

ONTBIJT, LUNCH EN SUPERFOOD

ONTBIJT (IN BUFFETVORM)

€ 16,00 p.p.

Croissants, diverse broodjes en krentenbolletjes
 Verschillende vleeswaren, kaas en roomboter
 Eiersalade en tonijnsalade
 Huisgemaakte aardbeienmarmelade
 Verse fruitsalade

LUNCH: SALADES

Salade Nicoise met tonijn, ei, olijfjes, haricotverts en ansjovis
 Thaise groentensalade met Chinese kool, sesamzaad paprika en tauge, oosterse dressing
 Salade met parelgort, vijgen, amandelen, mint en kervel, dressing van ras el hanout specerijen
 Groene salade met rucola, peer, peccorinokaas en walnoten
 Pastasalade met geroosterde tomaat, pancetta en waterkers
 Pastasalade met pesto, peulvruchten en Parmezaanse kaas (vegetarisch)
 Salade "Doorzicht": seizoensgebonden salade door de kok samengesteld

LUNCH: BIOLOGISCHE SOEPEN

Romige, lichtgebonden courgettesoep
 Verse, ambachtelijk bereide tomatensoep, bereid met pommedori tomaten
 Pompoensoep met gember en komijn
 Witlofsoep met Hollandse garnaltjes
 Rijkelijk gevulde Thaise soep met kokosmelk
 Romige spinaziesoep
 Verse kervelsoep met palingreepjes
 Romige, volle bloemkoolsoep met truffel
 Soep van het seizoen: o.a. aspergesoep, bospaddestoelsoep, wildbouillon, brandnetelsoep

LUNCH: WARME GERECHTJES

Pasteitje met Vlaamse Vol au vent (kalf), heerlijke ragout met kalfsvlees, kip en garnalen
 Pasta met seizoensgroenten en romige saus met Gorgonzola
 Pasta met romige bospaddestoelensaus
 Pasta met verse tomatensaus, aubergine, courgette, oregano
 Vegetarische Marokkaanse groententahine met abrikoos, wortel, bloemkool en saffraan
 Thaise curry: rijkelijk gevulde gele curry met kip, kokos en groenten

LUNCH: LUXE BELEGDE BROODJES (2 broodjes per persoon)

Bagels met mierikswortel/roomkaas
 Waldkornsandwich met rucola, Parmaham en Parmezaanse kaas
 Broodje brie met honing en walnoten
 Bruin broodje kipfilet met doperwtenpesto en komkommer
 Focaccia italiaanse bol met oude kaas, appelstroop en tuinkers
 Bruin broodje met verse gemaakte eiersalade
 Broodje Caprese met mozzarella, tomaat en basilicum
 Maissandwich met omelet
 Vegetarische sandwich / speltbrood humus (kikkererwten)
 Vegetarische sandwich / speltbrood tehina (oa aubergine, tomaat, peper)

PRIJZEN VAN BOVENSTAANDE LUNCH-COMBINATIES

Lunch met twee luxe belegde broodjes, salade OF soep	€ 14,50 p.p.
Lunch met twee luxe belegde broodjes, salade EN soep	€ 18,50 p.p.
Lunch met twee luxe belegde broodjes en een warm gerechtje	€ 15,50 p.p.
Lunch met twee luxe belegde broodjes, salade en warm gerecht	€ 19,50 p.p.
Lunch met twee luxe belegde broodjes, salade, soep en warm gerechtje	€ 23,50 p.p.
Optioneel aan te vullen met handfruit van het seizoen	€ 1,50 p.st.

SUPERFOOD: 5 OF 6 EET MOMENTEN GEDURENDE UW MEETING

€ 6,95 per gerechtje

Als gast in Doorzicht heeft u de intentie om het maximale te halen uit de dag en uit de samenwerking met degenen met wie u bent gekomen. Als alternatief voor een regulier opgebouwde lunch kunt u ook kiezen voor een exclusief voor Doorzicht ontwikkeld Superfood arrangement.

Een Superfood arrangement haalt fysiek en mentaal het beste naar boven!

Geen dip vanwege een daling in de suikerspiegel, geen knorrende magen die storend kunnen werken, geen slaperigheid na de uitgebreide lunch. Het bestaat uit ongeveer 5 à 6 eetmomenten gedurende de gehele dag.

Opgebouwd met wat u nodig heeft op dat moment van de dag, in de morgen koolhydraten, in de middag meer noten en zaden en fruit.

De eetmomenten kunnen desgewenst zelfs gewoon plaatsvinden terwijl u doorgaat met vergaderen. Wij serveren de gerechten per portie in hippe design-glaasjes.

1. Vijgenbrood met vruchtenchutney

2. Mini speltbroodje met een salade van gerookte forel, Granny Smith appel, dille en bleekselderij
of

Mini desembroodje met biologische rosbeef, salade van witte kool met anijszaad

3. Een gerechtje van wilde rijst met in sesamolie gewokte groenten en rundvlees, geroosterd sesamzaad en een chutney van tomaat, citroengras en gember

4. Salade van parelgort met gojibessen, pompoenpitten, mint en compote van vijgen en rode peper.

5. Een bouillon extract van geroosterde tomaat en sinaasappel, met een vleugje kruidnagel geserveerd in een espressokopje

6. Lizensalade met amandelen en een Caponata, een italiaans gerecht met aubergine, bleekselderij, kappertjes en aceto balsamico azijn

Bovenstaande is een suggestie, alles kan op maat naar uw wensen worden ingericht.

Qua presentatie betekent het dat u circa elke 1,5 uur een gerechtje krijgt.

Desgewenst kunt u de dag afsluiten met fingerfood voor bij de borrel.

Voor zover niet verder benoemd zijn alle prijzen exclusief 6% btw.