

Foodbook Universiteitsmuseum



Over Museumcafé Ginkgo

Vineyard is in pandig horecapartner van het Universiteitsmuseum. Wij verzorgen de culinaire invulling van uw vergadering, borrel of lunch in het Universiteitsmuseum.

Zodra er een ruimte gereserveerd is, komt u bij ons terecht om de catering af te stemmen. Vineyard heeft dit foodbook met zorg samengesteld om een passend aanbod te kunnen doen voor elk moment van de dag. Het foodbook is volledig vegetarisch. Indien u toch liever voor vlees en/of vis kiest, vernemen wij dat graag. Ook als u liever maatwerk hebt, vernemen wij graag uw wensen zodat wij u een passend voorstel kunnen doen.

Benieuwd naar onze verdere inspanningen op het gebied van duurzaamheid? Lees snel verder op de volgende bladzijde.

Contact

E: umu@vineyarduu.nl

T: 030 253 8105



Wij staan voor een (h)eerlijke maaltijd met een steeds lagere carbon footprint

Wij gaan voor lokaal voedsel

We vermijden lange ketens waarin vaak slechte arbeidsomstandigheden zijn. En vermijden regio's waarin het niet zo nauw wordt genomen met het milieu. Door lokaal te sourcen met minder transport is de CO2 uitstoot veel lager.



Wij serveren seizoensgebonden producten (niet uit de kas)



Tijdens hun 'eigen' seizoen belasten de groenten en fruit het milieu het minst. Bovendien zijn seizoensproducten gezonder en voller van smaak. Door seizoensgebonden producten te serveren (niet uit de kas), heeft ons eten een kleine carbon footprint.

Wij ondersteunen de eiwittransitie

Dierlijke eiwitten hebben een veel hogere carbon footprint dan plantaardige eiwitten. Door naar verhouding minder dierlijke producten te gebruiken wordt de footprint per maaltijd kleiner, en bovendien besparen we onnodig dierenleed.



Wij verspillen niets



Voedsel weggooien is niet alleen zonde omdat een ander het had kunnen nuttigen. Als 50% weggegooid moet worden, is de carbon footprint van de maaltijd 2x hoger dan nodig. Minder verspilling, is dus beter voor het klimaat.

Wij stimuleren gezonde keuzes

Voor gasten en collega's maken wij de keuze voor gezonde voeding makkelijk en aantrekkelijk. Dit doen wij o.a. door de juiste verhouding gezonde producten / guilty pleasures aan te bieden, door te minderen met zout, verzadigd vet en suikers en d.m.v. duidelijke communicatie.



Ontvangen, pauzeren & vergaderen

Arrangementen

Wij serveren 100% UTZ gecertificeerde Good Origin koffie van Douwe Egberts en thee van Senza Tea.

Koffie & thee basis | 3.60 p.p.

Vanaf 4 personen

Een kan koffie

Een kan thee

Een kan water, met citroen, gember en kruiden uit de Hortus

Petrischaaltje met 8 koekjes van de Koekfabriek

Koffie & thee luxe | 5.70 p.p.

Vanaf 4 personen

Een kan koffie

Een kan thee

Een kan met water met citroen, gember en kruiden uit de Hortus

Huisgemaakt brownie en carrotcake, 4 stuks geserveerd in petrischaaltjes



Luncharrangementen

De lunches bestaan uit een combinatie van belegde broodjes, yoghurt en fruit. Altijd vegetarisch, met veganistische opties. Op aanvraag kunnen wij ook lunches met vis en vlees serveren.

Basis lunch | 10.90 p.p.

Vanaf 4 personen

Pain de Mer brood, belegd met:

'Oude Gracht' kaas, mosterdsread, tomaat & kropsla

Hummus, geroosterde groente & rucola

BIO+ yoghurt met granola en seizoensfruit

Handfruit

Water met citroen, gember en kruiden uit de Hortus

Luxe lunch | 15.00 p.p.

Vanaf 4 personen

Seizoenssoep

Pain de Mer brood, belegd met:

'Oude Gracht' kaas, mosterdsread, tomaat & kropsla

Hummus, geroosterde groente & rucola

BIO+ yoghurt met granola

Handfruit

Huisgemaakte zoetheid

Water met citroen, gember en kruiden uit de Hortus

De lunch is op allerlei manieren uit te breiden! Denk bijvoorbeeld aan een glas vruchtensap, een extra snack of koffie met wat lekkers achteraf.

Bites

*Alle bites zijn huisgemaakt of komen van
banketbakkerij Theo Blom.*

Koude bites

Luxe gemengde noten | 10.00

Nacho's met dip | 7.80

Mini kaasstengels | 6.35

Warme bites

Falafelballetjes 6 stuks | 6.90 **VG**

Mini quiche | 5.50

Oesterzwam bitterbal 6 stuks | 8.00 **VG**

Zoete en gezonde bites

Handfruit van het seizoen | 1.00

Bananenbrood | 2.60

Brownie | 2.60

Carrotcake | 2.60

Candybar | 2.70 **VG**

Superfood pompoenmuffin | 3.50 **VG**

Sol koekje | 1.00

Gebak van Theo Blom | 4.25

Citroen-maanzaadcake | 2.60

Appelgebak | 4.25



V = Vega VG = Vegan

Dranken

Wij serveren 100% UTZ gecertificeerde Good Origin koffie van Douwe Egberts en thee van Senza Tea.

Kan koffie/thee | 9.25

Diverse frisdranken, per flesje | 3.20

Coca cola / Chaudfontaine / Fuze-Tea / Fanta

Diverse smaken Royal Bliss, per flesje | 3.90

Bitter lemon / Ginger-Ale / Tonic

Smaakwafer, per kan | 8.00

Water met citroen, gember en kruiden uit de Hortus

Fruitsiroop Roze Bunker, per glas | 1.85

Schulp vruchtensap, per glas | 2.00

Birra Moretti | 2,90

Birra Moretti 0.0% | 2,90

Colpasso Pinot Grigio - Cattarrato | 4.15

Colpasso - Nero D'Avola | 4.15

In onze offertes wordt een stelpost (geschat bedrag, werkelijke kosten worden achteraf bepaald door werkelijke afname dranken) opgenomen voor dranken.

De daadwerkelijke kosten kunnen afwijken van het geoffreerde bedrag.

In sommige gevallen wordt een omzetgarantie opgenomen in de offerte.



Goed om te weten

Reserveringstermijn

Reserveringen bevestigen wij binnen 24 tot 48 uur. Hoewel wij streven naar een reserveringstermijn van 5 werkdagen, garanderen wij op alle onderdelen de uitvoer van aanvragen tot uiterlijk 1 werkdag voorafgaand, ongeacht het aantal personen. Wanneer de aanvraag later wordt ontvangen verkopen wij geen 'nee', maar overleggen we wat er wél mogelijk is. Als we specifieke producten niet kunnen leveren, bieden wij een alternatief.

Offerte

De reserveringsmedewerker van UMU stelt altijd eerst een offerte op voor de zaalreservering en vraagt de cateringwensen uit. Wanneer een standaardarrangement wordt aangevraagd tot 50 personen, worden de kosten per persoon genoemd in de offerte voor de zaalreservering vanuit UMU. Indien u hier akkoord op geeft, beschouwen wij dit als een akkoord op het cateringarrangement. Wanneer een offerte gewenst is, vernemen wij dat graag. Bij catering anders dan een standaard arrangement, stellen wij altijd een offerte op welke wordt verzonden per e-mail.

Ombouwkosten zalen

Universiteit Utrecht faciliteert de zalen in het Universiteitsmuseum. Zij leveren de zaal op in standaard opstelling. Indien een andere opstelling gewenst is, berekenen wij personeelskosten voor het ombouwen naar de gewenste opstelling en voor het terugzetten naar de standaardopstelling na afloop. De prijs per ombouw bedraagt € 43,-.

Annuleringen

Een aanvrager van een reservering mag die reservering kosteloos annuleren of wijzigen tot 48 uur voorafgaand bij partijen kleiner dan 25 personen. Weekends (zaterdag-zondag) en feestdagen worden hierin niet meegerekend. Binnen de termijn van 48 uur bij partijen kleiner dan 25 personen bekijken wij per geval of het nodig is kosten te berekenen (in geval van afspraken met derden of geproduceerde producten). Voor alle andere annuleringen hanteren wij de Uniforme Voorwaarden Horeca: [KHN](#) | [Uniforme Voorwaarden Horeca Nederlands](#).

Manco en breuk

Bij de koffie-, lunch- en borrelarrangementen worden serveermaterialen meegeleverd. Indien er materialen missen, worden deze als manco opgenomen en in rekening worden gebracht. Wanneer materialen beschadigd zijn, worden deze als breuk opgenomen en in rekening gebracht.

Facturatie

Wij leveren altijd op basis van het opgegeven aantal gasten en brengen deze achteraf in rekening. De volledige reservering wordt gefactureerd aan de hand van de doorgegeven gastenaantallen. Indien een nacalculatie van toepassing is, staat dit duidelijk vermeld in de offerte. Nacalculatie wordt direct na afloop van uw bijeenkomst verwerkt in de reservering. Alle catering wordt middels een digitale factuur daags na de partij toegezonden. In het geval van (een deel) no-show, worden deze doorbelast.

Uurtarief personeel

Het standaard uurtarief voor bedienend personeel is € 21,50. Dit tarief wordt in rekening gebracht bij standaard arrangement voor meer dan 50 personen en bij maatwerk activiteiten.

Bij evenementen buiten openingstijd of evenementen waarbij een party manager, chef-kok of anders dan bedienend personeel nodig is, wordt hiervoor een marktconform tarief worden gerekend opgenomen in het prijzenblad hieronder.

Tarief binnen openingstijden UMU

dinsdag t/m zondag 10:00 –17:30 uur

Medewerker bediening 21.50

1e medewerker bediening 26.50

Manager 45.00

Hulpkok 26.50

Kok 37.50

Chefkok 45.00

Tarief feestdagen en buiten openingstijden UMU

maandagen en feestdagen 09:00 –23:00 uur & dinsdag t/m vrijdag 17:30 –23:00 uur

Medewerker bediening 32.50

1e medewerker bediening 39.50

Manager 59.50

Hulpkok 39.50

Kok 47.50

Chefkok 59.50