rijksuniversiteit groningen



BANQUETING

DINER EN BUFFET

BANQUETING DINER EN BUFFET RIJKSUNIVERSITEIT GRONINGEN

INHOUDSOPGAVE

ALLERGENEN **3**
LEVERINGSVOORWAARDEN **3**

BUFFETTEN
BIODYNAMICA ..... VEGANISTISCH **5**
THE WORLD IS YOURS ..... VEGANISTISCH **7**
WE WILL NEVER MEAT AGAIN ..... VEGANISTISCH **9**
AYURVEDISCH BUFFET ..... VEGANISTISCH **11**
VEGETALE ..... VEGETARISCH **13**
INDIAN SUMMER ..... VEGETARISCH **15**
ACE VENDURA ..... VEGETARISCH **17**
GREEN WORLD AFTER ALL ..... VEGETARISCH **19**
PASTA IS ALL YOU NEED ..... VLEES/VIS **21**
WELL BEING FOOD ..... VLEES/VIS **23**
WORLD PEACE ..... VLEES/VIS **25**
LESS WAR ..... VLEES/VIS **27**

DINERS
GREEN GARDEN ..... VEGANISTISCH **29**
VEGGIE BOMB ..... VEGANISTISCH **31**
GREENDAY ..... VEGANISTISCH **33**
THE GREEN TABLE ..... VEGANISTISCH **35**
SMASHING PUMPKINS ..... VEGETARISCH **37**
MEETLOAF ..... VEGETARISCH **39**
AUTHENTIC ..... VEGETARISCH **41**
MAGNIFIQUE ..... VEGETARISCH **43**
CONSILIO ..... VLEES/VIS **45**
AS GOOD AS IT GETS ..... VLEES/VIS **47**
HEALING HEALTH ..... VLEES/VIS **49**
FOODLOVER ..... VLEES/VIS **51**

CORNELIUS VAN WISSELINGH ..... VLEES/VIS/VEGETARISCH **53**
JOHANNES BERTLING ..... VLEES/VIS/VEGETARISCH **54**

BARBECUE ..... VLEES/VIS/VEGETARISCH **57**

PERSONEEL, MEUBILAIR, BLOEMEN EN DRANKJES **59**

ALLERGENEN

Dit item bevat meer dan 75 % biologische producten. Bij de productie van deze producten wordt zoveel mogelijk rekening gehouden met milieu en dierenwelzijn.

Dit item is samengesteld met enkele producten met een FairTrade keurmerk.

Dit item bevat meer dan 75 % producten afkomstig van producenten uit de regio (max. 50 km van Groningen).

De vis uit dit item heeft het MSC-keurmerk en is afkomstig van duurzame visserij.

Dit item is 100 % vegetarisch.

Dit item is 100 % veganistisch

Dit item is 100% halal of kunnen wij volledig halal bereid leveren.

Dit item bevat rundvlees.

Dit item bevat varkensvlees.

Dit item bevat kippenvlees.

Dit item bevat kalkoenvlees.

Schaaldieren

Selderij

Sesam

Soja

SO_2 *Sulfiet*

Vis

Weekdieren

Ei

Gluten

Lupine

Melk

Mosterd

Noten

Pinda

LEVERINGSVOORWAARDEN

Minimale bestelwaarde van een bestelling bedraagt €25.^{00} inclusief btw.

Alle genoemde prijzen zijn onder voorbehoud van tussentijdse wijzigingen.
De volledige leveringsvoorwaarden staan op de website.



De getoonde afbeeldingen kunnen afwijken van de daadwerkelijk te leveren producten

BIODYNAMICA

Artikelnr. A11406

€20.07 P.P. INCL. BTW

BUFFET - VEGANISTISCH

- **Gnudi met hazelnoten, plantbased beurre noisette en sinaasappel**

- **Midden-Oosterse bloemkoolcouscous met ovengroente en portobello**

- **Gegrilde groenten met een kruidenolie**

- **Salade van venkel en sinaasappel met citrusdressing en pijnboompitten**

- **Stokbrood met paprika- en vijgentapenade**

Ingrediënten: tijm, sinaasappel, plantbased boter, hazelnoten, olijfolie, zwarte peper, honing, bloemkoolcouscous, paprika, tomaat, koriander, citroen, amandelen, olie, ras el hanout, aubergine, portobello, courgette, tomaat, venkel, sinaasappel, komkommer, stokbrood, vijgen, granaatappelsiroop, DZP 92%



De getoonde afbeeldingen kunnen afwijken van de daadwerkelijk te leveren producten

THE WORLD IS YOURS

Artikelnr. A11407

€27.59 P.P. INCL. BTW

BUFFET - VEGANISTISCH

- **Frisse bulgursalade met tuinbonen, tomaat, rode ui, gerookte amandel en munt**

- **Mexicaanse wortelstoof met zilvervliesrijst, plantbased yoghurt en tomatenblokjes**

- **Paars zoete aardappelpuree met een kimchi burger**

- **Veganistische roti met mushroom masala, groene boontjes en rotiplaten**

- **Groene salade met linzen en een huisgemaakte vinaigrette**

- **Libanees brood met hummus**

Ingrediënten: bulgur, tuinbonen, tomaat, zilvervliesrijst, rode ui, amandelen, munt, wortelen, alpro, sojayoghurt, tijm, oregano, komijnzaad, kardemom, zoete aardappel, kimchi, oeserzwam, shiitake, garam masala, vadouvan, kaneel, olijfolie, peper, zout, karwijzaad, mesclun, mosterd, azijn, bloem, kikkererwten, knoflook, sesampasta, DZP 94%



De getoonde afbeeldingen kunnen afwijken van de daadwerkelijk te leveren producten

WE WILL NEVER MEAT AGAIN

Artikelnr. A11408

€32.62 P.P. INCL. BTW

BUFFET - VEGANISTISCH

- **Gegrilde babygem kropjes met cantharellen en een Ardeense ui**

  SO2

- **Zoete aardappelcurry met peultjes, Chinese kool en kikkererwten**

  SO2

- **Paprika gevuld met een puree van aubergine en tomaat**

  SO2

- **Wilde rijst**

  Geen allergenen

- **Stoofpot van aardappel, paddenstoelen, velderwtjes en maïs**

- **Tropische fruitsalade van mango, papaya, sinaasappel, aardbei, ananas en kiwi**

  SO2

- **Vegan shortcake van zwarte bes**

- **Diverse soorten afbakbrood met baba ganoush en hummus**

Ingrediënten: babygem, olijfolie, knoflook, peper, zout, suiker, rode ui, zoete aardappel, peultjes, Chinese kool, plantbased room, kokosmelk, kikkererwten, rode peper, cayenne, madras, paprika, aubergine, plantbased yoghurt, tomaten, wilde rijst, aardappel, paddenstoelen, velderwtjes, maïs, vegan jus, sojaroom, mango, papaya, sinaasappel, ananas, kiwi, crumble topping (41%) glutenvrije bloem, rijst, aardappel, tapioca, maïs, boekweit, zachte bruine suiker, plantaardige margarine, palmolie, raapzaadolie, water, zout, emulgator (E471), natuurlijke aromatisering, kleuren (annatto, curcumine), glutenvrije haver (11%), shortcake base (33%), suiker, maïsmeel, stabilisator (xanthaangom), blackcurrant filling (25%) blackcurrant jam (96%), DZP 92%



De getoonde afbeeldingen kunnen afwijken van de daadwerkelijk te leveren producten

AYURVEDISCH BUFFET

Artikelnr. A11409

€42.02 P.P. INCL. BTW

BUFFET - VEGANISTISCH

- **Kruidenlassi**
- **Salade van Chinese kool en appel**
- **Dahl van bruine linzen**
- **Bengaalse stoofpot**
- **Khatmittha Vade (hartige hapjes van kikkererwtenmeel met koriander) met tamarinde dadel chutney**
- **Mumbai streetsalad**
- **Kokoschutney**
- **Khichari (weldadige lichtverteerbare rijst voor ieder moment)**

  Geen allergenen
- **Vegan appeltaart met gebrande amandelen**
- **Afbakbrood met muhammara en baba ganoush**

-Ingrediënten: plantbased yoghurt,basilicum, koriander, peterselie, munt, kardemom, gember, agavesiroop, Chinese kool, appel, citroen, witte balsamicoazijn, ahornsiroop, zout, pompoenpitolie, vata churna, pompoenpitten, verse tuinkers, bruine linzen, laurier, kaneel, piment, rietsuiker, citroen, olijfolie, peper, zout, alpro, kokosolie, peterselie, spruitjes, pastinaak, wortel, paprika, bloemkool, pompoen, fenegriek, nigella, komijn, kikkererwtenmeel, tamarinde, dadels, Spaanse peper, little gem, komijn, asafoetida, pinda, kokosnoot, groene chili, urid dahl, kerrieblad, basmati, kurkuma, gemberwortel, boekweit, plantaardige margarine, palmolie, koolzaadolie, water, zout, afbakbrood, aubergine, knoflook, DZP 98%



De getoonde afbeeldingen kunnen afwijken van de daadwerkelijk te leveren producten

VEGETALE

Artikelnr. A11410

€21.96 P.P. INCL. BTW

BUFFET - VEGETARISCH

- **Tagliatelle met broccoli, paddenstoelen en gorgonzola roomsaus**

- **Tortellini gevuld met ricotta en spinazie met een spinazie- kruidenroomsaus**

  SO_2

- **Paprika gevuld met groenten en gegratineerd met kaas**

  SO_2

- **Insalata Caprese, mozzarella, tomaat en basilicum**

  SO_2

- **Stokbrood met knoflookboter, pesto en tapenade**

  SO_2

Ingrediënten: durum tarwegriesmeel, tarwebloem, broccoli, kastanjechampignons, gorgonzola, olijfolie, ricotta, spinazie, peper, zout, knoflook, kaas, citroensap, tomaat, mozzarella, basilicum, stokbrood, knoflook, peterselie, parmezaanse kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, paprika, olijven, DZP 84%



De getoonde afbeeldingen kunnen afwijken van de daadwerkelijk te leveren producten

INDIAN SUMMER

Artikelnr. A11411

€29.47 P.P. INCL. BTW

BUFFET - VEGETARISCH

- **Basmati citroenrijst**

  Geen allergenen

- **Indiase auberginecurry, met gepofte aubergine en Indiase yoghurt**

  SO2

- **Indiase komkommersalade met mango, rode ui, sojasaus, pinda's, limoen en peper**

- **Verse pompoencurry met linzen, room, tomaten, cashewnoten en spinazie**

- **Aloo Mutter met aardappel met doperwten, komijn en tomatensaus**

  SO2

- **Tamatens Mahai, maïs met tomaten en koriander**

  SO2

- **Naan met raita, tomatenchutney met munt**

  SO2

Ingrediënten: pompoen, rode linzen, cashewnoten, verse spinazie, olijfolie, knoflook, zeezout, zwarte peper, room, tomaten, basmatirijst, citroenschil, gember, kardemom, kaneel, kruidnagel, Plantaardige oliën 70% (zonnebloem (35%), duurzame palm, lijnzaad (15%), koolzaad (3%), water, emulgatoren (mono- en diglyceriden van vetzuren, zonnebloem lecithine), zout (0,3%), voeding zuur (citroenzuur), natuurlijk aroma, vitamines (A, D, en E), kleurstof (caroteen), taugé, prei, paprika, champignons, peultjes, mango, komkommer, ei, champignons azijn, sojasaus, pinda, rode ui, limoen, tomaat, pulled oats, chili, komijn, sereh, bloemkool, gember, laos, griekse yoghurt, koriander, Alpro DZP 88%



De getoonde afbeeldingen kunnen afwijken van de daadwerkelijk te leveren producten

ACE VENDURA

Artikelnr. A11412

€33.24 P.P. INCL. BTW

BUFFET - VEGETARISCH

- **Geroosterde honingspruitjes met feta, pistache en granaatappel**
- **Tomaten- basilicumrisotto met Sud'n'Sol tomaatjes**
- **Pasta tartufo met cantharel, mascarpone en spinazie**
- **Gnocchi met pompoen-spinaziesaus en Parmezaan krullen**
- **Gebakken aardappelen met knoflook en bieslook**
- **Salade van geroosterde paprika, aubergine en courgette met knoflook**
- **Groene salade met gekaramelliseerde noten en balsamico dressing**
- **Breekbrood met pesto en opgeklopte knoflookboter**
- **Eton mess**

Ingrediënten: spruitjes, olijfolie, zout, peper, rozemarijn, dadels, honing, komijn, granaatappelpitten, feta, knoflook, groentebouillon, zongedroogde tomaten, pesto, roomboter, witte wijn, tagliatelle, cantharellen, mascarpone, truffel, zwarte olijven, room, pijnboompitten, sulfiet, parmezaanse kaas, pompoen, spinazie, aardappel, bieslook, aubergine, courgette, peterselie, aardbeien, slagroom, meringue, basilicum, DZP 87%



De getoonde afbeeldingen kunnen afwijken van de daadwerkelijk te leveren producten

GREEN WORLD AFTER ALL

Artikelnr. A11413

€40.13 P.P. INCL. BTW

BUFFET - VEGETARISCH

- **Loaded sweet patato met walnoot, spinazie en granaatappelpitjes**



- **Teriyaki tofusalade met udon noodles en knapperige groenten**



- **Japanse nasi met edamame, shiitake en mini maïskolfjes**



- **Zoete aardappelsalade met kikkererwten, feta en ras el hanout**



- **Krokant gebakken polenta met parmezaanse kaas**



- **Parelcouscous met groene groenten**



- **Gnocchi met pompoen-spinaziesaus en parmezaan krullen**



- **Siciliaanse caponata met rozijnen, gebakken groente, olijven en pijnboompitten**



- **Libanees brood met muhammara en baba ganoush**



- **Baklava met pistache**



-
- **Salade van tropisch fruit en geslagen room**

Ingrediënten: zoete aardappel, walnoten, olijfolie, spinazie, granaatappelpitjes, olijfolie, peper, zout, knoflook, rijst, terriyaki, shiitake, mini maïskolfjes, nori, saké, sesamolie, misopasta, lente ui, ui, koolbladeren, udon noodles, paprika, tofu, feta, ras el hanout, maïskolf, edamame, maïsmeel, parmezaanse kaas, kikkererwten, sugarsnaps, groene asperges, parelcouscous, pistachenoten, groene erwtjes, olijven, tomaten, olijven, rozijnen, courgette, pijnboompitten, rode wijnazijn, aubergine, bleekselderij, suiker, peterselie, passata, Libanees brood, granaatappel, walnoot,gnocchi, pompoen, spinazie, room, DZP 86%



De getoonde afbeeldingen kunnen afwijken van de daadwerkelijk te leveren producten

PASTA IS ALL YOU NEED

Artikelnr. A11414

€23.21 P.P. INCL. BTW

BUFFET - VLEES/VIS

- **Truffel polenta met geroosterde tomaten en basilicum**

  SO2

- **Spaghetti aglio e olio met knoflook en chili**

  SO2

- **Romige penne met citroen, kip en parmezaanse kaas**

- **Groene salade met balsamico dressing**

  Geen allergenen

- **Tomaat, mozzarella en basilicum**

  SO2

- **Stokbrood met knoflookboter en tapenade**

  SO2

- **Groene salade met gekaramelliseerde noten en balsamico dressing**

Ingrediënten: tarwemeel, ei, roomboter, olijfolie, peper, zout, room, biologische kipfilet, zoete paprika, knoflook, chili, peterselie, parmezaanse kaas, mesclun, balsamico vinaigrette, citroen, groentebouillon, room, basilicum pesto, tomaat, mozzarella, roomboter, zongedroogde tomaten, DZP 79%



De getoonde afbeeldingen kunnen afwijken van de daadwerkelijk te leveren producten

WELL BEING FOOD

Artikelnr. A11415

€30.73 P.P. INCL. BTW

BUFFET - VLEES/VIS

- **Tropische fruitsalade van mango, papaya, sinaasappel, aardbei, ananas en kiwi gepresenteerd in ananas**

  SO2

- **Rendang met zacht gegaard rundvlees in een pikante saus met kokosmelk en kruiden**

  SO2

- **Japanse nasi met edamame, shiitake en mini maïskolfjes**

  SO2

- **Gnocchi met pompoen-spinaziesaus en Parmezaan krullen**

- **Gebakken aardappelen met knoflook en bieslook**

- **Libanees brood met muhammara en baba ganoush**

- **Groene salade met mosterd-dille dressing**

- **Vegan shortcake van zwarte bes**

Ingrediënten: olijfolie, peper, zout, knoflook, papaya, sinaasappel, aardbei, ananas, kiwi, rundvlees, sambal badjak, kokosmelk, shiitake, mini maïskolfjes, edamame, ketjap, kikkoman, cayenne, aardappelzetmeel, pompoen, spinazie, parmezaan, aardappel, knoflook, bieslook, aubergine, granaatappel, tomaten, rode ui, DZP 78%



De getoonde afbeeldingen kunnen afwijken van de daadwerkelijk te leveren producten

WORLD PEACE

Artikelnr. A11416

€36.37 P.P. INCL. BTW

BUFFET - VLEES/VIS

- **Plateau met Franse kazen en druiven**

  SO2

- **Zoete aardappelsalade met scharrelei, truffelmayonaise, uitgebakken droge worst en rode ui**

  SO2

- **Japanse wok van kool & taugé, biefstukpuntjes, cashewnoten in gembersaus met kippendijfilet en terriyaki**

  SO2

- **Gele curry met peultjes, paprika en garnalen**

  SO2

- **Wilde rijst**

  Geen allergenen

- **Salade van vers fruit met geslagen room**

- **Groene salade met een dressing van geroosterde sesam**

- **Baklava met pistache**

- **Libanees brood met muhammara en baba ganoush**

Ingrediënten: olijfolie, peper, zout, knoflook, port salut, roquefort, comté, zoete bataat, eieren, truffel, droge worst, rode ui, kool, taugé, rundvlees, cashewnoten, gember, biologische kippendijfilet, teriyaki, peultjes, kokosmelk, vadouvan, cayenne, paprika, garnalen, wilde rijst, ananas, sinaasappel, appel, meloen, aardbei, slagroom, mesclun, azijn, sesam, suiker, mosterd, granaatappelsiroop, aubergine, Arabisch brood, walnoten, DZP 78%



De getoonde afbeeldingen kunnen afwijken van de daadwerkelijk te leveren producten.

LESS WAR

Artikelnr. A11417

€37.63 P.P. INCL. BTW

BUFFET - VLEES/VIS

- **Mooie houten planken met diverse soorten gerookte vis en wasabi mayonaise**
- **Tropische fruitsalade van mango, papaya, sinaasappel, aardbei, ananas en kiwi gepresenteerd in ananas**

  SO_2
- **Rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola, pijnboompitjes en parmezaanse kaas**
- **Loaded sweet patato met walnoot, spinazie, runderreepjes en granaatappelpitjes**

  SO_2
- **Tomaat, mozzarella en basilicum**

  SO_2
- **Geroosterde honingspruitjes met langzaam gegaarde kip met feta, pistache en granaatappel**

  SO_2
- **“Skinny” gele paprika met quinoa, gamba’s met ui, cherrytomaten, spinazie, cayenne komijn en olijfolie**

  SO_2
- **Pad Thai met gebakken noodles, pinda’s, ei, kip en limoen**
- **Afbakbrood met muhammara en baba ganoush**
- **Indiase butterchicken met malse biologische kipfilet**
- **Vegan shortcake van zwarte bes**

Ingrediënten: olijfolie, peper, zout, knoflook, zalm, forel, makreel, lactose, wasabi, groene kruiden, mango, papaya, sinaasappel, aardbei, ananas, kiwi, rundvlees, truffel, mayonaise, rucola, parmezaanse kaas, pijnboompit, zoete aardappel, walnoten, tomaat, mozzarella, basilicum, spruitjes, kip, feta, pistache, paprika, quinoa, garnalen, ui, cherrytomaat, spinazie, cayenne, komijn, noodles, pinda, ketjap, limoen, sesam, koriander, ciabatta, stokbrood, breekbrood, aubergine, knoflook, biologische kipfilet, kokosmelk, boter, DZP 78%



De getoonde afbeeldingen kunnen afwijken van de daadwerkelijk te leveren producten

GREEN GARDEN

Artikelnr. A11418

€28.23 P.P. INCL. BTW

DINER - VEGANISTISCH | 2 GANGEN

- **Carpaccio van rode biet met walnoten, alpro, tuinkers en rucola**

• • •

- **Gepofte knolselderij met paddenstoelen, amandelen en saus van eekhoorntjesbrood**

Ingrediënten: rode biet, olijfolie, walnoten, alpro, tuinkers, rucola, peper, zout tuinkers, breekbrood, paprika tapenade, knolselderij, knoflook, tijm, kaneel, rode ui, peterselie, amandelen, balasamico azijn, cantharel, eekhoorntjesbrood, kastanjechampignon, paprika, roseval, mesclun, tomaat, wortel, DZP 91%

Alle diners worden geserveerd met een aardappelgarnituur, seizoensgroenten en een salade met huisgemaakte dressing



De getoonde afbeeldingen kunnen afwijken van de daadwerkelijk te leveren producten

VEGGIE BOMB

Artikelnr. A11419

€30.73 P.P. INCL. BTW

DINER - VEGANISTISCH | 2 GANGEN

- **Pastinaaksoep met gember en cantharel geserveerd met breekbrood en vijgen- paprikatapenade**

  SO2

• • •

- **Toren van aubergine, courgette en portobello met een zoete paprikasaus, vegan kaas en Spaanse peper**

  SO2

Ingrediënten: pastinaak, knoflook, room, cantharel, vijgen, paprika, noten, koriander, bieslook, knoflook, peper, aubergine, courgette portobello, paprika, chili, Spaanse peper, vegan kaas, olijfolie, peterselie, roseval, seizoensgroenten, mesclun, tomaat, komkommer, DZP 90%

Alle diners worden geserveerd met een aardappelgarnituur, seizoensgroenten en een salade met huisgemaakte dressing



De getoonde afbeeldingen kunnen afwijken van de daadwerkelijk te leveren producten

GREENDAY

Artikelnr. A11420

€34.50 P.P. INCL. BTW

DINER - VEGANISTISCH | 3 GANGEN

- **Pastinaaksoep met gember en cantharel geserveerd met breekbrood en vijgen- paprikatapenade**

  SO_2

• • •

- **Torentje van courgette, portobello en aubergine met een tomatensaus en vegan kaas**

  SO_2

• • •

- **Rocky road shortcake (tevens glutenvrij)**

Ingrediënten: pastinaak, olijfolie, peper, zout, knoflook, cantharel, breekbrood, vijgen, paprika, breekbrood, paprikatapenade, courgette, portobello, aubergine, vegan kaas, tomaten, basilicum, groentebouillon, suiker, tarwemeel, rozijnen, suikerstroop, palmolie, cacaopoeder, cacaoboter, raapolie, glucose-fructosestroop, melkpoeder, gelatine, maïszetmeel, kruiden, specerijen, kleurstoffen(E160, E162), emulgatoren(E471), rijsmiddelen, DZP 86%

Alle diners worden geserveerd met een aardappelgarnituur, seizoensgroenten en een salade met huisgemaakte dressing



De getoonde afbeeldingen kunnen afwijken van de daadwerkelijk te leveren producten

THE GREEN TABLE

Artikelnr. A11421

€45.78 P.P. INCL. BTW

DINER - VEGANISTISCH | 3 GANGEN

Proeverij van diverse heerlijkheden

- **Vegan tomatentartaartje met kappertjes en mosterd, pastinaak-truffelsoepje en een mini vegan burgertje met falafel en sriracha mayonaise met hummus**

  SO2

• • •

- **Hele gepofte knolselderij gevuld met paddenstoelen, amandelen, eekhoorntjesbrood, dadels, tijm, ui en balsamico**

  SO2

• • •

- **Brownie met bosvruchten en vegan room**

  SO2

Ingrediënten: olijfolie, peper, zout, knoflook, tomaten, basilicum, kappertjes, mosterd, pastinaak, truffel, brioche, falafel, tofu, kikkererwten, sesam, mango, radijs, komkommer, rode kool, edamame, wortel, bosvruchten, kikkoman, sesm, azijn, rode kool, wortel, sojasaus, bovruchten, suiker (basterd), tarwebloem, plantaardige olie (kokos), walnoten, cacaomassa, cacao, water, lijnzaad, koffie arabica (gevriesdroogd), rijsmiddel (difosfaat, natriumcarbonaat), difosfaat, natriumcarbonaat, Tarwezetmeel, dextrose, stabilisator, emulgator (Soja lecithine), natuurlijke smaakstoffen], vet-gereduceerd cacaopoeder (4,4%), water, glucosestroop, tapiocazetmeel, smaakstoffen, koolzaadolie, stabilisator (E412), chocoladespons (48%) suiker, water, tarwemeel (met calciumcarbonaat, ijzer, niacine, thiamine), raapzaadolie, gemodificeerd maïszetmeel, DZP 79%

Alle diners worden geserveerd met een aardappelgarnituur, seizoensgroenten en een salade met huisgemaakte dressing



De getoonde afbeeldingen kunnen afwijken van de daadwerkelijk te leveren producten

SMASHING PUMPKINS

Artikelnr. A11422

€28.23 P.P. INCL. BTW

DINER - VEGETARISCH | 2 GANGEN

- **Fluweelzachte pompoencrème met zwarte rijst, rode kool, knoflook-pestoroom, geroosterde nootjes en paddenstoelen**

• • •

- **Maaltijdsalade met zoete aardappel, buffelmozzarella, zongedroogde tomaatjes, rucola en basilicum, knoflookcroutons, gekarameliseerde noten en een mini glaasje met soep van Tasty Tom tomaatjes**

Ingrediënten: olijfolie, peper, zout, breekbrood, gegrilde paprika, water, zonnebloemolie, ui, knoflook, pompoen, zwarte rijst, rode kool, knoflook, buffelmozzarella, zongedroogde tomaat, paddenstoelen, zoete aardappel, tomaat, noten, DZP 87%

Alle diners worden geserveerd met een aardappelgarnituur, seizoensgroenten en een salade met huisgemaakte dressing



De getoonde afbeeldingen kunnen afwijken van de daadwerkelijk te leveren producten

MEETLOAF

Artikelnr. A11423

€33.24 P.P. INCL. BTW

DINER - VEGETARISCH | 2 GANGEN

- **Vegan misosoep met shiitake kombu dashi**



• • •

- **Vegan dumplings met sesam-sojasaus en een Thaise salade met mango**



Ingrediënten: kombu, wakamé, groentebouillon, shiitake, wortel, lente-ui, sesamzaad, rijstvel, kikkoman, groene peper, peultjes, erwten, ui, knoflook, bieslook, mesclun, rijstazijn, mango, edamame, cashewnoten, komkommer, ananas, koriander, avocado, pinda's, DZP 87%

Alle diners worden geserveerd met een aardappelgarnituur, seizoensgroenten en een salade met huisgemaakte dressing



De getoonde afbeeldingen kunnen afwijken van de daadwerkelijk te leveren producten

AUTHENTIC

Artikelnr. A11424

€40.78 P.P. INCL. BTW

DINER - VEGETARISCH | 3 GANGEN

- **Tomatentartaartje met kappertjes en mosterd geserveerd met een pastinaak-truffelsoepje**

  SO_2

• • •

- **Tortellini met eekhoorntjesbrood, groene pesto, zongedroogde tomaten en pijnboompitten**

  SO_2

• • •

- **Cheesecake met rood fruit**

Ingrediënten: tomaten kappertjes, mosterd, olijfolie, knoflook, peper, zout, pastinaak, truffel, groentebouillon, plantaardig alternatief voor roomkaas (water, kokosolie, zetmeel, zeezout, zuurteregelaar (E575), aroma, olijfextract, vitamine (B12)), biscuit (tarwebloem, palmolie, tarwevolkorenmeel, suiker, invertsuikerstroop, zout, calcium, ijzer, vitamine (B1, B3), rijsmiddel (E500, E503), voedingszuur (E296)), 10% rood fruit (rode kers, framboos, rode aalbes, aardbei), suiker, product met 79% vet (plantaardige oliën (kokos, zonnebloem, raapzaad), water, bereiding van tuinbonen, emulgator (E322), aroma's, vitamines (B1, B2, B6, B11, B12, D2), kleurstof (E160a)), plantaardig alternatief voor room (bereiding van linzeneiwit (water, 1,1% linzeneiwitten), palmvet, koolzaadolie, suiker, roseval, mesclun, azijn, mosterd, DZP 84%

Alle diners worden geserveerd met een aardappelgarnituur, seizoensgroenten en een salade met huisgemaakte dressing



De getoonde afbeeldingen kunnen afwijken van de daadwerkelijk te leveren producten

MAGNIFIQUE

Artikelnr. A11425

€45.78 P.P. INCL. BTW

DINER - VEGETARISCH | 3 GANGEN

Proeverij van diverse heerlijkheden

- **Vegan tomatentartaartje met buffelmozzarella, kappertjes en mosterd, een pastinaak-truffelsoepje en een mini vegan burgertje met falafel en sriracha mayonaise met hummus**

  SO₂

• • •

- **Hele gepofte knolselderij gevuld met paddenstoelen, amandelen, eekhoorntjesbrood, dadels, tijm, ui en balsamico**

  SO₂

• • •

- **Tiramisu**

Ingrediënten: olijfolie, peper, zout, knoflook, tomaten, basilicum, kappertjes, mosterd, pastinaak, truffel, brioche, falafel, tofu, kikkererwten, sesam, mango, tofu, radijs, komkommer, rode kool, edamame, wortel, bosvruchten, kikkoman, sesam, azijn, rode kool, wortel, sojasaus, lange vingers biscuit 21% (tarwemeel, suiker, eieren, rijsmiddelen: E450, E500, E503, glucosesiroop, smaakstoffen, zout), suiker, eieren, mascarpone 6% (melk), plantaardige vetten (palm en kokos), room (melk), alcohol, poedersuiker (dextrose, tarwezetmeel, plantaardige vetten (palm en kokos), smaakstoffen), magere melkpoeder, glucose-fructosesiroop, stabilisator: E420, plantaardige vetten (palm), cacao 0,6%, koffie 0,5%, maïszetmeel, plantaardige margarine (plantaardige vetten (palm), plantaardige olie (zonnebloem), bovruchten, suiker (basterd), tarwebloem, plantaardige olie (kokos), walnoten, DZP 75%

Alle diners worden geserveerd met een aardappelgarnituur, seizoensgroenten en een salade met huisgemaakte dressing



De getoonde afbeeldingen kunnen afwijken van de daadwerkelijk te leveren producten

CONSILIO

Artikelnr. A11426

€29.47 P.P. INCL. BTW

DINER - VLEES/VIS | 2 GANGEN

- **Salade met gegratineerde geitenkaas, honing, gekarameliseerde nootjes, appel en crispy bacon**

• • •

- **Victoriabaarsfilet met een witte wijn citroensaus en antiboise**

  SO_2

- OF -

- **Kalfsentrecote met een romige pepersaus met mini courgettes**

  SO_2

Ingrediënten: mesclun, honing, geitenkaas, olijfolie, peper, zout, knoflook, tomberries, noten, bacon, appel, victoriabaars, roux, citroen, lemonextract, olijfolie, kappertjes, tomaat, ansjovis, kappertjes, komkommer, feta, vinaigrette, roseval, kalfvlees, groene peper, breekbrood, pesto, tapenade, gepofte cherrytomaat, minicourgettes, kabeljauwfilet, DZP 77%

Alle diners worden geserveerd met een aardappelgarnituur, seizoensgroenten en een salade met huisgemaakte dressing



De getoonde afbeeldingen kunnen afwijken van de daadwerkelijk te leveren producten

AS GOOD AS IT GETS

Artikelnr. A11427

€34.50 P.P. INCL. BTW

DINER - VLEES/VIS | 3 GANGEN

- **Carpaccio van rund met truffelmayonaise, balsamicoglaze, parmezaanse kaas, pijnboompitjes en rucola geserveerd met een mini glaasje pastinaak-truffelsoep**

• • •

- **Gebakken zeebaars met een citroen hollandaisesaus geserveerd met groene asperges en zongedroogde tomaatjes, aardappelgarnituur, seizoensgroente en een gevulde salade**

  SO_2

- OF -

- **Lamshaasjes met een honing-tijmsaus en mini paprika**

  SO_2

• • •

- **Coupe met 3 soorten sorbetijs en vers fruit**

  Geen allergenen

Ingrediënten: ossenhaas, mayonaise, truffeltapenade, olijfolie, peper, zout, knoflook, parmezaanse kaas, pijnboompitjes, rucola, pastinaak, bouillonpoeder, groene asperge, zongedroogde tomaat, room, aardappel, mesclun, olijven, paprika, rode ui, komkommer, tomaat, lamshaas, honing, tijm, aardappelzetmeel, jus de veau, paprika, citroen sorbetijs, mango sorbetijs, passievruchten sorbetijs, ananas, mango, aardbeien, breekbrood, pesto, tapenade, DZP 73%

Alle diners worden geserveerd met een aardappelgarnituur, seizoensgroenten en een salade met huisgemaakte dressing



De getoonde afbeeldingen kunnen afwijken van de daadwerkelijk te leveren producten

HEALING HEALTH

Artikelnr. A11428

€37.01 P.P. INCL. BTW

DINER - VLEES/VIS | 3 GANGEN

- **Mini croquettes gevuld met Oosterse rendang op een salade van gekonfijte gember in het zuur van tomberries, tomaat en gekarameliseerde rode ui**

• • •

- **Surf & turf spies met ossenhaas, basilicum, ontbijtspek en gamba's**

SO₂

- OF -

- **Kabeljauwfilet met een notenkorst en kervel**

SO₂

• • •

- **Champagne tiramisu met granaatappel**

Ingrediënten: water, paneermeel (bevat glutenbevattende granen, tarwe) (tarwebloem (glutenbevattende granen, tarwe), zout, gist), rundvlees, doorhaalvloeistof (water, batter-mix (bevat lupine, tarwe) (lupinemeel (lupine), tarwezetmeel (glutenbevattende granen, tarwe), verdikkingsmiddel (e412)(e341), plantaardige olie en vetten (palm, kokos, kool-zaad, zonnebloem), citroensap, rendangpasta (bevat melk, schaaldieren, gluten) (ui, suiker, kemirienoten, laos, citroengras, paprikapoeder, gember, peper, kurkuma, limoenblad, knoflook, garnalen (schaaldieren), rode pepers, tamarinde, aardappelzetmeel, azijn, maltodextrine, rundvleesextract, aroma (bevat gluten, gerst, tarwe), gistextract, suikerstroop, dextrose, olijfolie, knoflook, peper, zout, spek, aardappel, wortel, courgette, ossenhaas, aardappel, breekbrood, pesto, tapenade, rode ui, gember, tomberrie, kabeljauwfilet, amandel, hazelnoot, macadamia, citroen, kervel, cacao, room, lange vingers, granaatappel, champagne, mesclun, tomaat, komkommer, rode ui, feta, mosterd-dille dressing, olijven, DZP 78%

Alle diners worden geserveerd met een aardappelgarnituur, seizoensgroenten en een salade met huisgemaakte dressing



De getoonde afbeeldingen kunnen afwijken van de daadwerkelijke geleverde producten

FOODLOVER

Artikelnr. A11429

€29.47 P.P. INCL. BTW

DINER - VLEES/VIS | 3 GANGEN

- **Proeverij van eend, bereid op diverse wijze (eendenborstfilet, gekonfijte eend en eenden rillettes) met een frisse komkommersalsa**

  Geen allergenen

• • •

- **Lamscarré in een krokant korstje met rozemarijn, jus de veau, gepofte knoflook en tijm**

- OF -

- **Gebakken zeewolf met kokkels, waspeen en kreeftenjus met lavas**

• • •

- **Tarte tatin met kaneelijs en geslagen room**

Ingrediënten: eendenfiletvlees en -vet (70%), mager varkensvlees en varkensvet (15%), jenever, zout, peper, eendenbout, zout, olijfolie, peper, zout, brood, rozemarijn, tijm, wortel, ui, kruidkoek, roseval, knoflook, mesclun, olijven, komkommer, rode ui, paprika, breekbrood, pesto, tapenade, appel, tarwemeel, water, tarwe eiwit, boter (gehard), raapolie, palmolie, zout, glucose-fructosestroop, emulgatoren (e471), citroenzuur (citraat)(e330), saccharine, zoetstof (e954), kleurstoffen (e160), antioxidanten (e300), conserveermiddelen (e202)

Alle diners worden geserveerd met een aardappelgarnituur, seizoensgroenten en een salade met huisgemaakte dressing



De getoonde afbeeldingen kunnen afwijken van de daadwerkelijk te leveren producten

€14.99 P.P. INCL. BTW

CORNELIUS VAN WISSELINGH

STAMPPOT MAALTIJD

- **Stamppot boerenkool, hutspot of rauwe andijvie met een (vega) rookworst, zuren en grove Groninger mosterd**



ZOMER VARIANT

- **Stamppot met zoete aardappel, honing-geitenkaas, rucola, zongedroogde tomaat en pecannoten**



JOHANNES BERTLING

STAMPPOT BUFFET - VEGETARISCH/VLEES

VANAF €19.46 P.P. INCL. BTW

BUFFET 1

Keuze uit 1 van onderstaande stamppotten
Ook als vegetarische optie beschikbaar

- **Stamppot boerenkool**
- **Hutspot van ui en winterpeen**
- **Stamppot rauwe andijvie**
- **Stamppot snijbonen**
- **Hete bliksem**
- **Stamppot zuurkool**

Geserveerd met

- **Tranches spek**
- **Rookworst**
- **Zilveruitjes**
- **Augurken**
- **Gesnipperde ui**
- **Mosterd**



VANAF €21.49 P.P. INCL. BTW

BUFFET 2

Keuze uit 2 van onderstaande stamppotten
Ook als vegetarische optie beschikbaar

- **Stamppot boerenkool**
- **Hutspot van ui en winterpeen**
- **Stamppot rauwe andijvie**
- **Stamppot snijbonen**
- **Hete bliksem**
- **Stamppot zuurkool**

Geserveerd met

- **Tranches spek**
- **Rookworst**
- **Zilveruitjes**
- **Augurken**
- **Gesnipperde ui**

Mosterd



VANAF €23.21 P.P. INCL. BTW

BUFFET 3

Keuze uit 3 van onderstaande stamppotten
Ook als vegetarische optie beschikbaar

- **Stamppot boerenkool**
- **Hutspot van ui en winterpeen**
- **Stamppot rauwe andijvie**
- **Stamppot snijbonen**
- **Hete bliksem**
- **Stamppot zuurkool**

Geserveerd met

- **Tranches spek**
- **Rookworst**
- **Zilveruitjes**
- **Augurken**
- **Gesnipperde ui**

Mosterd



De getoonde afbeeldingen kunnen afwijken van de daadwerkelijk te leveren producten

BARBECUE

VEGETARISCH/VLEES/VIS

BBQ MEAT-FREE

€23.39 P.P. INCL. BTW

- Vegan worst
- Vegan hamburger
- Vegan kipsaté
- Vegan sauzen, stokbrood met tapenade en pesto
- Groene salade met huisgemaakte dressing
- Aardappelsalade



BBQ EASY

€20.99 P.P. INCL. BTW

- Kip braadworst
- Runderhamburger
- Gemarineerde kipfilet
- Diverse soorten brood met dips en huisgemaakte sauzen
- Waldorf salade
- Aardappelsalade



BBQ A LITTLE MORE

€25.79 P.P. INCL. BTW

- Runderbiefstukje
- Spies van kip in chimmi churri kruiden
- Lamskoteletje met tijm en rozemarijn
- Spies van zalm in piri piri
- Zoete aardappelsalade met huisgemaakte dressing
- Salade van mozzarella, basilicum en pomodori tomaat
- Groene salade met huisgemaakte dressing
- 3 huisgemaakte sauzen en diverse soorten brood met dips





PERSONEEL | MEUBILAIR | BLOEMEN | DRANKJES

PERSONEEL

Personele inzet **(Op basis van nacalculatie)**	**44.69**	*P.P.P.U.*

MEUBILAIR

Statafel met rok	**16.67**	*per stuk*
Buffettafel met rok en linnen	**17.27**	*per tafel*
Bierbankset	**24.33**	
Mastiek	**0.43**	

DRANKJES*

Frisdranken	**2.07**	
Huiswijn *(glas, rood, wit, rosé)*	**3.23**	
Bier *(tap, flesje, radler)*	**2.78**	
Bier 0.0% *(flesje, radler)*	**2.77**	
Prosecco *(glas)*	**4.43**	**Speciaal te bestellen*
Champagne *(glas)*	**10.60**	**Speciaal te bestellen*
Luxe wijn *(fles, rood, wit, rosé)*	*Vanaf* **25.00**	

***op nacalculatie per glas (zonder bedieningskosten, deze kosten worden apart gefactureerd)**
ALLE PRIJZEN ZIJN INCLUSIEF BTW



BANQUETING DINER EN BUFFET RIJKSUNIVERSITEIT GRONINGEN

POTKLEI 8 | 9351 VS LEEK | 0594 554 321
INFO@BEIJK.COM | WWW.BEIJKCATERING.NL

SN20260205