



## **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 is biologisch en wordt verzorgd door 1 van onze vaste partners:

- Brasserie UP
- 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**

- Witte en bruine bolletjes met kaas en vleeswaren
- Muesli, cornflakes, melk en yoghurt
- Mini croissantjes (naturel, choco of ham/kaas)
- Fruitsalade
- Verse jus d'orange

## Lunch

BLOOM - House of Health serveert overheerlijke biologische lunches. Zowel volledig vegetarisch als een mix van vlees, vis en vega. Laat ons je (dieet)wensen weten en wij verzorgen het!

### Lunch Simpel – € 12,50 pp

- Broodjes met divers beleg
- Handfruit
- Optioneel: Verse jus d'orange voor € 1,50 pp

### Lunch Standaard, gemixt of vegetarisch – € 17,50 pp

- Broodjes belegd met vlees, vis & vegetarisch of geheel vegetarisch
- Salade van seizoensproducten
- Handfruit
- Verse jus d'orange

### Lunch Luxe – € 22,50 pp

- Soep van het seizoen
- Handfruit
- Salade van seizoensproducten
- Verse biologische broodjes met divers beleg
- Verse jus d'orange

### Internationale lunch – € 25,- pp

- Een selectie van warme en koude gerechten & desserts

## 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,-
- Etagère met vers bereide zoete lekkernijen – 6,-
- Hartige middagsnacks, 3 pp – € 6,-
- Quiche van de dag (10-12 stukken) – € 32,50
- Spinazie-feta broodje – € 6,-
- Mini hamburger van Angus beef met home made dressing, augurk, tomaat, kaas & sla – € 6,-
- Pompoen plaattaartje – € 6,-
- Glaasje verse soep – € 6,-
- Plankje brood met 2 vegetarische spreads – € 11,50
- Energy bar van Natural – € 3,-

## **Gebak**

Onze cateraar Brasserie UP maakt graag heerlijk vers gebak. Van eclairs tot volledige taarten en cakes afgestemd op jullie wensen. Vraag ons naar de mogelijkheden en de prijzen.

## **Biologische Noodle-boxes**

- Minirijsttafeltje met kip, rund of vegetarisch. Kroepoek en atjar worden apart geserveerd – € 15,-
- 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
- Nootjes & zoutjes

### **Borrel Standaard – € 20,- pp, uur**

- Bier
- Wijn
- Fris
- Nootjes & zoutjes

### **Borrelhapjes – € 10,- pp**

- Hartige warme en koude hapjes, 4 pp

### **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

- 3 Luxe broodjes
- 1 quiche Lorraine
- 1 soepje
- 1 Jus d'Orange
- 1 stuk vers fruit

### Franse keuken – € 40,- pp

- Quiche Lorraine *of* salade met tijgergarnalen en dressing van gember en pepertjes
- Tournedos met bospaddenstoelen, gemengde gegrilde groenten, roseval aardappeltjes met rozemarijn uit de oven
- Parfait van seizoensfruit met een taartje van vers fruit

Binnen dit menu kan natuurlijk ook gekozen worden voor een vishoofdgerecht of een vegetarische uitvoering.

### Italiaans buffet – € 35,- pp

- Tomatensoep
- Bruschetta
- Antipasti
- Verse pasta's
- Caprese salade

### Indisch buffet – € 35,- pp

- Ajam Peniki
- Gado gado
- Rendang
- Smoor
- Bami & nasi goreng
- Kroepoek & Emping

### 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