



Foodbook Lente

Qeet

www.qeet.nl
info@qeet.nl
030 - 69 66 121

QEET

ONS VERHAAL

Het moet. En het kan. We moeten stoppen. We kunnen stoppen.

Stoppen met het afleggen van al die onnodige voedselkilometers. Een gemiddelde maaltijd op jouw bord is goed voor maar liefst 30.000 voedselkilometers. En daar betaalt onze natuur de prijs voor.

DUURZAMER

Daarom deelt Qeet de smaken uit de buurt. De voedselketen moet duurzamer. De voedselketen kan duurzamer.

Wij zijn continu op zoek naar lokale makers. En met dat prachtige aanbod lokale producten maken wij heerlijke en eerlijke gerechten. Wij weten waar onze ingrediënten vandaan komen en kennen de gepassioneerde ambachtslieden. Wij gunnen hen een eerlijke prijs. En daarmee verduurzamen wij niet alleen de voedselketen maar maken we de voedselketen ook socialer.

MINDER CO2 UITSTOOT

Wil jij ons helpen om al die onnodige kilometers gigantisch te verlagen? Werk jij ook mee aan minder Co2 uitstoot? Wij hebben al flinke eerste stappen, of eigenlijk happen, gezet. Bijna geen buitenlandse producten meer, seizoensgebonden gerechten en zoveel mogelijk vegetarisch. Wil je toch vlees? Geen probleem maar dan wel uit de buurt en van dubbeldoel dieren.

WIJ GAAN ERVOOR. JIJ OOK?

Van 30.000 voedselkilometers naar 30 voedselkilometers op jouw bord en in het glas. Het moet. En het kan. Wij creëren lokale impact. En we hebben jou daarbij nodig.

Wij zijn Qeet. En wij delen de smaken uit de buurt.



ECHT DUURZAAM



BEWUSTE KIJK OP DE
VOEDSELKETEN



SMAKEN UIT DE BUURT



QEET EET MET DE
SEIZOENEN MEE

KICKSTARTERS

BEWUST, GEZOND & LEKKER

Lekkere, gezonde & lokale snacks om je weer een extra boost van energie te geven tijdens een drukke dag. Zo kan jij er weer lekker tegenaan!

BOERENYOGHURT MET KRENTENBOL

- Biologische boerenyoghurt uit Utrecht met huisgemaakte, geroosterde granola van haver en hazelnoten met een compote van Hollandse appel en peer.
- Geserveerd met een krentenbol van de Utrechtse bakker met échte boeren roomboter.

KOEK VAN DE KOEKFABRIEK

grote verpakte koeken uit Utrecht gemaakt door wel hele bijzondere koekenbakkers!

SMOOTHIE

van groente en fruit van het seizoen
biet | rabarber | yoghurt

BIOLOGISCHE MUESLIREEP

in twee verschillende smaken

HANDFRUIT

Hollandse appels en peren

Lees verder op bladzijde 19



*Biologische
Boerenyoghurt*



Zwamcijsje

*Een lekker circulair cijsje, lees
het hele verhaal op bladzijde 4*

VEGETARISCHE SOEP

van lokale groente uit het seizoen
paprika | bleekselderij

MINI ZWAMCIJSJE

van bladerdeeg en oesterzwammen

GROENTEFRIETJES

van groente uit het seizoen met kruidendip

LOKALE DRANKEN

KOFFIE & THEE

THEE UIT ZUNDERT

Wist je dat de thee op onze evenementen op Nederlandse bodem gekweekt en verwerkt wordt?

Thee uit Nederland, ja écht waar!

Op de kwekerij van Johan in Zundert groeien winterharde theeplanten die ons voorzien van verse theebladeren maar ook van zuurstof.

Dat verschilt nogal, de productie van een kopje LocalTea vergeleken met thee van ver. De thee hoeft namelijk geen duizenden kilometers af te leggen voordat het in jouw kopje belandt. Hierdoor stoten we 96% minder CO₂ uit. Maar we besparen ook 99.59% aan energie en 96.96% minder aan watergebruik.



Thee met impact!

*Thee uit
Nederland*



QEET KOFFIE

Bij Qeet vinden we het belangrijk om te weten waar onze producten vandaan komen en dat de kwaliteit hoog is. Daarom hebben wij zelf koffiebonen geselecteerd en samengesteld.

Natuurlijk duurzame bonen met keurmerk. De bonen komen uit Nicaragua, want die groeien helaas niet in Nederland. Maar ze worden wel gebrand in Soest.

Lekker genieten van duurzame koffie op jouw event!

LOKAAL VERHAAL

DE CIRKEL HELEMAAL ROND

Van koffiedik, naar oesterzwam, naar bitterbal en zwamcijs

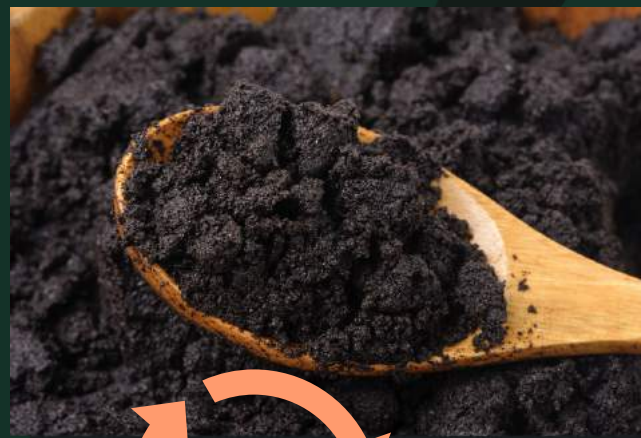
DE CLIQUE

De Clique staat voor dé circulaire economie. Op dit moment worden organische reststromen uit de stad, zoals koffiedik, snijresten en andere voedselresten weggegooid bij het afval. Wist jij bijvoorbeeld dat alleen in Utrecht al elk jaar 10 miljoen kilo koffiedik wordt weggegooid? Hierdoor worden deze waardevolle organische resten vernietigd in de verbrandingsovens. Dit betekent dat de waardevolle nutriënten die deze organische reststromen nog hebben, niet worden benut. Door deze stromen bij de bron van het afval te scheiden, zijn ze te gebruiken als grondstof voor nieuwe voedselproducten. Zo creëren ze waardevolle, kortere en circulaire ketens.

Wij werken samen met de Clique voor een circulaire keten voor ons koffiedik en afvalresten. Dit betekent dat van de heerlijke koffie die wij zetten op evenementen, het koffiedik scheiden in een aparte afvalbak.

Elke week komt de Clique bij ons het afval ophalen zonder luchtvervuiling, alleen met een beetje elektrische hulp. Het koffiedik wordt gedropt op de Europalaan in Utrecht en hier worden in zakken oesterzwammen op koffiedik gekweekt. Van deze oesterzwammen worden weer heerlijke producten gemaakt zoals onze oesterzwam bitterballen en zwamcijs.

En zo is de hele cirkel weer rond!



LUNCH

GEZOND & LOKAAL

Lekker met vers brood van de Utrechtse bakker van Eekeren

SANDWICH BOERENSALADE

met een boerensalade van Hollandse groente met radijs

SANDWICH BUUREN GEITENKAAS

met Buuren geitenkaas, appel, sjalot en mesclun sla
De kaas wordt gemaakt door kaasmakerij Booij uit Streefkerk
Het heet Buurenkaas, omdat de melk voor de kaas bij de buuren vandaan komt.

BOERENBROOD EIERSALADE

met eiersalade, komkommer en mesclun sla

BOERENBROOD GROENTE SPREAD

met een spread van kapucijners, paprika en spinazie

SALADE VAN HET SEIZOEN

van heerlijke Hollandse groenten en kruiden

VOOR WIE TOCH VLEES WIL

Een broodje met gerookte ribeye (van dubbeldoel runderen)
met als toppings: tomaat, rucola en Utrégse Oudegracht kaas

LUNCH SUPPLEMENTEN

VEGETARISCHE SOEP

van lokale groente uit het seizoen
Bijvoorbeeld: paprika | bleekselderij

BIOLOGISCHE BOERENYOGHURT

met geroosterde granola van haver en hazelnoot

SALADE VAN HET SEIZOEN

van heerlijke Hollandse groenten en kruiden
Little gem | gele biet | peer

HANDFRUIT

Hollandse appels en peren uit de buurt



Wie houdt er nu niet van kaas? Laat staan echte Utrégse kaas! Ook wel bekend als de Oude Gracht kaas. Kaas gemaakt van verse melk, geleverd door boeren rondom Utrecht en het "Groene hart" van Nederland. Altijd een favoriet!.

ZOET

NA DEZE BREAK KAN JIJ WEER DOOR!



Spoorpunt

*Koek van de
Koekfabriek*



CHEESECAKE

Baskische Cheesecake

RABARBERCAKE

friszure cake met rabarber

HONINGCAKE

met honing van de Utrechtse stadsboerderij Eilandsteede

MIX NO WASTE ZOET

een mix van al het lekkere huisgemaakte zoet. Bijvoorbeeld: Utrechtse Spoorpunt, rabarbercake, honingcake en Baskische Cheesecake.

KOEKJES VAN DE KOEKFABRIEK

een mix van smaken
het sociaalste koekje van Nederland

Lees verder op bladzijde 19

GEBAK VAN MARJOLEIN

red velvet, appelgebak, panna cotta of carrot cake

*Benieuwd naar het verhaal van Marjolein?
Lees de volgende bladzijde*

LOKAAL VERHAAL

WAT MARJOLEIN BAKT

HEEL HOLLAND BAKT

Marjolein van Till bereikte in 2017 de finale van "Heel Holland Bakt". Na deze geweldige ervaring heeft zij er voor gekozen om haar baan in de zorg op te zeggen, en vol voor haar passie voor bakken te gaan.

In 2019 opende Marjolein De Bakplaats in Ameide. Hier bakt zij vol overgave de heerlijkste taarten en koekjes. Naast dat het natuurlijk allemaal erg lekker is, zijn ze ook nog bijzonder. Ze gebruikt mooie en eerlijke producten zonder onnodige toevoegingen.

Voor de taarten en gebak gebruikt zij zoveel mogelijk lokale producten. En dat vinden wij natuurlijk top! Nog iemand die onze missie deelt!

Ook genieten van dit heerlijke zoet op jouw evenement?
Een echte aanrader!



BORRELHAPPEN

KOUD

TARTAARTJE

van koolrabi, radijs in een krokant cupje met een crème van geroosterde paprika

HARTIGE HANGOP

in een krokant cupje met gemarineerde komkommer en een crumble van roggebrood

UTRECHTSE GEITENKAAS

zachte gerijpte Utrechtse geitenkaas met raapstelen in een krokant cupje

SPICY KOOL

in een krokant cupje met spicy gefermenteerde Hollandse kool en roomkaas

VOOR WIE TOCH VLEES OF VIS WIL

QEET-OSSENWORST

in een krokant cupje met piccalilly mayonaise

GEROOKTE MEERVAL

in een krokant cupje met kimchimayonaise en rode ui



BORRELHAPPEN

WARM

SOEPJE

van paprika en bleekselderij

POLENTA

krokante polenta met een crème van gerookte paprika

GEVULDE CHAMPIGNON

met bleekselderij en Oude Gracht kaas

HARTIGE MUFFIN

met Oude Gracht kaas en gerookte paprika

MINI ZWAMCIJSJE

van bladerdeeg met oesterzwammen

*Soepje van paprika
met bleekselderij*



MINI STREETFOOD HAPPEN

SHOTJE PAPRIKA OF SPINAZIE SOEP

GROENTESPIESJE

met een dip van bladselderij en chips

optioneel met boerderijkip

BROODJE VEGABURGER

optioneel met dubbeldoel runderburger

FRIETJE PULLED OESTERZWAM

met kruidenmayonaise

optioneel met pulled beef

TAFELGARNITUUR

GROENTEFRIETJES

met kruidendip

UTRECHTSE KAASKOEKJES

van Oude Gracht kaas

LATE NIGHT SNACKS

VOOR DE LEKKERE TREK

OESTERZWAM BITTERBAL

met smulmosterd

KAASTENGEL

met chilisaus

GROENTEBITTERBAL

met piccalilly mayonaise

MINI FRIETJE

met kruidenmayonaise

AMBACHTELIJK BROOD

met huisgemaakte dips
van geroosterde paprika | basilicumboter | spread
van kapucijners

HOLLANDSE CHIPS

Tafelgarnituur



VOOR WIE TOCH VLEES WIL

RUNDEVLEES BITTERBAL

met smulmosterd

BORRELPLANK

VAN ALLES EEN BEETJE

UTRECHTSE OUDE KAAS

De enige échte Oude Gracht kaas
Gemaakt van melk van boeren uit omgeving Utrecht en het
"Groene Hart".

UTRECHTSE JONGE KAAS

Het jongere broertje van de Oude Gracht kaas, is
de Nieuwe Gracht kaas.

SPICY KOOL

Hollandse kool, lekker spicy gefermenteerd

GEGRILDE LENTE GROENTE

met een dip van dragon

GEROOSTERDE OESTERZWAM

met een pesto van dille

VOOR WIE TOCH VLEES WIL

OSSENWORST VAN QEET

gemaakt in samenwerking met de
Utrechtse slagerij Brouwer

Onze borrelplanken wisselen per seizoen. Altijd met een selectie
van groente uit de omgeving én uit het seizoen. Lekker toch!



Utrechtse Borrelplank

ONZE WIJNEN

HEERLIJKE WIJN, VAN NEDERLANDSE BODEM

WIT

ZWAENE | GROEDE (ZEEUWS-VLAANDEREN)

een cuvée wijn van de Johanniter- en Sauvignier gris druif. Een heerlijke frisse, licht zilte variant uit het zuiden van Zeeland van wijnboerderij Catherinehoeve (Elmare).

SOLARIS | CHAAM (NOORD-BRABANT)

mooie, frisse, droge en biologische witte wijn uit Chaam, in het Zuid-Westen van Noord-Brabant. Wijngaard Dassemus wordt op natuurlijke wijze beheerd door Ron Langeveld.

CHARDONNAY | MEERSSEN (LIMBURG)

een heerlijke Nederlandse Chardonnay met een geur van bloemen, elegant, fris & aromatisch. Wijngaard Raar Saint Remi is van de Josje en Arno Claessens. Zij produceren wijn op een duurzame- en milieuvriendelijke manier.

BUBBELS

SECCO | NIJKERK (GELDERSE VALLEI)

een fruitige en frisse frizzante. Middenin de bossen van Nijkerk ligt het Landgoed Slichtenhorst, waarop Wijngaard Aan de Breede Beek ligt. Wijngaardenier Henk Breugem produceert samen met zijn team duurzame en kwalitatieve wijnen.



ROOD

MERELAER | GROEDE (ZEEUWS-VLAANDEREN)

een samengestelde wijn van de regent- en rondo druif. Een dieprode, fruitige wijn met een goede tanine en een zweem van bosvruchten. Is met passie gemaakt door de medewerkers van wijnboerderij Catharinehoeve (Elmare) & zorginstelling Juutsom.

SUETERIE | BENTELO (TWARTE)

een elegante fruitige rode wijn gemaakt van de vroegrijpe druivensoorten Pinotin, Regent, Rondo en Cabernet Cortis. Van het domein Hof van Twente van Roelof en Ilse Vischer.

PINOT NOIR REGENT | MEERSSEN

een zeer bijzondere cuvée, deze variant van de familie Claessens uit Meerssen. De alom bekende Pinot Noir koppelen aan de, met name in Nederland veel voorkomende, Regent. En ook nog op een duurzame- en milieuvriendelijke manier geproduceerd.

ALCOHOLVRIJ

HOPHOUT THEE | EDRICHEM (BETUWE)

feestelijk, mousserend & ook nog eens alcoholvrij! Afkomstig van het Betuws Wijdomein van Diederik & Arina. Zij hechten veel waarde aan duurzaamheid, en daarom wordt er nog ouderwets en ambachtelijk met de hand gewerkt op het wijdomein.



LOKALE DRANKEN

LAAT JE INSPIREREN

WATER JUG BAR

In Nederland hebben wij het beste kraanwater van de wereld! Lekker, duurzaam & gezond. De jugs worden gevuld met verschillende kruiden en andere smaakmakers. Lekker zelf tappen om de dorst te lessen.



GIN TONIC BAR

Lekker met Utrechtse Gin & kruiden en bloemen van de Utrechtse Stadsjochies



Feestelijk

Een heerlijk welkomstdrankje met een verrassende twist



BESTE BIERTJES BAR

De lekkerste duurzaamste biertjes. In de zomer bijvoorbeeld met heerlijke frisse biertjes. Maar in de herfst kunnen we natuurlijk een mooie variatie aan Bockbier laten proeven. Genoeg variatie en dus voor ieder wat wils..



Liever een mocktail dan een cocktail!

We hebben hele lekkere!

STREETFOOD

SEIZOENSSOEP

van geroosterde paprika en schuim van bleekselderij

QEET BURGER

met kropsla, gebakken ui en kimchi mayonaise

Optioneel | dubbeldoel runderburger

SALADE RAAPSTELEN

met gele biet, geroosterde aardappel en huisgemaakte kappertjes-dille dressing

HUMMUS BOWL

van Nederlandse kapucijners, hachee van paddenstoelen en pita brood

TACO CHILI SIN CARNE

een bonen chili met gemarineerde rode ui en gefermenteerde groenten

Optioneel | chili con carne



Stoere happen op jouw event! En om nét dat beetje extra beleving toe te voegen op het event rijden we op aanvraag onze Qeet-eyecatchers naar binnen om de streetfood op te serveren. Bijvoorbeeld onze sfeervolle Renault! Kijk hoe leuk, die Renault, Curry Kar of Piaggio!

DÉ TIRAMISU MET UTRECHTSE TWIST

met onze eigen Qeet koffie met koffiebonen die lokaal worden gebrand in Soest, spritsen en Koekie likeur

OF

BAVAROIS VAN BOERENYOGHURT

met gemarineerde rabarber en huisgemaakt honing-kardemon koekje

WALKING DINNER

Terwijl jij en je gasten gezellig met elkaar staan te praten, worden er heerlijke gerechten mét verhaal naar jullie toe gelopen door onze crew. Aanrader als je meer interactie wilt op jouw event met net zo lekker eten als een chique diner!

SEIZOENSSOEP

van spinazie met zachte geitenkaas en groene kruiden

ORZO

met romige saffraansaus, -48 uur eitje, espuma gele biet en broodcrumble

SMASHED PATATOES

met crème van meiraap, geroosterde bospeen en saus van gebrande bosui

Vlees optioneel | Boerderijkip

DESSERT

UTRECHTSE TIRAMISU

met Qeet koffie, spritsen en Koekie likeur

OF

BAVAROIS VAN BOERENYOGHURT

met gemarineerde rabarber en huisgemaakt honing-kardemon koekje

CARPACCIO VAN GEROOKTE WORTEL

met een salade van de Stadsjochies uit hartje Utrecht, crème van dille, zee kraal, zoetzure komkommer en gefrituurd kappertje



Carpaccio

SIT DOWN DINER

CEVICHE VAN VOORJAARSGROENTEN

met tartaar van komkommer, zwarte knoflook mayonaise en cress van Stadsjochies uit hartje Utrecht

TARTE TATIN VAN WORTEL

met crème van meiraap, spaghetti van wortel en saus van miso

Optioneel | op de huid gebakken boerderijkip

DESSERT

BAVAROIS VAN BOERENYOGHURT

met gemarineerde rabarber en huisgemaakt honing-kardemon koekje

OF

DÉ TIRAMISU MET UTRECHTSE TWIST

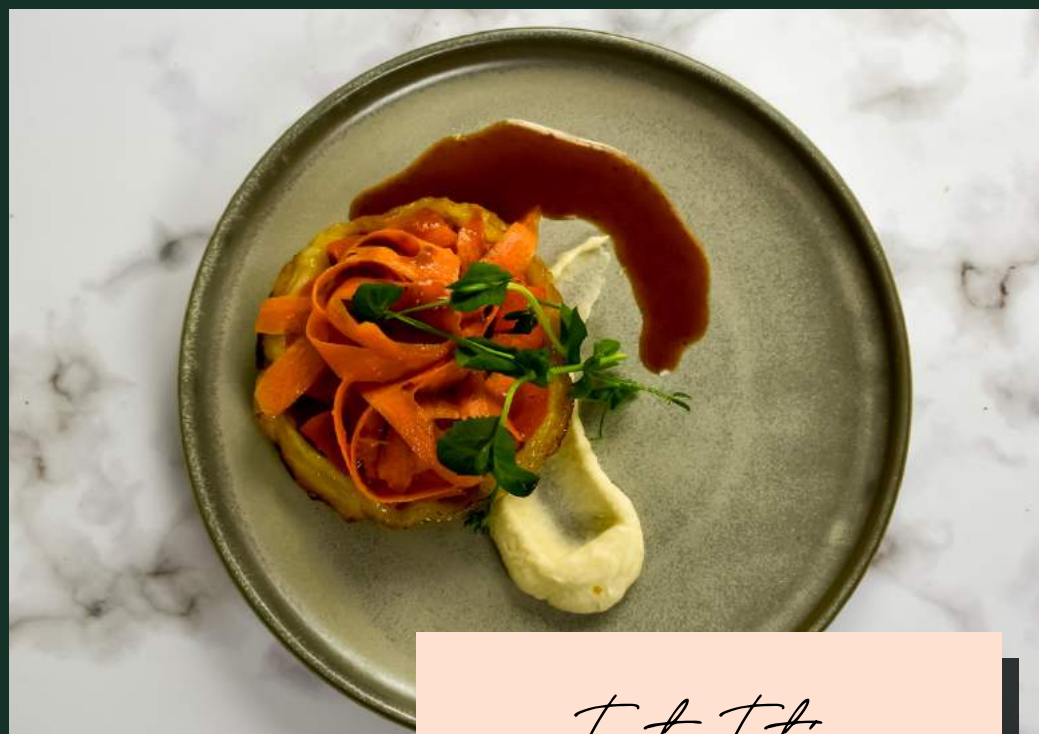
met onze eigen Qeet koffie met koffiebonen die lokaal worden gebrand in Soest, spritsen en Koekie likeur

ORZO

met romige saffraansaus, -48 uur eitje, espuma gele biet en broodcrumble

Optioneel | Schaaldieren

Wacht wat? Een -48 uur eitje? Dit betekent dat de eieren eerst bevroren zijn geweest voordat wij ze gebruiken! Een échte andere smaaksensatie om uit te proberen.



Tarte Tatin

DINERBUFFET

Waarom kiezen?! Gewoon lekker alles proberen!
Onze buffetten hebben een variatie aan vegetarische gerechten en worden geserveerd met ambachtelijk brood van de Utrechtse bakkerij van Eekeren met huisgemaakte dips van onze chefs

STAMPOT WORTEL

met Ras el Hanout, bladpeterselie en vega balletjes

CHILI SIN CARNE

bonen chili van Nederlandse kapucijnders

ORZO

met romige saffraansaus

GEROOSTERDE GROENTEN UIT HET SEIZOEN

SALADE VAN HET SEIZOEN

little gem met gele biet en peer

Hachee



AMBACHTELIJK BROOD VAN UTRECHTSE BAKKERIJ VAN EEKEREN

met huisgemaakte dips

HACHEE VAN OESTERZWAM

de oesterzwam wordt circulair geproduceerd in Utrecht op ons koffiedik!

OPTIONEEL VLEES

Coq au Vin of runderstoof

DESSERT

DÉ TIRAMISU MET UTRECHTSE TWIST

met onze eigen Qeet koffie met koffiebonen die lokaal worden gebrand in Soest, spritsen en Koekie likeur

BARBECUE

GEPOFTE NIEUWE AARDAPPELEN

met zure room, bleekselderij en gerookte paprikapoeder

GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL

met hangop munt en gedroogde erwten

CARROT-DOG

broodje met wortel van de grill met pittige mosterd en ijsbergsla

GEROOSTERDE TOMAAT

met Hollandse mozzarella en dressing van basilicum

VOOR WIE TOCH VLEES WIL

Kipspies of dubbeldoel runderburger

DESSERT

BAVAROIS VAN BOERENYOGHURT

met gemarineerde rabarber en huisgemaakt honing-kardemon koekje

SALADE VAN HET SEIZOEN

van little gem met gele biet en peer

GROENE SALADE

met basilicum dressing

LITTLE GEM

met truffelolie

CHAMPIGNONS

in knoflook en peterselie

Carrot-dog



LOKAAL VERHAAL

HET SOCIAALSTE KOEKJE

DE KOEKFABRIEK

Onze koeken komen van de Utrechtse Koekfabriek. Al deze heerlijke en ambachtelijke koeken worden met de hand gebakken door wel heel bijzonder bakkers, mensen met een afstand van de arbeidsmarkt.

Zo'n 10% van de Nederlandse beroepsbevolking wil meedoen, maar wordt overgeslagen. Mensen met een lichamelijke en/of verstandelijke beperking, asielzoekers met of zonder een verblijfsvergunning. Mensen met autisme, ex-thuislozen, ex-gedetineerden. Jongeren die hun opleiding niet hebben kunnen afmaken. Allemaal mensen die veelal niet worden gezien om wat ze wél kunnen.

De Koekfabriek vindt dat iedereen moet kunnen meedoen en meewerken in onze maatschappij. Zij dragen hun steentje - of eigenlijk koekje - aan bij, door mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt een eerlijke kans te geven. Zij bakken de (h)eerlijke koeken en pakken ze in. Zij geloven erin dat je van meedoen blij wordt. Dat je van meewerken leert en je eigenwaarde groeit. En juist dat is de eerste stap naar een volwaardige plek in de maatschappij. Koek die naar meer smaakt: lekker én sociaal, dat is genieten voor iedereen.

Bij de Koekfabriek staat de deur altijd open. Hoe meer verscheidenheid, hoe beter! Zij vinden dat we allemaal elkaar nodig hebben: Koekenbakkers, koekkopers, Koekie-investeerdere, de (lokale) politiek, zorginstellingen en ga zo maar door. En daarbij is samenwerken niet alleen veel leuker maar ook veel effectiever! Hier zijn wij het bij Qeet dan ook volledig mee eens. Een lokale leverancier waarmee wij met trots mee samenwerken, zodat wij niet alleen de lokale ondernemers kunnen helpen maar ook de hardwerkende mensen die om bepaalde redenen soms over het hoofd worden gezien. Talent zit in iedereen! Daarbij genieten wij altijd van de meest lekkere koekjes uit Utrecht en die willen wij graag met jou delen.





info@qeet.nl
www.qeet.nl
030 - 69 66 121

