

SMAAKVOL!

OMDAT KOKEN EEN KUNST IS



EDITIE JUNI 2011



ITALIË SPECIAL



KOOKCURSUSSEN NAJAAR 2011



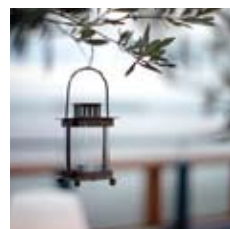
HET TAARTJE VAN DEBORA

WELKOM...

VOOR U LIGT DE DERDE UITGAVE VAN ONZE KRANT 'SMAAKVOL' MET GEWELDIGE AANKONDIGINGEN VAN WAT WE IN RESTAURANT 't GANZENGORS EN DELICATESSEN EN WIJNWINKEL DELVINO DE KOMENDE MAANDEN GAAN DOEN.

Zo zijn we trots op onze twee vernieuwde terrassen rond ons bedrijf. Een heerlijk terras waar u kunt lunchen, een kopje koffie of een frisdrank kunt drinken aan de voorkant van ons bedrijf. En aan de achterkant van ons restaurant is er een compleet vernieuwde binnentuin waar u 's avonds rustig kunt dineren. Op onze restaurantkaart staan heerlijke lichte zomerse gerechten met daarbij natuurlijk mooie frisse en delicate wijnen. We verheugen ons u te mogen ontvangen.

Dan is er de jaarlijks terugkerende surprise avond op 30 juli a.s. Chef-kok Ronald Kleyburg kookt die avond alleen surprise menu's, we voeren dus geen menukaart. We doen dit om alle ingrediënten in de keuken op te maken, want 1 augustus gaan we op vakantie. De prijzen van surprise menu's zijn dan ook gereduceerd. Op 17 augustus is zowel ons restaurant als de winkel Delvino weer open en staan we weer graag voor u klaar. In ons restaurant voeren we dan een hele nieuwe menukaart met heerlijke zomergerechten.



IBERICO EXPERIENCE EEN SPAANSE SMAAKBELEVING

OP 14 OKTOBER A.S. ORGANISEREN WE EEN PROE-
VERIJ VAN SPAANSE TOPPRODUCTEN IN SAMEN-
WERKING MET DE FIRMA IBERDELI. CENTRAAL
STAAT HET VLEES VAN HET IBERICO VARKEN,
DAT EEN HEEL APARTE SMAAKBELEVING GEEFT,
NIET TE VERGELIJKEN MET ANDER VARKENSVLEES.

Beroemd is natuurlijk de Pata Negra, de Jabugo Iberico die tot de beste hamsoorten ter wereld worden gerekend. Maar ook met ander Iberico vlees kunnen we de show stelen. Ronald Kleyburg zal u uitgebreid laten proeven hoe geweldig dit kan smaken en De Heer Paul Rodriques komt uitleg geven over de mooie Spaanse producten.

We serveren u een 5 gangen diner waarin zoveel mogelijk Spaanse smaken de revue passeren. De Spaanse beleving wordt compleet met andere topproducten zoals eersteklas olijfolie en passende wijnen van 'Vinos de Espana'.

De avond begint om 19.00 uur en de prijs van dit diner is **€ 84.50** p.p.

KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

CRESS-SPECIAL

OP 9 SEPTEMBER AANSTAANDE ORGANISEREN WE EEN BEZOEK AAN DE FIRMA KOPPERT-CRESS.

De beleving van geur- en smaaksensaties staat centraal bij het bezoek aan Koppert-Cress in Monster. Dit bedrijf is bekend om de zaailingen van unieke planten, met elk hun eigen verrassende invloed op de zintuigen. Tijdens de rondleiding, de presentatie en een kleine proeverij kunt u veel te weten komen over het ontstaan van de kiemplantjes en hun smaak. De rondleiding bij Koppert Cress begint om 14.00 uur. Om ongeveer 16.30 uur gaan we terug naar Restaurant 't Ganzengors voor een Cress diner. Voor vervoer van 't Ganzengors naar Koppert Cress wordt gezorgd.

De prijs van deze middag en avond is **€ 84.50** p.p.





KOOKCURSUSSEN NAJAAR 2011

VANAF 15 AUGUSTUS 2011 START DE EERSTE GROEP VAN DE NAJAARSKOOKCURSUS WEER. HET IS EEN SESSIE VAN 5 LESSEN. OOK IN DEZE LESSEN ZULLEN VELE KOOKTECHNIEKEN EN KEUKENGEHEIMEN DE REVUE PASSEREN. OP ZONDAGMIDDAG BEGINNEN DE LESSEN OM 14.00 UUR EN OP MAANDAGAVOND BEGINNEN DE LESSEN OM 18.30 UUR.

Er wordt per les een 5-gangen menu gekookt en daarna gaat u gezamenlijk aan tafel om hetgeen wat u zelf heeft bereid op te eten. Er zal worden gekookt met wild en gevogelte en vele andere najaars-ingrediënten. Tevens krijgt u de recepturen mee naar huis.

DE KOOKCURSUSSEN VOOR 5 AVONDEN OF MIDDAGEN ZIJN VOOR HET NAJAAR ALS VOLGT

ONDERWERP	GROEP 1 MAANDAG	GROEP 2 MAANDAG	GROEP 3 MAANDAG	GROEP 4 MAANDAG	GROEP 5 ZONDAG
TONIJN	15 aug	22 aug	29 aug	5 sept	4 sept
CRESS SOORTEN, EEN VEELZIJDIG PRODUKT	12 sept	19 sept	26 sept	3 okt	25 sept
AMUSE'S, MOOIE KLEINE, FIJNE GERECHTJES	10 okt	17 okt	24 okt	31 okt	16 okt
WILD & GEVOGELTE	7 nov	14 nov	21 nov	28 nov	13 nov
KERSTGERECHTEN	5 dec	6 dec (dinsdag)	12 dec	19 dec	4 dec

De prijs van deze cursus is € 335.00 p.p. voor de hele sessie van 5 lessen en is inclusief kooklessen, 5 x 5 gangen diner, alle dranken met uitzondering van gedistilleerd en andere wijnen dan huiswijn. De eerste keer dat u meedoet krijgt u een Ganzengors kookschort en een Ganzengors kookmap. De cursus gaat van start voor een groep van 15 personen.

EENMALIGE KOOKCURSUSSEN

De zondagmiddagen zijn vaak ingericht voor een eenmalige kookcursus, waarvoor u per keer kunt inschrijven. Bij deze kookcursussen krijgt u een 5-gangen diner inclusief dranken, exclusief gedistilleerd en andere wijnen dan huiswijn. Deze kookcursussen zijn altijd op zondag en beginnen altijd om 14.00 uur.

DE DATA MET DE ONDERWERPEN VOOR HET NAJAAR 2011 ZIJN

29 MEI	Toscaanse keuken	€ 69.50 p.p.
19 JUNI	Barbecue gerechten met bijpassende wijnen	€ 72.50 p.p.
11 SEPTEMBER	Koken met cress soorten	€ 72.50 p.p.
18 SEPTEMBER	Amuse's, kleine delicate hapjes waar u iedereen mee verrast	€ 72.50 p.p.
2 OKTOBER	Iberico experience	€ 77.50 p.p.
30 OKTOBER	Peking eend i.s.m. Restaurant Asian Glories	€ 84.50 p.p.
6 NOVEMBER	Wild & gevogelte, Spijs en wijn, onze jager zorgt voor grootwild (Hert, ree of wildzwijn) dus u gaat koken vanaf de basis	€ 79.50 p.p.
20 & 27 NOVEMBER, 11 DECEMBER	Kerstgerechten met begeleidende wijnen	€ 77.50 p.p.
13 DECEMBER (DINSDAGAVOND)	Kerstgerechten met begeleidende wijnen	€ 77.50 p.p.
KOOKCLINICS Wanneer u met een aparte groep of afdeling van uw bedrijf een kookclinic wilt doen, kan dat met groepen vanaf 10 personen. Voor informatie kunt u bellen met Yvonne Kleyburg.		

WIJNPROEVERIJEN

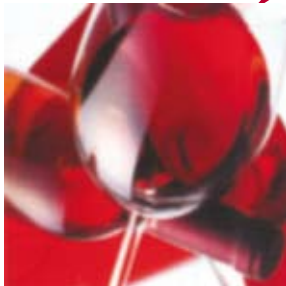
EEN OVERZICHT VAN HET ASSORTIMENT VAN DELVINO

Een aantal keer in een jaar is er, altijd op zaterdag, een overzichtsproeverij van de wijnen van onze winkel Delvino, delicatessen en wijn. Er staan dan ongeveer 50 wijnen uit het assortiment open om te proeven, zodat u onze wijnen leert kennen en beter weet wat u zou kunnen kopen als u bij ons in de winkel komt.

IN 2011 ZIJN ER NOG 2 PROEVERIJEN GEPLAND

DATUM	OMSCHRIJVING
ZATERDAG 1 OKTOBER	najaarsproeverij
ZATERDAG 10 DECEMBER	kerst- en nieuwjaarsproeverij

De proeverijen zijn van 11.00 tot 16.30 uur en vinden plaats in de bar van 't Ganzengors.Meedoen is gratis.



VOORAANKONDIGINGEN ZAKEN DIE U NIET MAG MISSEN

4 NOVEMBER Het jaarlijks terugkerende Whiskey Diner	2 DECEMBER Wild-bier diner
--	-------------------------------

TEGENWOORDIG IS ER EEN GROTE GROEP MENSEN DIE THUIS EEN HEERLIJK MENU KOKEN VOOR HUN GASTEN. VOOR SPECIEKE INGREDIËNTEN KOMT U NATUURLIJK NAAR ONZE WINKEL DELVINO.

U kunt bij ons kreeft, oesters, asperges, lamsham, vis, vlees, gevogelte, basissaus (glace), rouxkorrels en vele andere producten bestellen waar u thuis mee kunt koken. U kunt ons bellen of e-mailen en wij zorgen dan dat de gewenste ingrediënten binnen een paar dagen in huis zijn.

Er liggen bij DelVino ingrediënten-bestellijsten klaar.

Het telefoonnummer van de winkel DelVino is 0181-610723. Ons e-mail adres is info@delvino.eu

DE AFHAALTAS VERZEKERD VAN EEN DINER THUIS MET HET CULINAIRE NIVEAU VAN UIT.

Een van onze meest recente innovaties in de winkel is de zogenaamde 'afhaaltas'. Dit is een tas met een voorgerecht en een hoofdgerecht voor 2 personen met elke week een ander menu. Het menu is volledig geportioneerd, gegarneerd en op smaak gebracht en wordt verpakt geleverd. Uw enige inspanning bestaat uit het ophalen van de tas en thuis verwarmen van een aantal gerechten volgens bijgeleverde werkwijze. Tevens wordt er een fles wijn bij geleverd die past bij het hoofdgerecht. De prijs van het afhaalmenu voor twee personen

€ 27,50



VERKOOP VAN LOSSE INGREDIËNTEN

SINDS KORT IN ONZE WINKEL

Er zijn regelmatig huisgemaakte ingrediënten in onze winkel. En een aantal zaken helemaal nieuw in het assortiment;



HUISGEMAAKTE TONIJSALADE
Per 100 gram € 2,68



EEN SALADE VAN KREEFT, ASPERGES EN ZEEKRAAL GESERVEERD IN EEN HALVE KREEFT
Per persoon € 9,95



HUISGEMAAKTE KREEFTENSOEP NU IN DE AANBIEDING
Per liter van € 15,95 voor € 12,50

NOG EVEN GENIETEN VAN KAAS, DIT KEER UIT ITALIË



TALLEGIO
Mooi vol en smeugig van smaak
Per 100 gram € 1,79



TESTUN DI BAROLO
Een prachtige kaas die gelegen heeft in de pulp van Barolo wijn
Per 100 gram € 3,95



PARMEZAAN
Alleen de beste
Per 100 gram € 4,49

ROSÉ DOSSIER



1 VIPRA ROSÉ
Gemaakt van de Sangiovese druif. Per fles € 6,95

2 MARGUES DE CACERES ROSÉ Per fles € 7,95

3 BIGARO ROSÉ Per fles € 9,95

4 FINCA LA CARRASCA Per fles € 4,95

5 LES ROMAIN ROSÉ Per fles € 8,95

6 RAPITALA ROSÉ Per fles € 7,95

PROEFDOOS

Nu een proefdoos met deze 6 flessen van € 46,70 voor € 41,95

DE BESTE INGREDIËNTEN VOOR EEN RECEPT ROULEAU VAN "SAN- DANIELLE" HAM, VIJGENBROOD EN MELOEN MET TOMATEN VINAIGRETTE EN FRISSE ALLE INGREDIENTEN VAN DIT HEERLIJKE GERECHT ZIJN TE KOOP BIJ DELVINO

WERKWIJZE

- 1 Leg op een stuk plastic de 12 plakken ham in een rechthoek(zorg dat de plakken elkaar iets overlappen).
- 2 Op de ham komen de plakken vijgenbrood.
- 3 Maak de meloen schoon en snijdt er dunne plakken van. Leg de plakken meloen op het vijgenbrood. Breng op smaak met zout en peper.
- 4 Rol de ham/vijgenbrood/meloen op d.m.v. het pastic op te rollen (zorg er voor dat het plastic niet in de rol mee gerold wordt!) .
- 5 De tomaten- azijn en de olijfolie mengen en voeg de honing toe. Breng dit op smaak met zout en peper.
- 6 Voor de opmaak; snijdt de rol in plakjes van ± 1cm. Leg 3 plakjes op bord.
- 7 Was en pluk de frisee. Breng op smaak met 1/3 vinaigrette.
- 8 Leg een beetje sla op bord en sprenkel een beetje vinaigrette er omheen.



Benodigdheden

- 12 plakken San- Danielle
- 6 plakken vijgenbrood
- halve meloen (naar keuze)
- 2dl tomaten azijn
- 2dl olijfolie
- 5 gram honing
- Peper zout
- Frisee

ITALIË SPECIAL



ACETO BALSAMICO

de hoogste kwaliteit, min. 10 jaar gerijpt
Per flesje € 22,95



AMBACHTELIJK GEMAAKTE PASTA
van 'Di Nonna Pippina'. Per pak € 4,95
Nu 3 pakken voor € 12,50



LIMONCELLO

Per fles € 19,95



SAN DANIELLE

smelt op de tong
Per 100 gram € 4,45



PARMA HAM

18 maanden gerijpt
Per 100 gram € 6,75



CACCIATORE

een heerlijk pittige salami
Per worstje van 200 gram € 8,45

OLIJFOLIE SAN MAURO

In de Romeinse tijd droeg de beste olijfolie de classificatie 'Oleum Ex Albis Ulivas'. Deze olie werd gemaakt van olijven die in de maand november werden geplukt. Vroegrijpe olijven leveren olijfolie met een lage zuurgraad, een hoog gehalte polifenolen en een frisse fruitige smaak. San Mauro Novolio is gemaakt op basis van deze oude Romeinse tradities. De olijfbomen van het domein staan op de hellingen van 350 - 400 meter hoge heuvels. Hier groeien de olijfsoorten leccino en frantoio in perfecte harmonie met hun natuurlijke omgeving. Het samenspel van de bodemgesteldheid, de beplantingswijze en de verzorging van de bomen bepaalt de hoge kwaliteit, verfijnde smaak en prettige geur van deze superieure olijfolie.



SAN MAURO BICULTIVAR

heeft een zeer interessante, complexe smaak. De olijfolie is bloemig met een pepertje. Naarmate je de olijfolie langer op je tong hebt, komt er steeds meer smaak bij. Eerst proef je rauwe amandelen en later olijven. Door de verfijnde en lichte smaak is deze olijfolie onder andere geschikt voor witte vis en piekruiken.

COLLINE DI SAN MAURO NOVOLIO

is een krachtige olijfolie en heeft een licht bittere, groene smaak met tonen van pijnboompit en artisjok. Deze olijfolie blijft goed overeind bij kruidige en zoete gerechten zoals Panforte, maar ook bij vleessoorten met een sterke smaak zoals varkensvlees.

Per fles

€ 27,95

EN DAN NOG EVEN ZOET NA



ITALIAN COOKIES

heerlijk zoet, zalig bij een espresso
per pakje € 4,95



DE HEERLIJKSTE NOGA

in vele smaken, voor de Italianen de beste noga die bestaat.
Per 100 gram van € 3,65 voor € 3,45

HET TAARTJE VAN DEBORA

ELKE MAAND IS ER IN DE WINKEL EEN 1- PERSOONS TAARTJE IN DE AANBIEDING GEMAAKT DOOR PATISSIER DEBORA MEIJER. DEZE MAAND IS DAT EEN CHOCOLADE TAARTJE OM VAN TE WATERTANDEN.

De prijs van dit taartje is € 3.25 per stuk en bestellen is prettig. Dan kan Debora ze zo vers mogelijk voor u maken. 0181-610723.



SMAAKVOL!

OMDAT KOKEN EEN KUNST IS

COLOFON

Tekst 't Ganzengors / DelVino Concept en Vormgeving PICARD. Spijkenisse
Oplage 16.000 exemplaren Huis aan Huis bezorging Garant Reclameverspreiding

Oostkade 4 3201 AM Spijkenisse
t 0181-612578 f 0181-617732
info@ganzengors.nl www.ganzengors.nl

Kaaistraat 1 3201 BL Spijkenisse
t 0181-610723
info@delvino.eu www.delvino.eu


't GANZENGORS
RESTAURANT


DELVINO
DELICATESSEN & WIJN