



HET NIEUWE ONT-MOETEN

Bij BliXem staat het ontmoeten van de samenleving centraal. Dit is terug te vinden in de naam. De grote letter X staat voor de kruising van wegen. Uit het kruisen van die wegen ontstaan ontmoetingen van mensen die elkaar vanuit hun anders-zijn waarderen en respecteren. De medewerker komt bij BliXem thuis, net als haar gast. In de huiskamer van BliXem is het ontmoeten, verrassen en beleven, middels gezelligheid, warmte en heerlijke ambachtelijke gerechten.

INTEGRATIE OP LOCATIE

BliXem biedt medewerkers de kans om in onze cateringkeuken onder professionele begeleiding werkervaring buiten BliXem op te doen en om hun kennis en technieken verder te verfijnen. Onder het motto 'integratie op locatie' verzorgt BliXem Catering lunches en lunchpakketten, borrelhapjes en volledig verzorgde (bedrijfs)borrels, high teas en koffietafels, buffetten en barbecues. Je komt BliXem Catering tegen als bedrijfscateraar en organisator, op bruiloften en partijen, festivals en andere evenementen.

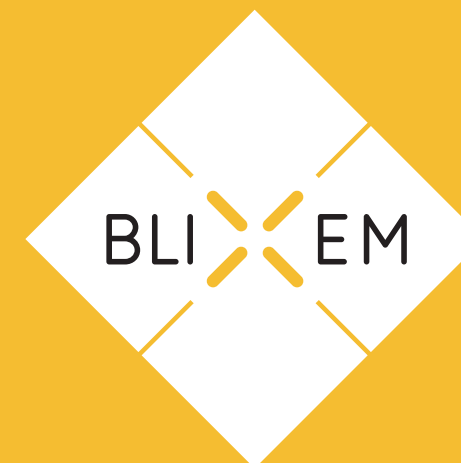
KIJK JE EEN X-TJE OP
SOCIAL MEDIA?



VOEL JE THUIS.
ER WORDT VOOR
JE GEZORGD.

Wat anders?!
Vraag eens een
X naar onze
specials.

MENUKAART



LATEN
WE GENIETEN.

DAGKAART

TOT 17.00 UUR

ONTBIJT

BLIXEMS ONTBIJT 	8,75
Croissant, toast, yoghurt met granola, kaas, ham, jam en een verrassend eitje	
LUXE ONTBIJT 	12,75
Croissant, toast, yoghurt met granola, zalm, pama-ham, Nijmeegse oude kaas, jam en een verrassend eitje met koffie, cappuccino of thee en een glas verse jus	
KICKSTART	6,95
Pofkes met vers fruit, karamelsaus en een shotje yoghurt	

SOEP

HUISGEMAAKTE TOMATENSOEP 	4,75
SOEP VAN HET MOMENT 	4,75

SALADE

VISSALADE	10,75
Tonijn, gerookte zalm, gamba's en frisse dressing	
SEIZOEN SALADE	9,50
Laat je een X verassen door onze koks	
GEITENKAASSALADE 	9,75
Groene salade met geitenkaas, zongedroogde tomaten, walnoten, appel en balsamico dressing	
Al onze salades worden geserveerd met toast en boter	

BROODJE

TOSTI 	5,75
Keuze uit ham, kaas of ham-kaas	
UTSMIJTER 	9,75
Keuze uit ham, kaas of ham-kaas	
BLIXEMSE LUNCH 	12,25
Huisgemaakt tomatensoepje, bammetje oude kaas, broodje kroket, salade	
CIABATTA ROOMBRIE 	7,50
Warm geserveerd met honing, walnootjes en verse tijm	
VINK LEUK 	9,25
Ambachtelijk broodje met veganistische vink van rozijnen, zongedroogde tomaten en noten	
OUWE KNAR 	8,25
Pittenbol met Rotterdamse oude kaas en rode ui chutney	
SAUMON RUSTIQUE	9,75
Ambachtelijk broodje met gerookte zalm, roomkaas en bosui	
FLATJE VIS	8,75
Torenhoog broodje belegd met gerookte zalm, gamba tartaar, tonijnsalade en ravigote-saus	
TUNA MELT	8,95
Oerbol met tonijn en cheddarkaas uit de oven met cocktail saus	
CARPACCIO	9,75
Oerbrood truffelmayonaise, oude kaas en pittenmix	
PIRI PIRI	8,50
Maisbol met Portugees gekruide kipdijen	
RENDANG KROKETJES	8,95
Vloerbrood met huisgemaakte rendang kroketjes, cassave en limoen mayonaise	

AVONDKAART

VANAF 17.00 UUR

VOORGERECHT

BROODPLANKJE 	5,25
Twee soorten brood geserveerd met kruidenboter en dipjes	
HUISGEMAAKTE TOMATENSOEP 	4,75
SOEP VAN HET MOMENT 	4,75
CARPACCIO	9,00
Truffelmayonaise, oude kaas en pittenmix	
PROEVERTJE UIT DE ZEE	8,50
Met gerookte zalm, gamba tartaar en tonijn	

MAALTIJDSALADE

VISSALADE	10,75
Tonijn, gerookte zalm, gamba's en frisse dressing	
SEIZOEN SALADE	9,50
Laat je een X verassen door onze koks	
GEITENKAASSALADE 	9,75
Groene salade met geitenkaas, zongedroogde tomaten, walnoten, appel en balsamico dressing	

Al onze salades worden geserveerd met toast en boter


Vegetarische
variant
mogelijk

HOOFDGERECHT

PARELHOEN SUPRÊME	19,50
Rode ui chutney en port dragonsaus	
RONDJE RIB	18,25
Spareribs met diverse sausjes	
KABELJAUW	17,50
Op een Thaise curry bataat crème	
GAMBA PANNETJE	18,50
In knoflookolie met paprika, sjalot, olijven en peterselie	
TARTE FLAMBÉ 	16,25
Met seizoensgroenten (artisjokhart / koolrabi / gefermenteerde groenten)	
VEGAN PADDENSTOEL-TUINTJE 	16,95
Zwarte couscous met diverse groenten, aardnoten en bospaddenstoelen	
- X - WAT ANDERSI	4,75
Puntzak ambachtelijke friet met huisgemaakte mayonaise	

Hoofdgerechten worden geserveerd met passende bijgerechten en een frisse salade

DESSERT

RED VELVET CAKE	6,75
Met ruby chocomousse	
FROZEN YOGHURT	6,50
Met bloedsinaasappel curd en muntklets-kop	
CHEESY MESS IN A GLASS	6,25
Met bolletje bosvruchtenijs	
GRAND DESSERT	13,50
Vanaf 2 personen	
SCHEPIJS	1,00
Per bol	
Slagroom  + 0,50	

KLEINE KAART

VANAF 09.00 UUR

ZOET

RED VELVET CAKE	6,75
met ruby chocomousse	
CHEESY MESS IN A GLASS	5,75
Huisgemaakte no bake cheesecake	
CARROTCAKE	3,25
Met citroen crème topping	
HUISGEMAAKT APPELTAARTJE	4,00


Slagroom
+ € 0,50

DE KLEINE ETER

BROLLIES 	3,50
Met twee soorten beleg naar keuze (ham, kaas, hagel-slag, stroop) en een leuke verrassing	
POFKES 	5,00
Met stroop en poedersuiker	
PICOLINO 	7,50
Maak je eigen pizza als heuse kok aan tafel	
KIPPIE 	6,50
Kaas- of kipvingers, frikandel of kroket met huisgemaakte frietjes en appelmoes	

BORREL & BITES

BROODPLANKJE 	5,25
Twee soorten brood geserveerd met kruidenboter en dipjes	
GEZOUTEN NOTENMIX 	3,25
BITTERBALLEN	5,25
9 stuks	
BITTERGARNITUUR	9,75
18 stuks	
HUISGEMAAKTE RENDANG	7,00
BITTERBALLEN	
6 stuks - met limoenmayonaise	
PARTY ON A PLANK	12,75
Bittergarnituur, blokje kaas, nootjes, olijven, uienchutney, brood en dips	
FRIET DECADENT	6,75
Cheddarkaas en huisgemaakte truffel mayonaise	
PUNTZAK HUISGEMAAKTE FRIETEN	4,75
En onze huisgemaakte mayonaise	

Heb je
een allergie?
Wij denken graag met
je mee, vraag naar
de mogelijk-
heden.