



**GA DEZE ZOMER VOOR
MINDER KEUZESTRESS.**

*Meer beleving
Meer rendement*



**VERRAS DE GASTEN OP JOUW TERRAS DIT SEIZOEN MET
RECEPTEN DIE KLOPPEN IN SMAAK ÉN UITSTRALING.**



FOODSERVICE
SOLUTIONS

BEN JIJ KLAAR VOOR HET NIEUWE TERRASSEIZOEN? *Straks wel!*

DE HORECA VERANDERT.

En dat heb je vast en zeker al gemerkt. De gasten op je terras worden kritischer, routines veranderen, kosten blijven onder druk staan en personeel is niet vanzelfsprekend beschikbaar. Toch blijft dat drankje en hapje op jouw terras nog steeds een belangrijk moment van ontspanning voor je gasten. En jij doet er alles aan om ze tevreden te houden.

DE MODERNE GAST OP JOUW TERRAS WIL:

Eenvoud. Minder keuze, wel betere. Een overzichtelijke kaart zonder gedoe is jouw antwoord.

Gezond zijn. Maar wel zonder druk. Goed voor jezelf zorgen, voor zowel je lijf als je hoofd, is belangrijker dan ooit. En dus geldt op het terras; lichter wanneer het kan, genieten wanneer het mag.

Genieten. En het liefst op elk moment van de dag. In een maatschappij vol verplichtingen is een moment met kwalitatief goed eten en drinken op een fijn terras hét middel om te ontspannen.

Een eerlijke prijs en kwaliteitsverhouding.

Je gasten willen begrijpen waarom iets zijn prijs waard is. De prijs draait dus vooral om vertrouwen. De uitdaging ligt hem in slimmer organiseren; minder verspilling, hogere omloopsnelheid en efficiëntere inzet van producten.

Duurzaamheid. Zonder dat ze daar zelf aan hoeven te denken. Gasten willen minder nadenken, meer kwaliteit ervaren en zich goed voelen bij wat ze kiezen. Het liefst zonder uitleg of keuzestress. Duurzaamheid moet in je zaak geïntegreerd zijn.

DE FORMULE VAN EEN ONVERGETELIJK

Terrasmoment

1 NIEUWE EN SPANNENDE OPTIES

91%

DE MODERNE HORECAGAST ZOEKT VERRASSING. 91% WIL IN DE HORECA NIEUWE PRODUCTEN OF GERECHTEN DIE ZE THUIS NIET KUNNEN BEREIDEN LEREN KENNEN.

64%

HET BEPAALT GROTENDEELS DE FUN VAN EEN HORECABEZOEK. 64% VAN VINDT DAT HET PROBEREN VAN NIEUWE PRODUCTEN OF GERECHTEN DE ERVARING VERBETERT. OP HET TERRAS WERKT DIT EXTRA GOED: GASTEN ZIJN ONTSPANNEN EN STAAN MEER OPEN VOOR IETS NIEUWS.

INTRODUCIEER INTERESSANTE EN ONDERSCHIEDENDE BIJGERECHTEN,

zoals McCain's Crispers, en profiteer van het sneeuwbaaleffect. Het tilt het volledige menu naar een hoger niveau.

2 INNOVATIES OP HET MENU

55%

HET MOMENT VAN KIEZEN BLIJKT BELANGRIJKER DAN GEDACHT. 55% VAN DE GASTEN HERINNERT ZICH ACHTERAF HET MOMENT VAN KIEZEN VAN HET MENU; 53% HERINNERT ZICH DAT ZE NIEUWE BIJGERECHTEN HEBBEN ONTDEKT, ZELFS ALS ZE DIE NIET HEBBEN BESTELD. DAT BETEKENT DAT INNOVATIE NIET ALLEEN IMPACT HEEFT OP WAT BESTELD WORDT, MAAR OP HOE HET VOLLEDIGE BEZOEK WORDT BELEEFD.



FOODSERVICE SOLUTIONS

DE FORMULE VAN EEN ONVERGETELIJK

Terrasmoment

3 MOMENTEN VOL EMOTIE

HET SERVEREN EN PRESENTEREN VAN EEN GERECHT IS HET MEEST EMOTIONELE ONDERDEEL VAN UIT ETEN GAAN

Op dat moment komt verwachting en beleving samen. De visuele aantrekkingskracht, de hoeveelheid, de levendige kleuren en de unieke serverstijlen maken allemaal een blijvende indruk. Zeker op het terras, waar de sfeer en omgeving extra bijdragen aan het totaalplaatje.

4 ONVERGETELIJKE KENMERKEN

DE MEEST ONVERGETELIJKE ERVARINGEN SCOREN HOOG

op het gebied van textuur, smaak, verwennerij, comfort, plezier en innovatie. Het is de combinatie van herkenning en verrassing die gasten bijblijft. Comfortfood met karakter. Innovatie zonder ingewikkeld te worden. Verwennerij zonder overdaad.



FOODSERVICE SOLUTIONS

JE GAST VERANDERT

En je terras moet mee. Want nog maar even en het zit er weer gezellig vol. Vlak voor de drukte is hét moment om goed naar je menu's te kijken. Door in te spelen op de nieuwste trends bouw je aan rust, rendement en relevantie voor de toekomst. Met deze verrassende en unieke recepten van McCain heb je alles in huis voor elk terrasmoment. Speciaal ontwikkeld voor drukke momenten, zonder concessies aan kwaliteit en beleving.

Met deze recepten verlaag je de werkdruk in je keuken én maak je deze zomer een verpletterende indruk met je menu.

WAAROM JE MENU ONDER DE LOEP NEMEN?

- Je blijft **relevant voor de veranderende gast**. Je speelt in op trends én je doelgroep.
- Je **stimuleert herhaalbezoek**. Vernieuwing creëert nieuwsgierigheid.
- Je verhoogt de **gemiddelde besteding**. Extra bestelmomenten zorgen voor een hogere marge.
- Je versterkt je **merk en uitstraling**. Een unieke en actuele kaart ondersteunt je positionering.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

CEASAR'S *Petals*

Klassiek én knapperig: deze verrassende Caesar-variant heeft het allemaal. De goudbruine, krokante petals vormen het hart van dit gerecht en geven extra bite aan een frisse, smaakvolle Caesar salade voor moderne menu's.

INGREDIËNTEN

- 200 g McCain Crunchy Petals
- 1 krop romaine sla, gewassen en grof gescheurd
 - 1 kleine witte kool
 - 1 wortel
 - 1 ui
- 2 eetlepel Parmezaanse kaas
- 100 g kant-en-klare pulled chicken
 - 4 eetlepel mayonaise
 - 3 eetlepel witte wijnazijn
 - 1 eetlepel Dijonmosterd
 - 1 eetlepel Worcestersaus
 - 1 theelepel citroensap
 - 1 tl suiker
- Zout en peper naar smaak



BEREIDINGSWIJZE

- 1. BEREID DE CRUNCHY PENTALS:** Bereid de Crunchy Pentals volgens de aanwijzingen op de verpakking tot ze goudbruin en knapperig zijn.
- 2. BEREID DE PULLED CHICKEN:** Verwarm de pulled pork volgens de aanwijzingen.
- 3. MAAK DE COLESLAW:** Meng de witte kool, wortelen en uien in een grote kom. Voeg witte wijnazijn, suiker en mayonaise toe en meng goed. Breng op smaak met zout en peper en laat even staan.
- 4. BEREID DE CAECAR-DRESSING:** Meng de mayonaise, Dijonmosterd, Worcestersaus en citroensap in een kom. Breng op smaak met zout en peper.
- 5. SERVEREN:** Schik de afgewerkte Crunchy Pentals op een serveerschaal of in individuele kommen, giet de pulled chicken eroverheen. Schik een deel van de coleslaw op de Crunchy Pentals, de rest apart als bijgerecht. Schep de Caesar-dressing over de pulled chicken en serveer apart als dip. Strooi als laatste de Parmezaan over de salade.

THAI STYLE

Loaded Fries

INGREDIËNTEN

- 250 g McCain zoete aardappelfrietjes
- Hoisinsaus
- Sriracha
- Aiolisaus
- Gehakte koriander
- Gehakte pinda's

Knapperig, pittig en absoluut verslavend: deze zoete aardappelfrietjes zijn allesbehalve standaard. Rijkelijk bedekt met hoisin-sriracha, romige aioli, knapperige pinda's en verse koriander. Elke hap biedt een zoete, pittige en hartige umami-smaak.

BEREIDINGSWIJZE

1. Bereid de zoete aardappelfrietjes volgens de instructies op de verpakking.
2. Bereid de sauzen.
3. Als je aioli erg dik is, maak hem dan wat dunner met $\frac{1}{2}$ tot 1 theelepel water of citroensap tot hij een druppelbare consistentie heeft.
4. Leg de warme frites op een serveerschaal.
5. Besprenkel royaal met de hoisinsaus en srirachasaus.
6. Sprenkel de aioli er in een zigzagpatroon overheen.
7. Bestrooi met geplette pinda's.
8. Werk af met verse koriander.



CRINKLE GOLD

Deep Crinklers

Extra knapperige crinkle frites met een krachtige kruiding en een romige kaasdip om lekker in te dippen. Een tongstrelende combinatie van ultrazachte textuur en een vleugje landelijke smaak.

BEREIDINGSWIJZE

1. Bereid McCain Country Deep Crinklers volgens de instructies op de verpakking.
2. Verwarm de kaassaus tot deze glad en gietbaar is. Serveer warm.
3. Bereid de barbecuesaus.
4. Bekleed een schaal of kom met bakpapier.
5. Schep er royaal frites op.
6. Serveer de kaasdip ernaast om te dippen.

INGREDIËNTEN

- 250 McCain Country Deep Crinklers
- 80 ml warme kaassaus (cheddar of nacho) of een mix van cheddar en room
- 50 ml barbecuesaus



FIRE STREET

Pita

Een gedurfde, verrukkelijke sandwich gecombineerd met knapperige frites met een moderne, pittige kruidenmix. Ultiem comfortfood mét een beetje pittigheid.

INGREDIËNTEN

150 g McCain Spicy XL

- 1 ronde pita of flatbread (licht geroosterd)
- 120 g gekookte proteïne (gekruide kip, pulled veg of plantaardige reepjes)
- 40 g rode en witte koolsalade (fijngesneden)
 - 20 g komkommerschijfjes of augurken
- 25 g kruidige yoghurtsaus of knoflooksaus
- 15 g pittige saus (chilimayonaise of harissa-stijl)
 - Verse kruiden (peterselie of bieslook)



BEREIDINGSWIJZE

1. **BEREID DE SPICY XL-FRIETJES** : volgens de instructies op de verpakking.
2. Verwarm de pitabroodjes op de grill of een bakplaat tot ze zacht zijn en lichte grillstrepen vertonen.
3. Verhit de eiwitten met een beetje olie en kruiden.
4. Snijd de groenten.
5. Smeer de yoghurtsaus op de pitabroodjes.
6. Beleg met de eiwitten, koolsla, komkommer en pittige saus.
7. Werk af met kruiden, vouw voorzichtig dicht en serveer warm.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

MAAK JE TERRAS HELEMAAL

Klaar!

Trek de trends niet alleen door in je menukaart. Met deze tips ga jij net een stapje verder.

DENK AAN ELK WEERTYPE

Het weer in Nederland is onvoorspelbaar. Zorg dat je gasten blijven zitten, ook bij 17 graden. Werk met terrasverwarming, windschermen en plaids.

MAAK VERSCHILLENDE HOEKJES

Je gasten willen de hele dag genieten. Maak verschillende plekjes; een borrelhoek, een lunchzone en een relaxte loungehoek. Zo sluit je perfect aan bij de verschillende gast momenten.

MAAK HET INSTAGRAMWAARDIG

Mooi servies, kleurrijke toppings, een unieke presentatie, een mooi terras en goede verlichting zorgen dat je online gedeeld wordt. Maak daar gebruik van!

SUBTIELE DUURZAAMHEID

Niet alleen in het eten, maar ook op je terras zelf. Ga voor stevige, herbruikbare terrasmaterialen die lang meegaan. Kies voor energiezuinige terrasverwarming en LED-verlichting in de avonduren. Zorg dat comfort, kwaliteit en uitstraling samenkomen in een doordacht en duurzaam terras.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

WAAROM GASTEN GRAAG *op jouw terras zitten*

IETS TE VIEREN: Van een kampioenschap van het jeugdteam tot een verjaardag, promotie of verloving. Mensen zoeken een plek waar ze een moment bijzonder kunnen maken. Het terras speelt hier perfect op in: zon, sfeer en samenzijn versterken het gevoel van een speciale gelegenheid. Maak het je gasten makkelijk om speciale momenten te vieren met deelgerechten, feestelijke presentaties of tijdelijke specials.

WEDSTRIJDEN KIJKEN: Een wedstrijd beleef je liever samen dan alleen. Het terras wordt tijdens sportmomenten een ontmoetingsplek waar energie en emotie samenkomen. Door slim in te spelen op sportevenementen creëer je niet alleen sfeer, maar ook extra bestedingsmomenten.

GEEN ZIN OM TE KOKEN: In een druk leven is uit eten gaan vaak geen luxe, maar gemak. Gasten willen ontzorgd worden. Ze zoeken snelheid zonder concessies aan kwaliteit. Een overzichtelijke kaart, snelle service en herkenbare gerechten zorgen ervoor dat zo'n moment op het terras écht ontspanning wordt.

OP ZOEK NAAR IETS NIEUWS: Ook vaste gasten willen af en toe verrast worden. Nieuwe smaken, tijdelijke specials of een vernieuwde presentatie geven een reden om terug te komen. Het hoeft niet ingewikkeld te zijn. Juist kleine, onderscheidende elementen maken het verschil.



SUNNY SIDE LOADED *Fries*

Een heerlijk brunchgerecht dat perfect aansluit tussen ontbijt en lunch. Knapperige frietjes, vloeibare eidooiers en prosciutto maken dit een onweerstaanbare optie voor moderne brunchmenu's.

INGREDIËNTEN

- 200 g McCain Fry'n Dip
- 2 scharreleieren
- 40-50 g prosciutto (of luchtgedroogde ham), in stukjes gescheurd
- Zeezout, zwarte peper

OPTIONELE BRUNCH-UPGRADE-IDEËN (INDIEN GEWENST)

- Truffelmayonaise of aioli
- Geraspte oude kaas (Grana Padano / Manchego)
- Gehakte bieslook of peterselie

BEREIDINGSWIJZE

1. **BEREID MCCAIN FRY'N DIP:** Dip volgens de instructies op de verpakking.
2. Verwarm de prosciutto 10-15 seconden lichtjes in een pan of laat hem rauw voor een meer delicate textuur (zoals op de foto).
3. Bak de eieren met de zonnige kant naar boven in hete olie. Het eiwit moet volledig gestold zijn, de dooier rijk en vloeibaar.
4. Leg een flinke portie frites op een bord.
5. Verdeel de prosciutto over de frietjes.
6. Leg de gebakken eieren erop.
7. Maak het af met zwarte peper (en optionele toppings).



INGREDIËNTEN

- 200 g McCain Crispers
- 150 g pulled pork
- 100 g witte kool, fijngesneden
- 50 g wortelen, geraspt
- 1 kleine ui, fijngehakt
- 1 eetlepel witte wijnazijn
- 2 eetlepels suiker
- 3 eetlepels mayonaise
- Zout en peper naar smaak

VOOR DE SAUS:

- 150 ml mayonaise
- 50 ml cranberryjam met stukjes
- 1 theelepel citroensap
- Zout en peper naar smaak

PRETTY *in Pink*

Laat de smaak en knapperigheid van deze onweerstaanbare veggie-crispers de vrije loop! Een perfect tussendoortje dat indruk maakt op iedereen.



BEREIDINGSWIJZE

- 1. BEREID DE CRISPERS** Bereid de crispers volgens de aanwijzingen op de verpakking tot ze goudbruin en knapperig zijn.
- 2. BEREID DE PULLED PORK:** Verwarm de pulled pork volgens de aanwijzingen.
- 3. MAAK DE COLESLAW:** Meng de witte kool, wortelen en uien in een grote kom. Voeg witte wijnazijn, suiker en mayonaise toe en meng goed. Breng op smaak met zout en peper en laat even staan.
- 4. MAAK DE CRANBERRYMAYONAISE:** Meng de mayonaise, cranberryjam en citroensap in een kom. Breng op smaak met zout en peper.
- 5. SERVEREN:** Leg de afgewerkte crispers op een serveerschaal of in individuele kommen en giet de pulled pork erover. Verdeel een deel van de coleslaw over de crispers en serveer de rest apart als bijgerecht. Schep de cranberrymayonaise over de pulled pork en serveer apart als dip.

ULTRA CRUNCH

Crinkers

Deze geribbelde frites zijn ontworpen voor maximale knapperigheid en zorgen voor een smakelijke hap bij elke dip. Goudbruin, ultrakrokant en gemaakt om langer warm en knapperig te blijven. Het zijn de ultieme frites om te dippen, te delen en waar je steeds weer trek in krijgt.

BEREIDINGSWIJZE

1. Smelt de boter in een steelpan en roer de bloem erdoor. Laat 1 minuut op laag vuur koken.
2. Voeg langzaam de melk toe en blijf 1-2 minuten roeren tot het mengsel iets dikker wordt.
3. Voeg uienpoeder, zout en kaas toe, melk, en laat op laag vuur koken tot de kaas volledig gesmolten is - roer regelmatig.
4. Roer indien gewenst de groene chilipepers, gevriesdroogde jalapeño's of Rotel erdoor.
5. Voeg meer melk toe als u een dunnere dip/saus wilt.
6. Serveer meteen.

INGREDIËNTEN

- 250 g McCain Deep Crinkers
- 2 kopjes geraspte medium cheddarkaas
- 1/4 kopje volle melk, meer als je het dunner wilt
- 1 eetlepel boter
- 1 eetlepel bloem
- 1/4 theelepel uien- of knoflookpoeder
- 1/4 theelepel zout
- 1/8 theelepel cayennepeper als je wat pit wilt



FOODSERVICE
SOLUTIONS

PULLED PORK

Loaded Pops

INGREDIËNTEN

- 250 g McCain Potato Pops
- Pulled pork
- Pulled pork jus
- Rode ui
- Peterselie
- Lente-ui
- Koolsalade

Ontdek een heerlijke, hapklare sensatie met deze goudgele Potato Pops! De perfecte knapperige snack voor elke gelegenheid. Boordevol onweerstaanbare smaak en plezier.

BEREIDINGSWIJZE

1. Bak de Potato Pops 2 minuten en 30 seconden in een frituurpan op 175 °C (350 °F).
2. Serveer de Potato Pops, bedek ze met jus en leg er vervolgens de pulled pork op.
3. Voeg de uienringen toe.
4. Leg de koolsalade aan één kant van het bord en strooi de peterselie over het hele gerecht.



CRISPY *On Top*

Dit is niet zomaar een hoofdgerecht. Dit is een show steler! Knapperige, goudbruine aardappelpannenkoekjes vervangen het klassieke burgerbroodje. Belegd met een sappige runderhamburger, gesmolten kaas, gerookt spek en een rijke saus maakt deze volwaardige, hartige maaltijd diepe indruk.

INGREDIËNTEN

- 2 McCain aardappelkoekjes
 - runderhamburger
- 2 plakjes cheddar of hamburgerkaas
- 4 plakjes doorregen spek
 - Zout en peper
- Burgersaus, ketchup of barbecuesaus

OPTIONEEL:

gekarameliseerde uien
of augurken

BEREIDINGSWIJZE

1. Bereid de McCain aardappelpannenkoekjes volgens de instructies op de verpakking.
2. Kruid de hamburgers en bak ze 3-4 minuten per kant in een hete pan of op de grill.
3. Voeg op het laatste moment de kaas toe om te smelten.
4. Bak het spek krokant en goudbruin.
5. Stel het gerecht samen.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

HET VOORDEEL VAN *Volume*

Friet in ongebruikelijke vormen heeft een hoger volume dan gewone friet. Het voordeel daarvan is dat je meer porties kunt verkopen van 1 kg product.

EXTRA VOLUME > EXTRA PORTIES

= EXTRA WINST

**VERRAS JE GASTEN
MET FRITES IN
AANTREKKELIJKE EN
ONDERSCHIEDENDE
VORMEN.**

47%

**VAN DE CONSUMENTEN
VRAAGT NAAR VERSCHILLENDE
SOORTEN FRITES. ÉN ZE
ZIJN BEREID ER MEER
VOOR TE BETALEN.**



FOODSERVICE
SOLUTIONS

VOLUMEOPBRENGST

Fry'n Dip

Fry 'n Dip zorgt voor een **23% hogere volumeopbrengst** dan Straight Cut friet.

PRODUCT	GEWICHT PORTIE	GEWICHTS-OPBRENGST	1 KG GEMIDDELDE PRIJS	KOSTEN PER PORTIE
Straight cut 6x6	120	64%	2.07	0.39
Fry'n Dip	110	72%	2.18	0.33

AANTAL PORTIES VERKOCHT UIT 1 KG PRODUCT

PRODUCT	AANTAL PORTIES
Straight cut 6x6	5.3
Fry'n Dip	6.5



€ KOSTENVERSCHIL

FRY 'N DIP VS. STRAIGHT CUT: -14%

Crispers zorgt voor een **47% hogere volumeopbrengst** dan Straight Cut friet.

VOLUMEOPBRENGST

Crispers

PRODUCT	GEWICHT PORTIE	GEWICHTS-OPBRENGST	1 KG GEMIDDELDE PRIJS	KOSTEN PER PORTIE
Straight cut 6x6	120	64%	2.07	0.39
Crispers	110	78%	2.31	0.30

AANTAL PORTIES VERKOCHT UIT 1 KG PRODUCT

PRODUCT	AANTAL PORTIES
Straight cut 6x6	5.3
Crispers	7.8



€ KOSTENVERSCHIL

CRISPERS VS. STRAIGHT CUT: -23%



FOODSERVICE SOLUTIONS