

SMAAKVOL!

OMDAT KOKEN EEN KUNST IS



EDITIE DECEMBER 2011

17 & 18
DECEMBER
KERSTMARKT
CENTRUM VAN SPIJKENISSE

BEZOEK ONZE KERSTKRAAM MET WARME
CHOCOLADEMELK, GLÜHWEIN, BROODJE
WORST MET ZUURKOOL, MAAR OOK
PROSECCO MET OESTERS.

WE HOPEN U TE MOGEN BEGROETEN
OP DE GEZELLIGE KERSTMARKT
VAN SPIJKENISSE

MET TROTS PRESENTEREN WE ONS KERSTMENU 2011

AMUSE

*kleine bitterbal van haas
Schuimend wortelsoepje met Hollandse garnalen
Macaron van oerbiet met gevogelte mousse*

MENU

*Terrine van gerookte Iberico filet, rode biet, hazelnoot,
Rettich-cress en een krokant van geitenkaas*

*Gebakken coquilles, met een tosti ham-kaas en een
salade van witlof en kaasschuim*

*Fazanten boutje en borstje met zuurkool en vlier-
bessen saus en chips van schorseneren*

*Hertfilet met rode kool, Strudel van aardappel,
boerenjongens en bosui met een jus van Cantharellen*

Een proeverij van chocolade, vossenbessen en kaneel

*De prijs van dit heerlijke kerstmenu is € 84.50 p.p.
Reserveren voor de kerst: 0181-612578 bij 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.

DE PROEVERIJEN ZIJN VAN 11.00 TOT 16.30 UUR EN
VINDEN PLAATS IN DE BAR VAN 'T GANZENGORS.

IN 2011/2012 ZIJN 2
PROEVERIJEN GEPLAND

ZATERDAG 10 DECEMBER
kerst en nieuwjaarsproeverij

ZATERDAG 14 APRIL
voorjaarsproeverij

MEEDOEN IS
GEHEEL GRATIS.

OP 10 DECEMBER SERVEREN WE NA DE PROEVERIJ IN
ONS RESTAURANT EEN 3-GANGEN WIJNPROEVERS-
MENU VOOR MAAR € 29.50 P.P.

*Een terrine van geconfijte haas
met pruimen en kropsla*

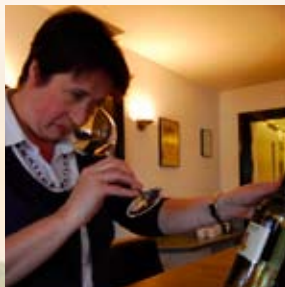
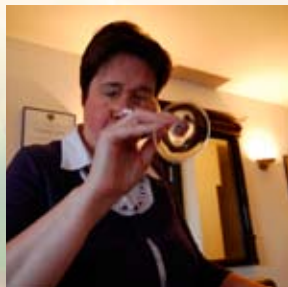
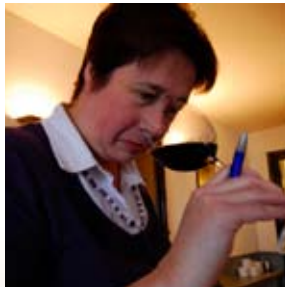
Zeebaarsfilet met gepofte trostomaat

*een gepocheerd sterappeltje met marsepein sabayon
en zoethout-steranijs ijs*

Reserveren voor dit menu is gewenst; 181-612578

WIJNCURSUS

VOOR HET KOMENDE VOORJAAR START ER WEER EEN WIJNCURSUS O.L.V. REGISTER-VINOLOOG YVONNE KLEYBURG. HET IS EEN SERIEUZE WIJNCURSUS WAARBIJ U AAN HET EINDE VAN HET SEIZOEN EEN LANDELIJK EXAMEN KUNT DOEN. HET IS EEN BASISCURSUS, OFFICIEEL SWEN -1. SWEN STAAT VOOR STICHTING WIJNEXAMENS NEDERLAND.



DE AFHAALTAS OOK MET KERST

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 IS € 27.50.

U BENT VERZEKERD VAN EEN DINER THUIS MET HET CULINAIRE NIVEAU VAN UIT.

KERSTTAS

Voor de kerst is er een **4-gangen kerst-tas** te bestellen. De prijs van deze tas is **€ 54,50** en is ook voor 2 personen. We werken altijd met verse producten wat betekent dat de tas pas gemaakt wordt als deze besteld is.

BESTELLEN

Aangezien de gerechten vers gemaakt worden, kunt u de tas alleen op bestelling aanvragen. Bel 0181-612578 (restaurant 't Ganzengors) of 0181-610723 (DelVino) of mail naar info@ganzengors.nl of info@delvino.eu om uw bestelling door te geven.



VOOR DE WIJNLIEFHEBBER

DE BASISCURSUS IS EEN WIJNCURSUS VOOR BEGINNENDE WIJNLIEFHEBBERS WAARVOOR IEDEREEN ZICH KAN INSCHRIJVEN. IN 5 AVONDEN MAAKT U KENNIS MET DE BELANGRIJKSTE WIJNGEBIEDEN EN LEERT U DE BASISTECHNIEKEN VAN HET WIJNPROEVEN.

Geleidelijk aan breid uw wijnvocabulaire zich uit. Aan het einde van de cursus herkent u de belangrijkste druivenrassen, beheerst u de grondelementen van het wijnproeven en heeft u een goed algemeen beeld van de wijnwereld. Wijnproeverijen, wijnaankopen, wijn en spijs combinaties, het zal u na de cursus makkelijker afgaan. U kunt de cursus afronden met een landelijk erkend examen, niveau SWEN-1. Deze cursus geeft u een goede basis om verder te gaan met de vervolgcursus wijnbrevet/ certificaat niveau SWEN-2.

Bij deze wijnbasiscursus proeft u - verdeeld over vijf avonden - ongeveer 45 wijnen. U leert de wijnen kennen uit wijnregio's en uit diverse prijsklassen, van € 5,- tot € 25,- (deze prijsklasse ligt boven het landelijk cursus-gemiddelde). Hierdoor krijgt u een goed beeld van wat er in Nederland te koop is.

DATA EN LESTIJDEN

- Woensdag 22 februari 2012
- Woensdag 7 maart 2012
- Woensdag 21 maart 2012
- Woensdag 4 april 2012
- Woensdag 18 april 2012

Alle avonden zijn van 19.30 uur tot 22.30 uur met een eventuele uitloop)

KOSTEN

De basiscursus wijn inclusief cursusmaterialen en cursusboek bedraagt € 295,- p.p.

U kunt zich opgeven bij Yvonne Kleyburg, Registervinologe via 0181-612578.



DE KERSTTAS

Een terrine van gerookte zalm, slibtong en zoetwatergarnalen

Cappuccino van bospaddenstoelen

'Lalande'eendenborst filet met rode kool, knolselderijpuree en een saus van trostomaatjes

Een taartje van bitterkoekjes en advocaat met een saus van boerenjongens en boerenmeisjes



KOOKCURSUSSEN VOORJAAR 2012

VANAF 16 JANUARI 2012 START DE EERSTE GROEP VAN DE VOORJAARSKOOKCURSUS 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 asperges en schaal- en schelpdieren en vele andere voorjaarsingrediënten. Tevens krijgt u de recepturen mee naar huis.

DE CURSUS GAAT VAN START VOOR EEN GROEP VAN 15 PERSONEN.

ONDERWERP	GROEP 1 MAANDAG	GROEP 2 MAANDAG	GROEP 3 MAANDAG	GROEP 4 MAANDAG	GROEP 5 ZONDAG
LUXE KLEINE HAPJES	16 jan	23 jan	30 jan	6 febr	5 febr
VERGETEN GROENTEN	13 febr	20 febr	27 febr	5 mrt	4 mrt
ALLES MET ZALM	12 mrt	19 mrt	26 mrt	2 apr	1 apr
VOORJAARSGERECHTEN	16 apr	23 apr	7 mei	14 mei	13 mei
KOKEN MET KREEFT EN ASPERGES	21 mei	4 juni	11 juni	18 juni	17 juni

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.

EENMALIGE KOOKCURSUSSEN

Ook zijn er aparte zondagmiddagen ingericht voor een éénmalige 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/ VOORJAAR 2012 ZIJN

2011

11 DECEMBER

Kerstgerechten met begeleidende wijnen € 77.50 p.p.

2012

29 JANUARI

Wintergerechten in een modern jasje € 72.50 p.p.

12 FEBRUARI

Vergeten groenten, met de groenten van winkeltje MAK € 72.50 p.p.

19 FEBRUARI

Iberico varken € 77.50 p.p.

11 MAART

Kleine, mooie, luxe hapjes waar u iedereen mee kunt verrassen € 74.50 p.p.

18 MAART

Vis, schaal- & schelpdieren € 79.50 p.p.

15 APRIL

Tapas € 74.50 p.p.

29 APRIL

Italiaanse keuken € 75.50 p.p.

6 MEI

Koken met asperges en lamsvlees € 77.50 p.p.

3 JUNI

Lichte zomerse gerechten met bijpassende wijnen € 77.50 p.p.

10 JUNI

Luxe Barbecue gerechten € 74.50 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.



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

De prijs van dit taartje is € 3.95 per stuk en bestellen is prettig. Dan kan Debora ze zo vers mogelijk voor u maken. 0181-610723.

GROTE ILLY ACTIE

ILLY BESTAAT DIT JAAR 50 JAAR. OM DAT TE VIEREN HEEFT ILLY EEN GEWELDIGE AKTIE VOOR DE FEESTMAAND.

Bij aankoop van een **X1, X7 of Y1 iper-espresso machine** in onze winkel, ontvangt u een **Bellezza-kit** cadeau. Deze kit, met een winkelwaarde van **€ 69,-**, bestaat uit:

- 4 kristallen kop en schotels
- een melkkannetje
- 4 Ombra espressolepels.

Deze Aktie loopt door tot 31 januari 2012.

MAAR ER IS MEER!

Gedurende de decembermaand ontvangt u - bovenop de Bellezza-kit - een waardecoupon t.w.v. **€ 50,-** incl BTW.

Deze coupon is geldig op het gehele assortiment uit onze DelVino winkel.



DELVINO

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

U kunt bij ons kreeft, oesters, wildham, vis, vlees, wild en 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 of e-mail adres info@delvino.eu

EXTRA OPENINGSTIJDEN VOOR DE MAAND DECEMBER

DINSDAG 20 DECEMBER

ZONDAG 18 DECEMBER

DONDERDAG 22 DECEMBER

VRIJDAG 23 DECEMBER

ZATERDAG 24 DECEMBER

koopavond tot 21.00 uur

koopzondag van 12.00 tot 18.00 uur

koopavond tot 21.00 uur

koopavond tot 21.00 uur

open van 09.00 tot 21.00 uur

NIEUW IN ONZE WINKEL: HUISGEMAAKT!

MINI QUICHE, TONIYN EN POMODORIE

150 gram € 5.95

MINI QUICHE, FAZANT EN ZUURKOOL

150 gram € 5.95

MINI QUICHE, GARNALEN OP THAISE WIJZE

150 gram € 5.95

MINI QUICHE, IBERICO WANG EN CHORIZO

150 gram € 5.95

AARDAPPELSALADE

per 100 gram € 1.95

WITTE KOOL SALADE

per 100 gram € 1.95

MEXICAANSE SALADE

per 100 gram € 2.95

TONIJN SALADE

per 100 gram € 2.95

KRAB SALADE

per 100 gram € 3.95

VISBOUILLON

per liter € 4.95

WILDBOUILLON

per liter € 9,95

POMPOENSOEP

per liter € 7.95

KREEFTENSOEP

per liter € 15.95

GEKONFIJTE EENDENBOUT

kant en klaar per stuk € 6.95

GEROOKTE EENDENBORST

per 100 gram € 3.75

LAMSSCHENKEL

kant en klaar per stuk € 6.75

WILDSTOOF

kant en klaar per kilo € 27.95

LASAGNA, VIS, SCHAAL- EN SCHELDPDIEREN

per stuk € 9.75

LASAGNA, KALFSGEHAKT

per stuk € 9.75

HAZENPEPER

kant en klaar per kilo € 12.50

HERTENHAM

per ons € 3.55

BITTERBAL VAN GECONFIJTE HAZENBOUT EN EENDENLEVER

per stuk € 1.15

APPELTAARTJE

per stuk voor 1 persoon € 3.95

CHOCOLADE-TRUFFELTAARTJE

per stuk € 3.95

CUPCAKE VAN GANZENLEVER EN TRUFFEL MET EISWEINGELEI

per stuk € 3.95

SALADES, HORS D 'OEUVRE'S EN GOURMET SCHOTELS

U KUNT BIJ ONS SCHALEN MET HORS D'OEUVRE'S EN SALADES BESTELLEN. NATUURLIJK ZIJN ALLE SCHALEN ZEER RIJKELIJK GEGARNEERD EN WORDEN GELEVERD MET BROOD, BOTER EN SAUZEN.

HUZARENSALADE, RIJKELIJK GEGARNEERD

per persoon € 14.50

WALDORFSALADE, RIJKELIJK GEGARNEERD

per persoon € 14.50

ZALMSALADE, RIJKELIJK GEGARNEERD

per persoon € 14.50

LUXE HORS D'OEUVRE VAN VIS

per persoon € 20.95

LUXE HORS D OEUVRE VAN VLEES

per persoon € 20.95

GOURMET SCHOTEL VIS

per persoon € 16.50

GOURMET SCHOTEL DE LUXE

per persoon € 22.50

GOURMET SCHOTEL VLEES

per persoon € 16.50

GOURMET SCHOTEL DE LUXE

per persoon € 22.50

SASHIMI SCHOTEL

per persoon € 17.50

OP ONZE WEBSITE

WWW.GANZENGORS.NL

ONDER HET ITEM 'EVENEMENTEN'
STAAT PRECIES VERMELD
WAARMEE DE SALADES ZIJN
GEGARNEERD EN WAAR DE
GOURMET SCHOTELS
UIT BESTAAN.

ONS NIEUWE NOTENASSORTIMENT

Pinda's King size, gezouten	250 gram	€ 2.25
Cashew noten gezouten	250 gram	€ 4.25
Cashew noten ongezouten	250 gram	€ 4.25
Macadamia noten	250 gram	€ 9.75
Nootmix gezouten	250 gram	€ 4.15
Sweetnutmix	250 gram	€ 4.45
Nootmelange naturel	250 gram	€ 4.65
Pinda's Indonesisch gekruid	250 gram	€ 2.45

Crunchy sticks, 250 gram	250 gram	€ 3.45
Cranberries, 250 gram	250 gram	€ 3.25
Dadels, 8 x 10 mm	250 gram	€ 3.75
Happy star mix	125 gram	€ 3.15
Soy bean craxs	200 gram	€ 3.35
Sushi cheese	150 gram	€ 3.45
Pistache in dop	250 gram	€ 5.45



SMAAKVOL!

OM DAT 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