



Toeristische info:

The Blosm Experience (Limburgse Streek Gin)

Pakket 1: The Blosm Experience 1 (vanaf 10 personen tot max 30 personen)

Uitleg + presentatie brouwproces huisbereide appel gin (30 min)

Blosm Gin tasting

7.5€ per persoon

Pakket 2: The Blosm Experience 2 (vanaf 10 personen tot max 30 personen)

Uitleg + presentatie brouwproces huisbereide appel gin (30 min)

Blosm Gin tasting

Broodjes lunch: 1 broodje smos of 1 broodje vegetarisch

2 frisdrankconsumpties

15€ per persoon

Pakket 3: The Blosm Experience 3 (vanaf 10 personen tot max 30 personen)

Uitleg + presentatie brouwproces huisbereide appel gin (30 min)

Blosm Gin tasting

BBQ diner: 3 stukken vlees + uitgebreid buffet van huisbereide salades (2 uur)

Exclusief dranken

25€ per persoon

Pakket 4: The Blosm Experience 4 (vanaf 10 personen tot max 30 personen)

Uitleg + presentatie brouwproces huisbereide appel gin (30 min)

Blosm Gin tasting

Lunch: seizoensgebonden 3 gangen menu: soep, hoofdgerecht, dessert (2 uur)

Exclusief dranken

35€ per persoon

Reservatie minimum 7 dagen voor datum (voorbehouden op beschikbaarheid)

Blosm (Gin distillery)
The Cooking (Traiteur)
Nieuwe Steenweg 229A,
3870 Heers
011 68 51 90
Info@thecooking.be of info@blosm.be



The Cooking: lunchen in een Limburgs kader, midden in de fruitstreek Heers

Broodjes Lunch: (vanaf 10 personen tot max 30 personen)

1 broodje per persoon:
kaas, hesp, smos, krab, american, tonijn, kip curry (vooraf door te geven)

2 frisdrankconsumpties

+ gebruik van de locatie gedurende 1,5 uur

7.5€ per persoon

Limburgse BBQ: (vanaf 10 personen tot max 30 personen)

3 stukken vlees

Uitgebreid buffet van huisbereide salades

Sauzen en brood

+ gebruik van de locatie gedurende 3 uur

18€ per persoon

Exclusief dranken

Limburgse Lunch (vanaf 10 personen tot max 30 personen)

Seizoensgebonden 3 gangen menu:

Soep of koud voorgerecht

Hoofdgerecht

Dessert

+ gebruik van de locatie gedurende 3 uur

27,5€ per persoon

Exclusief dranken (1/2 fles wijn per persoon + 7.5€)

Reservatie minimum 7 dagen voor datum (voorbehouden op beschikbaarheid)

Blosm (Gin distillery)
The Cooking (Traiteur)
Nieuwe Steenweg 229A,
3870 Heers
011 68 51 90
Info@thecooking.be of info@blosm.be



Limburgse Brunch (vanaf 10 personen tot max 30 personen)

Ontvangst met 1 glas bubbels

Ontbijt van de warme bakker, slager en chef

Diverse koude en warme gerechten

Dessert en puddings

Inclusief koffie, thee, warme choco en vruchtensap

Van 10u00 tot 15u00

45€ per persoon

Optie: wijnen en frisdranken: per consumptie

Ontbijt van de chef (vanaf 10 personen tot max 30 personen)

Van de warme bakker:

Diverse Viennoiserie

Kraakverse broodjes van de warme bakker

Huisgebakken brood (spelt en multigranen)

Van de slager en kaasmeester:

Huisbereide smeersalades

Assortiment charcuterie

Kazen van Noord tot Zuid

Van de chef:

Omelet met Breydelham, seizoenschampignons en emmentaler

Spiegelei met ontbijtspek, spinazie en ricotta

Knapperig buikspek met dry rub van winterkruiden

Italiaanse croque met Parmaham, buffelmozzarella en pesto

Wentelteefjes met kaneel

Griekse yoghurt met bosvruchten en granola

Huisgerookte zalm, gemarineerde sjalot, verse kruiden

Van de brouwer:

Glaasje bubbels bij ontvangst

Koffie

Thee

Warme chocolademelk

Vers geperst fruitsap

35€ per persoon

Van 9u00 tot 12u00

Optie: wijnen en frisdranken: per consumptie

Reservatie minimum 7 dagen voor datum (voorbehouden op beschikbaarheid)

Blosm (Gin distillery)

The Cooking (Traiteur)

Nieuwe Steenweg 229A,

3870 Heers

011 68 51 90

Info@thecooking.be of info@blosm.be