

FOODBOOK NAJAAR

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 koekenbakkers!

SMOOTHIE VAN HET SEIZOEN

met yoghurt, appel, cranberry en kaneel

BIOLOGISCHE MUESLIREEP

in twee verschillende smaken

HANDFRUIT

Hollandse appels en peren



Boerenyoghurt

Lees verder op bladzijde 19

VEGETARISCHE SOEP

zoete aardappel met groene kool

MINI ZWAMCIJSJE

van bladerdeeg en oesterzwammen

GROENTEFRIETJES

van groente uit het seizoen met kruidendip

LOKALE DRANKEN

KOFFIE & THEE

THEE UIT ZUNDE

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.

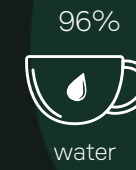


QEET KOFFIE

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!



LUNCH

GEZOND & LOKAAL

SANDWICH UTREGSE GEITENKAAS

met een compote van appel & tomaat en rucola

SANDWICH WITTE BONEN SPREAD

met gedroogde tomaat en rozemarijn

BOERENBROOD PADDENSTOELEN

met winterpostelein en roomkaas

BOERENBROOD WITTE KOOL

een salade van geroosterde witte kool met cajunmayonaise en geraspte wortel

LUNCH SUPPLEMENTEN

VEGETARISCHE SOEP

van lokale groente uit het seizoen
Bijvoorbeeld: bloemkool met gerookte crème fraîche
of zoete aardappel met groene kool

BIOLOGISCHE BOERENYOGHURT

met geroosterde granola van haver en hazelnoot
met een compote van appel en peer

Lekker met vers brood van de Utrechtse
bakker van Eekeren!

NO WASTE SALADE

salade van de dag met heerlijke Hollandse groenten en kruiden

VOOR WIE TOCH VLEES WIL

Een broodje met Utregse ossenworst van Slagerij Brouwer uit hartje stad, mosterdmayonaise en zilverui



SALADE VAN HET SEIZOEN

een pompoensalade met spelt, geroosterde venkel en schorseneer

HANDFRUIT

Hollandse appels en peren uit de buurt

LOKAAL VERHAAL

DE CIRKEL HELEMAAL ROND

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 zwamcijzen.

En zo is de hele cirkel weer rond!

Van koffiedik, naar oesterzwam,
naar bitterbal en zwamcijs



ZOET

NA DEZE BREAK KAN JIJ WEER DOOR!



Pumpkin Pie



Koek van de Koekfabriek

PUMPKIN PIE

met heerlijke pompoen uit het seizoen

CLAFOUTIS

met peer en karamel

KOFFIECAKE FIVE SPICES

gemaakt van onze eigen Qeet koffie

Lees verder op bladzijde 3



MIX NO WASTE ZOET

een mix van al het lekkere huisgemaakte zoet.

Bijvoorbeeld: Utrechtse Spoorpunt, pumpkin pie, clafoutis en koffiecake

KOEKJES VAN DE KOEFABRIEK

een mix van smaken

het sociaalste koekje van Nederland

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

GEROOSTERDE POMPOEN

een cupje gevuld met crème van geroosterde pompoen met krokante boekweit

WITTE BONEN

een crème van witte bonen met gedroogde tomaat en rozemarijn in een spinazie cupje

UTRECHTSE BONBON

van gerijpte Utrechtse geitenkaas met een crumble van gekarameliseerde walnoot

ROMERO KAAS

in een krokant cupje met een chutney van appel

PAARSE WORTEL

een compote van paarse wortel met miso roomkaas in een groente cupje



Bonbon



Witte bonen



BORRELHAPPEN

WARM

WAAR AZIË NEDERLAND ONTMOET

een dimsum met hutspot

HARTIGE MUFFIN

met Oude Gracht kaas en gerookte paprika

SHOTJE SOEP

een zoete aardappel soep met groene kool

MINI ZWAMCIJSJE

van bladerdeeg met oesterzwammen

VOOR WIE TOCH VLEES OF VIS WIL

GEHAKTBALLETJE

met een dip van rozemarijn

MINI BURGER

van dubbeldoel runderen



Dim Sum

MINI STREETFOOD HAPPEN

SHOTJE SOEP

van bloemkool en beurre noisette

TACO

met gestoofde palmkool, geroosterde wortel en spread van witte bonen

BROODJE QEET BURGER

optioneel met dubbeldoel runderburger

MINI PASTEITJE

met paddenstoelenragout

FRIETJE STOOF

van pompoen en prei

optioneel met kip

TAFELGARNITUUR

GROENTEFRIETJES

met kruidendip

UTRECHTSE KAASKOEKJES

van Oude Gracht kaas

AMBACHTELIJK BROOD VAN UTRECHTSE BAKKERIJ VAN EEKEREN

met huisgemaakte dips

rode uienboter | spread witte bonen | compote van appel en tomaat

HOLLANDSE CHIPS

LATE NIGHT SNACKS

VOOR DE LEKKERE TREK

OESTERZWAM BITTERBAL

KAASHAPJE

GROENTEBITTERBAL

Tafelgarnituur



VOOR WIE TOCH VLEES WIL

RUNDEVLEES BITTERBAL

BORRELPLANK

VAN ALLES EEN BEETJE

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

GEGRILDE WINTER GROENTE

met een dip van rozemarijn

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

GEROOSTERDE OESTERZWAM

met boerenkoolpesto

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 staan bij Farm Fields op nummer één. De dieren hebben echt een goed leven geleid en alle vrijheid gehad.

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 (TWENTE)

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.



Feestelijk

Een heerlijk bubbelend welkomstdrankje met een verrassende twist



GIN TONIC BAR

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



BESTE BIERTJES BAR

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



STREETFOOD

SEIZOENSSOEP

van zoete aardappel met groene kool

QEET BURGER

met rode uien chutney, Oude Grachtenkaas en augurk

Optioneel | Dubbeldoel runderburger

PASTEITJE

met paddenstoelenragout

Optioneel | Toevoeging van geroosterde kippendijen

TACO

met gestoofde palmkool, geroosterde wortel en spread van witte bonen

Optioneel | Toevoeging van rundergehakt

DESSERT

KOFFIE CRÈME

gemaakt van Qeet koffie met karamelsaus en koekcrunch van de Koekjesfabriek

SALADE VAN HET SEIZOEN

met pompoen, geroosterde venkel en winterpostelein

FRIETJE STOOF

een stoof van pompoen en prei

Optioneel | Toevoeging van kip

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!



OF

PAVLOVA

met jam van gered fruit, candied venkel, rozemarijn en shisho

WALKING DINNER

Pastinaak



SEIZOENSSOEP

van bloemkool met schuim van beurre noisette

GRÈME BRÛLÉE

van pompoen met geitenkaas, een gel van rozemarijn, zilverui en gekarameliseerde walnoot

RISOTTO

van parelgort met boerenkool, zwarte knoflook, sjalot en Oude Grachtenkaas

GEKARAMELISEERDE PASTINAAK

met een puree van wortel en venkel, paddenstoelen, groente jus met zoethout en krokante boekweit

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!

DESSERT

KOFFIE CRÈME

gemaakt van Qeet koffie met karamelsaus en koekcrunch van de Koekjesfabriek

OF

PAVLOVA

met jam van gered fruit, candied venkel, rozemarijn en shisho

SIT DOWN DINER

SEIZOENSSOEP

van bloemkool met schuim van beurre noisette

GROENTE TARTAAR

van pompoen en pastinaak met emulsie van dragon, zoetzuur gemarineerde ui, biet, wortel en cress van de Utrechtse Stadsjochies

ROULEAUX VAN GEKARAMELISEERDE KOOL

met een crème van zoete aardappel, gegrilde king boleet, jus van knolselderij en eekhoorntjesbrood

Optioneel | Zachtgegaarde rundersukade in plaats van rouleaux

DESSERT

KOFFIE CRÈME

gemaakt van Qeet koffie met karamelsaus en koekcrunch van de Koekjesfabriek

OF

PAVLOVA

met jam van gered fruit, candied venkel, rozemarijn en shisho



Tartaar

DINERBUFFET

Waarom kiezen?! Gewoon lekker alles proberen!

STAMPPOT

met spruiten en geroosterde prei

STAMPPOT ZOETE AARDAPPEL

met wortel en venkel

ORZO

met bloemkool, zwarte knoflook, sjalot en geitenkaas

WINTERSHOTEL

van gegrilde groenten uit het seizoen

KNOLSELDERIJ STEAK

met walnotencrumble

GEKARAMELISEERDE PASTINAAK

met geroosterde paddenstoelen

DESSERT

KOFFIE CRÈME

gemaakt van Qeet koffie met karamelsaus en koekcrunch van de Koekjesfabriek

BIJGERECHTEN

APPELCOMPOTE

STOOFPEER

OPTIONEEL VLEES

Stoofvlees met Utrechts bier van De Leckere Zachtgegaarde rundersukade



Steak

PAVLOVA

met jam van gered fruit, candied venkel, rozemarijn en shisho

OF

BARBECUE

SPIES VAN WORTEL

met ui en pompoen gemarineerd in rozemarijn en tijm

GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL

met een zoet-pikante compote van rode ui

KNOLSELDERIJ STEAK

met walnotencrumble

WINTERSHOTEL

van gegrilde groenten uit het seizoen

SPRUITJES SALADE

met een crème van pastinaak

GEGRATINEERDE STAMPOT

met Utrechtse kaas

PADDENSTOELEN STOOFSHOTEL

HUISGEMAAKTE APPELCOMPOTE

DESSERT

KOFFIE CRÈME

gemaakt van Qeet koffie met karamelsaus en koekcrunch van de Koekjesfabriek



Pavlova

AMBACHTELIJK BROOD VAN UTRECHTSE BAKKERIJ VAN EEKEREN

met huisgemaakte dips

VOOR WIE TOCH VLEES WIL

Kipspies of dubbeldoel runderburger

PAVLOVA

OF

met jam van gered fruit, candied venkel, rozemarijn en shiso

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-investeerders, 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

