

JAARBEURS



Foodbook

Geef smaak aan jouw beurs of event

Geef je event meer smaak!

Verfijnde smaken, verleidelijke geuren en absolute smaakmakers voor jouw evenement of beurs. Laat je inspireren en verleiden door de aantrekkelijke mogelijkheden.

Culinair ontbreekt het je bij ons aan niets. Een feest voor het oog en een feest voor de maag. Een geslaagd evenement bevat heerlijk en passend eten en drinken.

Onze cateringverzorging is volledig in eigen beheer. In het volgende overzicht geven wij je een impressie van onze arrangementen, ontbijt, lunches, borrels en diners. De catering wordt gepresenteerd in buffetvorm tenzij anders aangegeven of gewenst. Ontdek de mogelijkheden om te variëren of extra's toe te voegen. We houden graag rekening met diëten en allergenen.

Onze prijzen zijn gebaseerd op het prijspeil van 2026, exclusief btw, materiaal en opbouwkosten. In al onze arrangementen nemen wij seizoensinvloeden mee.

Speciale en/of extra wensen betreft eten en drinken? Vraag naar de mogelijkheden bij jouw accountmanager.

V = vegetarisch

V+ = vegan



Duurzaamheid bij Jaarbeurs Hospitality een bewuste keuze

Bij Jaarbeurs Hospitality is duurzaamheid geen bijzaak, maar een leidende filosofie.

Van lokale ingrediënten tot sociale impact, elk aspect van het aanbod is doordacht en toekomstgericht. Door samen te werken met innovatieve leveranciers en te kiezen voor

verantwoorde producten, draagt Jaarbeurs actief bij aan een gezonde planeet én samenleving. Hieronder vind je de 11 belangrijkste principes die deze visie tot leven brengen.

1. Lokale producten als basis

Het overgrote deel van de producten komt van eigen bodem. Dit vermindert voedselkilometers en versterkt de lokale economie. Er zijn diverse Utrechtse items en ingrediënten opgenomen.

6. Duurzame vis en vlees

Alle vis en schaaldieren zijn ASC/MSC-gecertificeerd. Kip en rundvlees hebben minimaal 2 Beter Leven-sterren voor dierenwelzijn en verantwoorde productie en al onze kroketten hebben 3 Beter Leven-sterren.

2. Overwegend vegetarisch aanbod

Minimaal 75% van het aanbod is vegetarisch. Dit verlaagt de ecologische voetafdruk en sluit aan bij de groeiende vraag naar plantaardige opties.

7. Voedselverspilling tegengaan

Productie is afgestemd op het type gast en vaste hoeveelheden per persoon, waardoor snijverlies en foodwaste worden geminimaliseerd.

3. CO₂ Dashboards

Met behulp van CO₂-dashboard wordt actief gestuurd op duurzamere inkoop en logistiek, om in lijn te komen met de duurzaamheidsdoelstelling om in 2030 CO₂ neutraal te zijn.

8. Biologische keuzes

Een deel van de zuivel en eieren is biologisch, waarmee wordt ingezet op natuurlijke landbouw en dierenwelzijn.

4. Samenwerking met duurzame leveranciers

Jaarbeurs werkt met partners zoals:

Gro: vleesvervangers van oesterzwammen geteeld op koffiedik. **Snack with Benefits:** groentesnacks van lokale groenten. **Le Frique:** 100% plantaardige frikandel. **Verspillingsfabriek en Koekfabriek:** sociaal én circulair.

9. Sociale impact

Samenwerkingen met de Verspillingsfabriek, Koekfabriek, Randstad Participatie en Ferm Werk zorgen voor werkgelegenheid voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt.

5. Samenwerking lokale initiatieven

Jaarbeurs werkt samen met het Convenant Lokale Duurzaamheid Voedselketens Provincie Utrecht en de Green Business Club Utrecht, waarbij lokale aansluiting in gemeenschappelijke duurzaamheid doelstellingen wordt gezocht, met als doel elkaar te versterken.

10. Internationale erkenning

Jaarbeurs won in 2022 de **UFI Sustainable Development Award** en was in 2024 opnieuw finalist. Een bewijs van onze leidende rol in duurzame horeca.

11. Palmolievrije friet en frituurvet

Er wordt bewust gekozen voor palmolievrije producten, wat ontbossing en verlies van biodiversiteit helpt voorkomen.

Bastiaan Arts
Executive Chef

Michel Sturkenboom
Executive Sous Chef



Ontbijt

Voor vroege vogels

Ontbijt

Een vroege start van jouw beurs of evenement?
Wij zorgen voor een uitgebreid ontbijt om de dag goed te beginnen. het ontbijt is uit te breiden met dranken naar keuze, zoals koffie, thee en vruchtensappen. Het is ook mogelijk om melk of karnemelk op aanvraag toe te voegen.

Ontbijtopties

- » Ontbijtkoek met roomboter (V) € 1,60
- » Croissant met roomboter en roodfruitconfituur (V) € 3,50
- » Krentenbol met boter (V) € 3,50
- » Overnight oats met seizoensfruit (V) € 3,95
- » American pancake met rode vruchtencompote (V) € 4,95

Ontbijtarrangement 'Fresh Start' (V) € 13,75

Geheel verzorgd ontbijt met koffie, thee en jus d'orange, inclusief:

- » Croissant met roomboter en roodfruit confituur (V)
- » Bircher muesli (V)
- » Scrambled eggs met champignons en een vers gebakken boerenlandbrood (V) met bacon +€ 4,75



Ontvangst en pauze

Maak van pauzes een bijzonder moment met een breed scala aan zoete, hartige en gezonde hapjes.

Gezond

- » Bites We Love notenmixen (2 soorten) (V+) € 1,70
- » Handfruit van het seizoen (V+) € 2,10
- » Bites We Love Chewy Oat Bar Chocolate (V+) € 2,75
- » Bites We Love Chewy Oat Bar Cinnamon (V+) € 2,75
- » Griekse yoghurt met honing (V) € 3,00
- » Bites We Love Flip-its Paprika (V+) € 3,25
- » Bites We Love Flip-its Vegan Cheese (V+) € 3,25
- » Fruitsalade van het seizoen (V+) € 4,25
- » Cranberry havercake (V) € 4,25
- » Snoepgroenten - puntpaprika, bospeen, komkommer, bleekselderij (V+) € 4,95
- » Snoeptomaatjes mix (V+) € 5,50
- » Nijntje Pluiskoek (V) € 2,10
- » Croissant (V) € 2,25
- » Koekjes van de Koekfabriek (3 stuks p.p.) (V) € 2,50
- » Vanille muffin (V) € 2,65
- » Utrechtse sprits (V) € 2,95
- » Maxi luxe pecanbroodje (V) € 3,10
- » Granolakoek (V) € 3,15

Uit Utrecht

- » Arrangement met Utrechtse lekkernijen: Nijntje Pluiskoek, Utrechtse Sprits en Domtorentje (1 stuk p.p.) (V) € 3,30

Hartig

- » Mini börek spinazie en kaas (V) € 1,20
- » Mini worstenbroodje € 1,20
- » Mini Beemster kaasbroodje (V) € 1,75
- » Mini quiche (V) € 2,10
- » Klein oesterzwambroodje (V) € 2,95
- » Carrot cake (V) € 3,50
- » Cannoli witte chocolade (V+) € 3,70
- » Luxe mini gebakje (V) € 3,75
- » Citroen plaatcake (V) € 4,25
- » Chocoladecake met bosvruchten (V) € 4,60
- » Petit four met logo (V) € 4,75
- » Bananenbrood (V) € 5,25
- » Domtorentje (V) € 5,95

Zoet

- » Mini donut (V) € 1,15
- » Mini kaneelrol (V) € 1,65
- » Mini appelflapje (V) € 1,65
- » Mini luxe pecanbroodje (V) € 1,65
- » Mini pain aux raisins (V) € 1,65
- » Allergenvrije Leev cracker (V+) € 2,90
- » Allergenvrije Made Good reep (V+) € 2,10
- » Orange brownie glutenvrij (V+) € 5,00
- » Chocolade frambozentaart (V+) € 6,00
- » Vegan blondie met blauwe bessen (V+) € 5,50
- » Millionaire shortbread glutenvrij (V+) € 6,00



Lunch

Dagelijks anders

Lunch

Laat je verrassen door onze luncharrangementen die dagelijks wisselen van invulling en per kwartaal meegaan met het seizoen.

Onze broodjeslunches hebben altijd zes soorten beleg, waarvan één vis, drie soorten vegetarisch en twee vegan beleg, tenzij anders vermeld. De lunches worden in buffetvorm in jouw cateringruimte gepresenteerd en met vruchtensappen geserveerd, met melk en karnemelk op verzoek. De lunches zijn uit te breiden met de mogelijkheden onder Lunch Extra's. Alle prijzen zijn per persoon.

Lunch Refresh € 29,00

- » Belegde broodjes vis, vega en vegan (2,5 stuks p.p.)
- » Wisselende internationale salades (V)
- » Soep van de dag (V+)
- » Dessertplank (V)

Opties Lunch Refresh:

- » Lunch Refresh vegan (V+) € 28,00
- » Lunch Refresh vegetarisch (V) € 28,00
- » Lunch Refresh vlees € 30,00

Lunchsalades € 4,50

Keuze uit:

- » Vegan tonijnsalade (V+)
- » Thaise salade (V)
- » Couscous salade (V)
- » Wortelgroenten salade (V+)

Lunch Refresh Simple € 21,50

- » Belegde broodjes vis, vega en vegan (2,5 p.p.)

Opties Lunch Refresh Simple:

- » Lunch Refresh Simple vegan (V+) € 20,50
- » Lunch Refresh Simple vegetarisch (V) € 20,50
- » Lunch Refresh Simple vlees € 22,50

Minilicious Lunch € 25,50

4 broodjes p.p.

- » Focaccia met pompoenhumus en gegrilde groenten (V+)
- » Wallander sandwich met Old Amsterdam kaas, mosterdcrème en rucola (V)
- » Mini brioche met tonijnsalade
- » Mini maisbol met gerookte kip
- » Meergranenstokbrood met rosbeef, mosterdmayonaise, cornichons en sla

Losse Broodjes

Mochten voorgaande lunches niet toereikend zijn, dan is het mogelijk om een lunch op maat samen te stellen uit de volgende broodjes. Ons advies is om totaal op 2,5 broodje per persoon uit te komen, met bijvoorbeeld een soep, salade en/of ander bijgerecht.

Vegetarisch

- » Wit bolletje met sla en jong belegde kaas (V) € 4,50
- » Volkorenstokbrood met sla en eiersalade (V) € 4,50
- » Tarwe bruin met sla en oude kaas (V) € 4,50
- » Waallander sandwich met Old Amsterdam kaas, mosterdcrème en rucola (V) € 7,75
- » Focaccia met pompoenhumus en gegrilde groenten (V) € 7,75
- » Broodje gezond met ei, komkommer, tomaat, kaas en roomkaas (V) € 7,75
- » Tarwe pistoletje Caprese met tomaten, mozzarella en pesto (V) € 7,75
- » Broodje Utrecht met Utrechtse Oude Gracht kaas en mosterdsread op een Nijntje broodje (V) € 7,75

Vegan

- » Waallander sandwich met vegan kip-kerriesalade (V+) € 7,75
- » Kaiser broodje met vegan tonijnsalade (V+) € 7,75
- » Tarwe pistoletje met vegan fetakaas en tomatentapenade (V+) € 7,75

Vis

- » Bruine quadrino met krabsalade € 9,00
- » Brioche sandwich gerookte zalm met kappertjes, gehakte uitje en mesclun sla € 9,00
- » Bruine ciabatta met sla, tonijnsalade en augurk € 9,00

Vlees

- » Bruin bolletje met sla en boeren achterham € 4,50
- » Witte baguette met Filet Americain, augurkenblokjes en rode uitjes € 7,50
- » Broodstaart met Coburgerham en sla € 9,00
- » Meergranenstokbrood met rosbeef, mosterdmayonaise, cornichons en sla € 9,00

Gevogelte

- » Witte sesam met sla en kalkoenfilet € 4,50
- » Broodje pulled chicken, paprika, barbecuesaus en lollo bianco € 7,75
- » Ciabatta met zacht gegaarde kipfilet, cajunmayonaise en taugé € 7,75
- » Baguette met kip-kerrie, ananas en mesclun sla € 7,75



Lunch Extra's

Het is mogelijk om bij de voorgestelde luncharrangementen iets extra's te bestellen om het lunchmoment beter aan te laten sluiten op de doelgroep en/of het nog gevarieerder te maken. Het is ook mogelijk om met minimaal 3 warme gerechten een warme, internationale lunch samen te stellen.

- » Handfruit van het seizoen (V+) € 2,10
- » Mac&Cheese (V) € 7,00
- » Börek spinazie en kaas (V) € 3,00
- » Paddenstoelenrisotto met schuimige Parmezaanse kaassaus (V) € 8,00
- » Soep van de dag (V+) € 3,95
- » Ravioli geitenkaas en spinazie (V) € 8,50
- » Garnalenkroket € 3,95
- » Mezze bowl met couscous, hummus, muhammara, olijven en geitenkaas (V) € 9,00
- » Vegan worstenbroodje (V+) € 4,00
- » Gadogado bowl met rijst, sperziebonen, ei, taugé, vegan kipstukjes, atjar en satésaus (V) € 9,00
- » Beemster kaasbroodje (V) € 4,00
- » Worstebroodje € 4,25
- » Mexicaanse bowl met gele rijst, mais, tomatensalsa, vegetarisch gehakt, sour cream en tortilla chips (V) € 9,00
- » Saucijzenbroodje € 4,25
- » Caesar salade € 9,00
- » Vegetarisch saucijzenbroodje (V) € 4,25
- » Caprese salade (V) € 9,00
- » Oesterzwambroodje (V) € 4,75
- » Risoni pasta vegetarische Bolognese met Parmezaanse kaas (V) € 6,50
- » Risoni pasta Bolognese met Parmezaanse kaas € 6,50
- » Broodje bal half-half rundergehakt en paddenstoelen met mosterdsaus € 10,95



Lunchpakketten

Lunchpakket Basic (V) €17,50

- » Twee vegetarisch belegde broodjes (V)
- » Rozijnenbol (V)
- » Candybar (V)
- » Handfruit (V+)

Lunchpakket Healthy (V) €22,50

- » Vegetarische sandwich (V)
- » Rijk gevulde vegetarische saladebowl (V)
- » Krentenbol (V)
- » Handfruit (V+)
- » Smoothie (V)

Lunchpakket Crew €15,00

Alleen voor organisaties en crew, niet voor deelnemers

- » Drie belegde broodjes
- » Rozijnenbol (V)
- » Handfruit (V+)





Borrel

Maak het nog gezelliger

Borrel

Als afsluiting van de dag of bij aanvang van een diner serveren we een borrel, waarbij de culinaire mogelijkheden uiteenlopend zijn. We maken graag samen een selectie van tafelgarnituren en uitgeserveerde hapjes.

Tafelgarnituren

Met de volgende assortimenten maak je jouw borrel nog gezelliger. De prijs is per persoon.

- » Notenmix (V+) € 2,00
- » Provençaalse borrelnootjes (V+) € 2,00
- » Groentechips (V+) € 2,00
- » Elitehaver, ongezouten notenmelange met rozijnen (V+) € 2,50
- » Soja crackers (V) € 2,75
- » Olijvenmix met kruiden (V+) € 3,00
- » Kaasstengels (V) € 3,50
- » Gerookte amandelen (V+) € 3,65
- » Peppadew (V) € 3,75
- » Chorizo-mozzarella wafeltje € 4,60

Bitterballen (25 stuks)

- » Bitterballen - vegetarisch Cas&Kas (V+) € 47,50
- » Bitterballen - rundvlees € 47,50

Vegetarische Borrelplank (V) € 47,50

- Per 12 personen.
- » Kaasstengels met beleggen kaas (V)
 - » Provençaalse borrelnootjes (V+)
 - » Snoepgroenten, puntpaprika, bospeen, komkommer en bleekselderij met kruidenroomkaas (V)
 - » Olijvenmix met kruiden (V+)

- » Groentechips (V+)
- » Toast met zwarte olijf en zongedroogde tomaat (V+)

Borrelplank Charcuterie en Kaas € 45,00

Per 12 personen.

- » Fuet, droge worst
- » Gelderse worst
- » Utrechtse grachtenkaas (V)
- » Jong beleggen Beemsterkaas (V)
- » Mosterd (V+)
- » Cornichons (V+)
- » Amsterdamse uitjes (V+)

Anti-pasti Plank € 49,50

Per 12 personen.

- » Snoepgroenten, puntpaprika, bospeen, komkommer en bleekselderij met kruidenroomkaas (V)
- » Serranoham
- » Jong beleggen kaas (V)
- » Olijvenmix met kruiden (V+)
- » Peppadew (V)
- » Groentechips (V+)
- » Toast met zwarte olijf en zongedroogde tomaat (V+)

Bittergarnituren

Borrel Bites

€ 6,50

Diverse warme borrelhapjes (3 p.p.):

- » Oesterzwam bitterbal (V)
- » Mini groenteloempia (V+)
- » Vega Nugget (V+)
- » Wakamé kroketje (V+)

Borrel Bites Vlees

€ 7,25

Diverse warme borrelhapjes (3 p.p.):

- » Rundvleesbitterbal
- » Nuggets
- » Mini frikandel (V+)
- » Mini groenteloempia (V+)

Borrel Bites

Mix € 7,00

Diverse warme borrelhapjes (3 p.p.):

- » Rundvleesbitterbal
- » Mini frikandel (V+)
- » Kaastengels met belegen kaas (V)
- » Mini groenteloempia (V+)

Borrel Bites Deluxe

€ 7,95

Diverse warme borrelhapjes (3 p.p.):

- » Bitterbal van Utrechtse slager Vocking
- » Torpedo garnaal
- » Yakitori spies
- » Truffelbitterbal (V)



Het is ook mogelijk om zelf een samenstelling te maken van verschillende koude en/of warme hapjes, waarbij dan gelijke aantallen per soort worden aangehouden.

3 stuks p.p. € 8,95

4 stuks p.p. € 11,50

Koude Borrel Bites

- » Spiesje van mozzarella en tomaat (V)
- » Tartelette gevuld met garnalensalade
- » Tartelette met wortel tartaar (V)
- » Foccaciastengel met hummusdip (V+)
- » Bruschetta met tomatensalade (V)
- » Olijven cantuccini (V+)
- » Wrap met gerookte kip en roomkaas
- » Vegetarische wrap (V)
- » Koud gehaktballetje met tomatensalsa
- » Meloenspies met ham
- » Midi tartelette met salade van gerookte kip, dragon en tomaat
- » Canapé met rillette van makreel, komkommerlint en limoenmayonaise
- » Canapé met geitenkaas en mini vijgen (V)
- » Gevulde mini paprika met roomkaas (V)

Warme Borrel Bites

- » Mini frikandel (V+)
- » Crunchy bloemkool (V+)
- » Mini groenteloempia (V+)
- » Oesterzwam bitterbal (V)
- » Vlammetje (V)
- » Mini kaaskroket (V)
- » Vegetarische bitterbal van Cas & Kas (V)
- » Mini empanada tex mex (V)
- » Mini empanada met gekruide kip
- » Risottobitterbal met truffel en bospaddestoelen (V)
- » Bitterbal van Utrechtse slager Vocking
- » Gepaneerde gefrituurde garnaal
- » Yakitorispies
- » Garnalenkroketje
- » Petit croline van bladerdeeg, rundvlees, kip-kerrie en kaas



Streetfood

Deze kleine gerechten zijn ideaal om de borrel nog wat meer aan te kleden, zodat iedereen met een gevulde maag naar huis gaat. Ook geschikt als extra gerecht bij de lunch of in de middagpauze. In overleg kunnen we vanuit deze gerechten een samengesteld informeel diner maken.

- » Vietnamese groenteloempia (V+) € 3,65
- » Vietnamese kiploempia € 3,65
- » Pizzapunten assortiment Funghi, Kip en Margherita € 3,75
- » Tom Kha Kai, Thaise kippensoep € 3,95
- » Portie friet met mayonaise (V) € 4,50
- » Portie kibbeling met remouladesaus € 4,75
- » Mini vegan burger in een vegan bolletje met sla, tomaat en Chipotlesaus (V+) € 4,95
- » Vegan hotdog in een broodje met coleslaw (V+) € 4,95
- » Hotdog in een broodje met coleslaw € 4,95
- » Broodje kaaskrokot met mosterdmayonaise (V) € 4,95
- » Halve pita gevuld met kipkebab, ijsbergsla, rode ui en knoflooksaus € 4,95
- » Halve pita gevuld met vegetarische kebab, ijsbergsla, rode ui en knoflooksaus (V) € 4,95
- » Hawawshi, halve pita gevuld met gekruid rundergehakt en een yoghurt-mintdip € 4,95
- » Mini crispy kipburger in een maisbroodje met sla, tomaat, rode ui en barbecuesaus € 4,95
- » Mini runderburger in een sesambroodje met sla, tomaat en augurk € 4,95
- » Mini broodje knakworst € 5,95
- » Broodje krokot met mosterdmayonaise € 5,95
- » Yakitori van kip met nasi € 6,00
- » Ramen noedels met garnalen en ei € 7,50
- » Kipsaté met pindasaus, bosui en kroepoek € 7,50
- » Portie friet met rendang € 10,50



Diner

Walking Dinner € 51,50

Informeel walking dinners die jouw beurs of event compleet maken. Voor ieder wat wils!

Het diner kan volledig of gedeeltelijk door onze hospitality medewerkers worden uitgelopen, waarbij gedeeltelijke ondersteuning vanuit buffetten wordt georganiseerd.

Voorgerechten (Selecteer 3)

- » Rijkelijk gevulde currysoep met peulvruchten (V+)
- » Griekse salade met feta, olijven, tomaat en rode ui (V)
- » Taco tub gevuld met Mexicaanse salade (V)
- » Bloemkool couscous met geroosterde bloemkool, amandelen en kerriemayonaise (V+)
- » Pompoensoepje met crème fraîche, pompoenolie en pompoenpitten (V)
- » Rundercarpaccio met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas
- » Oosterse rundvleessalade met mango, rettich en cassave kroepoek
- » Caesar salade met geroosterde kip, Parmezaanse kaas en croutons
- » Poké bowl met sushirijst, edamame boontjes, wortel, komkommer, mango, wakamé en wasabimayonaise (V)
- » Dun gesneden gerookte witvis met een salade van wortel, knolselderij, appel en walnoten met limoenmayonaise
- » Tomatentartaar met burrata, pijnboompitten, vierge saus en basilicum (V) **+€ 3,50**
- » Pannenkoekjes gevuld met pulled duck, hoisin saus, komkommer, wortel en bosui **+€ 3,50**
- » Coquille met macadamia noten en citrus beurre blanc **+€ 5,00**
- » Beef tataki met sushi rijst en yuzu mosterd **+€ 5,00**

Hoofdgerechten

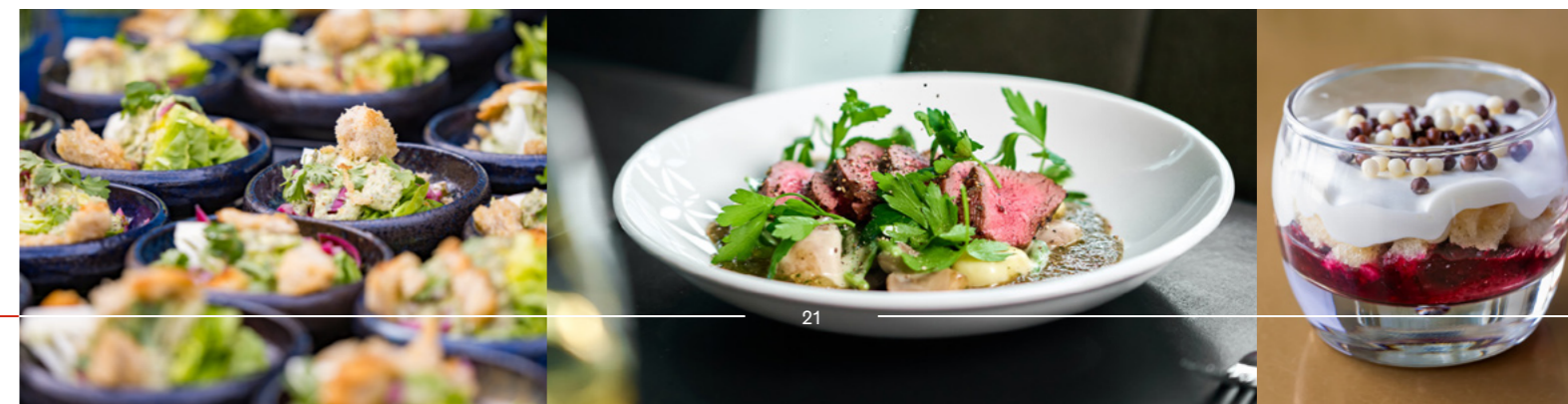
(Selecteer 2)

- » Mediterraans gestoofde artisjokken met aardappel en amandelschuim (V+)
- » Biet Bourguignon met zoete aardappelpurée (V+)
- » Groene asperges met morilles-room ragout (V)
- » Spaanse aardappeltaart met knolselderij en hazelnoot (V)
- » Gnocchi met tomaten, olijven, rode pepertjes, rode paprika, basilicum en Parmezaanse kaas (V)
- » Pompoen, champignon en paprikacurry met witte limoenrijst (V)
- » Zeetong met bloemkoolcouscous, zeewierkaviaar en beurre blanc
- » Gebakken garnalen, noedels, mangochutney en gembercoulis
- » Zalm met parelcouscous, groenten, kappertjes en beurre blanc met dragon
- » Provençalse schelvis met olijven, Roseval, tomatensaus en gefrituurde aardappel julienne
- » Paella met rode mulfilet en kreeftensaus
- » Gebakken zeebaars met rivierkreeftjes, crème van topinamboer, sperziebonen en saffraansaus
- » Veluwe scharrelhoen in rode portsaus met aardappelmousseline en hazelnoot
- » Roti kip met kousenband, kerrieaardappelen, zoetzure komkommer en gefrituurde reepjes rotipannenkoek
- » Nasi met Daging Rendang - Indisch runderstoofvlees **+€ 3,50**
- » Rundersukade met zuurkoolstampot met appel en een saus van rode wijn **+€ 3,50**
- » Runderhaas met knolselderij-aardappel mousseline en kruiden jus **+€ 5,00**

Nagerechten

(Selecteer 1)

- » Seizoensfruitsalade met passende sorbet (V+)
- » Vanille flan met bramencompote (V)
- » Tartelette gevuld met lemoncurd, meringue en gemarineerde sinaasappel (V)
- » Bread and butter pudding met appel (V)
- » Gepocheerd fruit met kwarkcrème en amandel (V)
- » Tompouce met framboos en luchtige crème (V)
- » Tarte tatin met vanille-ijs (V)
- » Japanse yuzu soep met citrussalade (V)
- » Ananas- en venkelt texturen met kokosmousse (V)
- » Trifle met rood fruitcompote, cake en chocolademousse (V)
- » Tiramisu (V)
- » Gelato op een stokje met bevroren vruchtencoulis (V)
- » Kaasbordje met drie soorten kaas, toast van tomaat en appelstroop (V) **+€ 3,50**



Dinerbuffet

Nederlands € 45,00

- » Witlofsalade met Utrechtse Grachtkaas en rozijntjes (V)
- » Aardappelsalade (V), kropsla met tomaat en komkommer en Utrechtse uitjes (V+)
- » Eiersalade (V)
- » Bietensalade (V+)
- » Verschillende toppings om toe te voegen aan uw salade met olie azijn en dressings (V)
- » Selectie van vers gebakken brood plus smeersels (V)
- » Tomatensoep (V+)
- » Sukade met een saus van appelstroop
- » Zuurkoolstampot (V)
- » Gebakken zalm met Utrechtse mosterdsaus
- » Gestoofde groenten van wortel en knolselderij (V)
- » Vegetarische worst (V)
- » Appeltrifle (V), witte chocolademousse met stroopwafel (V), Fruitsalade (V+)

Aziatisch € 42,50

- » Gadogado (V)
- » Teriyaki noedelsalade (V)
- » Aziatische mangosalade met taugé (V)
- » Koolsalade met miso en sesam (V+)
- » Groene salade (V+)
- » Verschillende toppings om toe te voegen aan uw salade met olie azijn en dressings (V)
- » Selectie van vers gebakken brood plus smeersels (V)
- » Gele currysoep (V+)
- » Rendang
- » Ajam Assem Manis, kipfilet in zoetzure tomatensaus
- » Chau Min, gebakken noedels (V+)
- » Groenten in lichte kokossaus (V)
- » Sperziebonen in een milde ketjapsaus (V+)
- » Aziatische fruitsalade (V+), Watlappan - kokos flan(V), Spekkoeke (V)



Mediterraans € 45,00

- » Anti pasti van groenten (V+)
- » Tzatziki (V)
- » Met rijst gevulde wijrankbladeren (V+)
- » Rucola (V+)
- » Hummus met olijfolie (V+)
- » Verschillende toppings om toe te voegen aan uw salade met olie azijn en dressings (V)
- » Selectie van vers gebakken broodjes en broden plus smeersels (V)
- » Franse mosterdsoupe (V)
- » Provençalse runderstoof
- » Biet Bourguignon (V+)
- » Aardappelpurée (V)
- » Vegetarische lasagne (V)
- » Rode mul met saffraansaus
- » Madeleines (V), Chocolademousse (V), Citroen ring cake (V)

Vegetarisch € 42,50

- » Anti pasti van groenten (V+)
- » Tzatziki (V)
- » Met rijst gevulde wijrankbladeren (V+)
- » Rucola (V+)
- » Hummus met olijfolie (V+)
- » Aziatische mangosalade met taugé (V+)
- » Verschillende toppings om toe te voegen aan uw salade met olie azijn en dressings (V)
- » Selectie van vers gebakken broodjes en broden plus smeersels (V)
- » Pompoensoep (V+)
- » Groentelasagne (V)
- » Biet Bourguignon (V+)
- » Aardappelpurée (V)
- » Pompoen, champignon en paprikacurry (V+), limoenrijst (V+)
- » Wortel cake (V), Appelplaatcake (V), Vegan red Madagaskar mousse (V+)





Crewmaaltijden

Crewmaaltijd 1 Aziatisch €21,00

- » Ajam Assem Manis, kipfilet in zoetzure tomatensaus
- » Chau Min, gebakken noedels (V+)
- » Sambal Goreng Boncis, sperziebonen in een milde ketjapsaus (V+)
- » Kroepoek
- » Atjar tjampoer (V+), gebakken uitjes (V+), sambal (V+)
- » Kokos mousse (V)

Crewmaaltijd 3 Rund €20,50

- » Rundergoulash
- » Smeuïge aardappelpuree (V)
- » Geroosterde vergeten groenten (V+)
- » Gemengde salade van de chef (V+)
- » Chocolade mousse met bessencoulis (V+)

Crewmaaltijd 4 Stampot €17,00

- » Zuurkool stampot (V)
- » Rookworst
- » Jus
- » Hollandse salade (V+)
- » Perencompote (V+)

Crewmaaltijd 2 Italiaans €15,00

- » Penne pasta (V)
- » Champignonroomsaus (V)
- » Bolognesesaus (V optie)
- » Caprese salade (V)
- » Parmezaanse kaassnippers en pesto (V)
- » Tiramisu van lange vingers (V)

Italiaans €42,50

- » Anti pasti van groenten (V+)
- » Caprese met basilicum (V)
- » Champignons in balsamico (V)
- » Rucola salade (V+)
- » Pasta salade met olijven, kappers, tomaten dressing en groenten (V)
- » Verschillende toppings om toe te voegen aan uw salade met olie azijn en dressings (V)
- » Selectie van vers gebakken brood plus smeersels (V)
- » Minestrone soep (V)
- » Penne pasta met vegetarische Bolognesesaus (V)
- » Zeebaars met een warme olijven salsa, artisjok en gepofte tomaat (V+), gegrilde groenten (V)
- » Geroosterde rozemarijn aardappeltjes (V+)
- » Groentelasagne (V)
- » Tiramisu met koffie (V), Citroen ring cake (V), Gesneden fruit (V+)

Frans €47,50

- » Tonijnsalade
- » Linzen salade met geitenkaas (V)
- » Little gem met tomaat en olijven (V+)
- » Mesclun salade (V+)
- » Gegrilde groenten (V+)
- » Verschillende toppings om toe te voegen aan uw salade met olie azijn en dressings (V)
- » Selectie van vers gebakken brood plus smeersels (V)
- » Franse mosterdsoep (V)
- » Provençalse runderstoof
- » Biet Bourguignon (V+)
- » Aardappelpurée (V)
- » Rode mul met saffraan saus
- » Seizoensgroenten (V+)
- » Profiteroles (V), madeleines (V), chocolademousse (V)



Crewmaaltijd 5 Hamburger €18,00

- » “Build your own” hamburgers
- » Gekruide aardappel wedges (V+)
- » Mayonaise (V)
- » American coleslaw (V)
- » Vla, vanille en chocolade (V)

Crewmaaltijd 6 Schnitzel €16,50

- » Kip schnitzel
- » Aardappelgratin (V)
- » Ratatouille (V+)
- » Gemengde salade van de chef (V)
- » Apfelstrudel (V)

Crewmaaltijd 7 Haantje €27,50

- » Half haantje
- » Roseval aardappeltjes uit de oven (V)
- » Mayonaise (V+)
- » Frisse salade met kruidendressing en ei (V)
- » Cheesecake (V)

Crewmaaltijd 8 Rendang €21,50

- » Daging Rendang, gesmoord rundvlees
- » Witte rijst (V+)
- » Sajoer Lodeh, groenten in kokossaus (V+)
- » Zoetzure komkommersalade (V)
- » Mango mousse (V)

Crewmaaltijd 9 Boboti €17,00

- » Boboti, op basis van rundergehakt, appel en rozijnen
- » Gele rijst (V+)
- » Snijbonen (V+)
- » Gemengde salade met frisse dressing (V)
- » Panna cotta (V)

Crewmaaltijd 10 Roti €17,00

- » Roti Kip
- » Kerrie aardappeltjes (V+)
- » Roti pannenkoek (V+)
- » Sperziebonen (V+)
- » Zoetzure komkommersalade (V)
- » Gekookt eitje (V)
- » Gemarineerde ananas (V+)

Crewmaaltijd 11 Kip Curry €18,00

- » Kip curry
- » Gebakken courgette met champignons (V+)
- » Witte rijst (V+)
- » Yoghurt met verse banaan en honing (V)

Crewmaaltijd 12 Saté €20,50

- » Saté met pindasaus
- » Nasi Goreng (V)
- » Geroerbakte groenten, kool, paprika, wortel en taugé (V)
- » Cassave (V+)
- » Sambal (V+)
- » Meloensalade (V+)

Crewmaaltijd 13 Gehaktbal €16,50

- » Bal gehakt
- » Jus
- » Aardappelpuree (V)
- » Rode kool (V)
- » Trifle, cake fruit en gele room (V)

Crewmaaltijd 14 Lasagne €18,00

- » Lasagne Bolognese
- » Tomatensaus (V)
- » Salade buffetje: sla, tomaat, komkommer, croutons, kaas flakes, pesto dressing (V)
- » Witte chocolade mousse (V)

Crewmaaltijd 15 Gyros Kip €19,50

- » Kip Gyros
- » Pita brood (V+)
- » Friet (V+)
- » Mayonaise (V+)
- » Tzatziki (V)
- » Griekse tomaat-fetasalade (V)
- » Griekse yoghurt met honing (V)

Crewmaaltijd 16 Rösti €18,00

- » Gebakken kippendij met cajun
- » Rösti (V)
- » Gebakken gele en rode paprika, rode ui en champignons (V)
- » Koolsalade (V+)
- » Custard met appel (V)

Crewmaaltijd 17 Kip Pestosaus €19,00

- » Kip in pestosaus
- » Orzo pasta (V)
- » Bleekselderij, wortel en ui (V+)
- » IJsbergsalade met bleekselderij rozijnen en appel (V+)
- » Hangop met sinaasappel (V)

Crewmaaltijd 18 Stoofpot €21,50

- » Stoofpot van kip en rund met kaneel en komijn
- » Gebakken knol, selderij en ui (V)
- » Parelcouscous (V+)
- » Citrusmousse (V)

Crewmaaltijd 19 Braadworst €17,00

- » Verse braadworst
- » Jus
- » Bloemkool kerriesausje (V)
- » Rauwkostsalade met citrusdressing (V+)
- » Aardbeienmousse (V)

JAARBEURS

