

Menu 2026



Qeet
CATERING

Certified
B
Corporation



Inhoud

Qeet

Zoet

Ontbijt

Lunch

Pauzesnacks

Borrelhap koud

Borrelhap warm

Mini streetfood / late night snack

Bittergarnituur

Tafelgarnituur

Borrelplank


Streetfood


Walking dinner / sitdown dinner

Buffet

Barbecue

Uitleg icoontjes

 vegetarisch

 vegan

Qeet

Wij zijn er om samen impact te maken, elke dag weer.

Qeet is een impactorganisatie in de evenementen- en cateringbranche met visie op de toekomst. Wij vinden dat verandering binnen de branche nodig is en laten graag zien hoe het anders kan. Inspireren én impact maken door nog socialer en duurzamer te ondernemen met onze evenementenlocaties, catering en crew. Wij geloven daarbij in dichtbij.



Impactorganisatie

Qeet is een impactorganisatie, wij ondernemen duurzaam en sociaal



Lokaal

We halen zoveel mogelijk binnen 30 kilometer, maar sowieso binnen onze landsgrenzen.



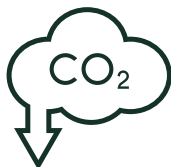
Sociaal

We steunen lokale ondernemers, en zijn actief met sociale initiatieven om ons heen



Met de natuur mee

Wij koken met de natuur mee, de Nederlandse oogst bepaalt ons menu



CO2 verlagen

We willen onze uitstoot minimaliseren, uiteindelijk is ons doel naar CO2-neutraal



Continu proces

Duurzaam en sociaal ondernemen is géén einddoel, maar een continu proces. We blijven leren en verbeteren onze impact.



Zoet & Ontbijt



Zoet

Van maart t/m mei

Appelcake

Mix van zoet:

Appelcake

Yoghurt-honing

Tartelette seizoensfruit

Spoorpunt

Koekjes van de Koekfabriek

Luxe kleine zoetigheden



Van juni t/m september

Rabarbercake

Mix van zoet:

Rabarbercake

Tartelette aardbei

Yoghurtcake

Spoorpunt

Koekjes van de Koekfabriek

Luxe kleine zoetigheden



Van oktober t/m februari

Cake met peer en caramel

Mix van zoet:

Perencake

Carrotcake

Pumpkin Pie

Spoorpunt

Koekjes van de Koekfabriek

Luxe kleine zoetigheden

Ontbijt

Van maart t/m mei

Biologische boerenyoghurt met geroosterde granola, Utrechtse Stadshoning en een compote van appel en peer

Krentenbol van de bakker met boerenroomboter

Van juni t/m september

Biologische boerenyoghurt met geroosterde granola, Utrechtse Stadshoning en een compote van appel en peer

Krentenbol van de bakker met boerenroomboter

Van oktober t/m februari

Biologische boerenyoghurt met geroosterde granola, Utrechtse Stadshoning en een compote van appel en peer

Krentenbol van de bakker met boerenroomboter



Lunch

Budget Lunch

Van maart t/m mei

- Ⓟ Oerbrood sandwich met Utrege Oudegracht kaas, bieslookspread, tomaat en tuinkers
- Ⓟ Oerbrood sandwich met huisgemaakte eiersalade, komkommer en mesclun sla
- Ⓟ Oerbrood sandwich met rillette van geroosterde wortel, geroosterde courgette en mesclun sla
- Mais sandwich wit met kipfilet en kruidenmayonaise

Ⓟ Rozijnenbol

Van juni t/m september

- Ⓟ Oerbrood sandwich met jonge kaas, mosterd spread en honing
- Ⓟ Mais sandwich bruin met huisgemaakte eiersalade met vadouvan en gegrilde paprika
- Ⓟ Hollands desem met geroosterde pompoen met salie en mesclun sla
- Mais sandwich met spread van geroosterde prei en kalfspastrami

Ⓟ Kaasbol met cajuncrème en gebakken ui

Van oktober t/m februari

- Ⓟ Oerbrood sandwich volkoren met beleggen geitenkaas en jam van rode kool en rozemarijn
- Ⓟ Mais sandwich met wortelhummus en geroosterde wortel met oosterse kruiden en krokante ui
- Ⓟ Oerbrood sandwich bruin met vegan waldorfsalade
- Oerbrood sandwich wit met peperspread, runderrookvlees en augurk

Ⓟ Nog in ontwikkeling

Van maart t/m mei

Van juni t/m september

Van oktober t/m februari

- Ⓥ Hollands desem met beleggen Utrechtse kaas, bieslook spread, tomaat en tuinkers
- Ⓥ Maisbrood met frisse doperwtenspread met munt, geroosterde courgette en mesclun
- Ⓥ Zacht bruin bolletje met boerensalade van Hollandse groente, radijs en veldsla
- Ⓥ Hard broodje met wortelrilette, spinazie en gebakken ui
- Ⓥ Hollands desem met Geheim van Giessenburg kaas, pittige mosterdmayonaise en veldsla
- Ⓥ Mais sandwich met hummus en gegrilde groenten
- Ⓥ Boerenbroodje bruin met eiersalade, komkommer en mesclun
- Ⓥ Zacht wit bolletje met geroosterde oesterzwammen, roomkaas en rucola
- Boerenbroodje wit met kipfilet, kruidenmayonaise, komkommer en rucola
- Ⓥ Hollands desem met beleggen Utrechtse kaas, oude kaassalade en tomaat
- Ⓥ Boerenbroodje wit met spread van boerengroenten en Stadsjochies salade
- Ⓥ Zacht bruin bolletje met tomatensalsa en geroosterde aubergine en rucola
- Ⓥ Hollands desem met geroosterde pompoen met salie en mesclun sla
- Ⓥ Boerenbroodje bruin met Hollandse brie, Twisted Jam en rucola
- Boerenbroodje wit met kalfspastrami, kruidenmayo en zoet/zuur van rode ui
- Ⓥ Hollands desem met Utrechtse Oude kaas met Twisted Jam pruim/kaneel en plakjes rettich
- Ⓥ Boerenbroodje bruin met eiersalade met truffel, ijsbergsla en gebakken ui
- Ⓥ Zachte witte bol met geroosterde zoete aardappel met 5-spice, zoetzure spitskool en veldsla
- Ⓥ Hollands desem met paddenstoelen-roomkaas en geroosterde rode kool
- Ⓥ Boerenbroodje bruin met vegan Waldorf: bleek- en knolselderij, appel, rozijnen en walnoot
- Ⓥ Zacht wit broodje met kaassalade met mosterd en dragon en salade van de Stadsjochies
- Boerenbroodje bruin met huisgemaakte Waldorfsalade met kip, bleekselderij, appel, rozijnen en walnoot
- Boerenbroodje wit met eiersalade en runderrookvlees



Lunch

Lunch supplementen

Van maart t/m mei

- Ⓟ Soep:
Soep van het seizoen
- Ⓟ Salade:
Salade met geroosterde aardappel, appel, knolselderij, radijs en veldsla met een dressing van tijm
- Ⓟ Fruit:
appel / peer
- Ⓟ Zwamcijs
Saucijs
- Ⓟ Kaasbroodje
- Ⓟ Smoothie:
van boerenyoghurt, rood fruit en dragon

Van juni t/m september

- Ⓟ Soep:
Soep van het seizoen
- Ⓟ Salade:
Salade caprese met tomaat, Nederlandse mozzarella, basilicum en krokant van boekweit
- Ⓟ Fruit:
appel / peer
- Ⓟ Zwamcijs
Saucijs
- Ⓟ Kaasbroodje
- Ⓟ Smoothie:
van boerenyoghurt, zomerfruit en dragon en munt

Van oktober t/m februari

- Ⓟ Soep:
Soep van het seizoen
- Ⓟ Salade:
Salade met wortel, knolselderij, appel, venkel, rozemarijndressing en salade van de Stadsjochies
- Ⓟ Fruit:
appel / peer
- Ⓟ Zwamcijs
Saucijs
- Ⓟ Kaasbroodje
- Ⓟ Smoothie:
van boerenyoghurt, pompoen, appel, kaneel en honing

Qeet
CATERING

Pauzesnacks

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



Pauzesnacks

Van maart t/m mei

- Ⓟ Grote koeken van de Koekfabriek
- Ⓟ Ontbijtkoekbar
- Ⓟ Mini zwamcijsje
- Ⓟ Mini kaasbroodje
- Mini rundersaucijzenbroodje
- Ⓟ Smoothie: van boerenyoghurt, rood fruit, dragon en munt
- Ⓟ Handfruit: appel / peer

Van juni t/m september

- Ⓟ Grote koeken van de Koekfabriek
- Ⓟ Ontbijtkoekbar
- Ⓟ Mini zwamcijsje
- Ⓟ Mini kaasbroodje
- Mini rundersaucijzenbroodje
- Ⓟ Smoothie: van boerenyoghurt, zomerfruit met dragon en munt
- Ⓟ Handfruit: appel / peer

Van oktober t/m februari

- Ⓟ Grote koeken van de Koekfabriek
- Ⓟ Ontbijtkoekbar
- Ⓟ Mini zwamcijsje
- Ⓟ Mini kaasbroodje
- Mini rundersaucijzenbroodje
- Ⓟ Smoothie: van boerenyoghurt, pompoen, appel, kaneel en honing
- Ⓟ Handfruit: appel / peer

Qeet



Borrelhap



Borrelhap koud

Van maart t/m mei

- ① Shotje gazpacho van komkommer met daikon
- ② Cupje met hartige hangop met fris gemarineerde tomaat en krokante boekweit
- ③ Cupje met tartaartje van koolrabi, een crème van geroosterde paprika en radijs
- ④ Cupje met een spread van geroosterde prei en gerookte rode biet

Cupje met Utrechtse ossenworst met piccalilly mayonaise

Van juni t/m september

- ① Shotje gazpacho van komkommer met daikon
- ② Cupje met hartige hangop, gemarineerde bosui en krokante crumble van roggebrood
- ③ Canape met Nederlandse brie en spicy tomatenjam
- ④ Corolles met compote van aubergine en tijmcrumble

Cupje met rillette van kippendijen met dragon en boekweit crunch

Van oktober t/m februari

- ① Shotje wortelgazpacho met een olie van steranijs
- ② Cupje met tartaar van rode biet en een roomkaas van zoethout
- ③ Cupje met ras el hanout geroosterde knolselderij en walnoot met Utrechtse Stadshoning
- ④ Canapé met Montfoortse brie en Twisted Jam

Corolles met Utrechtse ossenworst met piccalilly mayonaise

Borrelhap warm

Van maart t/m mei

- Ⓟ Soepje van het seizoen
- Ⓟ Hartige mini muffin met Utrechtse Oude Gracht kaas en rozemarijn
- Rundergehaktballetje met kruidenmayonaise
- Ⓟ Vegan balletje met kruidenmayonaise
- Kipspiesje met oosterse dip
- Ⓟ Mini pita cajun kool
- Ⓟ Mini zwamcijsje
- Ⓟ Krokante polenta met een pittige tomatenjam
- Ⓟ Qeet Toastie: mini tosti, dik belegd met Utregse kaas: jong én oud. Lekker dik ingesmeerd met verse kruidenboter

Van juni t/m september

- Ⓟ Soepje van het seizoen
- Ⓟ Hartige mini muffin met courgette en crème van tuinerwtjes met bieslook
- Rundergehaktballetje met kruidenmayonaise
- Ⓟ Vegan balletje met kruidenmayonaise
- Ⓟ Mini pita met shoarma knol en spicy geroosterde paprika
- Mini pita met kipshoarma en spicy geroosterde paprika
- Ⓟ Mini zwamcijsje
- Ⓟ Mini quiche met zomergroenten en Utrechtse grachtenkaas
- Ⓟ Qeet Toastie: mini tosti, dik belegd met Utregse kaas: jong én oud. Lekker dik ingesmeerd met verse kruidenboter

Van oktober t/m februari

- Ⓟ Soepje van het seizoen
- Ⓟ Hartige mini muffin met Utrechtse Oudegracht kaas en gerookte paprika
- Kipspiesje met rozemarijnmayo
- Ⓟ Mini pita met spicy oesterzwammen
- Ⓟ Mini zwamcijsje
- Ⓟ Mini quiche met geredde groente en Utrechtse kaas
- Ⓟ Qeet Toastie: mini tosti, belegd met boerenkaas, knolselderij, ras el hanout en srirachisaus



Mini streetfood / Late night snack

Mini streetfood / late night snack

Van maart t/m mei

- Ⓟ Mini pita met geroosterde spicy cajun kool

Kipspiesje met frisse dip van bladselderij en Hollandse salade

Mini Qeet Burger met ijsbergsla, tomaat, zoetzure rode ui en zongedroogde tomatenmayonaise (vlees & vega)

- Ⓟ Mini frietje pulled oesterzwam met smokey barbecuesaus en mayo

Mini frietje met runderstoof met smokey barbecuesaus

- Ⓟ Half Libanees brood met geroosterde knolselderij "gyros", tzatziki en sla

Half Libanees brood met kipgyros, tzatziki en sla

Van juni t/m september

- Ⓟ Mini pita met shoarma knol en spicy geroosterde paprika

Kipspiesje met oosterse dip

Mini Qeet Burger met sla, komkommer, gebakken ui en honing-mosterdsaus (vlees & vega)

- Ⓟ Mini frietje met geroosterde groenten met kimchi mayonaise

Mini frietje met kip en geroosterde groenten met kimchi mayonaise

- Ⓟ Quesadilla met seizoensgroenten en Utrechtse kaas

Pizza met Hollandse toppings (vlees & vega)

- Ⓟ Mini salade Caprese

Van oktober t/m februari

- Ⓟ Mini pita met spicy geroosterde oesterzwammen

Kipspiesje met een dip van rozemarijn

Mini Qeet Burger met een compote van rode ui, oude kaas, augurk en truffelmayonaise (vlees & vega)

- Ⓟ Mini frietje met oesterzwamhachee en mayonaise

Mini frietje met runderhachee en mayonaise

- Ⓟ Kumpir: gepofte aardappel gevuld met diverse groenten, gegratineerd met Utrechtse kaas en een knoflooksaus van boerenyoghurt



Tafelgarnituur



Bittergarnituur

uit de frituur

- Ⓢ Oesterzwambitterbal met mosterd
- Ⓢ Kaastengel met chilisaus
- Ⓢ Bieterbal met rozemarijnmayonaise
- Runderbitterbal met mosterd
- Ⓢ Mini loempia met chilisaus

uit de oven

- Ⓢ Oesterzwambitterbal met mosterd
- Ⓢ Kaashapje met chilisaus
- Runderbitterbal met mosterd
- Ⓢ Mini loempia met chilisaus
- Ⓢ Bamihapje met zoet-pittige srirachisaus

Het is afhankelijk van de locatie of er bittergarnituur uit de frituur mogelijk is.

Benieuwd wat er mogelijk is op jouw locatie? Informeer via info@qeet.nl

Tafelgarnituur

Van maart t/m mei

Snoepgroenten met seizoens-dip

Hollandse chips naturel

Kaaskoekjes

Brood met dips:

tzatziki van boerenyoghurt
doperwtenspread
basilicumboter

Van juni t/m september

Snoepgroenten met seizoens-dip

Hollandse chips naturel

Kaaskoekjes

Brood met dips:

rucolapesto
tomatensalsa
dilleboter

Van oktober t/m februari

Snoepgroenten met seizoens-dip

Hollandse chips naturel

Kaaskoekjes

Brood met dips:

boerenroomboter
gerookte knoflookdip
zoete aardappelspread



Borrelplank

Van maart t/m mei

Utrege se kaas met Twisted
Jam

Boerenkaas met Utrechtse
smulmosterd

Tuinboontjes

Snoepgroente met
seizoensdip

Huisgemaakte ingelegde
groenten

Runderworst van Brandt en
Levie

Van juni t/m september

Utrege se kaas met Twisted
Jam

Boerenkaas met Utrechtse
smulmosterd

Tuinboontjes

Snoepgroente met
seizoensdip

Huisgemaakte ingelegde
groenten

Kalfspastrami

Van oktober t/m februari

Utrege se kaas met Twisted
Jam

Boerenkaas met Utrechtse
smulmosterd

Tuinboontjes

Snoepgroente met
seizoensdip

Huisgemaakte ingelegde
groenten

Vockingworst

Qeet

CATERING



Streetfood

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



Streetfood

Van maart t/m mei

Qeet Burger (vlees of vega)
met ijsbergsla, tomaat,
zoetzure rode ui en
zongedroogde
tomatenmayo

Frietje pulled oesterzwam
met smokey barbecuesaus
en mayo
(Vleesoptie: runderstoof)

Libanees brood met
knolselderij "gyros",
tzatziki en sla
(Vleesoptie: kipgyros)

Pizza met tomatensaus,
Hollandse topping en
Utrege kaas

Dessert:

Panna cotta van
boerenslagroom, gelei van
Nederlandse thee met
gember, seizoensfruit en
crumble van blauwe bes

Van juni t/m september

Qeet Burger (vlees of vega)
met sla, komkommer,
gebakken ui en honing-
mosterdsaus

Frietje met geroosterde
oosterse groenten met
kimchi mayonaise
(Vleesoptie: oosterse
groenten met kip)

Salade Caprese met
verschillende bereidingen
van tomaat, Nederlandse
mozzarella, dressing van
basilicum, crunch van
boekweit en rucola

Hollandse pizza met
tomaat/paprika saus,
Utrege kaas en rode ui

Dessert:

Yoghurt bavarois met
roodfruitcompote

Van oktober t/m februari

Qeet Burger (vlees of vega)
met sla, tomaat, augurk en
gerookte knoflookmayo

Frietje met
oesterzwamhachee en
kruidenmayo
(Vleesoptie: runderhachee)

Broodje hotdog met
zuurkool
(vlees en vega)

Parelgort met boerenkool,
Utrege kaas, zoetzuur van
rode kool en compote van
ui

Dessert:

Pompoen panna cotta met
hazelnoot en koekkrum

Walking dinner / Sitdown dinner



Walking dinner / sitdown dinner

Van maart t/m mei

Brood met roomboter

Voorgerecht:

- ① Carpaccio van gerookte wortel met kruidige salade van de Stadsjochies, crème van dille, zoetzure komkommer, crumble van gerookte paprika en gefrituurde kappertjes

Voorgerecht:

Steak tartaar met een 48 uur dooiertje, roomkaas met smulmosterd, zoetzure komkommer, koekje van Utrechtse kaas en cress van de Stadsjochies

Soep:

- ① Soep van het seizoen

Van juni t/m september

Brood met roomboter

Voorgerecht:

- ① Caprese salade met verschillende bereidingen van tomaat, Hollandse mozzarella, dressing van basilicum, crunch van boekweit en rucola cress

Voorgerecht:

Kalfpastrami met gepofte tomaatjes, crème van tuinboontjes, mayonaise van zongedroogde tomaat, krokant van Hollands desembrood en erwtenscheuten

Soep:

- ① Soep van het seizoen

Van oktober t/m februari

Brood met roomboter

Voorgerecht:

- ① Geroosterde pompoen met geitenkaas, gel van zure appel, gebrande zilverui en gekarameliseerde walnoot en Stadsjochies salade

Voorgerecht:

Steak tartaar, rode kool salade, creme met zwarte peper, gebrande zilverui, veine cress en croutons van Hollands desem

Soep:

- ① Soep van het seizoen



Walking dinner / sitdown dinner

Van maart t/m mei

Tussengerecht:

- Ⓟ Orzo met een romige saus van doperwtjes, gegrilde groene asperge, verse geitenkaas, basilicum en geroosterde boekweit

Tussengerecht:

Orzo met romige saus van doperwtjes, gegrilde groene asperge, witvis gegaard in dragonolie, geroosterde boekweit

Hoofdgerecht:

- Ⓟ Baklava van geredde groenten, crème van knolgroenten in honing geconfijte bospeen en jus met geroosterde prei

Hoofdgerecht:

Boerderijkip uit Groenekan, krokant geroosterde smashed potato, crème van knolgroenten, in stadshoning geconfijte bospeen en jus met geroosterde prei

Van juni t/m september

Tussengerecht:

- Ⓟ Gepofte zoete aardappel met frisse citroenroomkaas, kruidensalade, krokant van hazelnoot en pittige paprika olie

Tussengerecht:

Gepofte zoete aardappel met pulled beef, frisse citroenroomkaas, kruidensalade en pittige paprika olie

Hoofdgerecht:

- Aardappelmousseline met vadouvan, bospeen geroosterd met Utrechtse stadshoning, geroosterde venkel, gegrilde asperge en frisse gremolata met
 - Ⓟ • gevulde portobello of
 - gegrilde kippendij

Van oktober t/m februari

Tussengerecht:

- Ⓟ Risotto van knolselderij, kaaskoekje, zoet/zuur van groene kool en crumble van tijm en honing

Tussengerecht:

Risotto van knolselderij, Gegrilde kippendij, zoet/zuur van groene kool en crumble van tijm en honing

Hoofdgerecht:

- Ⓟ Gekarameliseerde pastinaak met gratin van aardappel en wortel, stampot met paddestoelen, gebrande prei, aardappelkaantjes en vegetarische jus met nootmuskaat

Hoofdgerecht:

Zacht gegaarde rundersukade met gratin van aardappel en wortel, stampot met paddestoelen, gebrande prei, aardappelkaantjes en runderjus met nootmuskaat





Walking dinner / sitdown dinner

Van maart t/m mei

Bordje kaas:

3 Nederlandse boerenkaas soorten met bijpassende garnituren

Dessert walking dinner:

Panna cotta van Boeren slagroom, gelei van Nederlandse thee met gember, seizoensfruit en crumble van blauwe bes

Dessert sitdown dinner:

Tartelette van popcorn cremeux, sticky caramel en gezouten popcorn

Van juni t/m september

Bordje kaas:

3 Nederlandse boerenkaas soorten met bijpassende garnituren

Dessert walking dinner:

Yoghurt bavarois met een compote van rood fruit

Dessert sitdown dinner mei / juni / juli:

Fris dessert van Yoghurt vlierbes-mousse, roodfruit-compote, met crumble en Bretonse koek

Dessert sitdown dinner juli / aug / sept:

Lekker zomers dessert: Kersencompote, merenque, braam-karnemelkmousse, duchesse biscuit

Van oktober t/m februari

Bordje kaas:

3 Nederlandse boerenkaas soorten met bijpassende garnituren

Dessert walking dinner:

Tiramisu met gestoofde peer en caramelsaus

Dessert sitdown dinner:

Appelkaneel-compote met mousse van roomkaas, walnotenspijs, appelstroop en walnootkoekbodem



Buffet

Deel 1

Van maart t/m mei

- ① Brood met dips:
tzatziki van boerenyoghurt
doperwtenspread
basilicumboter
- ② Groene salade met
kruidendressing
- ③ Salade van geroosterde
krieltjes, rode ui, kappertjes
en een frisse dilledressing
- ④ Huisgemaakte ingelegde
groenten
- ⑤ Stamppot van wortel en
zoete aardappel met Ras el
Hanout, bladpeterselie en
vegetarische gehaktballetjes

Van juni t/m september

- ① Brood met dips:
rucolapesto
doperwtenspread
dilleboter
- ② Groene salade met
kruidendressing
- ③ Salade van roseval aardappel
met appel, dragon, paprika
en zilveruitjes
- ④ Salade Caprese
- ⑤ Stamppotje met snijbonen
en bosui

Van oktober t/m februari

- ① Brood met dips:
boerenroomboter
gerookte knoflookdip
zoete aardappelspread
- ② Witlofsalade met gele biet,
honing en peer
- ③ Salade van rauwe rode kool
met appel, wortel met
specerijenvinaigrette
- ④ Aardappelsalade met ei
- ⑤ Stamppot van zoete
aardappel met gele wortel en
pompoen
- ⑥ Utrechtse vijfschaft van
aardappel, bonen, appel,
wortel en ui



Buffet

Deel 2

Van maart t/m mei

- Ⓟ Romige orzo in saffraansaus met geroosterde gele biet en broodcrumble met salie
- Ⓟ Kruidige hachee van oesterzwam met geroosterde ui en jus met laurier
- Ⓟ Geroosterde bloemkool gemarineerd met vadouvan, frisse boerenyoghurt en krokante broodcroutons
- Ⓟ Gegrilde groenten en vegan balletjes in tomatensaus
- Runderstoof met Gulpener Korenwolf
- Oesterzwamhachee met kippendijen
- Witvis op een bed van prei en wortel met een saus van witte wijn

Van juni t/m september

- Ⓟ Orecchiette pasta met romige saus van doperwtjes en bonenkruid, verse geitenkaas en rucola
- Ⓟ Loaded Sweet Potato; Gepofte zoete aardappel, geraspte kaas, citroen-roomkaas en frisse lente-ui
- Ⓟ Geroosterde zomergroenten
- Zomerse runderstoof met Gulpener bier
- Gegrilde kippendijtjes met paprika-tomatensaus
- Witvis met ratatouille en een saus van basilicum

Van oktober t/m februari

- Ⓟ Parelgort met een saus van zwarte knoflook en sjalot, oude grachtenkaas en boerenkool
- Ⓟ Gekarameliseerde pastinaak, met geroosterde paddenstoelen
- Ⓟ Geroosterde seizoensgroenten met rozemarijn en knoflook
- Ⓟ Huisgemaakte compote van Hollandse appels
- Stoofvlees met Gulpener Korenwolf
- Geroosterde kippendij met mosterdjus en tijm



Barbecue



Barbecue

Van juni t/m september

- Ⓟ Brood met dips:
rucolapesto
tomatensalsa
dilleboter
- Ⓟ Salade van Roseval aardappel met
appel, dragon, paprika en
zilveruitjes
- Ⓟ Groene salade met
kruidendressing
- Ⓟ Loaded Sweet Potato:
Gepofte zoete aardappel met
geraspte kaas, citroenroomkaas en
frisse lente-ui
- Ⓟ Geroosterde bloemkool met
vadouvankruiden, boerenyoghurt
en croutons van pitabrood
- Ⓟ Gemarineerde aubergine met miso
glaze, bosui en chili-vlokken
- Ⓟ Gegrilde tomaat met Utrechtse
kaas en groene kruiden
- Ⓟ Gevulde portobello met Hollandse
brie en frisse gremolata
- Runderhamburger
- Kipspies
- Runderbiefstuk
- Merquez worstje
- Barbecue sauzen
- Ⓟ Dessert:
Yoghurt bavarois met roodfruit-
compote

**In de overige maanden alleen
op aanvraag**

Qeet

CATERING | LOCATIES | CREW



Certified



Corporation

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