



Foodbook Zomer

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

KOEK VAN DE KOEKFABRIEK

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

SMOOTHIE VAN HET SEIZOEN

met rood fruit, biet en venkel

BIOLOGISCHE MUESLIREEP

in twee verschillende smaken

HANDFRUIT

Hollandse appels en peren

Lees verder op bladzijde 19



Zwamcijsje

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

VEGETARISCHE SOEP

van lokale groente uit het seizoen
doperwt met spinazie en selderij

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

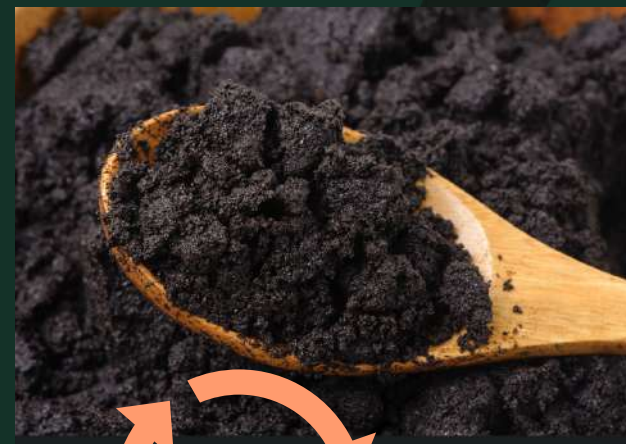
DE CLIQUE

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 GRASKAAS

met een bieslookspread, tomaat en tuinkers

Graskaas is een Nederlandse kaas gemaakt van melk van koeien die na de winterperiode weer heerlijk in een weiland grazen!

SANDWICH WORTEL & BIET

met een rilette van wortel, bieten en bosui

BOERENBROOD GEITENKAAS

met een spread van gerijpte geitenkaas, dille en paprika

BOERENBROOD DOPERWTENSREAD

met munt, geroosterde courgette en mesclun

NO WASTE SALADE

wisselende dag salade van heerlijke Hollandse groenten en kruiden

VOOR WIE TOCH VLEES WIL

Een broodje met gerookte ribeye, van dubbeldoel runderen, met als toppings: spread van geroosterde prei en bladspinazie

LUNCH SUPPLEMENTEN

VEGETARISCHE SOEP

van lokale groente uit het seizoen

Bijvoorbeeld: doperwt met spinazie en selderij

BIOLOGISCHE BOERENYOGHURT

met geroosterde granola van haver en hazelnoot

met een compote van appel en peer

SALADE CAPRESE

met Hollandse mozzarella

HANDFRUIT

Hollandse appels en peren uit de buurt



*Biologische
Boerenyoghurt*

ZOET

NA DEZE BREAK KAN JIJ WEER DOOR!

Tarteletje



*Koek van de
Koekfabriek*



KERSENCAKE

met heerlijke verse kersen uit het seizoen

TARTELETJE

met banketbakkersroom en zomerfruit

YOGHURTCAKE

met een icing van citroenmelisse

MIX NO WASTE ZOET

een mix van al het lekkere huisgemaakte zoet.

Bijvoorbeeld: Utrechtse Spoorpunt, kersencake, tarteletje en yoghurtcake

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

SHOTJE

van tomaat, selderijzout en komkommer

HARTIGE HANGOP

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

UTRECHTSE GEITENKAAS

een spread van gerijpte Utrechtse geitenkaas en dille met paprika in een krokant cupje

SPICY KOOL

in een krokant cupje met spicy gefermenteerde Hollandse kool en roomkaas

VOOR WIE TOCH VLEES OF VIS WIL

GEROOKTE RIBEYE

in een krokant cupje met piccalilly en Amsterdamse ui

RILETTE VAN SCHOL

in een krokant cupje met een crème van tuinbonen

Shotje!



BORRELHAPPEN

WARM

HARTIGE MUFFIN

van courgette met een crème van tuinbonen

POLENTA

met Oude Gracht kaas en dillecrème

GEVULDE CHAMPIGNON

met bleekselderij en Oude Gracht kaas

MINI ZWAMCIJSJE

van bladerdeeg met oesterzwammen

VOOR WIE TOCH VLEES OF VIS WIL

GEHAKTBALLETJE

met een gremolata van peterselie

SHOTJE BISQUE



Hartige muffin

MINI STREETFOOD HAPPEN

SHOTJE BISQUE OF DOPERWTENSOEP

VEGA BALLETTJES

met een gremolata van peterselie

optioneel met runder gehaktballetje

BROODJE VEGABURGER

optioneel met dubbeldoel runderburger

FRIETJE PULLED OESTERZWAM

met kruidenmayonaise

optioneel met pulled beef en truffelmayonaise

TAFELGARNITUUR

GROENTEFRIETJES

met kruidendip

UTRECHTSE KAASKOEKJES

van Oude Gracht kaas

LATE NIGHT SNACKS

VOOR DE LEKKERE TREK

OESTERZWAM BITTERBAL

met smulmosterd

KAASHAPJE

met chilisaus

GROENTEBITTERBAL

met piccalilly mayonaise

MINI FRIETJE

met kruidenmayonaise

AMBACHTELIJK BROOD VAN UTRECHTSE BAKKERIJ VAN EEKEREN

met huisgemaakte dips
rucolapesto | doperwtenspread | dilleboter

HOLLANDSE CHIPS

Tafelgarnituur



VOOR WIE TOCH VLEES WIL

RUNDVLEES BITTERBAL

met smulmosterd

MINI FRIETJE

met pulled beef

BORRELPLANK

VAN ALLES EEN BEETJE

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

UTRECHTSE OUDE KAAS

geserveerd met stroop van het Utrechts Landschap

UTRECHTSE JONGE KAAS

Het jongere broertje van de Oude Gracht kaas, is de Nieuwe Gracht kaas. Geserveerd met Utrechtse smulmosterd

TEGRILDE ZOMER GROENTE

met een dip van dragon

GEROOSTERDE OESTERZWAM

met een gremolata van peterselie

HUISGEMAAKT HOLLANDS ZUUR

VOOR WIE TOCH VLEES WIL GEROOKTE RIBEYE

van Farm Fields, een biologische boerderij met alleen dieren die geboren zijn bij Nederlandse melkveehouders. Dierenwelzijn en het milieu staat bij Farm Fields op nummer één en hebben de dieren een echt goed leven geleid en alle vrijheid gehad.



Wie houdt er nu niet van kaas? Laat staan echte Utrechtse 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!

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 van Langdom & kruiden en bloemen van de Utrechtse Stadsjochies



Feestelijk

Een heerlijk bubbelend welkomstdrankje met een verrassende twist



BESTE BIERTJES BAR

De lekkerste duurzaamste biertjes. Elk seizoen kunnen we heerlijk diverse seizoensgebonden biertjes aanbieden. Genoeg variatie en voor ieder wat wils!



*Liever een mocktail dan een cocktail.
We hebben hele lekkere!*

STREETFOOD

SEIZOENSSOEP

van doperwt, spinazie en selderij

QEET BURGER

met een salsa van tomaat en geroosterde bosui, sla en paprika

Optioneel | Dubbeldoel runderburger

BROODJE 'WARM VLEES'

een brioche broodje met knolselderij, honing mosterdsaus en bleekselderij

CAPRESE

met tomaat, Hollandse mozzarella, basilicum en een crunch van boekweit

FRIETJE CHILI SIN CARNE

een bonen chili met geroosterde oesterzwam

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! Hoe leuk, een Renault, Curry Kar of Piaggio!



AARDBEIEN ROMANOV

met gemarineerde verse aardbeien, room met Nul30 Vodka uit Utrecht en krokante framboos

OF

PANNA COTTA

van Nederlandse thee, gelei van vlierbloesem, verse aardbeien uit het seizoen en crumble van rode biet

*Lees meer op pagina 3 over onze
Nederlandse thee*

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 mooi diner!

SEIZOENSSOEP

van doperwt met spinazie en selderij

Optioneel | Bisque met schuim van venkel

POLENTA

krokante polenta met Utrekse Gracht kaas, geroosterde paprika en cress uit de tuin van de Utrechtse Stadjochies

CAPRESE

met tomaat, Hollandse mozzarella, basilicum en crunch van boekweit

DESSERT

AARDBEIEN ROMANOV

met gemarineerde verse aardbeien, room met Nul30 Vodka uit Utrecht en krokante framboos

GRATIN VAN SEIZOENSGROENTE

met courgette, aubergine, tomaat, aardappel met vadouvan, honey roasted bospeen en saus met beurre noisette

Optioneel | Gegrilde kalfssukade

Gratin



OF

PANNA COTTA

van Nederlandse thee, gelei van vlierbloesem, verse aardbeien uit het seizoen en crumble van rode biet

SIT DOWN DINER

CARPACCIO VAN GEROOKTE WORTEL

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

RISOTTO VAN PARELGORT

met doperwt, groene asperge, basilicum en broodkrokant

Optioneel | Scholfilet

DESSERT

AARDBEIEN ROMANOV

met gemarineerde verse aardbeien, room met Nul30 Vodka uit Utrecht en krokante framboos

OF

PANNA COTTA

van Nederlandse thee, gelei van vlierbloesem, verse aardbeien uit het seizoen en crumble van rode biet

BAKLAVA VAN GEREDDE GROENTEN

met een stampotje van snijbonen, bonenkruid en saus van beurre noisette

Optioneel | Kalfssukade in plaats van baklava



Risotto

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

STAMPPOT

van snijbonen, paprika, Oude Gracht kaas en bosuitje

GROENTENSTOOF

met venkel, bospeen, tomaat, lente ui en zachte geitenkaas

PASTA

met doperwten en bonenkruid

KLASSIEKE RATATOUILLE

met aubergine, courgette, ui en tomaat

AARDAPPELSALADE

met doperwten en dressing van karnemelk

GROENE SALADE

met een groene kruidendressing

Buffet



BIJGERECHTEN

AMBACHTELIJK BROOD VAN UTRECHTSE BAKKERIJ VAN EEKEREN

met huisgemaakte dips

GEROOSTERDE ZOMERGROENTEN

OPTIONEEL VLEES

Stoofvlees met Utrechts bier van De Leckere

DESSERT

PANNA COTTA

van Nederlandse thee, gelei van vlierbloesem, verse aardbeien uit het seizoen en een crumble van rode biet

BARBECUE

SPITSKOOL

met rode bes en een groene kruidendressing

GEROOSTERDE BLOEMKOOL

met vadouvan, boerenyoghurt en broodcroutons

SPIES VAN AUBERGINE

met een glaze van miso, bosui en chili

PORTOBELLO

gevuld met Petit Doruveal en zongedroogde tomaat

LOADED SWEET POTATO

met gemarineerde bonen, gerapste kaas, lente ui en een frisse roomkaas

GEMARINEERDE PAKSOI

AARDAPPELSALADE

met doperwten en dressing van karnemelk

GROENE SALADE

AMBACHTELIJK BROOD VAN UTRECHTSE BAKKERIJ VAN EEKEREN

met huisgemaakte dips

VOOR WIE TOCH VLEES OF VIS WIL

Kipspies of dubbeldoel runderburger
Scholfilet 'en papillot'

DESSERT

AARDBEIEN ROMANOV

met gemarineerde verse aardbeien, room met Nul30 Vodka uit Utrecht en krokante framboos

OF

PANNA COTTA

van Nederlandse thee, gelei van vlierbloesem, verse aardbeien uit het seizoen en crumble van rode biet



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

