

# BREINFOODBOOK



EET-BELEEF X RIJKSACADEMIE



# *INTRODUCTIE*

In deze banquetingmap vindt u ons assortiment van het actuele aanbod.

Dit assortiment is met zorg samengesteld volgens het Breinvoer concept. Wij werken met seizoensgebonden producten, hierdoor kunnen de afgenomen assortimenten per seizoen veranderen.

Op aanvraag kunnen wij andere assortiment aanbieden indien mogelijk.



## *ALLERGENEN/ DIEETWENSEN*

Heeft u een specifieke allergie of volgt u een bepaald dieet? Wij bij EET-BELEEF staan klaar om u te adviseren en te ondersteunen bij uw keuzes. We willen benadrukken dat al onze producten met de grootste zorgvuldigheid en volgens strikte hygiënevoorschriften worden bereid. Desondanks kunnen we niet volledig uitsluiten dat onze producten sporen van allergenen bevatten, gezien de aard van onze productieomgeving waar diverse ingrediënten worden gebruikt. Dit houdt in dat kruisbesmetting mogelijk is, ondanks onze inspanningen om dit risico te minimaliseren. Om deze reden zijn wij helaas niet in staat om klanten met een ernstige notenallergie te bedienen, aangezien wij hun veiligheid niet volledig kunnen garanderen. Mocht u vragen hebben of meer informatie wensen over onze producten en hoe deze passen binnen uw dieet of allergiebeperkingen, aarzel dan niet om contact op te nemen met EET-BELEEF. Wij staan altijd klaar om u te helpen met een passend advies.

# INHOUD

- WIJZE VAN VERSTREKKING
- EIWITTRANSITIE
- BESTEL INSTRUCTIES
- VERGADERSERVICES
- DRANKENARRANGEMENTEN
- ZOETE BREAK
- HARTIGE BREAK
- LUNCHES
- BORREL
- DINER



# WIJZE VAN VERSTREKKING



Bij EET-BELEEF streven we ernaar om uw ervaring zo naadloos en aangenaam mogelijk te maken. Onze producten worden geleverd op bijpassende schalen, servies en bestek, die een essentieel onderdeel vormen van de unieke EET-BELEEF ervaring. Wij vertrouwen erop dat deze materialen in dezelfde staat worden geretourneerd als waarin ze zijn geleverd. Mochten er echter materialen beschadigd raken of vermist worden, dan zijn we genoodzaakt de kosten voor vervanging bij u in rekening te brengen.

Voor een extra persoonlijke touch bieden wij de mogelijkheid om onze arrangementen door een toegewijde medewerker van EET-BELEEF te laten serveren tijdens kantooruren, zonder extra kosten. Diensten na 18:00 uur of in het weekend zijn ook mogelijk, maar hiervoor gelden extra tarieven zoals vermeld in onze prijslijst.

We begrijpen dat vergaderingen en evenementen op verschillende tijden plaatsvinden. Daarom brengen we geen extra kosten in rekening voor leveringen tijdens de reguliere werktijden van maandag tot en met vrijdag, tussen 08:00 en 18:00 uur. Voor diensten buiten deze tijden, inclusief vroege ochtenden, avonden en weekends, worden de werkelijke personeelskosten doorberekend aan de besteller.

EET-BELEEF staat altijd klaar om uw evenementen met zorg en professionaliteit te ondersteunen, en we kijken ernaar uit om u en uw gasten te mogen bedienen.

# *EIWIT- TRANSITIE*

EET-BELEEF zet zich volledig in voor de eiwittransitie! Als cateraar in de voedselsector hebben wij de verantwoordelijkheid voor het menu dat wordt aangeboden. Wij brengen mensen in contact met veganistische alternatieven. Terwijl de overheid streeft naar een voedselaanbod van 60% plantaardig en 40% dierlijk in 2030, loopt EET-BELEEF in 2024 al voorop met een verhouding van 85% plantaardig en 15% dierlijk. Als pioniers willen wij iedereen laten zien dat heerlijk eten niet per se van dierlijke eiwitten hoeft te komen.

Minder dierlijke en meer plantaardige voeding

In Nederland is de consumptie voornamelijk gericht op dierlijke producten. Momenteel is ongeveer 60% van onze eiwitname afkomstig van dierlijke bronnen, terwijl 40% plantaardig is, aangezien eiwitten niet alleen in dierlijke producten voorkomen. Naast dierlijke producten zijn eiwitten ook te vinden in brood, granen, peulvruchten, noten en paddenstoelen. Het is van belang voor mens, natuur en milieu om de productie en consumptie van dierlijke eiwitten te verminderen en meer plantaardige eiwitten te benutten.

De vlees- en zuivelsector dragen aanzienlijk bij aan de CO<sub>2</sub>-uitstoot. Met de groeiende wereldbevolking zal er in de toekomst meer voedsel nodig zijn om aan alle behoeften te voldoen. Zonder maatregelen zal dit leiden tot een grotere mondiale veestapel en extra druk op onze planeet. Om dit te voorkomen, stimuleert de overheid de overgang naar meer plantaardige eiwitten, zodat tegen 2030 onze eiwitname verschuift naar 60% plantaardig en 40% dierlijk.



## BESTELINSTRUCTIES

Uw wensen kunnen via [reserveringen.zeestraat@minfin.nl](mailto:reserveringen.zeestraat@minfin.nl) worden doorgegeven. Wees bedachtzaam bij het invullen van alle vereiste gegevens om een vlotte verwerking van uw order te garanderen. Gelieve te onthouden dat de bestelling volledig moet zijn vijf werkdagen voorafgaand aan de gewenste datum. Bij annulering binnen 5 werkdagen worden de volledige kosten doorberekend.



## BESTELFORMULIER

- Datum, locatie & aantallen
- Banquetingarrangement of offerte op maat
- Allergenen en/ of dieetwensen
- Specifieke wensen voor servies en glaswerk

# Wist je dat?

Koffie en thee diverse voordelen hebben, waaronder het verminderen van vermoeidheid, het verbeteren van de alertheid en het verhogen van de stemming.



# *VERGADERSERVICES* *“Breindranks”*

Onze vergaderservices zijn beschikbaar van 08:00 tot 17:00.

Binnen onze organisatie wordt er veel waarde gehecht aan eerlijke koffie en thee. Daarom hebben wij een samenwerking met Koffiemax & FairTEA om u de meest betoverende Fairtrade en biologische koffie en thee te kunnen aanbieden.

# *SELFSERVICE*



Koffie, Cappuccino, Latte, Havermelk Cappuccino

Biologische Fairtrade thee

Condimenten

Smaakwater

Pepermuntjes

Koekjes van de Koekfabriek

## BASIS

- Fairtrade koffie
- Biologische Fairtrade thee
- Condimenten
- Smaakwater
- Pepermuntjes
- Koekjes van de Koekfabriek



## STANDAARD

- Fairtrade koffie
- Biologische Fairtrade thee
- Condimenten
- Smaakwater
- Pepermuntjes
- Koekjes van de Koekfabriek
- Dadelkoek
- Handfruit



## LUXE

- Fairtrade koffie
- Biologische Fairtrade thee
- Condimenten
- Smaakwater
- Pepermuntjes
- Koekjes van de Koekfabriek
- Dadelkoek
- Tony chocolonely
- Handfruit
- Sappen



# DRANKENARRANGEMENTEN



## FRIS- ARRANGEMENT

- Diverse soorten frisdrank
- Smaakwater



## NON- ALCOHOL

- Diverse frisdranken
- Smaakwater
- Biologische sappen
- 0.0% bieren



## ALCOHOL

- Diverse frisdranken
- Smaakwater
- Biologische sappen
- Biologische wijn wit/ rood/ rosé
- Heineken bier 0.0% en regular



## PROSECCO

- Ook alcoholvrij beschikbaar

# ZOETE BREAK

## FRUIT

Vers fruit is een belangrijk onderdeel in het dagelijks leven. Fruit activeert het brein en verhoogd de concentratie.

Keuze uit:

- fruitmand per 10 personen
- Fruit in glaasjes

## KOEKEN-ARRANGEMENT

Ons assortiment bestaat uit een mix van de volgende huisgemaakte koeken:

- dadelkoek (vegan)
- wortelcake
- bananenbrood
- havermoutkoek

## PETIT FOURS

Heeft u iets te vieren? U kunt de petit fours ook bestellen met een opdruk, zoals een logo of een korte tekst. De aangegeven prijs geldt voor een petit four zonder logo.

## TAART/ CAKE

De taart is te bestellen per punt.

Keuze uit:

- appeltaart
- redvelvet
- cheesecake
- chocolade

# HARTIGE BREAK

## RAUWKOST STICKS MET HUMMUS

Een mix van paprika, komkommer, wortel en bleekselderij geserveerd in een glaasje met een hummusdip (de hummus kan elke keer verschillen).

## NOTENMIX

Notenmix van ongebrande en ongezouten amandelen, hazelnoten, walnoten en cashews van de Notenshop.

Een gezonde en vullende snack. Rijk aan vezels, zonder toegevoegde zout.

## POPCORN

Popcorn lightly sea salted

Popcorn is rijk aan granen en vezels. Een portie popcorn bevat meer dan 70% van de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid granen. Bovendien geven vezels een verzadigd gevoel en zijn ze goed voor de spijsvertering.

## 4-UURTJE

Keuze uit:

- Oesterzwambroodje
- Kaasbroodje
- Kaasbroodje vegan
- Vegetarisch saucijzenbroodje
- Worstebroodje

# *LUNCH*



Op de volgende pagina vindt u ons assortiment aan luncharrangementen. De vegan- en basislunch zijn enkel beschikbaar voor bestelling in de tuinkamer, werkkamer, bovenkamer, lounge en lunchkamer. De restaurantlunch kan exclusief genuttigd worden in het restaurant.

# LUNCH

## VEGAN

Een gevarieerde selectie van belegde groentewraps en broodjes, verse salades, biologische sappen, veganistische melk en smaakvolle wateropties.

## BASIS

Een assortiment aan belegde groentewraps en broodjes, biologische sappen, melk, en smaakwater.

## RESTAURANT

Vers afgebakken broodjes, diverse soorten beleg, een saladebar, een yoghurtbar, zoete snacks, huisgemaakte soepen, warme snacks, warme maaltijden, en een assortiment van sappen, melk en smaakwaters.

## TO GO

Belegde wrap, belegd broodje, Bites we love, stuk handfruit, flesje Earth Water en een flesje biologische sap.



# ***BORRELS***

De borrelarrangementen zijn ontworpen om een uur lang plezier te bieden en zijn verkrijgbaar vanaf een groep van 10 personen.

Alcoholische dranken schenken wij vanaf 16:00 uur

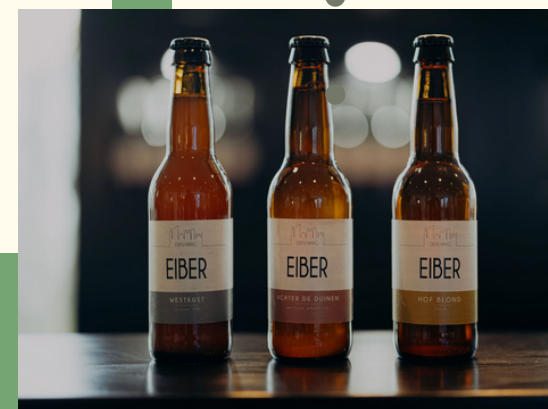
## BASIS

- Notenmix
- Gemarineerde olijven
- Kaasstengels
- Rauwkoststicks met hummus
- Gevulde kaasplank



## HAAGS

- Notenmix
- Gemarineerde olijven
- Kaasstengels
- Haagse droge worst
- Eiber bierkaas
- Lokale kaas
- Verschillende Haagse bieren van onze lokale brouwerij EIBER



## LUXE

- Notenmix
- Gemarineerde olijven
- Kaasstengels
- Gebrokkelde oude kaas
- Diverse charcuterie
- Rauwkoststicks met hummus
- 2 amuses van de chef
- Haute frituur



## NEERZETBORREL

- Notenmix
- Gemarineerde olijven
- Kaasstengels
- Rauwkost sticks met hummus



## VEGAN

- Notenmix
- Gemarineerde olijven
- Rauwkost sticks met hummus
- Oesterzwam bitterballen
- Gevulde tartelletjes

## TOEVOEGINGEN

- Oven hapjes 3 p.p.
- Diverse charcuterie
- Verse smoothies
- Haagse bieren





## *DINER*

Op de volgende pagina vindt u ons assortiment aan dinerarrangementen. Deze zijn uitsluitend beschikbaar in de lounge, het restaurant en de lunchkamer. Wij bieden deze arrangementen aan vanaf 10 personen

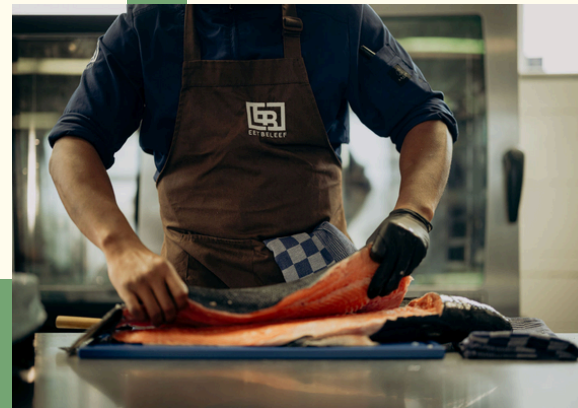
## VEGAN

- Wilde rijst,
- groentencurry & cashewnoten.
- Tabouleh met diverse zaden
- Rode linzensoep



## VIS

- Pasta met zalm & spinazie
- Vega lasagne
- Tomaat uit de oven
- Witte bonensalade met parmezaanse kaas



## VLEES

- Traybake van zoete aardappelen & feta.
- Kip uit de oven met geroosterde seizoensgroenten, granaatappel & tahini
- Quinoa salade

