



**SOCIAL
IMPACT
FACTORY**

**FOODBOOK
Vredenburg 2026**

in samenwerking met
de Utrechter

Samen met onze horecapartner De Utrechter maken we ons food & beverage aanbod zo eerlijk en duurzaam mogelijk. Wist je dat je in onze factory:

Onbeperkt toegang hebt tot koffie van **Bacchi**, afkomstig van specialty koffieplantages waarbij eerlijke productie en direct trade centraal staan. Zelfs een vegan cappuccino behoort tot de mogelijkheden.

Thee drinkt van **Wilder Land** en daarmee bijdraagt aan het herstel van de biodiversiteit in Nederland.

Geniet van (h)eerlijke koekjes van **De Koekfabriek**, gemaakt door bijzondere bakkers met een afstand tot de arbeidsmarkt.

Jouw gasten kunt verrassen met een plantaardig zwamcijsje dat gemaakt is van oesterzwammen. **De Clique** zorgt ervoor dat onze koffiedik wordt hergebruikt als grondstof voor deze oesterzwammen.



**VAN KOPJE
KOFFIE**

**NAAR
KOFFIEDIK**



**NAAR
OESTERZWAM**

**NAAR
ZWAMCIJSJE**



de **CLIQUE**



**VAN
VERSE JUS**

**NAAR
SCHILLEN**



**NAAR
OLIE**

**NAAR
FOCCACIA**



de **CLIQUE**

Kraanwater drinkt dat wordt gefilterd, gekoeld en gecarboniseerd door **Made Blue**. Door deze samenwerking doet De Utrechter automatisch een donatie aan Made Blue wat leidt tot 1000 keer zoveel schoon drinkwater in landen waar dat niet vanzelfsprekend is.

Volledig vegetarisch en vegan ontbijt, luncht of borrelt waarmee je bijdraagt aan een goede en gezonde leefomgeving. Met een gevarieerd vega(n) aanbod weet **De Utrechter** zelfs de vleeseters onder ons te overtuigen.

Geniet van verse sinaasappelsap tijdens je ontbijt of lunch waarvan de sinaasappelschillen opgehaald worden door **de Clique** en gebruikt worden om foccacia brood te bakken.

Duurzaam en biologisch kun je borrelen met dranken van onder andere lokale pilsener, **Lemonaid & Charitea**, en met vegetarische en/of vegan hapjes

Heb je vragen over ons duurzame aanbod van food & beverage producten? Laat het ons weten!

✓ ONTBIJT

Vroege Vogels Ontbijt

- Verse croissant met boter en jam
 - Koffiebroodje
 - Verse jus d'orange
- € 13,30 p.p.

Vroege Vogels Ontbijt Deluxe

- Verse croissant
 - Vers brood
 - Kaas
 - Jam
 - Gekookt eitje
 - Yoghurt - granola
 - Vers fruit
 - Verse jus d'orange
 - Melk
- € 20,40 p.p.



✓ LUNCH

SIF vegetarisch 12-uurtje

Op zaal

- Vers wit en bruin brood - rijk belegd vega(n)
 - Soep van het seizoen
 - Vers fruit
 - Vers sap
- € 21,45 p.p.

Lunchbuffet tussen 12:00 - 13:00 uur

In restaurant van De Utrechter.

- Twee verschillende vers belegde broodjes vega(n)
 - Warme snack
 - Wisselende salade
 - Soep van het seizoen
 - Vers fruit
 - Vers sap
- € 27,90 p.p.

Lunch to go

- Rijk belegde sandwich
 - Vers fruit
 - Nakd energizer reep
 - Biologisch sapje
- € 20,05 p.p.

TUSSENDOORTJES

- ✓ • Zwamcijsje
hét plantaardige en heerlijke alternatief
- ✓ • Börek
bladerdeeg met spinazie en kaas
€ 5,30
- ✓ • Wrap van rode biet
geitenkaas, spinazie & krokante boekweit
- Wrap met hummus en gegrilde groenten (vegan)
€ 6,10
- ✓ • Broodje paddenstoelkrokot € 5,30
- ✓ • Kaaskroquantje/ € 1,60
- Groentemanneke
- ✓ • Handfruit € 1,90
- ✓ • Nakd - energizer repen € 3,10
- ✓ • Taartjes van Vroeg € 7,20
- Zoet & Goed mix € 5,10
- Frisdrank € 4,00
- Lemonaid & Charitea € 5,40

Koffie/thee/water/limonade/koekjes

Per uur: €3,55 p.p.

Dag tarief vanaf 5 aaneengesloten uren: €17,75 p.p.

✓ : Vegetarisch. Prijzen zijn exclusief BTW.
Dieetwensen uiterlijk 3 dagen van tevoren doorgeven

✓ Veggie traybake op zaal

Verse seizoensgroenten tot een traybake afgetopt met ricotta & rucola. Geserveerd met brood.

€ 19,30 p.p.

✓ Dinerbuffet De Utrechter op zaal

Zoete aardappel, cherry tomaten, broccoli & gepofte puntpaprika afgetopt met romige ricotta & frisse rucola geserveerd met een passend aardappelgarnituur

Salade met huisgemaakt plaatbrood

Dessert: Chocolademousse

€ 33,20 p.p.

DINER CONCEPT

Culinair, sociaal en voor ieder wat wils

In het restaurant van De Utrechter kun je onbeperkt genieten van kleine gerechten voor een vaste prijs. Voor gezelschappen vanaf 8 personen serveren zij een selectie gerechtjes vanuit de keuken. Op die manier is het lekker gevarieerd en hoeft niemand te bestellen. Gasten kunnen eigen gerechtjes eten, maar ook met elkaar delen wanneer zij dat willen. Er is een ruime selectie vegetarische en vegan gerechten. €48,70

Walking diner

Het dinerconcept kan ook als walking diner aangeboden worden in het restaurant of in de Eventspace. Handig voor grote groepen. €48,70



✓ : Vegetarisch. Prijzen zijn exclusief BTW. Dieetwensen uiterlijk 3 dagen van tevoren doorgeven

BORRELDRANKEN

Drankarrangement

In restaurant of Eventspace

- | | |
|-----------|--------------|
| • 1 uur | € 15,95 p.p. |
| • 1.5 uur | € 22,30 p.p. |
| • 2 uur | € 28,55 p.p. |

De Utrechter serveert onbeperkt een selectie frisdranken, huiswijnen en tapbieren (alcoholvrij tapbier is mogelijk)

Drankjes na je bijeenkomst

Op zaal

Selectie frisdranken, huiswijnen en normaal bier geserveerd in een bucket met ijs gedurende 1 uur (2 á 2,5 consumpties p.p.)

€ 12,25 p.p.

Overige dranken

- | | |
|-------------------|---------|
| • Glas Cava | € 7,35 |
| • Hertog Jan 0.0% | € 3,75 |
| • Lokale Pilsener | € 4,30 |
| • Fles witte wijn | € 30,95 |
| • Fles rode wijn | € 30,95 |

BORRELHAPPEN

✓ Borrelplank Groen - voor 10 á 15 personen

Brood | hummus | tapenade | 2 kazen van De Utrechtse Munt U | compote | huisgemaarineerde olijven | chips van De Goey-Koot | grissini | gemarineerde artisjokken

€ 40,60



Bittergarnituur Groen - 16 stuks

Paddenstoel bitterballen | groente mannekes | kaaskroquantjes

€ 28,10

✓ Overige borrelhappen

- | | |
|---------------------------------------|---------|
| • Brood - dips (4 pers) | € 8,80 |
| • Olijven | € 6,30 |
| • De Goey-Koot chips | € 4,35 |
| • Groentemannekes - 4 stuks - mosterd | € 5,50 |
| • Kaaskroquantjes - 4 stuks - mosterd | € 7,85 |
| • Bitterballen - 6 stuks - mosterd | € 11,25 |

