



Wij verzorgen graag uw:

- \* lunch,
- \* hightea,
- \* verjaardag
- \* bruiloft,
- \* jubileum,
- \* BBQ,
- \* tuinfeest,
- \* condoleance,
- \* babyshower.

ook kunt u bij ons terecht voor:

- \*vergaderen,
- \*bedrijfstrainingen
- \*bedrijfspresentaties

Dit alles in een gepaste setting in 1 van onze sfeervolle zalen, onze fraai aangelegde tuin of een combinatie van dit alles.

Door onze ervaring en enthousiasme samen te voegen met uw wensen, maken wij uw event!



toon & rianne

Wij verzorgen graag voor u een :

### high tea

thee/koffie/jus/melk onbeperkt op tafel.

scones, brownies, huisgemaakt gebak.

mini sandwich met gerookte zalm, rauwe ham, rosbief, kaas van de zuidgeest, tonijn.

soep van de dag.

huisgemaakte quiche.

verrassingsdessert

**vanaf 8 personen** kunnen wij deze high tea serveren voor

**15,75 per persoon.**

uiteeraard kunnen wij deze high tea uitbreiden met uw persoonlijke touch.

waaronder u bijvoorbeeld kunt denken aan:

champagne/prosecco



gestoomde forel met mierikswortel  
geroosterde kalkoen met cranberry's  
roastbeef  
diverse salades

**iedere laatste zondag van de maand organiseren wij een high tea**

u kunt het volgende van ons verwachten:

thee/koffie/jus/melk onbeperkt op tafel.

scones, brownies, huisgemaakt gebak.

mini sandwich met gerookte zalm, rauwe ham, rosbief, kaas van de zuidgeest, tonijn.

soep van de dag.

huisgemaakte quiche.

verrassingsdessert

**15,75 per persoon**

vanaf 12.30 uur kunt u bij ons op reservering terecht.

**wij hebben de mogelijkheid om een buffet voor u te presenteren.**

wij serveren een buffet **vanaf 19,75**

bestaande uit:

warm:

-heerlijke pastaschotel met diverse groentjes en verse zalm met een saus van tomaat en venkel

-schotel van witte bonen met gestoofd lamsvlees tomaat en licht look

-keuze uit vissoep of tomatensoep

koud:

-diverse salades

-schotels met gerookte paling, forel, haring, garnalen, zalm en makreel

-schotels met gerookte ham, beenham, gebraden ribeye, varkenspicandeau en diverse worstsoorten

-stokbrood, boter en kruidenboter

-dessertbuffet bestaande uit schotel met diverse kaassoorten met passende garnituren en verschillende zoete lekkernijen



**voor meer informatie kunt u terecht bij een van onze medewerkers of bekijk onze website met de volledige buffetten en mogelijkheden die wij te bieden hebben.**

[www.debloemkool.nl](http://www.debloemkool.nl)

## **Bij MOOI WEER**

hebben wij ook de mogelijkheid om uw **BARBECUE** te organiseren.

wij hebben de ruimte in onze prachtige tuin voor ongeveer 100 personen.



om u een voorbeeld te geven:

- gazpacho
- brochette van gemarineerde scampi
- ierse ribroast
- pakketjes met verse zalm en kleine tomaatjes
- mosseltjes in aluminiumfolie met bijzondere kruiden
- saté van kippendij met pindasaus en indonesische ketjapsaus
- kalfsribeye met spaanse kruiden
- passende salades en garnituren
- diverse sausen
- huisgemaakt brood en kruidenboter

**per persoon 25,=**

\*\*\*\*\*

ook voor

vergaderruimte

bedrijfspresentaties

bruiloften

verjaardagsfeesten

babyshowers

condoleances en dergelijke kunt u bij ons terecht in een van onze ruimtes

als u het leuk vindt **thuis te proeven** van onze **wijnen en andere lekkernijen** kan dat vanaf heden ook.

huisgerookte zalm, op ambachtelijke wijze gepekeld, gedroogd en gerookt op eiken en beukenhout, per halve zijde verkrijgbaar voor 25,= per kilo (halve zijde weegt tussen de 500 en 800 gram)

guernsey butter, per 250 gram 4,50

huisgemaakt tapenade brood, per stuk 2,75

tapenade per 100 gram 3,=

huisgemaakte vissoep (met vulling natuurlijk) 9,75 per liter

huisgemaakte kreeftensoep (met de vulling) 14,75 per liter

## **ook onze huiswijnen voor thuis?**

**witte huiswijn** le palombier 2013

druivensoorten

le loin de l'oeil, sauvignon blanc, ugni blanc en colombaro.



smaaktypering

de palombier blanc is helder lichtgeel van kleur met een zweem groen. zijn bouquet is aromatisch en fruitig. de wijn is levendig van smaak met een lange frisse afdronk.

toepassing

deze wijn is ideaal als aperitief, maar is ook uitstekend te combineren met diverse visgerechten, zeevruchten en in het bijzonder bij mosselen. serveert u de wijn op 8-10° c.

**rode huiswijn** maison bérard - cuvée père bérard

smaaktypering

druivensoorten syrah, grenache, mourvedre en cinsault.

dit is een diep-donker rode wijn die kruidig en druivig geurt. hij is vol van smaak en heeft een ronde afdronk.

toepassing

zijn smaak is krachtig en vol. hij komt uitstekend tot zijn recht bij een vleesgerecht met een pittige saus of een blokje nederlandse kaas. serveert u hem tussen 16 en 18°c.