

December 2017

Kerst creaties

Misschien wel het kleinste foodmagazine ter wereld

MAAK KANS
OP EEN
DINER
VOOR TWEE

ALSTUBLIEFT!
EEN 3-GANGEN KERSTDINER
SAMENGESTELD DOOR CHEFKOK
GERARD MÜLLER EN ROBIN VEURINK

Tip **INCLUSIEF**
van Frans

Onze creatie voor deze kerst

Tartaar van **gemarineerd "Brandrood" rund**
met gerookte paprika, geitenkaas,
gepofte quinoa, **gepocheerd kwartelei**
en kaviaar van aceto balsamico.

Wilde eend gelakt met Rinse appelstroop,
Oloroso sherry, Szechuanpeper en
notenpanade waarbij mosterd-abrikozen.

Warm chocolade cakeje met lopende vulling,
roomijs van vanille, kerstkoekjes, sinaasappel-
sabayon en gepocheerde vijgen.

DE GEHELE
RECEPTUUR KUNT
U VINDEN OP
**WWW.BRANDZUIVER.NL/
KERSTCREATIES**



Briljante combinaties

Met een Michelinster op het palmares van chef-kok Gerhard Müller (Hotel de Zon) werkte Robin Veurink (BrandZuiver) samen om u een heerlijk drie-gangen menu als inspiratie voor uw kerstdis te kunnen voorschotelen.

Met het oog op de gezellige feestdagen hebben we gerechten samengesteld die passend zijn voor deze periode. Zo willen wij u inspireren met een aantal suggesties voor heerlijke gerechten.

Het wellicht kleinste foodmagazine ter wereld is dan ook een idee van Robin Veurink, eigenaar van BrandZuiver. **Hij opereert alleen maar schakelt als een reclame(spil)bureau**

de juiste vakspecialisten in om uw uitdaging op te lossen. We pakken uw merk op en vormen een heldere on- en offline strategie. Zo bedenken we prikkelende strategieën, concepten en ontwerpen we huisstijlen, websites, campagnes etc. Alles wat een merk nodig heeft om de gestelde doelen te behalen. We leveren een schat aan reclame-ervaring aan zowel klant- als bureauszijde, opgedaan tijdens het werk voor internationale merken en met verschillende reclamebureaus.

**BRANDZUIVER,
BRENGT
STRATEGIE
TOT LEVEN.**



Namens ons allemaal wensen wij u vrolijke feestdagen en een gelukkig nieuwjaar toe!

Door een mooie foto te maken van uw eigen kerstcreatie, deze te delen op Facebook of Instagram en @brandzuiver en @hoteldezoon te taggen maakt u kans op een diner voor twee bij Hotel de Zon in Ommen!

Aanvullende actievoorwaarden treft u aan op www.brandzuiver.nl/kerstcreaties. Actieperiode t/m 26 december 2017.

MAAK KANS
OP EEN
DINER
VOOR TWEE

TIP van Frans



Changez met een
Spoom!

De kerstdagen lenen zich bij uitstek om lang te tafelen en meerdere gangen te serveren. Tijdens de maaltijd komen vaak de meest interessante cq beste gesprekken op gang. Vaak heeft men elkaar lang niet gezien en iedereen wil elkaar wel even spreken. Een changez is dan een welkome oplossing. Dit betekent dat u tussen de gangen door, meestal vlak voor de hoofdschotel

gezamenlijk met uw gasten van tafel gaat. Prachtgelegenheid om in een naastgelegen ruimte een spoom te serveren. Dit is een ijskoud 'pauzedrankje' goed voor papillen én spijsvertering. Als gastheer heeft u dan de tijd om de dinertafel netjes in orde te maken, en een nieuwe tafelschikking te kiezen. Dit zorgt voor een frisse start en maakt dat iedereen dezelfde aandacht krijgt!

Frans Heerink, Uw gastheer
Hospitality coach

COLOFON

Hoofdredactie:
Robin Veurink

Redactie:
Gerhard Müller, chef-kok bij
Hotel de Zon en Frans Heerink, Rightstyle

Concept:
BrandZuiver, Ommen

Fotografie:
Vulkers Fotografie, Zwolle

Vormgeving:
Han Snel, Utrecht

E-mail redactie: robin@brandzuiver.nl
Telefoon: 06-81617358

Adres: Veldkampweg 5, 7731 HL Ommen
Locatie: Hotel de Zon, Ommen
Props: By Janice Living, Ommen
Print: jouwprintshop.nl, Ommen

'Kerstcreaties' is een éénmalige uitgave van BrandZuiver. © BrandZuiver 2017



brandzuiver

**METEEN
MEER WETEN?**

BEL OF MAIL
ROBIN VEURINK
VOOR EEN AFSpraak:
06-81617358
ROBIN@BRANDZUIVER.NL

