BANQUETINGMAP

FoodCity trip

University of Twente - 2024/2025

Versie 2.2

Travel Guide - FoodCity Trip

Ga mee op tour door de stad, laat je verrassen en beleef de beste FoodCity trip.

Verken de stad eenvoudig met onze FoodCity Trip Travel Guide om het perfecte arrangement voor je evenement of vergadering te boeken. Maak gebruik van onze opties om je ervaring op maat samen te stellen of kies voor onze aanbevolen arrangementen zoals Good Morning to Go of de City Trip Combo met verschillende luxe broodjes.

Good to know... Wij serveren onze arrangementen standaard volledig vegetarisch. Toch liever vlees of vis? Op de webshop kunt u dit aanvinken nadat u een arrangement heeft gekozen.

INHOUD

Banquetingmap FoodCity

Ga mee op citytrip en laat je verrassen door de verschillende arrangementen. We nemen je mee op reis en voegen een gevoel van avontuur en internationale flair toe aan je vergadering, lunch of diner.

ONTBIJTSERVICES

Pagina 4

VERGADERSERVICES

Pagina 6

LUNCHSERVICES

Pagina 9

BORRELSERVICES

Pagina 14

BUFFETSERVICES

Pagina 18

VOORWAARDEN

Pagina 20

ONTBIJTSERVICES

EEN GOEDE START VAN DE DAG

FOOD CITY

ONTBIJTSERVICES

Kick-start je dag en begin goed met een werelds ontbijt.
Good to know... Wij serveren onze arrangementen standaard volledig vegetarisch. Toch liever vlees of vis? Op de webshop kunt u dit aanvinken nadat u een arrangement heeft gekozen.

Ontbijt arrangementen bieden wij aan op aanvraag. Hieronder enkele arrangementen ter inspiratie. Neem contact op met banqueting@utwente.nl om uw aanvraag te bespreken.

01. BREAKFAST IN FRANCE

Vanaf 6 personen

- Croissant met roomboter en confiture
- Baguettes en mini broodjes met divers basis beleg
- Thermoskan koffie en thee
- Water met verse kruiden en fruit
- Jus d'orange

02. SUNRISE BOWL

Vanaf 6 personen

- Breakfastbowl van plantaardige yoghurt met fruit en diverse toppings
- Fruitsappen van Schulp
- Thermoskan koffie en thee
- Water met verse kruiden en fruit

03. GOOD MORNING TO GO

Vanaf 6 personen

Veel honger maar weinig tijd? Kies voor dit handzame ontbijt, bestaande uit:

- Diverse granen- en notenrepen
- Breakfast pots met bv. Yoghurt of kwark
- Hartige groente muffins
- Fruitsappen van Schulp
- Handfruit

De sappen van Schulp bestaan uitsluitend uit puur fruit. Het enige wat eraan wordt toegevoegd, is hun vakmanschap. Schulp sappen bevatten daarom nooit geur-, kleur-, of smaakstoffen, en ook geen conserveringsmiddelen of toegevoegde suikers. 100% puur fruit, voor 100% puur sap.

Heb je speciale wensen? Neem dan contact met ons op via banqueting@utwente.nl.
Wij kijken graag samen met jou naar een passende maatwerk oplossing.

VERGADERSERVICES

ALL YOU NEED TO MEET

FOOD CITY

VERGADERSERVICES

Een goede kop koffie of thee draagt bij aan een goede vergadering. Met zorg hebben wij onderstaande vergaderarrangementen samengesteld.
Onze arrangementen zijn inclusief servies en/of glaswerk.

01. ALL YOU NEED TO MEET — 3,95 P.P.

Vanaf 4 t/m 10 personen

- Thermoskan koffie en thee
- Water met verse kruiden en fruit
- Suiker, koffiemelk, zoetjes

Vanaf 11 personen — **3,50 P.P.**

- Thermoskan koffie en thee
- Water met verse kruiden en fruit
- Suiker, koffiemelk, zoetjes

02. ALL YOU NEED TO MEET - TONY — 4,50 P.P.

Vanaf 4 personen

- Thermoskan koffie en thee
- Water met verse kruiden en fruit
- Mini Tony chocolonely's (2 p.p.)
- Suiker, koffiemelk, zoetjes

03. MEET WITH SWEETS — 4,95 P.P.

Vanaf 4 personen

- Thermoskan koffie en luxe thee van Trending Tea
- Karaf water met verse kruiden en fruit
- Diverse mini lekkernijnen, zoals mini muffins, macarons en mini brownies
- Suiker, koffiemelk, zoetjes

Het aroma en de smaak van de koffie worden bepaald door o.a. de timing, temperatuur en de wijze van branden. Het is daarom van belang om kleine hoeveelheden tegelijk te branden, zodat de controle optimaal is en de kwaliteit en versheid altijd gegarandeerd is. Deze manier van branden noemen we ook wel 'slow roast'.
Doordat wij elke dag vanuit onze lokale branderij in kleine batches branden, kunnen wij makkelijk inspelen op de vraag naar koffie. Hierdoor verspillen wij nauwelijks koffie en verbruiken we geen onnodige energie.

SUPPLEMENTEN (per stuk)*

› American cookies, verpakt	2,75
› Assortiment roomboterkoekjes	0,50
› Vegan brownie	3,50
› Vegan roze koek	3,50
› Handfruit uit het seizoen	1,10
› Macarons, per 2 stuks	3,50
› Bananenbrood van Sunt, per plak	3,10
› Twentse Krentenwegge, per plak	1,93
› WillemPie - vegan baked goods (mix v.a. 20 st.)	2,75
› Kaasbroodje	2,41
› Vegan Zwamcijsje	3,69

SUPPLEMENTEN (per stuk)*

› Karaf water	2,00
› Karaf water met verse kruiden en fruit	2,50
› Petfles frisdrank, vanaf	3,00
› Blik frisdrank, vanaf	2,50

KANNENSERVICE

Geen koffie-arrangement maar losse kannen bestellen? Dat kan! Wij rekenen hiervoor 7,50 aan bezorgkosten per bestelling.

› Kan koffie	8,00
› Kan thee	8,00

*Supplementen zijn enkel te bestellen i.c.m. een arrangement.
Heb je speciale wensen? Neem dan contact met ons op via banqueting@utwente.nl.
Wij kijken graag samen met jou naar een passende maatwerk oplossing.

LUNCHSERVICES

ONTSPANNEN, OPLADEN & BIJPRATEN

FOOD CITY

LUNCHSERVICES

Lunch is het perfecte moment van de dag om even tot jezelf te komen. Ontspannen, opladen, bijpraten. We nemen je mee op reis met onze FoodCity trip en bieden diverse lunches geinspireerd op de seizoenen en trends van nu. On y va!
Onderstaande lunches zijn standaard vegetarisch, maar zijn via de details knop ook vegan of vlees te bestellen. Het is ook mogelijk om deze lunches (deels) vegetarisch / veganistisch te bestellen of om rekening te houden met allergieën. Wil je voor minder dan het minimale aantal personen bestellen? Dat kan, maar hiervoor gelden € 7,50 bezorgkosten. Vermeld dit dan in het opmerkingenveld.

01. CITY TRIP COMBO — 8,50 P.P.

Vanaf 4 personen

- Halve baguette met divers beleg
- Halve wrap met divers beleg
- Stuk handfruit
- Water met verse kruiden en fruit

MOST • POPULAR

02. BUENAS DIAS BOCADILLOS — 11,50 P.P.

Vanaf 4 personen. Op basis van 3 broodjes per persoon.

- Diverse mini broodjes met luxe beleg & bijpassende garnituren
- Stuk handfruit
- Water met verse kruiden en fruit

03. CHEF'S SPECIAL NO-WASTE LUNCH — 9 ,50 P.P.

Een mooi initiatief om op een duurzame manier invulling te geven aan uw bijeenkomst!

Wij bieden een 'No waste' verrassingslunch aan. Deze stellen wij samen uit producten met een korte houdbaarheid en uit reststromen (die uiteraard voldoen aan onze kwaliteitscriteria en de HACCP norm). De invulling is altijd een verrassing.
Let op! Bij deze lunch kunnen wij GEEN rekening houden met allergenen.

LUNCH SUPPLEMENTEN (per stuk)*

Gedroogd fruit	2,50
BIO halfvolle melk (per liter)	4,50
BIO halfvolle karnemelk (per liter)	4,50
Plantaardige melk (per liter)	4,25
Karaf jus d'orange	7,50
Halve wrap met divers beleg	2,41
Vegan kroket met wit bolletje	4,50
Luxe gebonden soep (per liter, 4/5 personen)	12,50
Krentenbol	1,25
Handfruit uit het seizoen	1,10

*Supplementen zijn enkel te bestellen i.c.m. een arrangement. Heb je speciale wensen? Neem dan contact met ons op via banqueting@utwente.nl. Wij kijken graag samen met jou naar een passende maatwerk oplossing.

LUNCHSERVICES - SEIZOENSLUNCHES

Tijdens elk seizoen bieden wij een seizoenslunch aan, waarbij we zoveel mogelijk kiezen voor verse producten en gerechten die kenmerkend zijn voor de tijd van het jaar.

Neem voor de exacte invulling van uw seizoenslunch contact met ons op via via banqueting@utwente.nl.

06. SEASONAL LUNCH

Vanaf 12 personen. **13,50 P.P.**

HERFST - 21 september t/m 20 december

- Zoete aardappelsoep
- Hartige muffin met witte kaas, spinazie en tomaat
- Salade geitenkaas
- Handfruit uit het seizoen
- Fruit of smaakwater

WINTER - 21 december t/m 20 maart

- Minestrone soep
- Couscoussalade met wintergroenten
- Ambachtelijke kaasstengel
- Handfruit uit het seizoen
- Karaf fruitwater met bramen en munt

LENTE - 21 maart t/m 20 juni

- Milde Thaise rode curry soep
- Sprig roll met verse groente
- Salade No Beef sesam
- Handfruit uit het seizoen
- Fruit of smaakwater

ZOMER - 21 juni t/m 20 september

- Gazpacho met olijfolie
- Salade met watermeloen feta en verse kruiden
- Volkoren wrap met omelet, verse rauwkost en Koreaanse barbecuesaus
- Handfruit uit het seizoen
- Fruit of smaakwater

De fruitslagers van Roze Bunker gaan de plakkerige problemen uit de voedselindustrie te lijf met kilo's puur fruit en verse kruiden. Een siroop wordt alleen gemaakt als deze daadwerkelijk iets toevoegt aan een beter voedselsysteem.
Waarom zou je water verplaatsen als dit gewoon uit de kraan komt? Door water pas op het laatst toe te voegen, scheelt dit veel transportvolume van een gemiddeld frisdrankmerk. 1 fles Roze bunker staat gelijk aan 1 krat frisdrank! Dat scheelt opslag, heel veel sjouwwerk en bergen aan plastic.

LUNCH TO GO

LET'S GO!

01. LUNCH TO GO - ECONOMY — 8,00 P.P.

Vanaf 10 personen, tasje gevuld met:

- Belegde zachte bol
- Krentenbol
- Stuk handfruit
- Candybar
- Flesje water (0,5 l)

ECONOMY

02. LUNCH TO GO - BUSINESS — 9,50 P.P.

Vanaf 10 personen, tasje gevuld met:

- Baguette met divers beleg
- Krentenbol
- Stuk handfruit
- Candybar
- Flesje water (0,5 l)

BUSINESS

03. LUNCH TO GO - FIRST CLASS — 11,50 P.P.

Vanaf 10 personen, tasje gevuld met:

- Twee halve wraps
- Luxe muffin
- Stuk handfruit
- Flesje water (0,5 l)

FIRST CLASS

SALADES BIEDEN WIJ AAN IN 2 FORMATEN:

MEDIUM SALADE	19,50
Lunch supplement (5 personen) óf Maaltijdsalade (2/3 personen)	

LARGE SALADE (10 PERSONEN)	35,00
Lunch supplement (10 personen) óf Maaltijdsalade (5 personen)	

WITLOFSALADE
Gesneden witlof, geitenkaas, citrusfruit en een crumble van walnoot

GEGRILDE GROENTENSALADE (VEGAN)
Rucola melange, gegrilde groenten, zongedroogde tomaten en korianderdressing

GRIEKSE SALADE
Feta, olijven, rode ui, komkommer, trostomaat, paprika, slamix en verse kruidendressing

COUSCOUS SALADE (VEGAN)
Couscous, vijgen, rozijnen en geroosterde zoete aardappel

CAESAR SALADE
Romeinse sla, kappertjes, ‘no chicken’, croutons en Parmezaanse kaasvlokken

BORRELSERVICES

GENIETEN MET EEN HAPJE EN EEN DRANKJE

FOOD CITY

BORREL SERVICES

Voor borrels bieden wij meerdere mogelijkheden waaronder een aantal drankarrangementen en heerlijke warme en koude garnituren. Een tafel vol met lekkere hapjes en drankjes. Yamas!

BORRELKAR

GOOD TO KNOW

Self-service borrels zijn te bestellen tot 40 personen. Meer personen? Dan overleggen wij graag met u over de mogelijkheden

01. SOFTDRINKS REFRESHING

Vanaf 10 personen

Borrelkar bestaande uit:

- Diverse frisdranken
- Sappen
- Mineraalwaters

Geopende en ontbrekende flessen worden tot het verbruik gerekend. Bij ontbrekende flessen/ kratten wordt statiegeld inrekening gebracht. Frisdranken & sappen € 2,50 per consumptie. De minimale afname voor een borrelkar is 30 consumpties.

02. DRINKS EVERYTHING YOU NEED

Vanaf 10 personen

Borrelkar bestaande uit:

- Diverse frisdranken
- Sappen
- Mineraalwaters
- Bier (pils & 0.0) & huiswijnen

Geopende en ontbrekende flessen worden tot het verbruik gerekend. Bij ontbrekende flessen/kratten wordt statiegeld in rekening gebracht. Frisdranken & sappen € 2,50 per consumptie. Alcoholische dranken € 3,15 per consumptie. De minimale afname voor een borrelkar is 30 consumpties

BORRELPLANKEN

01. APPETIZERS COLD - BASIC 52,50

Per 10 personen, met:
- Groente crudité met dips
- Gemengde olijven
- Kaasstengels
- Oude kaas met mosterd
- Flatbread met smeersels
- Luxe notenmix en zoutjes

02. APPETIZERS COLD - PREMIUM 69,50

Per 10 personen, met:
- Groente crudité met dips
- Gemengde olijven
- Gevulde dadels
- Gerijpte geitenkaas met honing
- Breekbrood met smeersels
- Luxe notenmix en zoutjes

03. APPETIZERS HOT 69,50

Per 10 personen, met:
- Gemengde olijven
- Luxe notenmix en zoutjes
- Breekbrood met smeersels
- Krokante bloemkoolbites
- Juicy mais ribs
- Zoete aardappel crunchi's
- Falafelballetjes

RECEPTIEHAPJES

01. SWEET CELEBRATION 56,50

Schaal (40 stuks) met diverse handzame zoete lekkernijen, zoals:
- Mini eclairs
- Mini muffins
- Macarons
- Mini brownies

02. CELEBRATION BITES 69,50

Schaal (40 stuks) met diverse handzame koude lekkernijen, zoals:
- Mini wrap pulled jackfruit
- Krokantje met vegan zalm en guacamole
- Toast brie met vijgenchutney
- Diverse pincho's

03. CELEBRATION BITES - VEGAN 69,50

Schaal (40 stuks) met diverse handzame vegan lekkernijen, zoals:

- Groente gyoza's
- Samosa
- Biet tartaar met appel en vegan feta
- Bao bun jackfruit
- Krokante bloemkool bites

BORREL SUPPLEMENTEN (per 10 stuks)*

Oesterzwam bitterbal (10 stuks)	15,00
Kaasstengels (10 stuks)	10,00
Red hot jalapenos (10 stuks)	15,00

*Supplementen zijn enkel te bestellen i.c.m. een arrangement. Heb je speciale wensen? Neem dan contact met ons op via banqueting@utwente.nl. Wij kijken graag samen met jou naar een passende maatwerk oplossing.

BUFFETSERVICES

VOOR IEDER WAT WILS

FOOD CITY

BUFFETSERVICES

Wij bieden een uitgebreid aanbod van verschillende gerechten en buffetten. In overleg zijn vele variaties mogelijk en zijn wij je graag van dienst met een offerte op maat. Bufetten zijn mogelijk vanaf 25 personen. Bestaat uw evenement uit minder dan 25 personen en vindt u de buffetten toch heel verleidelijk dan kijken wij graag met u wat er mogelijk is.

Hieronder vind je enkele voorbeelden uit ons aanbod.

01. HAPPY ASIA

Geniet van de verrassende smaken uit Azië met ons Happy Asia buffet. We bieden een diversiteit aan oosterse gerechten als (vegetarische) curry's, soepen en bijgerechten zoals bami, nasi en toppings. De oosterse keuken verrast!

02. UNDER THE MEDITERRANEAN SUN

Onze chefs laten zich graag inspireren door de zonnige landen van het Middellandse zeegebied. Zij serveren volkoren pasta en aardappelgratins met diverse sauzen en bijgerechten zoals frisse salades en foccaciabrood.

03. OUI OUI PARIS!

Voor ieder wat wils bij ons klassieke buffet. Een diverseit aan gerechten en smaken waar iedereen van kan genieten. Denk bijvoorbeeld aan boeuf bourguignon, coq au vin, maar natuurlijk ook onze vegetarische topper ratatouille!

04. TRADITIONAL DUTCH

Geniet van echte Hollandse kost bij ons stamppottenbuffet. Hierbij serveren we drie verschillende stamppotten aangevuld met een Hollandse soep en stoof. Inclusief (vegetarische) rookworst.

05. FLAME & FLAVOR

Ons barbecue buffet bevat voor ieder wat wils met onder andere: American style hamburgers, Indiase garnalenspiesjes en diverse vegetarische opties. Dit wordt aangevuld met salades en stokbrood met smeersels om het helemaal complete te maken.

06. WHEN IN ROME

Anti pasti, vegetarische pizza, carpaccio, lasagna bolognese en nog veel meer.
Bij ons Little Italy buffet komen alle smaken van Italië voorbij

VOORWAARDEN

ALLES WAT U MOET WETEN

FOOD CITY

REGIETARIEVEN

Voor de vergader of lunchservice tijdens de cateringtijden wordt **geen** uurtarief in rekening gebracht mits op standaard catering locaties. De geboden service bestaat uit het halen en brengen van en naar de locatie waar de service plaatsvindt.

We verzorgen de banquetingservice van maandag t/m vrijdag van 08:00 en 17:00 uur.

Buiten deze tijden en indien u personeel wenst in te zetten voor het uitserveren van de vergader- of lunchservice worden in overleg onderstaande tarieven gehanteerd.

Functie	Overdag (8:00 - 17:00)	Avond (na 17:00)	Weekend
Medewerker banqueting	€ 34,50	€ 42,50	€ 40,00
Kok	€ 40,00	€ 60,00	€ 57,50
Partymanager	€ 40,00	€ 60,00	€ 57,50

MATERIAAL HUUR

Appèl brengt geen huurkosten in rekening voor verzorging van servies/bestek en glasservies bij de organisatie van reguliere activiteiten tot 100 personen.

Voor grotere evenementen en dergelijke zal eventueel een huurbedrag in rekening gebracht worden. Indien dit het geval is, vermelden wij deze kosten in onze offerte.

PRIJSSTELLING

Nadat de activiteit heeft plaatsgevonden wordt een factuur opgemaakt met verwijzing naar de opdrachtgever/reserveringsnummer en verstuurd naar de betreffende afdeling/kostenplaats.

Alle prijzen vermeld in deze map zijn inclusief btw.

BESTELPROCEDURE

De bestellingen kunt u plaatsen in onze webapplicatie BENQUE. Deze applicatie kunt u vinden in de medewerkers portal.

BESTELLEN/WIJZIGEN

- Wijzigingen met betrekking tot de **vergaderservice** kunnen tot maximaal 24 uur van tevoren worden doorgegeven.
- Wijzigingen met betrekking tot **borrels & bites** kunnen tot maximaal 24 uur van tevoren worden doorgegeven.
- Wijzigingen met betrekking tot de **buffetservice** kunnen tot maximaal 72 uur van tevoren worden doorgegeven.
- Wijzigingen met betrekking tot **evenementen** van meer dan 40 personen kunnen tot maximaal 72 uur van tevoren worden doorgegeven.

ANNULEREN

- Kosteloos annuleren van een vergaderservice kan tot 48 uur voor aanvang.
- Kosteloos annuleren van borrels & bites en de buffetservice kan tot 48 uur voor aanvang.
- Bij evenementen vanaf 40 personen dient u maximaal 72 uur van tevoren de annulering door te geven.
- Annuleren dient altijd te worden overlegd met de banquetingmanager i.v.m. het eventueel doorberekenen van gemaakte kosten.

CONTACTGEGEVENS

- Telefoonnummer: 06-18414331
- E-mailadres: banqueting@utwente.nl

Appèl B.V. Mammoet 2 5236 NV 's-Hertogenbosch 073 - 612 50 50 Postbus 2250 5202 CG 's-Hertogenbosch
www.appel.nl