

KERST MENU 2026



noord-holland@qeet.nl

085 - 16 05 000

qeet.nl

Qeet



HOE WE HET DOEN

Heerlijk eten en drinken maakt jullie evenement compleet! Of het nu gaat om een zakelijke bijeenkomst, een evenement op een unieke locatie of een uitgebreid diner of borrel op kantoor: wij brengen duurzame en seizoensgebonden catering naar jou toe.



Lokale en duurzame catering

We maken samen dagelijks impact met onze lokale catering. Wij ondernemen duurzaam, sociaal en hebben een positieve invloed op onze gasten, personeel, leveranciers en op de planeet.



Lokaal en sociaal - uit de buurt

We halen alles zoveel mogelijk uit de buurt. Het liefst binnen 30 kilometer, maar altijd binnen onze landsgrenzen. Ook leveranciers om evenementen te faciliteren komen van dichtbij, zo vermijden we lange transporten.



Wij koken met de natuur mee

De Nederlandse oogst bepaalt ons menu. Hierdoor koken wij "met de natuur mee" en spelen hiermee in op de seizoenen.



CO2

We willen onze uitstoot minimaliseren. Uiteindelijk is ons doel om volledig CO2-neutraal te zijn.



B Corp

Qeet is B Corp gecertificeerd en dat betekent dat we aantoonbaar werken met hoge standaarden op het gebied van duurzaamheid en maatschappelijke verantwoordelijkheid. Van eerlijke ingrediënten en bewuste inkoop tot minimale verspilling en een transparante werkwijze. Zo weet je dat jouw event niet alleen goed voelt, maar ook een positieve impact maakt. Meer weten? Ga naar qeet.nl/bcorp

Er wordt vooraf een menu gekozen voor het gehele gezelschap.

TABLE FOOD

Kaaslolly; crispy lolly van Utrechtse grachten kaas met aardappel en kummel

Radijs; in zoetzuur ingelegde en geweekte radijsjes

Komkommer & Vodka; in Oosterschelde Dutch Oyster 44 Maritime Vodka geïnfuseerde Westlandse komkommer met dragon en crushed ice

Regionaal worstje met Doesburgsche mosterd, zure bom en een toastje



ONTVANGST MET AMUSES

Mini hartig ijshoorntje met tartaar van Waards kalfsvlees en een frisse sorbet van piccalilly

Tartalette met tartaar van Zeeuwse kingfish, Rotterdamse Tomasu, Dutch wasabi en rettich

Gepofte Hollandse krieltjes met boerenkweek en zeewier-kaviaar



Mini hartig ijshoorntje



Kingfish Tartalette



Kloostermop broodje



Terrine polderhoender



Gebraiseerde spitskool



42 graden gegaarde zalm



Bokkesprong geitenkaas



Roos van oerbiet



Gebakken rund splitsukade



Friandises

KERST MENU

BIO Kloostermop broodje met branden boerenboter-“kaarsje”,
Zeeuws zeezout en koolzaadolie met tijm en marjolein

VOORGERECHT

"Roos" van gepofte rode oerbiet met bramen, basilicumpoeder en sjalottendressing
of

Terrine van gekonfijte BIO polderhoender met structuren van rode biet, bramen,
basilicum en gebrande mini-uitjes

TUSSENGERECHT

"Hete bliksem" met gestoofde mini-venkel, drop-krokantje en
schuimige boeren crème fraîche
of

42 graden gegaarde zalmforel met gestoofde venkel, drop krokantje en
schuimige boeren crème fraîche

HOOFDGERECHT

In de oven gebraseerde spitskool met een pompoensoufflé, zoetzure pompoen,
gegrilde Nicola aardappel, gekarameliseerde pompoenpit en een krachtige
groenten-jus met salie
of

Gebakken regio rund splitsukade met een pompoen-soufflé, zoetzure pompoen,
gegrilde Nicola aardappel, gekarameliseerde pompoenpitten en een krachtige jus
met salie

DESSERT

Kerstdessert "Bart de Gans" uit Meerkerk, met de smaken vanille, roos en framboos
of

Kaas; Bokkesprong van geitenkaas met toast van krentenbrood, galet van
appelgelei en een krokantje van bloesem-honing

FRIANDISES

Lekker voor bij de koffie: Krokante acacia honing, Beurre Noisette madeleines,
mini stroopwafeltjes en pâte de fruit van Doyenné du Comice peer

Er wordt vooraf een menu gekozen voor het gehele gezelschap.

Voor gasten met een strikt dieetvoorschrift verzorgen wij uiteraard een alternatief.

Om ervoor te zorgen dat wij ook voor deze gasten iets bijzonders op tafel kunnen zetten, ontvangen wij de specifieke wensen graag uiterlijk tien werkdagen voor het diner. Op die manier heeft ons keukenteam alle tijd om de juiste voorbereidingen te treffen en kunnen we voorkomen dat we op de avond zelf de wensen niet meer optimaal kunnen inwilligen.

