



Ontbijt, Lunch, Diner & Snacks

In dit overzicht krijg je een idee van de verschillende cateringopties bij BLOOM – House of Health. De genoemde samenstellingen zijn voorbeelden en kunnen wisselen met het seizoen en natuurlijk aangepast worden op specifieke (dieet)wensen. We denken graag met je mee over de uiteindelijke invulling om jullie bijeenkomst tot een BLOOMig succes te maken.

Alle catering wordt verzorgd door 1 van onze vaste partners:

- FOaM – Fresh, Organic and Meatfree
- RAS Catering

Koffie, thee & water

Koffie, thee & water worden standaard door ons geserveerd en bijgevuld. Wil je luxere koffie dan kan je een Nespresso-apparaat huren.

- Nespresso-apparaat – € 20,-
- Cups – € 0,70 per stuk

Ontbijt

Ontbijt Standaard – € 14,75 pp

- Broodjes
- Fruitsalade
- Verse jus d'orange

Lunch

BLOOM - House of Health serveert overheerlijke biologische, vegetarische lunches. Laat ons je (dieet)wensen weten en wij verzorgen het!

In verband met de C19-maatregelen serveren we de lunch per persoon. We horen graag minimaal drie dagen van te voren van welke lunch de deelnemers willen genieten. Er kan gekozen worden uit onderstaande opties.

Onderaan de lunches staan kleinere broodjes vermeld als extraatje of als kleine lunch.

Eenvoudige lunch met vlees of vis (per item € 8,50)

- Bagel met zalm, avocado en roomkaas
- Italiaanse bol met een home-made bal gehakt
- BLT – Brood met bacon, sla & tomaat
- Soto Ajam of kippensoep, afhankelijk van wat de dagsoep is.

Biologische vegetarische lunch (per item € 12,50)

- Acai bowl met rood fruit, kokos en huisgemaakte chocolade granola (glutenvrij)
- Pita met spinazie humus, dukkah, venkel en geroosterde tomaat
- BLTA: gegrild brood met tempeh bacon, tomaat, avocado en veganise
- Citroen – maanzaad pannenkoekjes met bramen compote, pistache nootjes en fruit
- Soep van de dag, met brood
- Flatbread met geroosterde bloemkool, spinazie, citroen-witte bonen creme, geroosterde aubergine, tahini, dukkah en tomaat

Luxe biologische vegetarische lunch (per item € 17,50)

- Power bowl met geroosterde groenten, taboulleh salade, tzatziki, olijven en geroosterde kikkererwten
- Sushi bowl met volkoren rijst, wortel, tempehkruim, watermeloen – tonijn, radijs, avocado, zeewier, erwtes en een pittige sesam mayo (glutenvrij)

Kleine broodjes – combineren mogelijk

Het kan dat je niet zoveel wilt eten of dat je een extra broodje erbij wilt bestellen. Dat kan natuurlijk! Je kunt dan uit onderstaande broodjes kiezen.

- Krentebol (per stuk € 3,-)
- Meuslibol (per stuk € 3,-)
- Croissant (per stuk € 3,25)

Pistolet met:

- Kaas (per stuk € 5,-)
- Home made filet americain (per stuk € 5,-)
- Brie (per stuk € 5,-)
- Paté (per stuk € 5,-)

Internationale lunch – € 25,- pp

- Momenteel niet verkrijgbaar

Snacks voor tussendoor

Voor een kickstart in de ochtend of een oppepper in de middag bieden we deze heerlijke snacks aan.

Zoete en hartige snacks

- Koekjes – 1,-
- Koekjes & fruit – 2,5,-
- Hartige middagsnacks – € 6,-
- Quiche van de dag (10-12 stukken) – € 32,50
- Spinazie-feta broodje – € 6,-
- Pompoen plaattaartje – € 6,-
- Glaasje verse soep – € 6,-
- Plankje brood met 2 vegetarische spreads – € 11,50
- Energy bar van Natural – € 3,-

Biologische Noodle-box

- Rainbow Pad Thai. Noodles gemaakt van diverse groenten met een pinda dressing, verse groenten en tofu. Dit is een koude salade. – € 15,-

Biologische drankjes

- Earth water sparkling 1 liter - € 5,50
- Fritz Cola / Frits rabarber spritz - € 3,50 per flesje
- Wostok dennenaald of Wostok pruim-cardemom € 3,50 per flesje
- Verse jus d'orange € 3,75 per flesje
- Fruit smoothie € 4,25 per glas
- Huisgeperste groente-fruit sappen € 4,25 per flesje/glas

Borrel

Om een bijeenkomst gezellig af te kunnen sluiten kan je bij ons natuurlijk genieten van een borreltje. Simpel of uitgebreid met heerlijke hapjes.

Borrel Simpel – € 12,50 pp, half uurtje

- Bier
- Wijn
- Fris

Borrel Standaard – € 20,- pp, uur

- Bier
- Wijn
- Fris

Biologisch vegetarische hapjes – € 45,- voor 20 stuks

Bijvoorbeeld:

- Wrap met feta, munt en noten
- Oude kaas met stem gember
- Wrap met kerrie humus en wortel salade

- Komkommer met gerookte paprika crème en tuinkers
- Tomaatjes gevuld met no-egg salade
- Seizoens gazpacho met extra vergine olijfolie
- Aubergine rolletjes met mozzarella en basilicum
- Notenbrood met oude kaas en ui compote

Diner

Voor het diner kunnen we een buffet verzorgen of de gerechten per gang uitserveren. We overleggen graag met jou wat het beste past bij de bijeenkomst. Hieronder vind je enkele voorbeelden van wat wij kunnen bieden met een richtprijs. De uiteindelijke invulling en de prijs worden bepaald door het seizoen en jullie wensen.

Luxe broodjesdiner – € 25,- pp

- Luxe broodjes
- Warme snack
- Soepje
- Vers fruit

Biologisch vegetarisch buffet – Italian – € 35,- pp, min. 10

- Italiaanse tomatensoep met brood en pompoenpitten pesto
- Knapperige seizoensgroenten in een romige parmezaanse kaas dressing
- Geroosterde groenten met rucola, artisjok en basilicum

Biologisch vegetarisch buffet – Tajine – € 40,- pp, min. 10

- Brood met twee vegetarische spreads
- Soep van de dag
- Salade van couscous en groene kruiden met noten en gepofte cherry tomaatjes
- Tajine van kikkererwten, kruiden, tomaat en dadels