

Banqueting

Universiteit van Utrecht

2023

*no more
food waste*



*For the love of
good food &
great service.*



Welkom

Voor het academiejaar 2023 – 2024 presenteren wij met trots de banquetingmap.

Als food professional en partner van de Universiteit van Utrecht, willen wij u graag meenemen in nieuwe innovaties, ontwikkelingen en een goede robuuste basis voor uw standaard en/of maatwerk banqueting.

Een belangrijke invloed op deze banquetingmap vanuit de trends en ontwikkelingen op gebied van food en duurzaamheid, is de toenemende groei in de wens om minder vlees en plantaardig te eten. Minder vlees eten lijkt over te gaan van een trend, naar een gegeven. Vegetarische en veganistische eetpatronen worden steeds vaker als standaard eetpatronen aangenomen, waarbij verschillende redenen als gezondheidsvoordelen, dierenwelzijn, gevolgen voor milieu en de wereldbevolking een belangrijke rol spelen. Als foodpartner van de Universiteit van Utrecht nemen wij deze ontwikkelingen mee in het aanbod en daarom wordt het volledige assortiment van deze banquetingmap geheel vegetarisch aangeboden, mits anders verzocht door de besteller. Samen op weg naar een duurzame wereld, waarbij we als speler binnen de foodbranche impact maken op mens en milieu.

Met deze banquetingmap willen wij u laten kennis maken met onze service en dienstverlening, waarbij wij een indruk willen geven van alle mogelijkheden met betrekking tot vergader- en lunchservices, borrels en evenementen.

Naast het "standaard" assortiment in deze banquetingmap bieden wij ook vele andere mogelijkheden voor de invulling van uw evenement. Wij maken graag met u een afspraak om de diverse wensen te bespreken en een maatwerk offerte op te stellen.

Hartelijke groet,

Matthijs van der Plas - Vestigingsmanager



Inhoud

Goed om te weten	04
Vergaderen	08
Lunch	12
Borrel	15
Uurtarieven personeel	18
Tot slot	19



Goed om te weten

Contactgegevens

Voor al uw wensen, vragen en opmerkingen kunt u contact met ons opnemen.

Banqueting administratie (Banqueting aanvragen bestelportal)

E-mailadres: bedrijfsbureau.uu@compass-group.nl

Banqueting en Sales (Maatwerk offertes)

E-mailadres: banqueting.uu@compass-group.nl

Bestelsysteem

Alle onderdelen van deze banquetingmap zijn te bestellen en te reserveren via de banqueting bestelsite, een bestelsite speciaal voor de Universiteit van Utrecht. Op de bestelsite staan alle mogelijkheden volledig opgenomen, zodat u eenvoudig uw bestelling kan plaatsen met daarin alle wensen en behoeften voor het eermoment of evenement wat u wilt organiseren. Bij vragen over het bestelsysteem kunt u contact opnemen met onze banqueting administratie: bedrijfsbureau.uu@compass-group.nl.

Maatwerk banqueting

Wanneer de banquetingmap niet de juiste aansluiting biedt op uw wensen of behoeften, of er sprake is van een evenement, bieden wij maatwerk banqueting. Tijdens kantooruren zijn wij bereikbaar voor onze bestellers, om samen uw wensen door te nemen. We stemmen het af op het beschikbare budget, waarbij we met u meedenken als expert op gebied van food en evenementen. Middels een speciaal op maat samengestelde offerte wordt het maatwerk vormgegeven. Samen doen wij ons uiterste best om de bestelling geheel in overeenstemming uit te voeren. Voor maatwerk banqueting kunt u contact opnemen met onze banqueting en sales:

banqueting.uu@compass-group.nl.

Bestellen

Om een bestelling op het gewenste serviceniveau te garanderen, kunnen bestellingen vanuit de banquetingmap in ieder geval op werkdagen tot 12:00 uur voor de werkdag daaropvolgend worden besteld. Voor maatwerk banqueting geldt dat het schriftelijke akkoord van de besteller op de opgestelde offerte minimaal 5 werkdagen voor het aflevertijdstip moet worden gegeven.

Wanneer door omstandigheden een bestelling moet worden geplaatst na het verstrijken van de besteltermijn, vragen wij u om telefonisch contact op te nemen. Wanneer een besteller een aanvraag plaatst, later dan de genoemde termijnen, wordt alle inspanning geleverd om in geval van bestellingen uit de banquetingmap de bestelling te leveren. Hierbij wordt 25% extra in rekening gebracht. In geval van maatwerk banqueting wordt er gestreefd om zo snel mogelijk een nadere offerte uit te brengen en de aanvraag na akkoord daarop uit te voeren.



Afleveren en retour halen

Bestellingen uit de banquetingmap en maatwerk banqueting zal op ieder gewenst tijdstip, met uitzondering van uren tussen 00:00 en 07:00

uur, geleverd worden. Bij een levering vóór 08:00 uur, na 17:00 uur, of op een weekend- of feestdag, zullen er extra kosten in rekening gebracht worden. De extra kosten staan beschreven bij de uurtarieven personeel. De extra kosten zullen bij de bevestiging van de bestelling, of in het geval van maatwerk bij de offerte, vermeld worden.

Als foodpartner van de Universiteit van Utrecht zijn wij verantwoordelijk voor het tijdig afleveren en retour halen van de banqueting, tenzij anders afgesproken met de besteller. Wij streven naar het retour halen binnen twee uur na afloop van de bijeenkomst of bestelling, zoals opgegeven door de besteller. Wij dragen hierbij zorg voor het afruimen van de materialen en afnemen (kruimelvrij maken) van de tafels en stoelen. Wanneer een bijeenkomst later eindigt dan 16:30 uur, zorgen wij ervoor dat de bestelling de volgende werkdag wordt opgehaald.

Annuleringen

Bestellingen uit de banquetingmap kunnen in ieder geval tot 12:00 uur de werkdag voorafgaand het overeengekomen aflevertijdstip kosteloos geannuleerd worden. Bij annuleringen na genoemd tijdstip wordt 50% van de bestelling in rekening gebracht. Maatwerk banqueting dient minimaal 48 uur voorafgaand bij het overeengekomen aflevertijdstip te worden geannuleerd. De noodzakelijke, gemaakte kosten voor deze bestelling worden in rekening gebracht. In geval van annulering korter dan 48 uur voorafgaand het overeengekomen aflevertijdstip, zal de overeengekomen prijs in geheel in rekening worden gebracht.

Prijzen

Alle vermelde prijzen op de bestelsite zijn inclusief BTW en in deze banquetingmap zowel exclusief en inclusief BTW. De prijzen zijn, indien niet anders vermeld, per persoon. De prijzen worden jaarlijks geïndexeerd, conform contractuele afspraak. Voor eventuele prijswijzigingen behouden wij het recht en dit zal altijd gebeuren in overleg met het Facilitair contractmanagement van de Universiteit van Utrecht.

Indexatie

Eenmaal per contractjaar worden de prijzen en tarieven (excl. BTW) voor het verplichte assortiment en integrale personeelstarieven gewijzigd middels overeengekomen prijswijzigingsvoorstel met toestemming van de Universiteit van Utrecht. Deze indexatie vindt altijd jaarlijks plaats op 1 september



Nacalculatie

Onze producten en arrangementen worden berekend per persoon, mits anders aangegeven. Wij leveren altijd op basis van het door u opgegeven aantal gasten. De volledige reservering of bestelling wordt gefactureerd, aan de hand van de doorgegeven gastenaantallen. Bij nacalculatie (offerte) staat dit vermeld en worden daadwerkelijk afgenomen producten gefactureerd.

Indien er meer gasten aanwezig zijn dan gepland, vernemen wij dit graag om vervolgens alles volledig naar wens en verwachting te serveren. Wanneer er wordt geconstateerd dat er meer gasten aanwezig zijn dan het vooraf opgegeven aantal gasten, wordt de factuur in overleg met de besteller hierop aangepast.

Verstrekkingswijze materialen

Bij leveren van standaard en maatwerk banqueting, voorzien wij de bestelling van voldoende porseleinen servies, roestvrijstalen bestek en biobased disposables servetten. Wanneer er geen vaatwasvoorziening aanwezig is, wordt de bestelling standaard voorzien van biobased disposables.

Manco en breuk

Bij veel van onze producten worden materialen meegeleverd. Deze materialen worden weer retour gehaald. Indien er materialen missen, worden deze als manco opgenomen. Wanneer de materialen niet binnen één week retour zijn, zullen deze in rekening gebracht worden. Wanneer materialen schade bevatten, worden deze als breuk opgenomen en in rekening gebracht.

Allergieën en dieetwensen

Het aanbod in deze banquetingmap wordt standaard vegetarisch aangeboden, mits dit anders wordt aangegeven bij de bestelling. Verder kunnen wij als cateraar rekening houden met allergieën en dieetwensen faciliteren. In het aanbod van recepturen voor lunches, gerechten en/of hapjes houden wij standaard rekening met een vegetarisch en/of varkensvleesvrij aanbod. Onze huidige arrangementen kunnen wij glutenvrij of lactosevrij aanbieden. Voor andere specifieke dieetwensen wordt een toeslag van 20% berekend, om de dieetwens te kunnen bewerkstelligen met inkoop van speciale producten. Deze dieetwensen serveren wij separaat om kruisbesmetting te voorkomen.



- Wanneer er géén catering voorziening aanwezig is op locatie, zijn arrangementen en producten met warme items niet leverbaar. Wij denken graag mee voor een alternatief en een passend arrangement naar wens.
- Alle lunches worden standaard volledig vegetarisch aangeboden, mits anders aangegeven door de besteller. Naast een vegetarisch aanbod, is het ook mogelijk om een volledig plantaardig aanbod te bestellen. Arrangementen zullen hier op moet worden aangepast en kan impact hebben op de totaalprijs van het arrangement.
- Wij werken uitsluitend met biobased disposables. Het is mogelijk om papieren zakjes bij te bestellen, om voedselverspilling te voorkomen: *Zero food waste!*
- Alle lunches zijn, tegen meerprijs, als take away te bestellen. Vraag er naar voor de mogelijkheden.
- Indien u een lunch als maatwerk banqueting wilt bestellen, stellen wij deze graag voor u samen op basis van uw aangegeven wensen en behoeften.
- Catering wordt verzorgd met disposables op locaties waar geen vaatwasvoorziening aanwezig is. Standaard catering wordt verzorgd met servies.
- Koffie/thee bestellingen boven de 50 personen, moeten minimaal vijf werkdagen van tevoren worden besteld.
- Borrels/borrelkar boven de 50 personen, moeten minimaal vijf werkdagen van tevoren worden besteld.
- Lunches en overige food items boven de 30 personen, moeten minimaal vijf werkdagen van tevoren worden besteld.

Vergaderen



Mensen
functioneren
optimaal als er een
goede balans is
tussen presteren en
ontspannen

Vergader- en koffieservice

Maak een vergadering of overleg compleet met koffie, thee of andere dranken. Minimale afnamen van 10 personen en aan te vullen met lekkernijen voor bij de koffie.

	Excl. BTW	Incl. BTW
Koffie/thee basis per persoon	2,26	2,46
- Fairtrade koffie of thee 2 per persoon - Water 200 ml per persoon		
Koffie/thee luxe per persoon	3,39	3,70
- Fairtrade koffie of thee 2 per persoon - Smaak water 200 ml per persoon - Koekje van Koeckebakkers 1 per persoon <i>Koeckebakkers maakt bijzondere goede koeck, zeker. Alleen deze koeck is slechts een hulpmiddel, want de bakkers van de Koeckebakkers krijgen met het bakken van de koecken plek in de maatschappij, die al een tijdje buiten spel staan. Zo, nu smaakt die koeck nog beter.</i>		
Koffie/thee premium per persoon	5,46	5,95
- Fairtrade koffie of thee 2 per persoon - Smaakwater 200 ml per persoon - Mini zoet assortiment 1 per persoon <i>Variatie van mini muffins, mini donuts of mini cake</i>		
Assortiment blikjes frisdrank per persoon	3,77	4,11
Assortiment frisdrank in blik 2 per persoon		

Koffie/thee bestellingen boven de 50 personen, moeten minimaal 5 werkdagen van tevoren worden besteld.

Fresh Homemade water

Om meer water drinken te stimuleren en plastic verbruik te verminderen, serveren wij drie variaties van ijswater, geserveerd met vers fruit, groente en/of kruiden.

Homemade flavoured water, limonades of cold brew ice tea.

Deze smakelijke waters bieden een frisse start bij de koffie, vullen aan bij een lekkere lunch of bieden de perfecte boost bij een break. Deze waters zijn alleen te bestellen als aanvulling bij een koffiebestelling, lunch of borrel.

	Excl. BTW	Incl. BTW
Karaf 1 liter		
Flavoured water	3,54	3,86
Limonade	3,85	4,20

Een karaf serveren wij vanaf 5 personen

Onze dranken helpen
om voldoende en
afwisselend te drinken.
Zo blijf je samen
vitaal!

Lekker bij de koffie

Genoemde prijzen zijn per stuk. Producten zijn alleen te bestellen als aanvulling op een koffiebestelling.

	Excl. BTW	Incl. BTW
Tiny Tony's Mix per stuk verpakt	0,84	0,91
Mini Tony's in diverse smaken		
<i>Tony's Chocolonely is aanvoerder in de strijd tegen de oneerlijke verdeeldheid in de chocoladewereld. Zij bieden de chocoladeboeren een eerlijke prijs voor hun cacao, zodat jij eerlijk kunt genieten van deze heerlijke chocolade.</i>		
Mini zoet assortiment	2,18	2,38
Verschillende soorten zoete lekkernij zoals mini donuts, mini muffins of mini cake		
American cookie	2,51	2,73
Diverse smaken zoals raspberry & white chocolate, chocolate chunk en triple chocolate		
Muffin		
Diverse smaken zoals chocolade, citroen maanzaad of banaan toffee	2,70	2,94
Vegan orange brownie		
	3,21	3,50
Domtorentje van Bakkerij Blom		
	3,54	3,86
Bananenbrood per plak		
Alternatief voor de traditionele 'grootmoeders cake'	2,94	3,20
Zoet		
Petit fours per 10		
Gesorteerd gebak * per 10	31,46	34,29
	43,02	46,89
Traditionele slagroomtaart *		
Taart 10 personen	37,19	40,54
Taart 15 personen	53,30	58,10
Taart 20 personen	71,90	78,37
Schild		
Logoschild gebak / petit four	1,22	1,33
Logoschild taart	7,97	8,68

* Taarten en gebak zijn ook los te bestellen

Lunch



Lunch arrangementen

De luncharrangementen kun je bestellen vanaf 4 personen. De prijzen zijn per persoon.

	Excl. BTW	Incl. BTW
UU Lunch To go pakket • Belegde sandwich van stevig brood belegd met vegetarisch beleg 1 per persoon • Appel 1 per persoon • Fruitsap 300 ml per persoon	5,65	6,16
Zero Food Waste • Sandwich belegd met vegetarisch beleg 1 per persoon • Flatbread belegd met vegetarisch beleg ½ per persoon • Handfruit uit het seizoen 1 per persoon • Jus d'orange 250 ml	8,60	9,37
• Uit te breiden met: Soep van de Verspillingsfabriek 200 ml <i>Zero food waste! De Zero Food Waste lunch maken wij van geredde groente, wat anders zou zijn weggegooid. Alle ingrediënten zijn resterende producten 'gered' uit overgebleven ingrediënten van onze gerechten, lunches of saladebar. Andere ingrediënten hebben wij altijd op voorraad, waardoor wij voor dit arrangement niets speciaal inkopen en wij voorkomen zó voedselverspilling. Samen op weg naar een duurzame wereld.</i>	2,75	3,01
UU lunch basis • Sandwich van stevig brood ½ per persoon • Haverbroodje 1 per persoon • Ciabiatta ½ per persoon <i>Broodjes zijn vegetarisch belegd met diverse soorten groente en rauwkost en/of groentespread</i> • Handfruit uit het seizoen 1 per persoon • Jus d'orange 250 ml	9,40	10,25
Populair • Mini volkoren bollen belegd met vegetarisch beleg 2 per persoon • Groente wrap op basis van groentedeeg, gevuld met vegetarisch beleg ½ per persoon • Handfruit uit het seizoen 1 per persoon • Utrechts Supersap appel/peer 250 ml	10,59	11,54

Alle lunches zijn glutenvrij, lactosevrij en veganistisch te bestellen in de bestelportal. Lunches en overige Food items boven de 30 personen, moeten minimaal 5 werkdagen van tevoren worden besteld.



Lunchaanvullingen

Te bestellen vanaf 4 personen. De prijzen zijn per persoon.

	Excl. BTW	Incl. BTW
Gezonde extra's		
Handfruit	1,10	1,19
Salade, frisse kleine salade, knapperig en goed gevuld 150 gram Fruitbeker, vers gesneden fruit 150 gram	3,79	4,13
Zoete yoghurt bowl	4,50	4,90
Geserveerd met vers fruit en granola	6,10	6,65
Zuiveldranken per liter		
Melk	4,81	5,25
Karnemelk	4,81	5,25
Plantaardige melk	5,12	5,58
Jus d'orange	5,12	5,58
Koffie en thee alleen te bestellen i.c.m. een lunch!		
Kan koffie	10,01	10,91
Kan thee	9,42	10,27
Warme broodsnacks		
Vegetarische empenada	3,02	3,29
Vegetarisch saucijzenbroodje	3,02	3,29
Vegetarisch frikandelbroodje	3,02	3,29
Warme snack		
Hollandse snack vegetarisch	2,06	2,24
Groentekroket	2,51	2,73
Oesterzwamkroket	2,51	2,73
Wit bolletje	0,85	0,92
Soep		
Verspillingsfabriek, vegetarisch 200 ml	2,76	3,01
Zero food waste! De verspillingsfabriek behoudt reststromen, om zo voedselverspilling de wereld uit te helpen. Huisgemaakte, smaakvolle recepturen zonder toevoegingen om voedselverspilling te voorkomen. Maak de keuze tot verse soep van geredde groente.		

Borrel





Borrelarrangementen

Speciaal voor de Universiteit Utrecht zijn er twee verschillende borrelkarren samengesteld, om gasten tijdens borrels, recepties of bijeenkomsten te voorzien van een drankje. Kies je bewust en speel je in op de laatste trends, serveer dan de 'borrelkar' zero alcohol, waarbij de alcoholische dranken plaatsmaken maken voor non-alcoholische drankjes. Beide borrelkarren zijn uit te breiden met aanvullende borreldranks, borrelhappen of maak het compleet met onze shared borrelplanken. De borrelkar is te bestellen vanaf 10 personen. Vanaf 17:00 uur is het toegestaan om alcohol te nuttigen op de Universiteit Utrecht, de Borrelkar UU is daarom alleen na 17:00 uur te bestellen.

	Excl. BTW	Incl. BTW
Borrelkar Zero Alcohol	5,47	5,96
<i>Zero alcohol borrelkar 2,5 drankje per persoon</i>		
• Alcoholvrij bier, Radler 0.0% of Jupiler 0.0% • Alcoholvrije wijn, wit en rood • (Speciale) frisdranken, diverse soorten • Mineraal water, plat of sprankelend • Weckpot met chips en nootjes 30 gram per persoon		
Borrelkar UU	4,97	6,01
<i>Gevarieerde borrelkar 2,5 drankje per persoon</i>		
• (Alcoholvrij)bier, Jupiler of Jupiler 0.0%, Radler of Radler 0.0% • Wijn, witte en rode wijn • Frisdranken, diverse soorten • Mineraal water, plat of sprankelend • Weckpot met chips en nootjes 30 gram per persoon		
Bijzondere momenten per fles		
Farina Bianco Prosecco	30,50	36,90

Borrelkar boven de 50 personen, moet minimaal 5 werkdagen van tevoren worden besteld.

Borrelhappen

Naast borreldranken bij de borrelkar, kan de borrelkar aangevuld worden met koude, warme of traditionele borrelhappen. Met verschillende mogelijkheden kunnen de borrelhappen de borrelkar aanvullen. Wanneer een andere borrelhap gewenst is, kan dit via maatwerk banqueting worden aangevraagd en verzorgen wij graag de invulling van de borrelhappen naar wens.

	Excl. BTW	Incl. BTW
Borrelhappen koud		
Wrap hapjes 10 stuks	12,20	13,30
Pinchos 10 stuks	19,27	21,00
Weckpot met noten per portie	5,77	6,29
Weckpot met chips per portie	4,50	4,90
Borrelbox	44,95	49,00
Bestaande uit diverse koude hapjes zoals Cruditeés, kaas olijven nootjes en zoutjes		
Borrelhappen warm vanaf 10 personen		
Vegetarische mini loempia's per 3 stuks	2,51	2,73
Vegetarische bitterballen per 3 stuks	3,08	3,36
Oesterzwam bitterballen per 3 stuks	3,66	3,99
Kaasloempia's per 3 stuks	3,66	3,99
Borrelplanken per plank		
Borrelplank Midden Oosten per 10 personen	61,01	66,50
Borrelplank gevuld met o.a. falafel, muhammara, pitabrood en olijven		
Borrelplank Hollands per 10 personen	62,86	68,52
Borrelplank gevuld met o.a. (oude) kaas, vega gehaktballetjes en Cruditeés		





Uurtarieven personeel

Tarief dag uren (maandag t/m vrijdag van 08:00 – 17:00 uur)		
Personeel	Uurtarief excl. BTW	Uurtarief incl. BTW
Catering medewerker A	19,91	24,09
Catering medewerker B	20,59	24,91
Catering medewerker C	21,85	26,43
Catering manager	27,54	33,32
Kok	23,97	29,00
Chefkok	27,54	33,32

Tarief overige uren (ma t/m vrij 17:00 – 24:00 uur en 07:00 – 08:00 uur)		
Personeel	Uurtarief excl. BTW	Uurtarief incl. BTW
Catering medewerker A	20,99	25,40
Catering medewerker B	22,66	27,42
Catering medewerker C	24,02	29,07
Catering manager	30,29	36,65
Kok	30,15	36,48
Chefkok	30,29	36,65

Tarief zaterdag uren		
Personeel	Uurtarief excl. BTW	Uurtarief incl. BTW
Catering medewerker A	33,84	40,95
Catering medewerker B	35,01	42,36
Catering medewerker C	36,03	43,59
Catering manager	46,83	56,66
Kok	40,76	49,32
Chefkok	46,83	56,66

Tarief zondag uren		
Personeel	Uurtarief excl. BTW	Uurtarief incl. BTW
Catering medewerker A	53,74	65,02
Catering medewerker B	55,59	67,26
Catering medewerker C	58,98	71,36
Catering manager	74,35	89,96
Kok	64,72	78,31
Chefkok	74,36	89,98



Tot slot

Allergenen

Met onze leveranciers stellen wij alles in het werk om u veilige, gezonde en smakelijke producten te serveren. Eurest streeft naar een 'nultolerantie' wat allergenen betreft, maar helaas kunnen we eventuele kruisbesmetting en onvolledige informatie bij ons en onze leveranciers niet uitsluiten.

Voor vragen over allergenen in vers bereide producten kunt u terecht bij één van onze medewerkers. Al onze verpakte producten zijn voorzien van allergeneninformatie.

Eurest Campus Service

Deze banquetingmap en de banqueting bestelsite zijn onderdeel van Eurest Campus Catering, de professionele foodpartner van de Universiteit van Utrecht. Als onderdeel van Compass Group ontwikkelen Eurest en Eurest Services moderne concepten op het gebied van bedrijfs- en campushoreca. Met ca. 5500 medewerkers bieden wij dagelijks service op het gebied van food aan bijna 1000 bedrijven, scholen en allerlei andere organisaties. Prijs- en assortimentswijzigingen voorbehouden.

Tips en verbeteringen

Wij streven naar het continu verbeteren van onze kwaliteit. Heeft u tips ter verbetering van onze dienstverlening, of bent u (niet) tevreden over de geleverde service of kwaliteit? Laat het aan ons weten. U kunt dit mailen naar bedrijfsbureau.uu@compass-group.nl. Wij nemen graag contact met u op.

*For the love of
good food &
great service.*