



ONTBIJT, LUNCH EN SUPERFOOD

ONTBIJT (IN BUFFETVORM)

€ 18,75 p.p.

Croissants, diverse broodjes en krentenbolletjes
Verschillende vleeswaren, kaas en roomboter
Eiersalade en tonijnsalade
Jam en marmelades
Verse fruitsalade

De invulling van de lunch kunt u met een gerust hart over laten aan onze cateraar. U geeft aan welke lunchcombinatie u wenst, en welke dieetwensen er zijn en de koks zorgen voor een passende invulling, rekening houdend met het seizoen en hetgeen u eventueel bij een vorige boeking heeft gegeten. Mocht u toch de invulling zelf willen bepalen dan hebben we de volgende mogelijkheden:

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 pesto, peulvruchten en Parmezaanse kaas (vegetarisch)

LUNCH: 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

LUNCH: WARME GERECHTJES

Pasteitje met Vlaamse Vol au vent (kalf), heerlijke ragout met kalfsvlees, kip en garnalen
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 MINIBROODJES (4 PER PERSOON)

€ 12,50 p.p.

Oude kaas met tomatenchutney
Brie met walnoten en honing
Tomaat, Mozzarella, basilicum
Humus van kikkererwten met pommedori tomaat
Tonijnsalade met komkommer
Gerookte, droog gepekelde, zalm met crème van dragon
Gerookte forel met granny smith appel
Gebraden fricandeau met saus van tonijn, ansjovis en kappertjes
Coppa di Parma met tapenade van olijven
Serranoham met basilicumpesto, pijnboompitjes en geraspte Parmezaan
Gerookte kip met doperwtenpesto

PRIJZEN VAN BOVENSTAANDE GERECHTENCOMBINATIES

Lunch met 4 luxe belegde minibroodjes, salade OF soep	€ 17,50 p.p.
Lunch met 4 luxe belegde minibroodjes, salade EN soep	€ 21,50 p.p.
Lunch met 4 luxe belegde minibroodjes en een warm gerechtje	€ 20,00 p.p.
Lunch met 4 luxe belegde minibroodjes, salade en warm gerecht	€ 21,50 p.p.
Lunch met 4 luxe belegde minibroodjes, salade, soep en warm gerechtje	€ 25,50 p.p.

HEALTHY FOOD ARRANGEMENT

€ 38,50 p.p.

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 het healthy food arrangement.

Gedurende de dag wordt er op 6 momenten een gerechtje geserveerd. De eetmomenten kunnen desgewenst zelfs gewoon plaatsvinden terwijl u doorgaat met vergaderen. Wij serveren de gerechten per portie in hippe design-glaasjes en eco sugardrop schaaltes.

- Spelt haverkoeken bij aanvang
- Mini speltbroodje met tonijnsalade en mini maisbolletje met rosbief
- Smoothie van griekse yoghurt met fruit van het seizoen
- Bij lunchtijd serveren we een poké bowl (Hawaiaanse salade met vis en sushirijst) met zalm, gemarineerd met sesamololie, sushirijst en verse groenten v/h seizoen, komkommer en mayonaisedressing van wasabi (Desgewenst maken we een variant met gerookte kip of een vegetarische variant)
- Bladerdeegflap met geitenkaas en abrikoos
- Salade van griekse pasta met groene kruiden en noten

SUPERFOOD ARRANGEMENT

€ 38,50 p.p.

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 glaasjes en eco sugardrop schaaltes.

Superfood arrangement: 5 of 6 eetmomenten gedurende de dag:

- 🍷 Vijgenbrood met vruchtenchutney
- 🍷 Mini speltbroodje met een salade van gerookte forel, Granny Smith appel, dille en bleekselderij
- 🍷 Mini desembroodje met biologische rosbeef, salade van witte kool met anijszaad
- 🍷 Een gerechtje van wilde rijst met in sesamolie gewokte groenten en rundvlees, geroosterd sesamzaad en een chutney van tomaat, citroengras en gember
- 🍷 Salade van parelgort met gojibessen, pompoenpitten, mint en compote van vijgen en rode peper
- 🍷 Een bouillon extract van geroosterde tomaat en sinaasappel, met een vleugje kruidnagel
- 🍷 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.

*Alle bovenstaande prijzen zijn exclusief 9% btw.