

# FOCUS

ETEN + DRINKEN

## Foodbook



# Focus Vergaderarrangement



## Focus koffie

€ 4,25 *p.p.*

- Kannen koffie en thee (2 kopjes p.p.) en karaffen water met munt en citroen

## Focus koffie met gebak

€ 6,- *p.p.*

- Keuze uit divers gebak, met koffie/thee naar keuze

## Focus bites

€ 1,50 *per stuk*

- Chocolat chip cookies
- Brownies
- Boterkoek



Alle prijzen zijn incl. btw

# Focus lunch

## Focus klein

- Soep van de dag
- Twee luxe broodjes
- Biologisch sap op tafel
- Een kopje koffie/thee na afloop

Totaal

€ 15,50 *p.p.*

## Focus midden

- Soep van de dag
- Twee luxe broodjes
- Salade Focus
- Biologisch sap op tafel
- Een kopje koffie/thee na afloop

Totaal

€ 17,50 *p.p.*

## Focus groot

- Soep van de dag
- Twee luxe broodjes
- Salade Focus
- Vegetarische quiche
- Biologisch sap op tafel
- Een kopje koffie/thee na afloop

Totaal

€ 19,50 *p.p.*

# Focus aanvullingen

## Aanvulling op lunch of vergadering

- Flessen Chaudfontaine rood/blauw
- Krokot (rundvlees of masala \*)
- Handfruit
- Glas Cava Brut

€ 5,- *per fles*

€ 2,50 *p.p.*

€ 1,- *p.p.*

€ 5,-

\* = *vega*

\* = *vegan*



# Focus borrel



## Focus borrel

€ 27,25 p.p

- Twee uur onbeperkt borrelen met huisbier, huiswijn en fris plus drie hapjes bittergarnituur

## Focus borrel de luxe

€ 33,25 p.p

- Twee uur onbeperkt borrelen met bier, wijn en fris plus drie hapjes bittergarnituur

## Bittergarnituur

€ 1,- per stuk

- Bitterballen
- Groentebitterballen \*
- Samosa's \*
- Mini-masala kroketjes \*
- Groenteloempia's \*

## Overige borrelsnacks

- Turks broodje plus twee stuks bittergarnituur € 3,50 p.p
- Borrelnootjes € 3,- per bakje
- Gebrande noten met rozemarijn € 5,- per bakje
- Borrelbordje Focus (ongeveer 3 pers.) € 12,50 per bord  
(Turks brood, dips, olijven, nootjes, ingelegde groenten, bitterballen, kaas, charcuterie)
- Borrelbordje Focus 'vega' (ongeveer 3 pers.) € 12,50 per bord  
(Turks brood, dips, olijven, nootjes, ingelegde groenten, groentebitterballen, groenteloempia's, kaas)

## Borrelhapjes (minimaal 20 stuks per hapje)

prijs per hapje

- Mini-saucijzenbroodje uit de oven € 2,-
- Mozzarella met cherrytomaatje en munt \* € 1,50
- Toastje met boerenpaté en uiencompote € 1,50
- Toastje met runderrosbief, pancetta en gerookte knoflook € 1,50
- Roggebrood met brie, honing en walnoot \* € 1,50
- Gevulde eitjes \* € 1,25
- Gevuld eitje luxe (met bijv. ansjovis, zalmeitjes) € 1,75
- Falafel van kidneybonen \* € 1,50
- Gehaktballetjes (half om half) € 1,75
- Mini-quiche \* vega mogelijk € 3,-
- Oesters € 3,-

\* = vega  
\* = vegan

Lees verder op de volgende pagina >

## Focus borrel vervolg



### Luxe hapjes (minimaal 20 stuks per hapje)

*prijs per hapje*

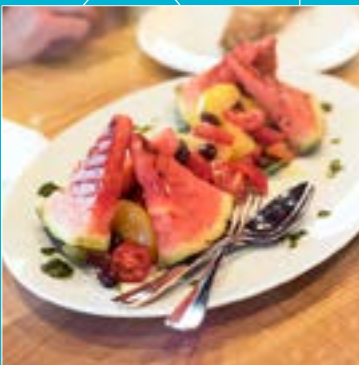
- Crostini met mattonellaham, pesto en gedroogde tomaat € 2,40
- Crostini met in rode biet gemarineerde zalm € 2,40
- Crostini met humus, geroosterde paprika en cashewnoot \* € 2,40
- Crostini met gerookte zalm en mierikswortel € 2,40
- Canapé met mousse van feta, zongedroogde tomaat en walnoten \* € 2,40
- Canapé met kalfstartaar en rode ui € 2,40
- Gegrilde courgette met kruidenroomkaas \* € 2,40
- Mini-soepje van de dag \* € 2,40
- Blokje meloen met parmaham en munt € 2,40
- Gegrilde courgette met mozzarella \* € 2,40



\* = *vega*

\* = *vegan*

# Focus walking dinner



## Soep

€ 5,-

- Doperwtensoep met parmezaanroom en muntolie \*
- Soep van knolselderij \*
- Pompoensoepje met groene kruidenolie \*

## Voorgerechten

€ 7,- per gerecht

- Gebraden rosbeef met gerookte knoflookmayo en ingelegde paddenstoelen
- Bietencarpaccio met waterkers en geitenkaas \*
- Kleine salade couscous met gerookte amandel \*
- Aardappelsalade (huisgemaakt) met ribeye
- Salade van warm gerookte zalm met zoetzure komkommer
- Gegrilde groenten met rozemarijn en gegratineerde geitenkaas \*

## Hoofdgerechten

€ 7,50 per gerecht

- Brioche met visburgertje remouladesaus en witte koolsalade (vis)
- Brioche met rode bonenburgertje \*
- Zalm met doperwtenspuree en gemberworteltjes + citroen en peterselie-olie
- Rundersukade met crème van zoete aardappel
- Risotto groene kruiden met een gefrituurd geitenkaasje \*

## Bijgerechten

€ 2,- p.p.

- Frites + huisgemaakte mayonaise
- Gemengde salade
- Turks brood met dips

## Dessert

€ 6,50 per gerecht

- Crème brûlée van witte chocolade
- Vanille panna cotta met een coulis van blauwe bessen

## Voor de kinderen

€ 12,50 per gerecht

- Kroketje \* of kleine hamburger
- Frietjes met saus
- IJs

## Kosten

- 3 gangen (soep/hoofd/dessert) € 19,-
- 3 gangen (voor/hoofd/dessert) € 21,-
- 4 gangen (soep/voor/hoofd/dessert) € 26,-

\* = vega

\* = vegan

# Focus (tafel)buffet 1

## Voorgerechten

- Bietenbulgur met gefrituurde fetakaasjes \*
- Frisse salade \*
- Turks brood met dips \*

## Hoofdgerechten

- Moussaka met aubergine, kikkererwten en aardappelen \*
- Frittata (Italiaanse omelet) met paprika en boerenkaas \*
- Lasagne met broccoli \*

## Dessert

- Crème brûlée van witte chocolade
- Vanille panna cotta met een coulis van blauwe bessen

## Kosten

- 2 gangen € 27,25
- 3 gangen € 32,50



\* = vega

\* = vegan

# Focus (tafel)buffet 2



## Voorgerechten

- Salade van gegrilde groenten, gepofte kerstomaat en zoetzure komkommer \*
- Salade mesclun met carpaccio van rode biet & gegratineerde geitenkaas \*
- Koude couscous met bosui, zongedroogde tomaat en gerookte amandelen \*
- Turks brood met dips \*

## Hoofdgerechten

- Stampotje van andijvie en oude kaas \*
- Polenta met een coulis van tomaten en geroosterde groenten \*
- Mexicaanse wraps met rode bonen en mais \*

## Dessert

- Mousse van witte chocolade met verse aardbeien en schotsen van pure chocolade
- Soepje van ananas met room van vanille
- Fruitspiesjes met divers fruit

## Kosten

- 2 gangen € 27,25
- 3 gangen € 32,50



\* = *vega*

\* = *vegan*

Alle prijzen zijn incl. btw