

Meet.Vergaderpakketten

Express package

Een sandwich lunch bestaande uit een selectie van 4 broodjes

Premium package

Assortiment van maaltijdsalades en een soepbuffet

Business package

Tweeganglunch (voorgerecht en hoofdgerecht)
Bijhorend water, koffie & thee

Buffet package

Een warm en koud buffet in een aangepaste ruimte
Bijhorend water, koffie & thee



Inclusief:

- *Aangepaste vergaderzaal met projectie*
- *3 koffiepauzes*
- *Een welkom, ochtend en namiddag versnapering*

Voor een goede start



Ontbijtformules

Klassiek ontbijt

- Koffie, thee, fruitsappen, huisgemaakte Ice Tea en water
- Mini koffiekoeken, ovenverse pistolets
- Trendy yoghurt met granola en coulis
- Ham en kaas beleg, confituur en boter
- Fruit in een weckpot

Luxe ontbijt

- Klassiek ontbijt met aanvulling van;
- Worstjes, spek en bonen
- Huevos Rancheros (eierstation)
- Amerikaanse pannenkoekjes met esdoornsiroop
- Selectie van verse zachtgekookte Cocotte-eieren (natuur/zalm/Italiaans)
- Zuurdesem en baguette brood

Koffiepauzes

« BluePoint » koffiepauze (30 min)

- Koffie, thee, fruitsappen, water, versnapering (bv.:koffiekoek, donut, enz.), fruitmand

« Goed gevoel » koffiepauze

- Koffie, thee, huisgemaakte Ice Tea, yoghurt met muesli, fruitsalade, vers fruitsap

Inspirerende werklunches

Sandwich lunch 'classic' (waarvan min. 10% vegetarisch)

- Assortiment van 4 broodjes per persoon
Verschillende broodsoorten ; waldkorn – ciabatta – olijvenciabatta – broodjes met maan- & sesamzaad – **piccolo's** – bagels – wraps - tijgerbroodjes
Verschillende soorten beleg; smos kaas – smos ham – krabsalade met tomaat – tomaat-mozzarella & basilicum – préparé met pikante saus – Brie met Luikse stroop – kip-curry – tonijnsalade met komkommer – rauwe ham – kip curry met oosterse garnituur
- Drankenassortiment
Koffie, theeassortiment, frisdranken, plat & bruisend water, huisgemaakte Ice Tea of sap

Healthy lunch vanaf 10 pers. (waarvan min. 10% vegetarisch)

- Hotpot met dagverse soep
- Diverse maaltijdsalades (bv.: Caesar salade – pastasalade – Griekse salade)
- Assortiment bijhorende sausjes & Smorgasbröd
- Drankenassortiment
Koffie, theeassortiment, frisdranken, plat & bruisend water, huisgemaakte Ice Tea of sap



Lunch “aan tafel” (min. 10 personen)



Drankforfait Lunch

Non-Alcoholisch
Alcoholisch

Standaard - 2 gangen

Voorbeeldmenu

Tempura van scampi – Oosters slaatje – geparfumeerd met sesamolie

Saltimbocca van Mechelse koekoek – pancetta – salie – parelpasta

Ijs van gezouten karamel met chocolade fudge

Deluxe - 3 gangen

Voorbeeldmenu

Gemarineerde & gegrilde tonijn – rucola – zongedroogde tomaat – olijfjes

Ossenhaas – krokante schorseneer – frietjes van zoete aardappel

Gebakje van passievrucht en banaan met Taiñori-chocolade

Buffet Lunch

Lunch Buffet

Voorbeeldmenu

- Koude gerechten:
 - Carpaccio van Rund – notensla – Grana Padano
 - Huisgepekelde zalm – wakame – wasabi mayo
 - Griekse parelpasta – geitenkaas – zwarte olijven – rode ui

- Warme gerechten:
 - Kip in waterzooi van voorjaarsgroenten en krielaardappel
 - Parelpasta met roodbaars en mosselen
 - Wok van Chinese groenten en varkensreepjes

- Dessert:
 - Crème brûlée



Cocktails, recepties & open bar

Formule I

Witte & rode wijn, bier, frisdranken, water en fruitsappen

Formule II

Cava, witte & rode wijn, bier, frisdranken, water en fruitsappen

Formule III

Champagne, witte & rode wijn, bier, frisdranken, water en fruitsappen

Formule IV

Palm, Estaminet, Kriek boon, Steenbrugge wit, Rodenbach, Frisdranken, water en fruitsappen

Formule V

Alcoholvrije Cocktail, Alcoholvrij bier, Watermuur met gearomatiseerde waters, Frisdranken en fruitsappen



Een lekker hapje bij uw receptie

Formule I Assortiment koude en warme hapjes, 3 pp

Formule II Assortiment koude en warme hapjes, 4 pp

Formule III Assortiment koude en warme hapjes, 5 pp

Hapjes per stuk
Standard
Deluxe

Hapjes

- *Voorbeeld Standaard:* Spiesje van Italiaanse meloen; Tartaartje van zalm met curry en “Granny Smith”; Mini wraps met carpaccio en tapenade van zongedroogde tomaat; Meli-melo van garnaaltjes
- *Voorbeeld Deluxe:* Tartaar van Belgisch rund met notensla en Grana Padano; Gemarineerde tonijn met wasabi mayo en krokantje van sesam; Sushi met de juiste garnituren in een buikbak gepresenteerd

Tapas selectie voor 10 personen

Bordjes met Grana Padano - Italiaanse vleeswaren - Olijven - Peppadews (met kaas gevulde mini paprika's) - Gemarineerde champignons - Pana lingue met heerlijke tapenades, zure groenten, Chorizo

Rauwkost bowl voor 6 personen / per statafel

Versneden wortels, bloemkool, radijs, selder, kerstomaatjes, assortiment dipsausjes



Diner “aan tafel” (min.10 personen)

Seizoens-Menu - 2 gangen

Voorbeeldmenu

Tataki van Belgisch blauw rundsvlees – wasabi mayo –
krokant van sesam – zoete komkommer

Paella risotto – Rode Mul – artisjok - olijfdressing



Feeling Menu - 3 gangen

Voorbeeldmenu

Fantasie van Mechelse asperges

“Vlaams – Toscaans”

Kabeljauwhaasje – Karnemelkpuree – mosseltjes - jonge
prei

Gebakjes van chocolade – passievrucht - banaan

Deluxe Menu - 4 gangen

Voorbeeldmenu

“Ceviche” van makreel

Warme bosduif filet – kastanje crème – saus van bosbes

Ree filet – gebrande ui – zoete aardappel – krokant van
schorseneer – saus van Tonka

Biscuit met mango mascarpone

Walking Dinner buffets & “networking” (min. 30 personen)

Rond de Mediterrane zee

Voorbeeldmenu

- Selectie van pizzapunten
- Pasta Vongole
- Osso Bucco
- Ravioli – espuma van kaas – lavendelolie
- Gegrilde aubergine – tomaat chutney-rucola – Grana Padano
- Parelpasta Primavera
- Vitello Tonnato
- Hummus & breekbrood
- Griekse salade
- Salade Niçoise
- Salade van gemarineerde artisjokken en inktvis
- Dessert: Tiramisu – Meloenijs – Churros



Walking Dinner buffets & “networking” (min. 30 personen)

Warm & Koud Buffet

Voorbeeldmenu

- Koude gerechten:
 - Carpaccio van kabeljauw – tapenade van koningsolijven – limoendressing
 - Blozende tomaat – grijze garnaal
 - “Caesar Salade” – gerookte kip – cheddar
 - Tartaar van Belgisch blauw – kwartelei – krokant van sesam
 - Powersalade – gegrilde halloumi
- Assortiment salades met bijhorende sausjes & brood
- Warme gerechten:
 - Huisgemaakte ravioli – bospaddenstoelen – gorgonzola
 - Licht gezouten kabeljauwhaas “Madeira” – puree van zuurkool
 - Holsteiner rund “Robbespierre”
- Dessert:
 - Fantasie van witte chocolade en lavendel



Dinner Concept “Klassiek Belgisch Buffet” (min. 30 personen)

Klassiek Belgisch Buffet

Voorbeeldmenu

- Tafelgarnituur (gepresenteerd op vintage bordjes en kommetjes)
 - Kaas en salami blokjes
 - Zoute sticks
- Hapjes & snacks (3 naar keuze)
 - Zakouski / Fruit- en groentesnacks / Gevuld eitje / Mini-worstenbroodje / Tomatensoepje met balletjes / Witloof met mousse van ham / Komkommerhapje met kruidenkaas / Klassieke mini-croque uit het vuistje
- Walking dinner buffet (4 naar keuze)
 - Huisbereid stoofvlees met frietjes / witloof met ham en kaassaus en bieslookpuree / Vogelnestje in tomatensaus / Gehaktbal met selder in rode saus / Waterzooi van vis met kasteelaardappelen / Vol-au-vent / Gehaktbrood met warme kriecken en bruin brood / Wortelpuree met worst / Beuling met appelmoes
- Desserten (3 naar keuze)
 - Oma's chocolademousse / Ambachtelijke rijstpap met cassonade suiker / Vanillepudding met speculoos, rozijnen en petit beurre / Mini tartelettes / Crème brûlée / Broodpudding

Dinner Concept “Streetfood around the world” (min. 30 personen)



Selectie uit alle thema's

Per extra concept
1 thema + Sweet Sins

Thema 1: Burgers & Buns

Voorbeeldmenu

- Medium Gourmet Burger
- Steak Sandwich
- Haute Dogs
 - Luxe hot dogs met garnering naar keuze
- Pulled Pork / Chicken Bun



Dinner Concept “Streetfood around the world” (min. 30 personen)

Thema 2: Mr Chows Streetfood

Voorbeeldmenu

- Satay Skewers (kip - varken - ...)
- Won Ton Soep
- Stir Fry Mix
 - Wok noedels met Aziatische hapjes
 - Samousa – Mini-loempia – crispy crab – torpedo shrimp



Thema 3: **Let's** Get Funky

Voorbeeldmenu

- Taco's & Quesedilla's met zure room en guacamole
 - kip – rundsvlees of veggie
- Fish & Chips London Style
- Libanese feestmaaltijd
 - Flatbread met falafel/kebab – komkommer/rode ui/tahini saus/hummus
- Zoete aardappelfrietjes met truffelmayonaise

Dinner Concept “Streetfood around the world” (min. 30 personen)

Thema 4: Light / Veggie / Healthy

Voorbeeldmenu

- Salade in a jar
- Salade bowls
- Nacho Station – Zure room / Jalapeños / kaasdip / guacamole / tomatensalsa
- Street Tacos
 - Vis / Kip Taco
- Chinese Noodle Station
 - Kip / Rund / Vis



Thema 5: Italy by night

Voorbeeldmenu

- Pizza on the go
 - Assortiment pizza stukken
- Pasta buffet
 - Diverse verse pasta's
- Assortiment Piadina's



Dinner Concept “Streetfood around the world” (min. 30 personen)

Thema: Sweet Sins

Voorbeeldmenu

- Make your own - Freakshake
- Ijsjes punt
 - Met toppings of yoghurtijs
- Belgische wafels
- Churro's



Dinner Concept “Nordic Light” (min. 30 personen)

Met het “Nordic Light” concept heeft ons cateringpartner ISS een GaultMillau award voor “Catering innovatie” gewonnen. Dit concept is uitgewerkt op basis van kwaliteit, duurzaamheid, gezondheid en gastvrijheid. Dit alles met een knipoog naar de Scandinavische roots en typische Deense Hygge (gezellig samenzijn). Dit award winnend “Nordic Light” concept is nu ook verkrijgbaar bij BluePoint Antwerpen!

Nordic Light

Voorbeeldmenu

- Koude gerechten geserveerd op planken:
 - Gerookte vissoorten met Gravad Lax saus en ui
 - Gepekeld rundsvlees met mosterdcrème
 - Gefermenteerde groentjes met geitenkaas
 - Boostersalades van tarwe / quinoa / spelt met granaatappel / kruiden / tonijn met sesampasta
- Warme gerechten:
 - Soep & Wok
 - Currysoep / courgette / kip
 - Groentewok / noten / feta
 - Healthy power
 - Powerfood salades / gegrilde brochettes van kip – lam – scampi – rund
 - Boekweit pannenkoeken / zure room / groene kruiden

Dinner Concept “Nordic Light” (min. 30 personen)



- Fish
 - Zalmfilet gegaard met olijfjes / notencrumble / olijfjes / tijm
 - Makreel
 - Halloumi

Side: “Makreel & Halloumi”: Groentenlasagne / Chimichurri

- Vlees
 - Gehaktballen in pittige bouillon
 - Picanha van rund

Side: Gepofte groenten / zoete aardappel / warme sauzen / aardappeltjes in de schil

- Zoetigheden
 - Crème brûlée van kokosmelk
 - Acaciabes yoghurt / granola / noten
 - Brownie / pecan / citrus
 - Mousse van avocado en bittere chocolade

Walking Dinner Exclusive

Walking Dinner (min. 30 personen)

Keuze uit vier gerechten en een zoete afsluiter

Keuze uit vijf gerechten en een zoete afsluiter

Voorbeeldmenu

- *koude gerechten* : Meli-melo van grijze garnaltjes, mango, kiwi & krokante mie ; Tartaar van gemarineerde zalm met curry-dressing ; Torentje van vers gehakt Belgisch blauw met Parmezaanchips ; Rode tonijn met wakame salade, sesam & wasabi mayo ; Handgerolde couscous met kreeftenstaart ; Fantasie van ganzenlever met gebakken kwarteleitje ; Oesters - vinaigrette van sjalot – peper – tabasco ; Tataki van tonijn met wasabi ; Cannelloni van aubergines & oesterzwammen (veggie)
- *soepen* : Soepje van pastinaak afgewerkt met grijze garnaltjes ; Gazpacho met een spiesje van scampi ; Erwtensoepje met krokant spek & schuim van curry ; Roomsoepje van witloof & julienne van Sint-Jacobsvruchten
- *Warme gerechten* : Krokant gebakken zwezeriken met Parmezaanpuree ; Kabeljauw met een sausje van rode wijn & vanille ; Handgemaakte ravioli van eendenfilet & appeltjes ; Zeebaars in kersenblad gegaard met een crème van geelwortel ; Zwartpootkip met morieljes ; Scampi op een bedje van spinazie met look
- *Desserten* : Mousse van witte chocolade met gelei van violet & framboos ; Crème brûlée van pistache ; Seizoensfruit sla ; Panna cotta met rood fruit ; Assortiment mini-gebakjes van onze patissier ; **ljslolly's** & roomijs

De barbecue formule

The Green Egg Grillmaster Experience

Buffet

- Gegrilde gamba's
- Gegrilde King Krab met tijm en limoenboter
- Gegrilde makreel
- Gelakt buikspek
- Runds Picanha "Robbespierre"
- Saladbar:
 - Maïskolf met grof zeezout en boter / Zoete aardappel met guacamole / Salade van rode en gele biet / Chimichurri / Luikse aardappelsalade
- Béarnaise / Smokey BBQ-mayo / dressings
- Broodmand met boter

Dessert

- Pakketje van banaan, chocolade en Havana rum
- Mousse van witte chocolade met gemarineerde aardbeien



Indien het weer het niet toelaat buiten te blijven, bieden wij steeds een binnen oplossing aan!

Catering op maat

BluePoint Antwerpen biedt u reeds verschillende cateringformules aan zodat gasten van een kwalitatief hoogstaande lunch kunnen genieten. Dit kan gaan van een sandwichlunch tot verschillende buffetformules, een leuke barbecue of receptie etc. Al onze gerechten worden met verse, lokale en seizoensgebonden producten bereid en dit alles ondersteund door een smakelijke presentatie en een onberispelijke bediening.

Daarnaast werken we ook graag een volledige catering op maat voor u uit. We denken graag met u mee om uw gasten te voorzien van wat het beste past bij de filosofie van uw bedrijf of evenement.

Hierbij rekening houdende met mogelijke allergieën, diëten of intoleranties om iedereen te laten genieten van een zorgeloze maaltijd.

Heeft u een leuk idee, we werken het graag samen met u uit!

Drankformules met maaltijden

Maaltijdformule zonder Alcohol

Plat en bruis water, frisdranken, fruitsap en koffie / thee

1 ½ uur*

2 ½ uren*

*Extra 30 minuten enkel verkrijgbaar met formule

Maaltijdformule met Huiswijn

Witte en rode huiswijn, bier, plat en bruis water, fruitsap en koffie / thee

1 ½ uur*

2 ½ uren*

*Extra 30 minuten enkel verkrijgbaar met formule

Maaltijdformule met Sommelier Sélection Wijn

Geselecteerde wijnen als ook bier, plat en bruis water, fruitsap en koffie / thee

1 ½ uur*

2 ½ uren*

*Extra 30 minuten enkel verkrijgbaar met formule

Open bar

op aanvraag

