



FOODBOOK WINTER JANUARI | FEBRUARI | MAART



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.



ÉCHT DUURZAAM



**BEWUSTE KIJK OP
DE VOEDSELKETEN**



SMAKEN UIT DE BUURT



**QEET EET MET DE
SEIZOENEN MEE**

LOKALE DRANKEN

KOFFIE & THEE

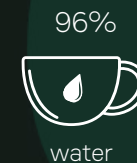
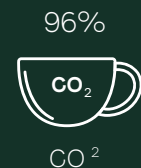
THEE UIT ZUNDEERT

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% aan water.



KEEN KOFFIE

Onze koffie wordt gebrand in Utrecht bij Keen. De koffiebranderij is biologisch gecertificeerd door SKAL.

Keen wil elke schakel in de koffieketen versterken. Ze kiezen voor directe handel om ervoor te zorgen dat boeren eerlijk worden behandeld en om de koffie-industrie gelijkter te maken.

De bonen komen uit Brazilië, want die groeien helaas niet in Nederland. Ze komen van de Jaguara boerderij van André & Natalia Garcia. Ecologisch verantwoord, klimaatbestendig en gegarandeerd ontbossing vrij geproduceerd!

Lekker genieten van duurzame koffie op jouw event!

ONTBIJT

LEKKER BEGIN VAN DE DAG!

Biologische boerenyoghurt met geroosterde granola met hazelnoten, compote van Hollandse appel en peer. Geserveerd met een krentenbol van de Utrechtse bakker met échte boerenboter.

LUNCH

ASSORTIMENT SANDWICHES

UTRECHTSE GRACHTEN KAAS

met huisgemaakte rode ui compote en rucola

TARTAAR

van geroosterde wortel en veldsla

KNOLSELDERIJ SALADE

met gerookte biet en veldsla

GROENTEN SPREAD

van paddenstoelen, zoet-zure rode kool en mesclun

LUNCH EXTRA'S

ZWAMCIJSJE

→ *Lees meer op blz. 4*
gemaakt van bladerdeeg en Utrechtse oesterzwammen

BIOLOGISCHE BOERENYOGHURT

met geroosterde granola

SALADE VAN HET SEIZOEN

met geroosterde zoete aardappel, gele wortel, venkel, veldsla en een vinaigrette van thijm

HOLLANDS HANDFRUIT

appels en/of peren uit de buurt

SOEP

romige soep van pastinaak, knolselderij en een olie van salie



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 wordt gescheiden 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!



ZOET

NA DEZE BREAK KAN JIJ WEER DOOR!



TARTELETTE

met gele room en compote van Hollandse peer

POMPOENCAKE

huisgemaakte cake met pit

KOEKJES VAN DE KOEKFABRIEK

kleine koekjes in een mix van smaken.
het sociaalste (vegan) koekje van Nederland

GEBAK VAN MARJOLEIN

red velvet, appelgebak, panna cotta of carrot cake

APPELCAKE

huisgemaakte klassieker

Lees meer op bladzijde 6

VEGAN CAKE

met Hollandse appels & noten

NO WASTE | UTRECHTSE SPOORPUNT *

een mix van al het huisgemaakte zoet. Utrechtser kan het niet!

*vraag naar de beschikbaarheid

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!



PAUZE SNACKS

LEKKER LOKAAL TUSSENDORTJE

KOEKEN VAN DE KOEKFABRIEK

grote verpakte koeken uit Utrecht

Benieuwd naar het verhaal?

SMOOTHIE

van groente en fruit van het seizoen: appel & pompoen

Check blz. 8

SNOEPGROENTEN

van groente uit het seizoen met kruidendip

KLEINE BOERENYOGHURT

met compote van appel en peer

BIOLOGISCHE MUESLIREEP

in twee verschillende smaken

HANDFRUIT

Hollandse appels en peren

MINI ZWAMCIJS

circulair cijsje van bladerdeeg en oesterzwammen



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 hier 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, koek-kopers, 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 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.



BORRELHAPPEN

KOUD

HARTIGE HANGOP

met gemarineerde tomaat

TARTAAR

van gerookte wortel met zoet-zure gele ui

GERIJPTE UTRECHTSE GEITENKAAS

met een compote van rode ui

GEPOFTE GELE BIET

met een crème van paarse wortel en een chipje van truffelaardappel

OPTIONEEL VLEES | VIS:

QEET-OSSENWORST

met piccalilly mayonaise

GEROOKTE MAKREEL

met Hollandse appel en krokante boerenkool

BORRELHAPPEN

WARM

SHOTJE SOEP

een pastinaak en knolselderij met room en een olie van salie

MINI PITA

met pulled oesterzwam

MINI QUICHE

met paddenstoelen en Utrechtse Oude Gracht kaas

HARTIGE MUFFIN

met Utrechtse Oudegracht kaas en gerookte paprika

MINI ZWAMCIJSJE

van bladerdeeg met oesterzwammen

VOOR WIE TOCH VLEES OF VIS WIL:

KIPSPIESJE

met een dip van rozemarijn

MINI PITA

met BBQ pulled beef

MINI STREETFOOD BORREL

MINI BROODJE VEGA HAMBURGER

met witte koolsalade, een mayonaise van boerenkool en augurk

MINI BROODJE RUNDER HAMBURGER

van dubbeldoel rund uit de Uiterwaarden van de Lek met koolsalade & mayo van boerenkool en augurk

SHOTJE SOEP

van pastinaak en knolselderij

MINI FRIETJE PULLED OESTERZWAM

met kruidenmayonaise

MINI FRIETJE PULLED BEEF

met kruidenmayonaise

KIPSPIESJE

met een dip van bladselderij

QUESADILLA

met knolselderij, paddenstoelen, spicy paprikapoeder en Utrechtse kaas



BITTERGARNITUUR

OESTERZWAM BITTERBAL

met huisgemaakte mosterd

KAASTENGEL

met chilisaus

BIETERBAL

met rozemarijnmayonaise

MINI FRIETJE

met kruidenmayonaise

Lees meer op bladzijde 4

OPTIONEEL VLEES:

RUNDVLEES BITTERBAL

van Local Harvest met Utrechtse mosterd

TAFELGARNITUUR

SNOEPGROENTEN

met kruidendip

HOLLANDSE CHIPS

AMBACHTELIJK BROOD

met huisgemaakte dips

boeren roomboter, tartaar van wortel en een spread van geroosterde prei

UTRECHTSE KAASKOEKJES

van Oude Gracht kaas



BORRELPLANK

VAN ALLES EEN BEETJE

UTRECHTSE KAAS

met stroop van het Utrechts Landschap

BOERENKAAS

uit de omgeving met Utrechtse smulmosterd

HUISGEMAAKTE HOLLANDS ZUUR

GEGRILDE WINTER GROENTE

geroosterd met rozemarijn

SPICY GEKRUIDE WALNOTEN

OPTIONEEL VLEES:

OSSENWORST VAN QEET

gemaakt in samenwerking met de Utrechtse slagerij Brouwer



Wie houdt er nu niet van kaas? Laat staan echte Utregse 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

Door de wijnen uit eigen land te halen, verminderen we de voedselkilometers. En daardoor reduceren wij onze CO2 uitstoot.

De wijnen zijn geproduceerd door gepassioneerde wijnboeren met respect voor de natuur. Iedere wijn, iedere wijnleverancier heeft een mooi verhaal.

Benieuwd waar de Nederlandse wijnen vandaan komen?

We schenken altijd Nederlandse wijnen. Het aanbod in lekkere lokale wijnen is door de kleinschalige productie wisselend.



GULPENER

BIER MET ALLEEN MAAR NEDERLANDSE INGREDIËNTEN

Brouwerij Gulpener gebruikt als enige brouwer van Nederland lokale (Nederlandse) ingrediënten. En heeft het duurzaamste brouwhuis van Europa. Op onze events schenken wij de volgende bieren van Gulpener: pilsner, korenwolf, en de zwarte ruiter 0.0.

Nog meer leuke wist-je-dat-jes over Gulpener:

- Wist je dat het water uit eigen bronnen komt?
- Wist je dat ze de etiketten recyclen tot toiletpapier?
- Wist je dat van alle bierbostel dat overblijft weer brood wordt gemaakt? Of gebruikt wordt als veevoer?



LOKALE DRANKEN

LAAT JE INSPIREREN

KRNWTR+ BAR

In Nederland hebben wij het beste kraanwater van de wereld!
Lekker, duurzaam & gezond.
Plat & bruisend, lekker zelf tappen om de dorst te lessen. Eventueel uit te breiden met de siropen van Roze Bunker.



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



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

BESTE BIERTJES BAR

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



STREETFOOD CORNERS

ROMIGE SOEP

van pastinaak en knolselderij met room en een olie van salie

SOEP

van zoete aardappel met krokante aardappelkaantjes

SALADBOWL

met parelgort, compote van rode ui, geroosterde pompoen, aardappelkaantjes en winterse kruidenmayonaise

Optioneel | pulled beef

PASTA

met een saus van pompoen en tijm, gebakken paddenstoelen en Utrechtse kaas

Optioneel | kippendij

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!

QEET BURGER

met witte koolsalade, een mayonaise van boerenkool en augurk

Optioneel | dubbeldoel runderburger

FRIETJE STOOF

van Hollandse aardappelen met een hachee van oesterzwam

Optioneel | runderstoof

COMPOTE VAN APPEL

met banketbakkersroom en koekkrum van de Utrechtse Koekfabriek



WALKING DINNER

SOEP VAN PASTINAAK

en knolselderij met room en een olie van salie

SALADBOWL

met parelgort, compote van rode ui, geroosterde pompoen, aardappelkaantjes en een winterse kruiden mayonaise

Optioneel | pulled beef

BLOEMKOOLRISOTTO

met geroosterde bloemkool, zoet-zure rode kool en Utrechtse kaas

Optioneel | kippendij

LINZEN MET GEROOSTERDE BIET

een schuim van geitenkaas, ingelegde biet en gegrilde kingboleet

Optioneel | Veluws eendenborst

PANNA GOTTA

van kaneel en steranijs, met een compote van peer en een kruimel van speculaas



SIT DOWN DINER

AMBACHTELIJK BROOD

van de Utrechtse bakker met boerenroomboter

SOEP VAN PASTINAAK

en knolselderij met room en een olie van salie

BLOEMKOOLRISOTTO

met geroosterde bloemkool, zoet-zure rode kool en Utrechtse kaas

Optioneel | kippendij

ONGEHUTSTE POT

gratin van aardappel en wortel, stamp van gerookte wortel, gebrande prei en een saus van wortel en miso

Optioneel | zachtgegaarde rundersukade

PANNA GOTTA

van kaneel en steranijs, met een compote van peer en een kruimel van speculaas



STAMPPOT BUFFET

UTRECHTSE 5-SCHAFT

Wanneer vroeger het boerenwerk tot stilstand kwam tijdens de vorstperiode, werd dit gerecht gemaakt. Met maar 5 ingrediënten: aardappel, wortel, appel, bonen & ui

ZOETE AARDAPPEL

met gele wortel, pompoen & spinazie

RODE BIETEN

met appel en Utrechtse geitenkaas

BOERENKOOL

met Utrechtse Oude Gracht kaas

STOOFPEER

HOLLANDS ZUUR

UTRECHTSE SMULMOSTERD

APPELCOMPOTE

BIJGERECHTEN

WINTERSE GROENTESTOOF

HACHEE OESTERZWAM

OPTIONEEL VLEES:

RUNDERSTOOF

RUNDER GEHAKTBAL

DESSERT

COMPOTE VAN APPEL

met banketbakkersroom en koekkrum van de Utrechtse Koekfabriek

WINTER BBQ

SPIES

van wortel, ui en pompoen, gemarineerd in rozemarijn en tijm

GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL

met een zoet-pikante compote van rode ui

KNOLSELDERIJ STEAK

met walnotencrumble

HACHEE VAN PADDENSTOELEN

AARDAPPELGRATIN

met Utrechtse kaas

GROENE SALADE

met specerijenvinaigrette

AMBACHTELIJK BROOD

met diverse dips

OPTIONEEL VLEES:

KIPSPIES

STOOF MET RUND

RUNDER HAMBURGER



DESSERT

COMPOTE VAN APPEL

met banketbakkersroom en koekkrum van de Utrechtse Koekfabriek



info@qeet.nl

www.qeet.nl

030 - 69 66 121

