



KERST & NIEUWJAAR



Qeet
CATERING | LOCATIES | CREW

www.qeet.nl
noord-holland@qeet.nl

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.

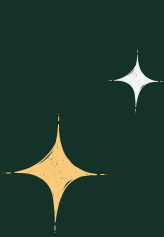
MINDER CO2 UITSTOOT

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



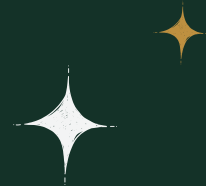
**BEWUSTE KIJK OP
DE VOEDSELKETEN**



SMAKEN UIT DE BUURT



**QEET EET MET DE
SEIZOENEN MEE**



DEELNEMENDE LOCATIES



Fort Voordorp
Groenekan



De Liik
Utrecht



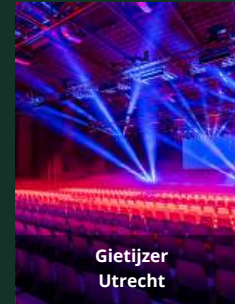
Sonnenborgh
Utrecht



Pauhuize
Utrecht



Nicolaïkerk
Utrecht



Gietijzer
Utrecht



Domkerk
Utrecht



Spoorwegmuseum
Utrecht



Younity
Utrecht



Werkspoorkathedraal
Utrecht



Wasruimte
Utrecht



Leeuwenbergh
Utrecht



Vliegbasis Soesterberg
Soesterberg



Landgoed Vollenhoven
De Bilt



Fort 5
Vijfhuizen



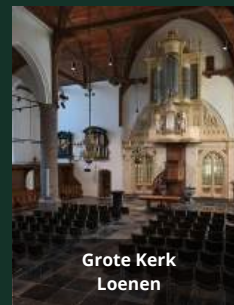
Lichtfabriek
Haarlem



Landgoed Dijnselburg
Zeist



Het Eemklooster
Amersfoort



Grote Kerk
Loenen



DeLaMar
Amsterdam



Westerkerk
Amsterdam



Villa van Waning
Rotterdam



Bar Stroom
Rotterdam



Blue City
Rotterdam

Vier kerst & nieuwjaar op één van onze locaties
of bij jou op kantoor!

Walking of sitdown dinner?



Kies je voor een walking dinner? Heerlijk ongedwongen! Gasten kunnen gaan en staan waar ze willen, terwijl ze genieten van lekkere handzame gerechtjes.

Of liever een sitdown diner aan mooi gedekte tafels? Ga lekker zitten en geniet! Wij ontzorgen je volledig, zodat het enige waar jij je druk om gaat maken vanavond is: "zal ik nu nog een glaasje nemen van die lekkere Nederlandse wijn?"

AMUSES

Kleine gerechtjes om het diner goed te beginnen.

CROSTINI

met geroosterde rode bietentartaar en
boerenkoolpesto

AARDAPPELWAFEL

met crème fraîche, gekonfijte sjalot en bieslook

MINI PASTEITJE

met een ragout van oesterzwammen

RODE BIETEN - KOOL SOEP

met oosterse kruiden en crème fraîche

De gerechten zijn volledig vegetarisch, samengesteld met seizoensgebonden en lokale ingrediënten. We geloven in de kracht van plantaardig eten: goed voor de planeet én vol smaak.

Toch liever vlees of vis? Dan kiezen we voor kleinschalige, verantwoorde leveranciers uit de buurt. Vraag naar de mogelijkheden.



CROSTINI EN MINI PASTEITJE

VOORGERECHT

Dit gerecht kan zowel in walking dinner als in sitdown diner variant worden gekozen. Het verschil kan zitten in de portionering en het servieswerk.

CANNELLONI VAN WORTEL & KNOLSELDERIJ

met een vulling van roomkaas, tijm en rozemarijn, gel van groene appel, Stadsjochies-salade en krokant broodkruim van Hollands dessem



TUSSENGERECHTEN

Deze gerechten kunnen zowel in walking dinner als in sitdown diner variant worden gekozen. Het verschil kan zitten in de portionering en het servieswerk.

TARTE TATIN VAN POMPOEN

met zachte geitenkaas, crème van pompoen, krokante hazelnoot en een karamel van miso, balsamico en Ras el Hanout



TARTE TATIN VAN POMPOEN

HOOFDGERECHT

Dit gerecht kan zowel in walking dinner als in sitdown diner variant worden gekozen. Het verschil kan zitten in de portionering en het servieswerk.

WINTERGROENTETAART

van pastinaak, sjalot en paddenstoelen met kastanjepuree, gekonfijte witlof en rode kool met paddenstoelenjus

De gerechten volledig vegetarisch, samengesteld met seizoensgebonden en lokale ingrediënten. We geloven in de kracht van plantaardig eten: goed voor de planeet én vol smaak.

Toch liever vlees of vis? Dan kiezen we voor kleinschalige, verantwoorde leveranciers uit de buurt. Vraag naar de mogelijkheden.



WINTERGROENTETAART

DESSERT

Een feestelijk einde van een smaakvolle avond.

TULBAND DESSERT

met chipolatamousse, duchess biscuit,
compote van Hollandse kersen en
bretonse koekbodem



ONZE WIJNEN

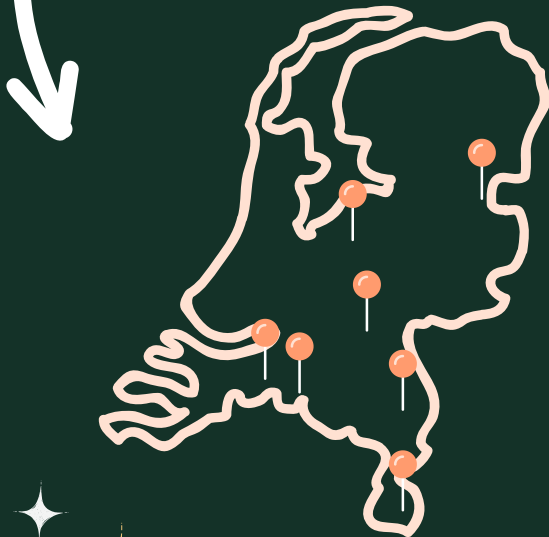
HEERLIJKE WIJN, VAN NEDERLANDSE BODEM

Al onze wijnen komen uit Nederland. 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 allemaal vandaan komen?

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



LOKALE DRANKEN

LAAT JE INSPIREREN

Feestelijk

BUBBELS

Een heerlijk bubbelend
welkomstdrankje met een
verrassende twist



*Lees meer
op blz. 11*

BESTE BIERTJES BAR

De lekkerste duurzaamste biertjes.
Genoeg variatie en
voor ieder wat wils!

Cocktails

GIN TONIC BAR

Lekker met Utrechtse Gin van
Langdom met kruiden van de
Utrechtse Stadsjochies en de
lekkere siropen van Roze
Bunker



ROZE BUNKER

NEDERLANDSE SIROOP

Wist je dat de siropen van Roze Bunker gemaakt worden van écht fruit? En dan bedoelen we: kilo's vers fruit, recht uit de natuur, niet uit een fabriek.

De fruitslagers van Roze Bunker pakken de frisdrankindustrie aan met lef, smaak en een duurzame visie. De siropen worden alleen gebrouwen als ze écht iets bijdragen aan een beter voedselsysteem. Bessen redden ze van verspilling, kruiden en vlierbloesem stimuleren de biodiversiteit, en citrusvruchten worden van kop tot staart benut. Zelfs de flessen krijgen een tweede leven als glaswerk.

En het mooiste? Eén fles siroop staat gelijk aan een hele krat frisdrank. Dat betekent: minder afval, minder transport en méér smaak per slok. Het is dan ook niet gek dat we ze vaak inzetten voor onze mocktails.



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 Gulpener pilsner, 0.0 en KorenWolf.

Nog meer leuke wist-je-datjes 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?

EXTRA BELEVENIS

LAAT JE INSPIREREN

COMPLIMENTENMAKERS

Een soort special force van professionele complimenteers die jou pijlsnel zien.

Ze schrijven een lief, klein 'portret' van je. Waar je bij staat. Daar word je toch blij van!



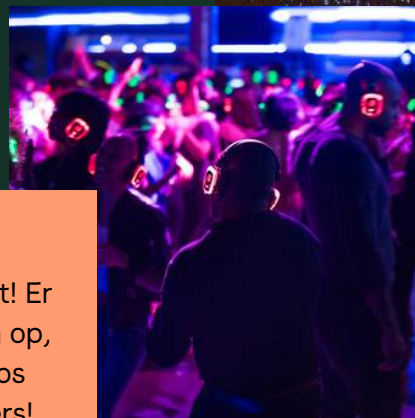
LED DANSVLOER

Met de voetjes van de vloer wordt wel heel speciaal op deze LED-verlichte dansvloer!



SILENT DISCO

Perfekte sfeermaker op je event! Er zitten meerdere muziekanalen op, dus je gasten kunnen lekker los gaan op hun favoriete nummers!



Smile!

FOTOZUIL

Unieke herinneringen vastleggen!

Geef je gasten een leuk aandenken mee naar huis



DJ

Wij kennen de leukste lokale DJ's. Eentje die lekker de crowd aanvoelt en er een mooi feest van maakt!



Voetjes van de vloer

WAT KUNNEN WE NOG MEER VOOR JE DOEN?

Iedere dag zijn we met Qeet bezig om stappen te zetten voor een duurzamere toekomst. Door niet alleen met de seizoenen mee te eten, maar ook op zoek blijven gaan naar lokale makers. Wij zijn actief bezig met het reduceren van voedselkilometers en inspireren daarmee bedrijven om ons heen. En misschien jou ook wel!



ÉCHT DUURZAAM



**BEWUSTE KIJK OP
DE VOEDSELKETEN**



SMAKEN UIT DE BUURT



**QEET EET MET DE
SEIZOENEN MEE**

In onze offerte nemen we eten, drinken en standaard inrichting mee. Maar misschien kunnen we nog wel meer voor je doen? Zoals het bedenken van een meer thematische inrichting, het verzorgen van (culinair) entertainment of misschien wel het boeken van een DJ of activiteit?

Wij denken graag met je mee met een voorstel op maat.

LIEVER VLEES OF VIS?

We stimuleren je om vegetarisch te eten. Niet alleen heel lekker, maar ook nog eens goed voor de planeet. Daarom is ons kerstmenu volledig vegetarisch samengesteld. Wens je toch een vlees- of visgerecht? Vraag gerust naar de mogelijkheden.

DIEETWENSEN & ALLERGIEËN

Uiteraard houden wij rekening met gasten met een speciaal dieet of allergie zoals glutenvrij, lactosevrij of veganistisch. Graag vernemen wij deze wensen uiterlijk tien werkdagen voor aanvang van jullie bijeenkomst.

OFFERTE AANVRAGEN

Vraag vrijblijvend een offerte aan via noord-holland@qeet.nl.

KERSTPAKKETTEN

LOKAAL EN DUURZAAM

Geef dit jaar een uniek en betekenisvol kerstpakket, gevuld met heerlijke producten van Nederlandse bodem!

Bij Geet geloven we in het maken van bewuste keuzes, zeker ook tijdens de feestdagen. Onze duurzame en lokale kerstpakketten zijn met zorg samengesteld, zodat je niet alleen iets bijzonders geeft, maar direct ook bijdraagt aan een betere wereld. Door te kiezen voor producten van lokale producenten verminderen we de transportafstand en daarmee de CO2-uitstoot en steun je bovendien kleinschalige boeren, ambachtslieden en ondernemers uit Nederland. Super toch?

Kies voor impactvolle geschenken en laat de feestdagen niet alleen stralen van gezelligheid, maar ook van bewustzijn. Samen maken we het verschil, lokaal én duurzaam!

MEER INFORMATIE

Check voor de inhoud van de kerstpakketten op geet.nl/kerstpakketten

LIEVER EEN OP MAAT GEMAAKT PAKKET?

We denken graag met je mee.

OFFERTE AANVRAGEN

Vraag vrijblijvend een offerte aan via noord-holland@geet.nl



VOORBEELD KERSTPAKKET



noord-holland@qeet.nl

www.qeet.nl

085 - 16 05 000



Qeet
CATERING | LOCATIES | CREW