onmisbaar evenement om je klaar te stomen voor het nieuwe seizoen!

15 april 12.00 – 16.00 uur
Vrije inloop

Boeren**streekmarkt**

Deze middag staat in het teken van biodiversiteit op je bord en voedselproducten uit een korte keten. In ons vernieuwde ActiFoodLab gaan 6 chefs de strijd met elkaar aan!

Challenge

We dagen de chefs uit om gerechten te maken vanuit een black box met de producten van de verschillende boeren kraampjes.

Markt

Graag nodigen we jou uit om deze dag kennis te maken met streekgebonden producten en leveranciers voor een duurzame keuze voor jouw onderneming.



Benieuwd naar de producten waar de chefs mee aan de slag gaan tijdens de challenge?

Bezoek dan de Boerenstreekmarkt, waar de mooiste streekgebonden producten gepresenteerd worden.

27 mei 2024 12.00 tot 16.00 uur



**Informatie Horeca Vakcollege
SVH trainingen**

SVH **Leermeester**

Wil jij met stagiaires werken en zo de volgende generatie in het horecavak gaan begeleiden?

Oosterwolde: Woensdag 1 mei (+15 en 29 mei)

Terschelling: Dinsdag 26 maart (+9 en 23 april)



5 TIPS VOOR EEN TOPTERRAS

Het terrasseizoen staat voor de deur en wij begrijpen als geen ander dat jouw terras het visitekaartje van je zaak is. Ontdek onze slimme terrastips en maak jouw horecazaak helemaal klaar voor het zomerseizoen!

Tip 1: Begin met een lounge set

Plaats een uitnodigende lounge set aan het begin van je terras. Loungebanken trekken gasten aan en creëren een ontspannen sfeer. Daarnaast zoeken gasten altijd het beste plekje om te zitten, en de lounge set biedt de perfecte spot. Zo vul je jouw terras direct. En deze gezelligheid trekt natuurlijk weer andere gasten aan!

Tip 2: Van laag naar hoog

Varieer met hoge en lage zitjes voor een speelse terrasopstelling. Begin met lage loungesets, voeg normale tafels en stoelen toe en sluit af met bartafels.

Zo ontstaat een dynamische en aantrekkelijke sfeer. Bij een terras vanuit meerdere kanten toegankelijk, plaats je hoge zitjes in het midden.



Tip 3: Kies voor flexibiliteit

Gezinnen, stelletjes en grote groepen - je wilt ze allemaal verwelkomen op je terras. Toch is het belangrijk om de juiste balans tussen zitplekken en ruimte voor looppaden te vinden. En ook niet onbelangrijk: voorkom overvolle terrassen en zorg dat het personeel zich gemakkelijk kan bewegen. Creëer gezellige hoekjes met bijvoorbeeld een speelhoekje voor kinderen, ouders blijven langer zitten wanneer de kinderen zich vermaken.

Tip 4: Kleed het terras aan

Geef je terras extra uitstraling met parasols, windschermen en passende decoratie om het interieur écht af te maken. Creëer schaduwrijke en zonnige plekken en gebruik bijvoorbeeld plantenbakken als functionele scheiding. Decoreer met prints, kussentjes, en verlichting voor een gezellige sfeer.

Tip 5: Verleng het seizoen

Terrasverwarming is cruciaal voor een verlengd terrasseizoen. Kies stijlvolle heaters, verwarmde kussens en goede beschutting. Zo maak je je terras ook in het voor- en naseizoen aantrekkelijk. Hoe je het helemaal afmaakt? Met sfeervolle verlichting, plaids en andere warme elementen.





Bonus tip: een 'terrasproof' menukaart

Bekijk je menukaart kritisch en kies voor gerechten die wind- en serveervast zijn. Klassiekers en lichte, gezonde opties zijn ideaal voor de warmere seizoenen. Daarnaast val je met een buitenkeuken, barbecue of Kamado op je terras zeker bij je gasten in de smaak. Bij VHC ActiFood doen we graag nét dat extra stapje, in dit geval in de richting van een menukaart. Onze marketingafdeling ontwerpt een passend ontwerp, dat perfect bij de huisstijl en sfeer van jouw onderneming aansluit.

Nieuwsgierig geworden?

Iedere onderneming is uniek, dus het is belangrijk om je eigen concept, doelgroep en uitstraling in je achterhoofd te houden. In samenwerking met Homint Projectinrichting helpen we jou hier graag bij. Nieuwsgierig geworden? Neem vrijblijvend contact op met onze Non-Food Specialist Mariëlle Klaassen-Grit voor de perfecte ambiance op jouw terras.



ActiFood marketing

Wij ontwerpen logo's voor startende ondernemers maar kunnen ook bestaande logo's restylen. Daarnaast ontwerpen wij o.a. menukaarten, afhaalfolders, wijnkaarten, flyers en posters.

Scan de QR-code om een indruk te krijgen wat wij op grafisch gebied voor jullie kunnen betekenen, inclusief drukprijzen.



LUNCH



roomkaas bieslook 628646
zalmfilet gerookt 291315
tortilla wrap 715875

regendruppels rood 811421
lakenvelder bbq burger 807744
brioche broodjes 729914
sesamzaad gepeld 761052
mozzarella slices 811812

mozzarella 698229
zoute sticks 811682
basilicum 699772



Iets gezien waar je meer van wilt weten,
zoals het servies op de afbeeldingen?
Mail naar nonfood@actfood.nl of bel
0516 567 107, wij denken graag mee.

wortelschijven regenboog 766712



LUNCH

courgette komkommersoep 306673
borrel gehaktballetjes 594237



tonijnsalade 115193
torpedo prawns 760641
casino wit 365785
(envelopje gemaakt van casinobrood)

rode bietensalade 807486
geitenkaas 369985
bietenwafeltje 811077

carre maïs 507903
naanbrood naturel 805370
focaccia broodje 383260



LUNCH

Deze op de steen gebakken Italiaanse Pinsa 813802 kun je combineren met een dip of rijkelijk beleggen naar eigen smaak.

Bijvoorbeeld met:
salade gegrilde groenten 801382
mozzarella rasp vegan 808576
spinazie baby 593648



Biltong, gedroogde reepjes vlees

Ingrediënten

1 kg	7501	rundermuis of runderlende
300 gram	253278	zout
100 gram	252964	suiker
2 el	639478	koriander heel

Werkwijze

- Kneus de korianderzaadjes
- Maak samen met het zout en de suiker een mengsel
- Snij de rundermuis of runderlende in repen
- Wrijf de repen vlees in met het zoutmengsel
- Stop de gepekeldde repen in een bak en leg ze plat



Zuid-Afrikaanse lekkernij

- Laat ze 18 uur in de koelkast liggen
- Wrijf het zout van het vlees en laat 24 uur uithangen in een koele ruimte
- Droog eventueel enkele uren in een oven van 60°C met de klep open

TIP

Longridge Pinotage

Een elegante, goed afgeronde wijn met zachte sappige tannines. In de neus zoete kruiden, cassis en rijpe bessen, aangevuld met een rokerig karakter.

art.nr. 809333





LUNCH

Dit is een populair soepgerecht uit de Thaise keuken. De naam betekent kip-gembersoep.

Tom Kha Kai

Ingrediënten

8 stengels	343757	citroengras
10 blaadjes	741418	limoenblad
50 gram	295248	gember
5 tenen	127770	knoflook
5	786322	peper rawit
2 liter	809317	kokosmelk
2 liter	250546	kippbouillon
1500 gram	681741	kippendijen
300 gram	295302	sjalot
300 gram	296759	bosui
750 gram	127490	shiitake
5	302457	limoenen, sap
naar behoefte	295191	koriander
naar behoefte	808229	Thaise vissaus

Werkwijze

- Kneus het citroengras en limoenblad met de rug van een koksmees
- Snij de gember, knoflook en chilipeper fijn
- Breng de kokosmelk en gevogeltebouillon aan de kook. Voeg de bovenstaande ingrediënten toe en laat dit 30 minuten afgedekt trekken
- Zeef door een fijne puntzeef. Snij de kip in stukken van 1 bij 1 centimeter. Voeg toe en laat 20 minuten rustig doorkoken
- Snij de sjalot, bosui en shiitake in reepjes als soepgarnituur. Voeg toe en laat kort mee garen. Indien je de soep op een later tijdstip wilt gebruiken gaar je het garnituur apart
- Breng op smaak met limoenen, gehakte koriander en nam pla (vissaus)
- Indien je de soep op een later tijdstip wilt gebruiken koel je de soep zo snel mogelijk terug naar 4°C. Warm à la minute de benodigde hoeveelheid op



TIP

Weihenstephaner Hefeweizen

art.nr. 810905

Zacht, fris en romig - de tarwe geeft die romigheid, plus een lichte, aangenaam frizzure smaak. In de geur domineert banaan en kruidnagel.



TIP

Susana Balbo Crios Torrontes

De smaak biedt iets kruidigs zoals jasmijn maar is tegelijkertijd verfrissend en smaakopwekkend.

art.nr. 806522



Acties



krokidel xxl

14x160 gram | 689874
vanreusel

14⁴⁵



frikandel xxl

20x250 gram | 620173
vanreusel

23⁵⁵



vlammetjes

72x17 gram | 113530
topking

22³⁰



kaastengels oude kaas

60x15 gram | 113409
topking

19³⁰

vietnamese loempia kip

20x70 gram | 787086 | duca

10⁸⁵

mozzarella slices

40 stuks | 800 gram | 811812
tebben

12⁴⁵

kaas pasmesan schilfers

500 gram | 659258
tebben

8⁶⁰



pinsa xl

14x1450 gram | 813803
chaupain

45⁷⁵



Prijzen zijn geldig van 4 t/m 24 maart 2024

Aanbiedingen zijn vrijblijvend, onder voorbehoud van prijswijzigingen, zet- en drukfouten en zolang de voorraad strekt. Alle prijzen zijn exclusief btw.

salade pasta groenten

2 kilo | 360511

fano **13⁷⁰**



wimpiesaus

900 ml | 671576

oliehoorn **3⁰⁵**



doritos nachos naturel

12x455 gram | 812177 | doritos **38²⁰**



minisnacks xl

64 stuks | 755516 | elite

19⁵⁰



mini snacks assorti

4 soorten | 60 stuks | 713554
buitenhuis

12²⁵

bitterbal old amsterdam

40x25 gram | 803345 | buitenhuis **12²⁵**



salade ei vrije uitloop

1 kilo | 786470 | johma

9⁵⁵

peppadew roomkaas

1100 gram | 655074 | soleggiato

14²⁵



scan de QR-code voor meer acties in de online folder



Passion Sensation Lemonade

Ingrediënten (Glas 500 ml)

20 ml MONIN Cloudy Lemonade
20 ml MONIN Passion Fruit
300 ml water
5 ijsblokjes
citroenschijfjes
takje munt

Bereidingswijze

1. Vul het glas met vijf ijsblokjes en pomp 2x 10 ml MONIN Cloudy Lemonade op de drinking jar.
2. Pomp 2x 10 ml MONIN Passion Fruit in de drinking jar.
3. Voeg 300 ml bruiswater toe.
4. Goed doorroeren en garneren met citroenschijfjes en een takje munt.



monin cloudy lemonade art.nr. 809580

monin passion fruit art.nr. 776785

Nog meer inspiratie?

Scan de QR-code naar onze website Moninspiration.nl



MONIN Cloudy Lemonade is dé ideale basis voor verfrissende drankjes. Perfect te combineren met de diverse siropen en fruitpurees van MONIN. Ontzettend eenvoudig in het bereiden, met oneindig veel mogelijkheden! Garneer naar eigen inzicht en verras je gasten!



Mimosa cocktail



Jouw brunchervaring, onze sprankelende mimosa. Dat is de lekkerste combinatie van sinaasappelsap en bubbels én alles voor de perfecte ambiance. Inspelen op de drankentrends van 2024? Dan schenk je jouw mimosa gewoon met een alcoholvrije bubbel. Kleine moeite, groot plezier.

Ingrediënten:

60 ml	802688	mousserende wijn
60 ml	805576	alcoholvrije mousserende wijn
5 ml	660558	cointreau likeur
60 ml	795070	vers geperst sinaasappelsap
	128135	of perssinaasappels eventueel ijsblokjes sinaasappelschijfjes voor garnering

Bereiding:

- Vul een glas voor de helft met mousserende wijn
- Voeg voorzichtig het verse sinaasappelsap toe
- Schenk de cointreau er als laatste voorzichtig bovenop
- Voeg eventueel enkele ijsblokjes toe voor extra frisheid
- Garneer met een schijfje sinaasappel



Nog ruimte voor een toetje?

tartelette bodem 809684

small jar black cookies chocolate 811844

small jar vanilla strawberry 811842

crème brûlée schijf 810213

pastel de nata 809695

suikerwafel gebakken 807317

choc quenelle box 809729

Geef jouw unieke draai aan de **yuzu exotique**

Dessert yuzu exotique is een verfijnd dessert dat de frisse, citrusachtige smaak van yuzu combineert met exotische elementen. De romige textuur van passievrucht- en kokoscrème wordt harmonieus aangevuld door tropische vruchten zoals yuzu en mango.

Voeg je eigen creatieve touch toe aan het exotische dessert. Experimenteer met bijvoorbeeld een crumble van pistachenoten, rood fruit quenelle of krokante meringue, voor een perfecte balans van smaken en texturen.



Zelf een quenelle maken?
Scan de QR-code en vind het recept op de recepten pagina



CHAUPAIN

dessert yuzu exotique

8x78 gram

814085

CoolBreak
That's (n)ice

Verleidelijke **softijs** combinaties **samen met Dobla!**



CoolBreak is altijd op zoek naar synergie. Samen sta je nou eenmaal sterker dan alleen! Dit jaar zijn er creatieve en verleidelijke softijs-specials gemaakt met Dobla chocolade elementen. Gemakkelijk luxe presenteren.



814101 honeycomb coupole
814102 chocolate bee
814103 honeycomb yellow

814104 sunglasses
814100 hotlips

Scan de QR-code voor de ijsfolder online



Terugblik HorecaEventTT 2024

Terugblik HorecaEventTT 2024

Was jij erbij? 5, 6 en 7 februari waren wij met trots in het geel-paars aanwezig op het HorecaEventTT in Leeuwarden.

Samen met een selectie van onze gewaardeerde leveranciers stonden de accountmanagers klaar om onze (nieuwe) producten en services te presenteren aan bekende én onbekende gezichten. Het was een ware belevenis op onze stand, waar het opvallende aquarium de aandacht trok en het rad van ActiFood voor veel aanloop zorgde.

De leerlingen van het Horeca Vakcollege verzorgden het menu met vernieuwende lekkernijen uit Friesland, Groningen en Drenthe. We willen graag al onze partners, medewerkers en bezoekers bedanken voor hun bijdrage aan het succes van dit evenement!





Aftellen naar **25 jaar VHC ActiFood**

Feestje? Wij tellen af! Laten we 24 jaar terug in de tijd gaan: ActiFood stond nog maar in de startblokken. Vol avontuur en vastberadenheid begonnen een selectief groepje heren hun reis van een bescheiden start, wat bijna 25 jaar later geresulteerd heeft in het flink gegroeide VHC ActiFood. Dé partner voor horeca en grootverbruik.

En ja, dat lees je goed: met bijna 25 jaar op de teller zijn wij natuurlijk al aan het aftellen naar een bijzondere mijlpaal.

Vier jij volgend jaar het 25-jarig bestaan met ons mee? Het komende jaar ontdek je iedere maand, op onze socials, nieuwe verhalen over de reis van VHC ActiFood naar wat nu het noorden en oosten van het land paars-geel kleurt!

Volg ons  





Heb je iets gezien in dit inspiratiemagazine en wil je daar meer over weten? Neem gerust contact op met VHC ActiFood, wij helpen jou graag verder.



Verkoop Binnendienst
0516 567 107
verkoop@actifood.nl



Training & Experience Center
Bauwien de Jong
06 3190 0415
bauwien@actifood.nl



Horeca Vakcollege
Edwin van Lambalgen
06 2126 3369
lambalgen@actifood.nl



Wijn, Bier & Gedistilleerd
Marco Scheffer
06 1179 9419
scheffer@actifood.nl



Non-Food
Mariëlle Klaassen-Grit
06 4614 2499
nonfood@actifood.nl



Kerstpakketten & Geschenken
Ans Veenstra & Thirza Steerenberg
0516 567 107
geschenken@actifood.nl



Marketing
0516 567 107
marketing@actifood.nl



Horecaslagerij De Vries
Marco van der Haar
06 2244 9159
marco.vanderhaar@actifood.nl



Dijkstra Groenten & Fruit
Martin Dijkema
06 2186 5688
martin.dijkema@actifood.nl



Visgroothandel Elzinga
Edwin Bokkers
06 4614 2497
bokkers@actifood.nl

VHC

ACTIFOOD

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK



alles
voor een
slimme
zaak



Scan de QR-code voor
de **ijsfolder online**