



# *Foodbook 2024*



# Foodbook Eenhoorn Amersfoort

## ***Het gebruik van producten***

Bij Eenhoorn Meeting Center Amersfoort en STUDIO33 dragen we zorg voor het creëren van een culinaire beleving bij onze gasten. Zo combineren wij herkenbare en populaire gerechten met vernieuwende en verrassende creaties. Daarnaast zijn wij tegen het weggooien van producten en hergebruiken we deze. Wij streven naar een zo hoog mogelijk No Waste percentage en dat leidt soms tot verrassende creaties. Vanaf 2024 streven wij ernaar om zoveel mogelijk seizoensgebonden verse producten te gebruiken.

## ***Green Key***

De Eenhoorn is sinds 2020 Green Key Goud gecertificeerd. Dit vindt u terug in het gebruik van biologische producten, natuurlijk afbreekbaar materiaal en de manier waarop wij afval scheiden. We zijn enorm trots dit keurmerk te mogen dragen en doen er alles aan dit te waarborgen.

## ***Keukenteam***

Het keukenteam van de Eenhoorn heeft jarenlange ervaring met de catering van events, congressen, vergaderingen en trainingen. Van ontbijt en lunch tot borrel en diner. En dat smaken verschillen, dát weten wij als geen ander. Sterker nog, daar wordt onze keukenbrigade blij én culinair creatief van. Oftewel: plezier in de keuken, feest voor uw smaakpapillen. Met onze chèf is het elke keer weer een verrassende smakelijke beleving.

## ***Dieetwensen***

Alle food items kunnen aangepast worden naar de dieetwens van de gast. Graag vernemen wij vooraf de dieetwensen van uw gasten. Bent u vergeten de dieetwens(en) door te geven? Geen probleem, ons keukenpersoneel heeft de kennis en de creativiteit om dit op te lossen!



## de Clique

### Bouwen aan een circulaire toekomst met De Clique

Wij zijn trots dat Eenhoorn Meeting Center Amersfoort een samenwerking aan is gegaan met De Clique. Sinds 2023 worden voedselresten en het koffiedik niet meer weggegooid, maar wordt dit hergebruikt als grondstof voor nieuwe producten. Zo zijn we weer een stapje dichterbij het creëren van een duurzaam Meeting- en Congrescentrum.

De Clique is een vooruitstrevend bedrijf dat gespecialiseerd is in duurzaam afvalbeheer en het bouwen van een circulaire economie. Zij leveren een totaaloplossing door gescheiden organische reststromen zoals koffiedik, snij - en voedselresten bij bedrijven en horeca in stedelijke gebieden CO2-neutraal op te halen. De reststromen worden gebruikt als grondstoffen voor nieuwe producten.

Bij de Eenhoorn verzamelen wij de reststromen. Vervolgens wordt dit opgehaald door de De Clique in elektrische wagentjes. Daarna worden de reststromen gebruikt als voedingsbodemp voor nieuwe producten. Bijvoorbeeld op het koffiedik groeien De Clique oesterzwammen. De producten die vervolgens gemaakt worden, bestellen wij weer terug van De Clique. Zo ontstaat er een circulaire keten waarbij grondstoffen uit de stad, de basis vormen voor producten voor de stad.



## Jimmy Loves Food!

### Bijdragen aan een betere wereld met Jimmy Loves Food

Eenhoorn Meeting Center Amersfoort werkt samen met leveranciers waar wij eerlijke producten bestellen. Jimmy Loves Food is een vooruitstrevende horecaleverancier die lokale, duurzame producten levert. Door met Jimmy Loves Food samen te werken, maken we een bewuste keuze om bij te dragen aan een betere wereld.

De inzet van Jimmy Loves Food reikt verder dan alleen het leveren van hoogwaardige producten; ze streven naar een wereld waarin voedselproductie en consumptie in harmonie zijn met de planeet. Zij maken de belofte dat de producten zoveel mogelijk lokaal of uit Nederland worden gehaald. Producten die niet de hele wereld over gereisd zijn. Het vlees is bijvoorbeeld afkomstig uit Nederland, tenzij er aanbod is dat qua dierenwelzijn en duurzaamheid gelijkwaardig is. Daarnaast verkopen ze vis uit de Noordzee of het IJsselmeer. Zij selecteren betere producten, zonder hier meer voor te hoeven betalen.

Wij delen de visie van Jimmy Loves Food; we willen de allerbeste gerechten aan onze gasten serveren, maar tegelijkertijd rekening houden met de planeet. Duurzaamheid staat bij de Eenhoorn hoog in het vaandel.



## Breakfast @ De Eenhoorn

### Ontbijt Start Up € 13,75 p.p.

Wij ontvangen uw gasten met een heerlijk ontbijt om de dag goed te starten. De gasten worden verwend met: een croissant met jam, een kaiserbroodje met gekookt ei en divers beleg, yoghurt met vers fruit en jus d'orange. De Ontbijt Start Up is beschikbaar voor een groep tot 25 personen.

### Ontbijtbuffet All Inn € 24,25 p.p.

Is uw groep groter dan 25 personen en wilt u starten met een ontbijt? En heeft u liever geen beperkingen en laat u uw gasten graag genieten van het volledige ontbijtassortiment? Kies dan voor het ontbijtbuffet All Inn. Dit is inclusief:

- Yoghurt met verschillende toppings zoals, rozijnen, cranberry's, granola, muesli, havermost, zoete toppings, blauwe bessen en vers fruit
- Pancakes met boter en maple siroop
- Crackers met diverse jams
- Diverse broodsoorten met traditioneel beleg en gekookte eieren;
- Scrambled eggs met bacon
- Croissants (klein en groot), chocoladebroodjes, roombroodjes en diverse zoete broodjes
- Smoothies
- Koffie, thee, water, melk, karnemelk en jus d'orange



# Breaks @ De Eenhoorn



Door bewuste sociale & duurzame keuzes te maken willen wij samen met onze klanten het verschil maken. Bij elk glas TrendingTea draag je een steentje bij!

De theeblaadjes worden lokaal in Sri Lanka verbouwd en ook lokaal verwerkt, geblend met pure ingrediënten en verpakt tot een assortiment van losse thee en duurzame piramidezakjes. De thee is Fairtrade gecertificeerd, wat betekent dat het volledige productieproces voldoet aan strikte ecologische, sociale en economische standaarden die vastgesteld zijn door de internationale Fairtrade organisatie.

Wij zijn trots op onze mooie samenwerking met 50|50, onderdeel van het Leger des Heils. Samen bieden we deelnemers met afstand tot de arbeidsmarkt de kans om te werken aan een duurzame plek in de samenleving. De deelnemers maken onze houten presentatiedisplays en doen uitvoerende werkzaamheden in het verpakkingsproces.



## Good Start € 9,50 p.p.

Wij ontvangen uw gasten met koffie, thee en water en serveren een assortiment zoete lekkernijen op verschillende etagères.

Een aantal voorbeelden zijn:

- Mini muffins
- Verschillende donuts
- Mini cakes
- Ambachtelijke brownies
- Ambachtelijke koeken in verschillende smaken zoals cranberry/chocolade en noten/rozijnen
- Wortelcake



## Healthy break € 9,50 p.p.

Wilt u liever een gezonde ontvangst of break, dan kunnen wij daar ook voor zorgen. Naast koffie, thee en water kunt een keuze maken uit de onderstaande opties:

- Smoothies in verschillende smaken
- Fruitsalade uit het seizoen
- Groentesticks met dips
- Handfruit en mueslirepen
- Yoghurt met granola



## 3 PM € 9,50 p.p.

Een verfrissend drankje met een hartige oppepper.

## 5 o'clock delight € 10,50 p.p.

Een verfrissend drankje, nootjes en een hartige snack.



## Specials (prijs op aanvraag)

Alle breaks zijn uit te breiden met verschillende items, zoals:

- Mini kaas- of saucijzenbroodje € 2,75
- Mini pizza € 2,75
- Mini quiche € 2,25
- Warme snack klein € 4,00 of groot € 7,00
- Petit fours met logo € 3,50 of zonder € 2,50
- Taarten met logo of bericht (prijs op aanvraag)
- Assortiment gebak € 3,90
- Mini smoothie € 3,75
- Groentesticks met dip € 3,75



# Lunch @ De Eenhoorn

## Meetinglunch € 20,00 p.p.

Belegde broodjes, met diverse kaassoorten, vleeswaren en vegetarisch beleg. Inclusief melk, karnemelk, jus d'orange en handfruit

## Congreslunch € 24,50 p.p.

Belegde broodjes en wraps met divers beleg. Een huisgemaakte parelcouscous salade. Een schaal met handfruit uit het seizoen. Keuze uit een huisgemaakte seizoenssoep of een snack (bijvoorbeeld kroket, mini quiche of mini pizza) inclusief melk, karnemelk en jus d'orange.

## Luxe Congreslunch € 31,50 p.p.

Congres lunch zoals hierboven omschreven uitgebreid met: belegde broodjes met luxe beleg zoals huisgemaakte salades en gedroogde ham. Belegde sandwiches met gerookte zalm en een vegan kerrie spread, croissants belegd met jonge kaas en wraps belegd met kiprollade. Wanneer u kiest voor een snack dan serveren we ook zachte bolletjes om bijvoorbeeld een heerlijk broodje kroket te kunnen maken. Daarnaast serveren wij ook een drinkyoghurt.

## Lunchbuffet € 27,50 p.p.

Een uitgebreid lunchbuffet met verse broodjes van de bakker, diverse belegsoorten, een salade bar, yoghurtbar, fruitkraam en een warm buffet met elke dag een wisselde snack en 2 soorten huisgemaakte soep uit het seizoen. Inclusief melk, karnemelk, drinkyoghurt, multisap, jus d'orange of water. Deze variant is geschikt voor groepen tot 25 personen.

## Uitbreiding op maat

Al onze lunches kunnen op maat worden uitgebreid met diverse items:

- Soep € 4,50
- Kleine salade € 2,75
- Candy/mueslibars € 2,75
- Fruitsalade uit het seizoen € 3,95
- Smoothie € 5,75



## De Eenhoorn & Bakker van Ekeren



### FAMILIEBAKKERIJ

De naam Bakker van Ekeren is al 145 jaar een begrip in Utrecht. Het verhaal van Bakker van Ekeren begint bij een eerste bakkerij die wordt geopend in Sterrenwijk te Utrecht. In de daaropvolgende jaren gaat het vakmanschap over van vader op zoon. Het familiegevoel blijft daarbij behouden en doorgegeven van generatie op generatie.

### TROTS OP HET AMBACHT

Het brood van Bakker van Ekeren wordt nog steeds met veel liefde, creativiteit en aandacht gebakken voor iedereen die van écht brood houdt. Wij zijn trots op het ambacht, maar ook trots op de aandacht die onze bakkers besteden aan het maken van brood.

### DUURZAAM BAKKEN

Duurzaamheid staat bij Bakker van Ekeren hoog in het vaandel. Zo brengen we samen met Molen de Valk te Montfoort een eeuwenoude traditie tot leven. Het graan wordt gemalen in Molen de Valk en verwerkt tot heerlijk brood bij ons in de bakkerij. We werken samen met logistieke partners om ons brood snel, vers en duurzaam bij de klant af te leveren. Ons streven is om in de toekomst een CO2 neutrale bakkerij te zijn.



# Borrel @ De Eenhoorn

Wilt u de dag afsluiten met een borrel of even een extra break in het programma toevoegen? Hiervoor hebben we diverse mogelijkheden. Al deze borrelsuggesties zijn inclusief twee drankjes uit het Hollands beperkt drankenassortiment. De extra drankjes zijn op nacalculatie.

## **Borrelplank € 12,50**

Borrelplank met 2 soorten worst, 2 soorten kaas, mosterd, augurkjes en schaaltes gevuld met luxe borrelnootjes en zoutjes. Inclusief twee drankjes uit het Hollands beperkt drankenassortiment.

## **Dé Borrel € 15,00**

De klassieke of vegetarische bittergarnituur van een kwalitatief hoog niveau met diverse sauzen en twee drankjes per persoon.

### **Klassiek**

- Mini Kalfscroquet van Van Dobben
- Mini Rundkroket van De Bourgondiër
- Mini Kaassouffle van Soufflesse
- Mini Chrispy Chick'n van Mora
- Mini Bami Oriëntal van Welten
- Mini Frikandel van van Lieshout

### **Vegetarisch**

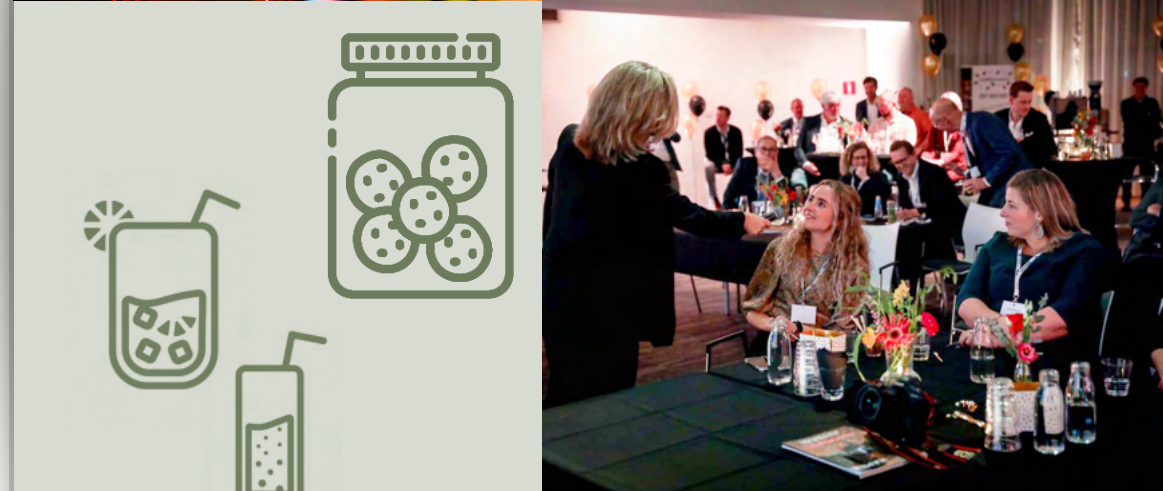
- Gebakken oesterzwammen
- Bloemkool roosjes in beslag
- Mini samosa
- Mini kaassoufflé
- Mini loempia
- Mini bamischijf

## **Borrel Healthy € 17,00**

Borrelplank met 2 soorten wraps, groentesticks uit het seizoen met yoghurt-munt dip, stukjes ambachtelijk brood met hummus, tzatziki en een smoothieshot. Inclusief twee drankjes uit het Hollands beperkt drankenassortiment.

Wilt u graag schaaltes met nootjes, zoutjes, kaas, worst en olijven bij uw borrel dan is dit mogelijk voor € 5,75 p.p.

De schaaltes worden geserveerd per 5 personen.



## **Vegetarisch en Vegan**

Al onze borrel en bittergarnituur mogelijkheden zijn ook in een vegetarische of vegan variant verkrijgbaar. We bespreken dat graag met u.





## Diner @ De Eenhoorn

### **Chef's Special hoofdgerecht € 21,50 p.p.**

Bij de Chef's Special wordt u verrast met een heerlijke maaltijd. Dit is een vlees-, vis-, ,vegetarisch- of vegan gerecht. Wij gebruiken hiervoor een menu dat is samengesteld uit producten die we bij 'Jimmy Loves Food' inkopen. De specialiteiten van onze chef zijn herkenbaar, uit het seizoen, lokaal én zeker verrassend. Het diner wordt geserveerd met diverse garnituren. Vooraf kan er een keuze worden gemaakt. Wanneer er geen keuzes worden doorgegeven, dan wordt u verrast door ons. Deze variant is geschikt voor groepen tot 25 personen en de drankjes tijdens het diner zullen op nacalculatie worden berekend.



### **Chef's Special 2 of 3 gangen diner € 29,50 of € 36,50 p.p.**

U kunt uw Chef's special - hoofdgerecht uitbreiden met een voor- en/of nagerecht. Deze zijn net als het hoofdgerecht gemaakt met producten uit het seizoen. Bekijk de pagina 'Drinks @ De Eenhoorn' in dit foodbook voor een bijpassend drankarrangement.



### **Chef's Special Compleet Buffet € 35,50 p.p.**

Heeft u een groep groter dan 25 personen, dan is de Chef's Special Compleet een perfecte invulling van uw diner. Een driegang dinerbuffet bereidt door onze Chef, geheel in het teken van producten uit het seizoen. Chef's Special Compleet Buffet bestaat uit een voor-, hoofd- en nagerecht. Geheel naar uw keuze kunnen we die voor u invullen met een vlees-, vis-, ,vegetarisch- of vegan gerecht.



### **Chef's special Diner Buffet - 2 gangen € 29,50 p.p.**

Het is bij ons in de Eenhoorn ook mogelijk om een 2 gangen (thema) buffet voor uw gasten te reserveren. Hiervoor bieden wij smaakmakende variaties. Het buffet is te reserveren vanaf 25 personen. Wilt u een bijpassend drankarrangement, kijk dan op de pagina Drinks@DeEenhoorn in dit foodbook. U kunt kiezen uit de volgende 3 buffetten:

#### **1. Streetfood buffet**

Het buffet bestaat onder andere uit:

- Falafelballetjes met knoflooksaus en rauwkost
- Witte puntbroodjes met hotdogs en zuurkool
- Mini rundvleeshamburgers met verschillende toppings en sauzen
- Mini kapsalon, met kalfs- of kippenvlees, kaas en diverse toppings
- Als dessert: Churros met chocoladesaus



#### **2. Italiaans seizoensbuffet**

Heerlijke Italiaanse gerechten wisselend per seizoen. Voorbeelden zijn: penne Milanese, ossobuco, seizoenslasagna met bijvoorbeeld pompoen, gnocchi, melanzane parmigiano etc. Hierbij wordt antipasti met ciabatta's, focaccia's en tapenades geserveerd. Om het diner af te sluiten serveren wij de traditionele tiramisu met een seizoens twist als dessert.





### 3. Buffet van het seizoen - duurzame keuze



Het is bij de Eenhoorn ook mogelijk om een buffet geheel vanuit het seizoen te kiezen. In samenwerking met 'Jimmy Loves Food' hebben wij een buffet samengesteld met de lekkerste groente en fruit voor onze voor- en hoofdgerechten, die in het seizoen verkrijgbaar zijn. Hierdoor kunnen we zoveel mogelijk lokaal inkopen en voorkomen we dat het vlees, de vis, de groente of het fruit honderden tot duizenden kilometers hebben moeten reizen om bij u op het bord te komen.

Deze buffeten zijn opgesplitst in de 4 seizoenen waardoor er, voor terugkerende gasten, een blijvende variatie is door het jaar heen. We serveren 2 verschillende voorgerechten en 3 verschillende hoofdgerechten.

Een aantal voorbeelden zijn:

- Parelcouscous maaltijdsalade met gegrilde groene asperges
- Kippendijen met perzik, tomaat en rode ui
- Fattoush salade met geroosterde kikkererwten
- Eendenborst met spruitjes en aardperen
- Knolselderijstampot met gebakken champignons, hazelnoot en peer



### Thema Desserts € 7,50 p.p.

Uw diner afsluiten met een dessertbuffet? Dit is natuurlijk de perfecte afsluiter. U kunt daarbij kiezen uit één van onderstaande opties:

- Koffie/thee met bonbons
- Ijsbuffet met verschillende soorten schepijs, hoorntjes, bakjes, toppings en slagroom
- Taartenbuffet met verschillende soorten taarten

### Mogelijkheden op maat

Heeft u bijzondere wensen (zowel qua inhoud als planning), dan denkt onze chef graag met u mee om uw gasten een heerlijk diner te verzorgen. Toch een voorgerecht, spoom of dessert toevoegen? Misschien een vierde gang toevoegen? De avond afsluiten met een kopje koffie of thee? Dat kan allemaal!



# Walking Dinner @ De Eenhoorn

## Walking dinner €42,50 p.p.

Heeft u tijdens uw event tijd voor een uitgebreid diner, dan adviseren wij een luxe walking dinner. Uw gasten hoeven niet te tafelen maar krijgen, in verschillende gangen, culinaire gerechten geserveerd. Dineren én connecten was nog nooit zo eenvoudig! Wij serveren uw gasten een selectie van 4 of 5 gerechten uit onderstaand assortiment:

- Kleine portie kipsaté
- Kipragout met een pasteitje
- Stoofvlees met aardappelblokjes
- Poké bowl (koud)
- Thaise curry met rijst
- Kleine maaltijdsalade per bakje
- Carpaccio van ossenhaas met parmazaanse kaas, pijnboompitten en rucola
- Zacht gegaarde kalfsvleescarpaccio met tonijnmayonaise en kappertjes
- Kreeftensoep met een topping van saffraan
- Een mini runderburgertje, gegrilde tomaat en truffelmayonaise
- Garnalenkroket geserveerd met limoenmayonaise



## Diverse desserts a €7,50 p.p.

- Koffie of thee met bonbons
- Ijsbuffet met verschillende soorten schepijs, hoorntjes, bakjes, toppings en slagroom
- Petit fours met bijvoorbeeld een bedrijfslogo
- Taartenbuffet met verschillende soorten taarten

De walking dinners worden aangeboden in combinatie met een STUDIO33 boeking en bij boekingen vanaf 30 personen. Prijs is €42,50 per persoon voor het diner, exclusief dranken.

Wilt u een bijpassend drankarrangement, kijk dan op de pagina Drinks@De Eenhoorn.



## Drinks @ De Eenhoorn

Uiteraard hoort er bij de verschillende "eet" momenten ook een heerlijk drankje. Hieronder staan de verschillende arrangementen hieronder beschreven.

### **Welkomstdrankjes:**

Hoe gastvrij is het om uw gasten te verwelkomen met een welkomstdrankje. Hieronder staan een paar suggesties, heeft u zelf ook ideeën? We denken graag met u mee.

**Prosecco: € 6.50**

**Virgin mojito (alcoholvrij): € 7.00**

Munt, rietsuiker, tonic, limoen, crushed ice

**Sunny beach (alcoholvrij): € 7.00**

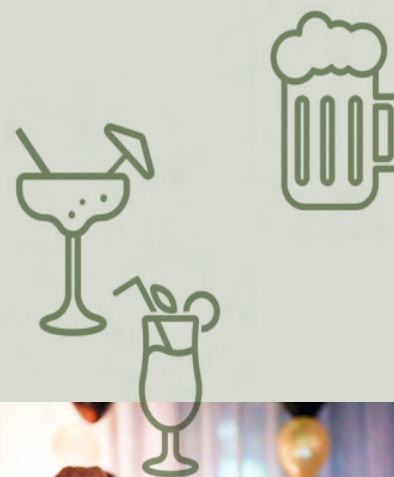
Cranberrysap, jus d'orange, perziksiroop en crushed ice

We denken graag mee over de aankleding van uw event, bijvoorbeeld een cocktailbar, smoothiebar of een champagnetoren.

### **Hollands drankarrangement:**

Onze basis hiervoor is bier, wijn en frisdranken.

- 1 uur € 14,50
- 2 uur € 24,50
- 3 uur € 34,50



### **THE GOOD WINE @ DE EENHOORN**

De makers van 100% biologische & vegan wijn! Onze missie: de wereld een stukje beter maken! Hoe? Door met elk verkochte fles wijn 750 liter schoon drinkwater te leveren aan communities in Afrika. Doe jij met ons mee? Drink Wine4Water!







*Netwerkevenementen*



*Dinnershows*



*Personeelsfeesten*



*Groenbalans – Bij ons kunt u klimaatneutraal vergaderen*



*Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen*



*Al vele jaren trouwe sponsor Ronald McDonald Kinderfonds*