Bietje geluk.

vegetarische catering
& kookstudio

Catering brochure
najaar 2026



Bietje Geluk.

Wij zijn Bietje Geluk. En wij geloven dat goed eten meer is dan de optelsom van ingrediënten; het is een ervaring die verbindt, verrijkt en verblijdt. Koken is onze passie en dat willen we graag met jou delen. Onze voorliefde voor verse, seizoensgebonden en lokale ingrediënten vind je terug in al onze gerechten.

Een zakelijke lunch, hapjes voor de babyshower of een feestelijke borrel? Wij verzorgen met liefde een menu dat past bij jouw moment. Op ons wisselende catering menu vind je alle geuren en smaken van het seizoen. Laat je inspireren door ons menu, of neem contact met ons op voor een voorstel op maat. We denken graag met je mee om nog een bietje geluk toe te voegen.

Liefs,

Silke



Ontbijt.

Begin de dag goed met een gezond en vitaal ontbijt van Bietje Geluk! Wij leveren onze ontbijt items vanaf 09.00.

Griekse yoghurt met homemade spelt granola	5,50
Bananenbrood	3,00
Ontbijtsmoothie (vg)	4,50
Pumpkin spice overnight oats	4,50



Lunch.

Een volledig verzorgde lunch op je werk of jouw bijeenkomst? Wij verzorgen het met liefde! Wil je graag een volledig veganistische lunch? Geef het even aan bij je bestelling. Staat er (vg) bij de omschrijving, dan is dit gerechtje al vegan.

Sandwiches

Voor onze sandwiches gebruiken we het heerlijke broodje met lijnzaad en zonnebloempitten van bakkerij Carl Siegert. DIt biologische broodje is bereid met desem en is luchtig van binnen en knapperig van buiten. Voor onze sandwiches snijden we het broodje doormidden zodat je een sandwich goed kunt combineren met één van onze andere heerlijke gerechtjes.

Wraps

Voor onze wraps gebruiken we durum wraps, gemaakt van biologisch tarwe. De wraps worden met zorg belegd, opgerold en doormidden gesneden. Bestel je een wrap, dan ontvang je een halve wrap, het perfecte formaat om te combineren met onze andere heerlijke gerechtjes.

Salades

We serveren onze salades op grote schalen of in individuele bakjes. Geef je voorkeur aan bij je bestelling.



Lunch.

Sandwiches

Spread van biet en geitenkaas met spinazie, appel en noten	6,50
Kruidenroomkaas, avocado en kiemgroenten	6,50
Gegrilde groenten met hummus van zongedroogde tomaat	6,50

Wraps

Hummus, gegrilde groenten, olijven en feta kaas	6,50
Geroosterde bloemkool, rode ui, tahinsaus.	6,50

Salades

Salade van quinoa met wortel, rode kool, bosui en broccoli met een pindadressing (vg)	4,95
Salade van spinazie met miso-pompoen, geroosterde aubergine, bosui, pompoenpitten en misodressing	4,95
Couscous salade met tomaat, komkommer, olijven en feta	4,95
Salade geroosterde groenten met burrata en homemade pesto	5,50



Warme gerechten.

Onze warme gerechten zijn eenvoudig thuis op te warmen met de bijgeleverde opwarminstructies. Zo geniet je altijd van een verwarmende maaltijd.

Soepen

Oosterse pompoen en wortelsoep	6,50
Kruidige linzensoep (vg)	6,50
Broodje bij de soep	1,00

Warme gerechten

Melanzane di Parmigiana	16,50
Hartig seizoenstaartje	9,50
Ovenpakketje met paddenstoelen, pompoen, sjalot, noten, mascarpone en Parmezaanse kaas.	8,50



Borrel.

Onze borrelplateaus zijn de perfecte aanvulling voor jouw feestje, vrijdagmiddagborrel of picnick in het park. We leveren onze borrelplateaus standaard op grote palmschalen in cateringdozen. Eén borrelplateau serveert ± 8 personen. Luxe amusehapjes verzorgen we op aanvraag.

Borrelplateaus

Mediterraans 75,00
- Gegrilde groenten
- Gemarineerde tomaatjes
- Crudité
- Olijven
- Manchego
- Hummus
- Baba ganoush
- Crackers

Brood & dip 75,00
- Hummus
- Baba ganoush
- Parmezaanse kaas & doperwtenspread
- Luchtig geklopte roomboter met kruiden
- Flatbread
- Ciabatta
- Crackers

Say cheese! 85,00
- 5 soorten kaas
- Crackers
- Huisgemaakte compote van rode ui
- Geroosterde noten
- Vers en gedroogd fruit



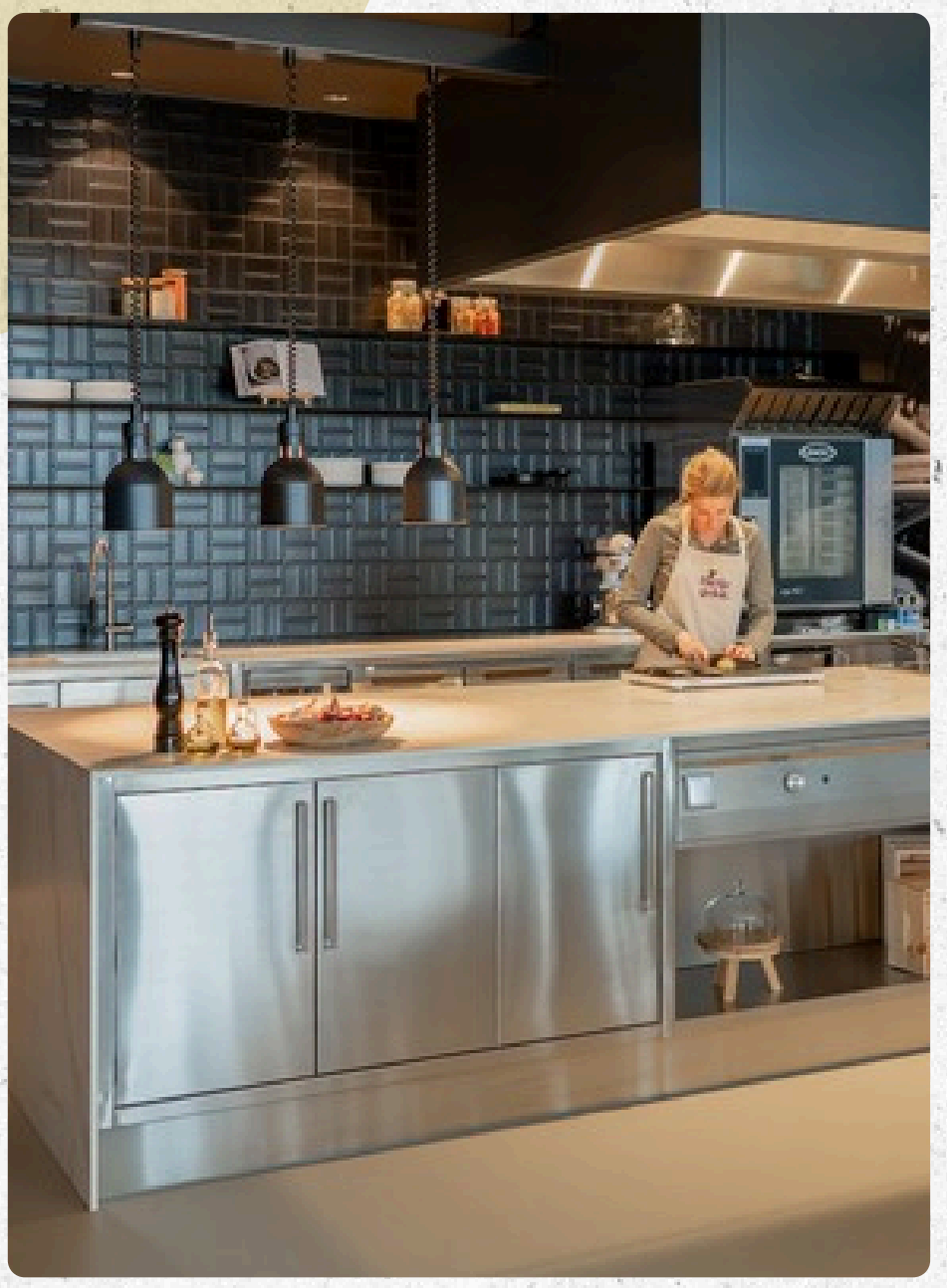
Verpakking en servies.

Wij leveren jouw bestelling standaard in disposable catering dozen zodat je de producten op je eigen servies kunt presenteren. Indien gewenst kunnen de items - tegen een meerprijs - individueel verpakt worden.

Wil je graag gebruik maken van ons servies? Dat kan natuurlijk ook!

Grote biologisch afbreekbare palmschaal	2,75 p/st.
Serviesset, bestaande uit borden, bestek en papieren servetten	5,00 p.p.
Serveerschalen en planken	op aanvraag

We vragen je om het geleende servies binnen 48 uur terug te brengen naar de kookstudio.



Bestellen en levering.

Wij bereiden al onze gerechten vers en op aanvraag. Dit betekent dat wij onze ingrediënten inkopen op basis van de geplaatste bestellingen. Wij willen zo duurzaam mogelijk werken met zo weinig mogelijk verspilling en om dat te kunnen doen, vragen we om jouw medewerking.

Bestellen

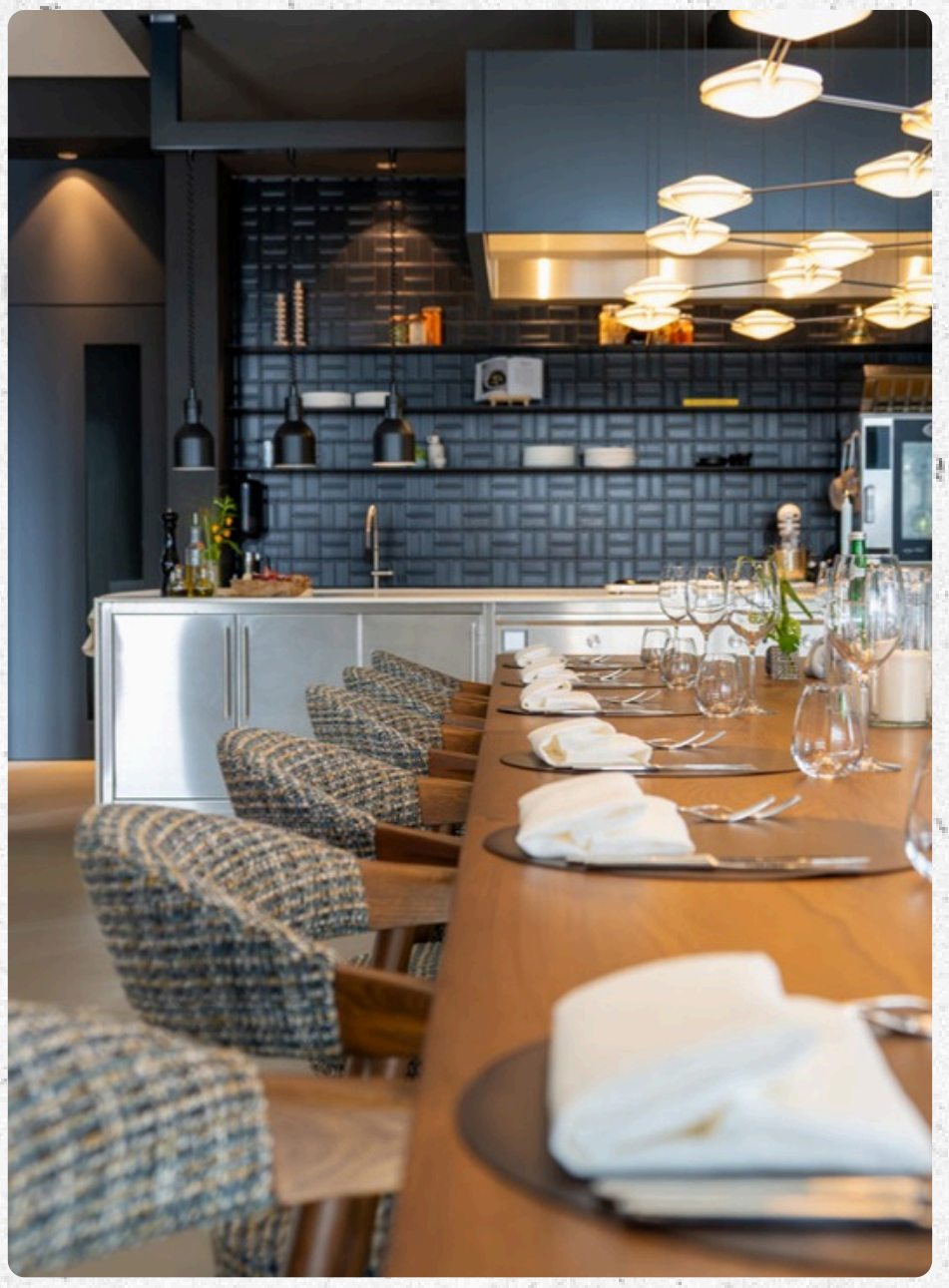
We vragen je om je bestelling minimaal 48 uur van tevoren aan ons door te geven. Heb je een last-minute bestelling? Bel dan even voor de mogelijkheden. We hanteren een minimaal bestel bedrag van € 75,00.

Allergieën

Heb je te maken met een allergie of intolerantie? Geef dit aan ons door. Ook als het gekozen gerecht geen allergenen bevat, houden we hier tijdens de bereiding en het vervoer zorgvuldig rekening mee om kruisbesmetting te voorkomen.

Wijzigen of annuleren

Loopt het allemaal net even anders dan gepland? We denken graag mee met een oplossing! Een wijziging in het aantal personen kan binnen 24 uur aan ons doorgegeven worden. Bestelling kunnen tot 48 uur van tevoren geannuleerd worden.



Bestellen en levering.

Levering en bezorging

We leveren onze gerechtjes standaard koud. Indien je een warm gerecht besteld, dan zijn deze gemakkelijk op te warmen met onze opwarm instructies.

De gerechtjes kunnen opgehaald worden bij onze kookstudio in Doetinchem of worden bezorgd op jouw locatie. Voor bezorging binnen een straal van 15 km rekenen wij een tarief van € 20,00. Voor bezorging buiten dit gebied wordt een voorstel op maat gemaakt.

Betaling

Binnen 5 dagen na levering ontvang je van ons de factuur. We verzoeken je om deze binnen 14 dagen te voldoen. Bij bestelling boven € 500,00 vragen we een aanbetaling van 50% van het totaalbedrag. Deze aanbetalingsfactuur ontvang je na goedkeuring van de offerte.

Wist je dat we ook een sfeervolle kookstudio hebben?

Contact

Kookstudio Bietje Geluk
Havenstraat 13D-06
Doetinchem

06 308 52 862
silke@bietjegeluk.nl

