

FOODBOOK

MEREVELD UTRECHT



MEREVELD

est 1938



Patisserie

Luxe gesorteerd gebak	5,85
Gebak gluten, lactose, en notenvrij	5,85
Receptie gebak	4,95
Petit fours	3,95
Petit fours met logo	4,25
Assortiment muffins	3,75
Lemon, red velvet en chocolade	
Etagère met zoete lekkernijen	4,20
Macarons, luxe banket koekjes, chocolade zoals bonbons	
Etagère met bonbons	1,90
Etagère met luxe roomboterkoekjes	1,65
Lolly van witte en pure chocolade, gepofte rijst en karamel crème	3,95
Croissants en zoete broodjes	3,45
Bananenbrood met hazelnoten	2,30
Stukje cheesecake rood fruit	4,25
Huisgemaakte patisserie	4,00
 Servicekosten bruidstaart	2,60
Voor o.a. het serveren van de bruidstaart	

Lunch

LUNCH MEREVELD

21,75 PP

Kloosterbroodjes & maisbollen

Reypenaer kaas, tomaat, rucola

Wraps

Zacht gegaarde kip, appel, bleekselderij, rucola, romige kerriemayonaise

Gemengde salade

Gedroogde tomaten, olijven, croutons, Parmezaanse kaas

Omelet

Champignons, bosui, vers gebakken landbrood

Weckpotjes

Yoghurt, rood fruit

VITALE LUNCH

24,75 PP

Kloosterbroodjes & maisbollen

Reypenaer kaas, tomaat, rucola

Omelet

Baby spinazie, feta en cherry tomaatjes geserveerd met volkoren landbrood

Glaasje met watermeloen

Gemarineerde watermeloen met rozemarijn en citroenrasp

Gemengde groene salade

Olijven, tomaat, croutons, gebrande pijnboompitten en dressing van olijfolie

Tonijnsalade

Gegarneerd met rucola, tomaat, uienringen, gebrande pijnboompitten en molenbrood

Sandwich

Kip, tomaat en sla



VERRIJK JE LUNCH MET ONDERSTAANDE GERECHTEN

Warm gerookte zalmzijde Crème van kruiden, kropsla, limoen	7,25
Glas pompoensoep Anijsschuim	5,30
Caesar salade Romeinse sla, zacht gegaarde kip, ui, ansjoviscrème, croutons	4,25
Broodje kalbsvleeskroket	4,50

 Voor bovenstaande lunches zijn ook vegetarische varianten mogelijk



TAFELGARNITUREN

Nachos	2,25
Met guacamole en tomatensalsa	
Luxe gebrande noten	2,25
Ambachtelijke kaasstengels, luxe vers gebrande noten, olijven, oude kaas	3,95
Mediterrane borrelplank	6,00
Met gezouten amandelen, manchego, gemarineerde olijven, kaasstengels, Spianata Romana, padron pepers	
Vegetarische borrelplank	4,75
Grissini, green garden dip, groentechips, luxe gebrande noten, Santa Maria tomaatjes	

Breaks

HARTIGE TUSSENDOORTJES

Saucijzenbroodje	3,45
Kaasbroodje	3,45
Flatbread	4,85
Tomatensaus, feta, olijven en gekonfijte rode ui	
Hartige muffin	3,75
Mediterrane quiche	5,85
Etagère met quiche, saucijzen- en kaasbroodje	5,25

GEZONDE TUSSENDOORTJES

Smoothie	4,50
Tumbler met in rozemarijn en citroen gemarineerde watermeloen	4,50
Energybar	3,50
Açaí bowl	7,50
Met banaan-crunch	
Vegetarische borrelplank	4,75
Grissini, green garden dip, groentechips, luxe gebrande noten, Santa Maria tomaatjes	

ZOETE TUSSENDOORTJES

Zie patisserie pagina

Met liefde gemaakt
uit eigen keuken

Borrelgarnituren

KOUD BORRELGARNITUUR

FINGERFOOD

4,00 per hapje

Bruschetta klassiek met tomaat, knoflook, basilicum en olijfolie

Tatsuta “crispy chicken” krokante kippendij, Japanse salade en sriracha-ponzu mayonaise 🌱

Toast “cannibale” brioche toast met steak tartare en cournichon

Arancini gepaneerd, krokant rijstballetje met mozzarella en tomaat, basilicummayonaise 🌱

CULINAIR

2,45 per hapje

Macarons van tomaat en basilicum

Moulleux van courgette, basilicum en bieten-crème

Metworst met gel van piccalilly en cornichon

Soesjes met crème van brie en aalbessen

Muffins met “vegan” zalm en crème van citrus en zeewier

Tartelette met frisse salade van doperwtjes, sjalot en limoen

🌱 Borrelgarnituren en fingerfood zijn uiteraard ook vegetarisch mogelijk



WARM BORRELGARNITUUR

BOURGONDISCH

1,65 per hapje

Kaastengels 🌱

Borrelfrikandellen

Vlammetjes

Ambachtelijke bitterballen

Krokante kip

Groente loempia's 🌱

Geserveerd met passende dipsauzen

DELUXE

2,25 per hapje

Krokante groente dumplings 🌱

Yakitori kipspiesjes met sesamsaus

Garnalenkroketjes met limoenmayonaise

Chorizokroketjes

Jalapeno pepers met roomkaas 🌱

Specifieke wensen en allergenen bespreken we graag.



Late Night Snacks

Frietje Mayonaise	3,95
Saté Twee stokjes gegrilde kipsaté, atjar tjampur, satésaus, kroepoek, vers gebakken stokbrood	8,45
Homemade rundvleesburger Broodje, klassiek garnituur van ui, augurk, tomaat, sla, mosterd, tomatenrelish	7,30
Flatbread Tomatensaus, feta, zachte geitenkaas, olijven, gekonfijte rode ui	4,85
Grilled chicken hotdog Brioche bun, gefermenteerde knoflookmayonaise, crispy onions, tomatencrunch	8,15
Pizzapunt	4,25

Late nights snacks and little bites make everything right

Een feestje is pas compleet met een goede late-night snack – een smakelijke afsluiter voor een geslaagde avond!





Walking dinner

De verschillende kleine gerechten van een walking dinner vormen samen een compleet diner. We bespreken graag de verschillende mogelijkheden van het walking dinner. Hiernaast een aantal suggesties.

Walking Dinner

WALKING DINNER 4/5 OF 6 GANGEN

v.a. 35,00

Op tafel

Ambachtelijk brood met gezouten roomboter

Lauwwarme huisgerookte zalm

Knolselderijsalade, paddenstoelenvinaigrette, bieslookolie, kwarteleitje, kruiden, koekje van Parmezaanse kaas

Steak tartaar

Gepoft spek, eidooier, kruidensalade, schuim van piccalilly, gebrande tomaatjes

Tom kha soep

Gekonfijte gamba's, taugé, bosui, cashewnoten

Ravioli runderstoof

Linzen, saus van eekhoorntjesbrood, zoet/zure pompoen, peterselie

Boerderijhoen

Gekonfijte kool, jus met laurier, pastinaak, aardappelpuree

Frozen lemon pie

Amandelcrumble, citroensorbet, lemoncurd, meringue

WALKING DINNER STREETFOOD 4/5 OF 6 GANGEN

v.a. 29,50

Japanse sushi bowl

Sushirijst, zalm, zoetzure komkommer, sojaboontjes, avocado, wakame, sesamdressing, wasabi mayo, krokante nori

Thai curry soep

Spicy soep, kip, curry, kokos.

Steamed bun

Gelakt zacht gegaard buikspek, pickled vegetables

Vietnamese fried spring rolls

Loempia, sweet & sour chili dip

Spicy chicken skewer

Spies van gemarineerde kip, oosterse pindasaus

Spekuk

Indonesische spekkoeke, ijs van zwarte sesam



Beide walking dinners zijn uiteraard ook vegetarische mogelijk

Specifieke wensen en allergenen bespreken we graag.

Menu suggesties

Je kunt door onderstaande gerechten te combineren een eigen menu samenstellen. Om de rust en kwaliteit van het diner te waarborgen, is het advies dat er wordt gekozen voor één menu voor alle gasten. Uiteraard kunnen wij rekening houden met vegetariërs en allergenen.

VOORGERECHTEN

Gemarineerde rauwe koningsbaars Koolrabi, appel, kruidensalade, dille-olie, haringkaviaar, gepofte rijst	15,25
 <i>Vegetarische optie: gerookte ingelegde bietjes</i>	14,50
Lauwwarme huisgerookte zalm Knolselderijsalade, paddenstoelvinaigrette, bieslookolie, kruidensalade, kwarteleitje, koekje van Parmezaanse kaas	15,75
 <i>Vegetarische optie: zacht gegaarde konings-oesterzwam</i>	14,75
Carpaccio van runderlende Truffelmayonaise, Parmezaan, rucola, krokante tuinbonen	15,25
Gerookte eendenborst Thaise currysaus, crème van bospeen, soja gel, kruidensalade, krokante tapioca, komkommer/rettich salade	16,75
 <i>Vegetarische optie: gerookte watermeloen</i>	14,50
Steak tartaar Gepoft spek, eidooier, kruidensalade, piccalillyschuim, gebrande tomaatjes	16,15
 <i>Vegetarische optie: gegrilde pomodori tomaat</i>	14,50
Kalfspastrami Pesto, hazelnoot, mosterdcrème, kruidensalade, eisalade, gegrilde tomaat, rozemarijn, tijm	16,15
 <i>Vegetarische optie: gerookte watermeloen</i>	14,50



Ambachtelijk brood
Bij de voorgerechten serveren wij ambachtelijk landbrood met roomboter.

SOEPEN

Tom kha soep Gegrilde gamba, haricots verts, taugé, bosui, cashewnoten	8,75
Aardappel crèmesoep Truffelroom, uitgebakken pancetta, gestoofde prei, bieslook, aardappelkaantjes	8,75
 Pompoencappuccino Schuim van steranijs, krokante aardappel	8,75
Tomatenbouillon Tomaat concassé, gestoofd rundvlees	9,75



TUSSENGERECHTEN

Ravioli runderstoof Linzen, crème van pompoen, saus van eekhoorntjesbrood, paddenstoelen-vinaigrette, zoetzure pompoen, bieslook, Parmezaan-hazelnooten crumble	11,75
Gekonfijte gamba Bisque, bospeen, spitskool, kummel, groene kruidenolie, citroen, dille	11,75

Specifieke wensen en allergenen bespreken we graag.



Menu suggesties

HOOFDGERECHTEN

Tournedos Aardappelterrinen, aardappelcrème, aceto uitje, duxelles van paddenstoelen, jus van tijm en rozemarijn	33,50
 <i>Vegetarische optie: gepofte knolselderij, saus van eekhoorntjesbrood</i>	24,50
Kalfslende Cannelloni stoofvlees, tarte tatin van rode biet, bieten/sjalottenvinaigrette, eigen jus	31,25
 <i>Vegetarische optie: tarte tatin van biet, beurre blanc saus, kruidenolie en gebakken pastinaak</i>	24,50
Kabeljauw Parmezaanse kaas-hazelnoten crumble met groene kruiden, tomatenvinaigrette, kappertjes, spinazie, aardappelpuree, geitenkaas, olijfolie poeder	28,75
 <i>Vegetarische optie: geroosterde bloemkool, hazelnootjes en saus "hollandaise"</i>	24,50
Boerderijhoen Gekonfijte kool, saus van eekhoorntjesbrood, pastinaak, aardappelterrinen, aardappelpuree, gekarameliseerde witlof	27,85
 <i>Vegetarische optie: gepofte knolselderij, saus van eekhoorntjesbrood</i>	24,50
Varkenshaas Aardappelgratin, haricot verts en champignonroomsaus	27,85
 <i>Vegetarische optie: gepofte knolselderij, saus van eekhoorntjesbrood</i>	24,50

BIJGERECHTEN

Verse frieten Huisgemaakte mayonaise	1,75
Roseval aardappelen Uit de oven	1,95
Gemengde salade Olijven, zongedroogde tomaten, Parmezaanse kaas, knoflookcroutons	1,70

Specifieke wensen en allergenen bespreken we graag.

Menu suggesties

NAGERECHTEN

Fruit sorbets

Fruit van het seizoen, quenelle van slagroom, gesuikerde bladerdeegstengel

11,50

Witte chocoladebavarois

Frambozencompote, verse frambozen, aceto gel, krokante meringue, frambozen sorbet

11,75

Pure chocolademousse

Koffieschuim, cacaosnippers, amandelcrumble, Tropische vruchten

11,75

Duo

Frozen lemon pie, amandelcrumble, citroensorbet, limoncello, mascarpone, lemoncurd, meringue & crème brûlée van sinaasappel, cointreau

10,50

Specifieke wensen en allergenen bespreken we graag.



Dessert 'smokey goodness'

17,95

Vanaf etagères geserveerd, crème brûlée van sinaasappel en cointreau, mango sorbet, slagroom, cheesecake met seizoensfruit, chocolade lolly met vanille vulling, bavaroistaartje van seizoensfruit, droogijs

Vanaf 40 personen



Italian Shared Dining

Met deze shared dining gerechten, die wij in twee gangen serveren, genieten jullie gasten van de Italiaanse keuken. Zo wordt iedere tafel een levendig feestje in Italiaanse sfeer.

Vanaf 30 personen 47,50

ANTIPASTI

Insalata caprese

Tomaten, mozzarella, basilicum, balsamicodressing

Vitello tonnato

Dun gesneden kalfslende, tonijnmayonaise, kappertjes, groene salade

Carpaccio di manzo

Dun gesneden runderlende, rucola, truffelcrème, Parmezaanse kaas

Insalata funghi

Ingelegde champignons, groene kruiden

Insalata di fagiolini

Salade van groene boontjes, rode ui, tomaat en kruiden

Ciabatta

Roomboter, tapenade, zongedroogde tomaten

PORTATA PRINCIPALE

Risotto

Paddenstoelen, Parmezaanse kaas, rucola, basilicum

Patate al forno

Roseval aardappelen, rozemarijn, zeezout, olijfolie

Pollo croccante

Krokante gekruide kippendij, saus van uien en ansjovis

Penne rigatoni tricolore con gamberi e aglio

Pasta, knoflook, gamba, groene kruiden, cherry tomaatjes

Verdure grigliate

Gegrilde seizoensgroenten, Italiaanse kruiden

Insalata verde

Groene salade, croutons, olijven, kruidenvinaigrette

JE KUNT DIT UITBREIDEN MET:

Lasagne Bolognese

Pasta, bolognese saus, bechamel, kaas, Italiaanse kruiden

6,25

Cannelloni

Ricotta, spinazie bechamel, cherry tomaatjes, gegratineerd met Italiaanse kaas

6,25

Stufato di manzo

Sukade, eigen jus, salie

7,50

Orata alla griglia

Gegrilde dorade, citroen, zeezout, rozemarijn, olijfolie

7,50

Pizza in steenoven gebakken

Parmaham, rucola, Parmezaanse kaas

3,85



Indonesisch buffet

Vanaf 25 personen 33,50

WARME GERECHTEN

Nasi putih 🌿

Gekookte witte rijst

Nasi goreng

Gebakken rijst, garnituur

Daging Rendang

Gestoofd rundvlees in pittige kokossaus

Ajam besengek

Kip in een milde kruidige saus

Tempeh sambal goreng buncis 🌿

Boontjes in ketjapsaus

Sambal goreng telur 🌿

Eieren in een pikante saus

Gado gado 🌿

Groenteschotel, pindasaus, stukjes kroepoek

Dit buffet uitbreiden met saté van de grill

8,45

GARNITUREN

Seroendeng 🌿

Geroosterde kokos, pinda's

Atjar tjampur 🌿

Zoetzure kool

Atjar ketimun 🌿

Gemarineerde komkommer

Sambal badjak 🌿

Gebakken sambal

Krupuk udang

Kroepoek van garnalen

HET INDONESISCH BUFFET IS UIT TE BREIDEN NAAR HET
INDONESISCH BUFFET RAMES

vanaf 50 personen 38,95



American BBQ



Vanaf 30 personen 41,50

BROOD

Stokbrood 
Met kruidenboter

VAN DE GRILL

Slow-roasted pork belly
Zacht gegaard buikspek, afgelakt met oosterse marinade, krokant van de grill

Spicy chicken skewers
Pittige kipspies, satésaus

Homemade beefburger
Brioche broodje, gebakken uienringen, augurk, sla, tomatenrelish

Grilled wraps 
Gevuld met paprika, tomaat, komkommer, ui, cheddar

Ceder plank smoked salmon
Warmgerookte zalmzijde op cederhouten plank, crème van kruiden, limoen

GROENTEN

Rustic fries 
Boerenfriet

Roasted vegetables 
Geroosterde rode en gele paprika, gele bietjes, zoete uien, courgette, knolselderij

SUGGESTIE

Shared BBQ 46,50
Hierbij worden alle gerechten op tafel geserveerd.

SALADES

Roseval potato salad 
Salade van Roseval aardappelen, bosuitjes, crème fraîche

Tabouleh salad 
Bulgur, gedroogde abrikozen, komkommer, koriander, munt, peterselie, sinaasappel

Cucumber salad 
Komkommersalade

Coleslaw 
Koolsalade met wortel, yoghurt dressing

Green salad 
Knapperige ijsbergsla, little gem en rucola, frisse peterseliedressing



JE KUNT DE BBQ UITBREIDEN MET

Hot dog from the grill 8,15
Gefermenteerde knoflookmayonaise, krokant gebakken uitjes

Rode linzen-pompoencurry  5,75
Cashewnoten, koriander

Grilled beef loin 7,50
Gegrilde entrecôte, chimichurri saus

Buffet



Bij dit buffet hebben jullie gasten zelf de keuze uit verschillende koude en warme gerechten die we tegelijk in buffetvorm serveren.



Buffet Amelisweerd

Vanaf 40 personen 35,50

KOUDE BIJGERECHTEN

Salade Caprese 🌿

Tomaat, basilicum en buffelmozzarella

Farmersalade 🌿

Romige salade van witte kool, wortel en kummel

Gemengde salade 🌿

Diverse slasoorten met dressing, olijven en zongedroogde tomaat

Tabouleh salade 🌿

Bulgur, gedroogde abrikoos, komkommer, munt, koriander, en sinaasappel

Brood en dips 🌿

Knapperig landbrood met verschillende dips zoals hummus, tzatziki, roomboter

WARME BIJGERECHTEN

Huisgerookte zalm uit onze “yoder smoker”

Zacht gegaard en in zijn geheel geserveerd met kruidenolie en citroen

Krokant gebakken kippendij

Met gesauteerde champignons en een saus van gesmoorde uitjes

Cannelloni 🌿

Met ricotta, spinazie bechamel, cherry tomaatjes, gratineerd met Italiaanse kaas

Geroosterde groenten 🌿

In de oven geroosterd zoals pastinaak, wortelen, zoete bataat, knolselderij, paprika en courgette

Curry van rode linzen 🌿

Met kokos, pompoen en koriander

Rozemarijn aardappelen 🌿

In de oven geroosterd met olijfolie, zeezout en rozemarijn

Huisgemaakte friet en mayonaise 🌿

Specifieke wensen en allergenen bespreken we graag.

Buffet Amelisweerd

SUGGESTIE

Voorgerecht in walking dinner style als aanvulling op buffet Amelisweerd

Carpaccio van ossenhaas 7,50

Met truffelmayonaise, rucola, en knapperige tuinboontjes

Salade Caprese 🌿 7,50

Tomaat, basilicum en buffelmozzarella

Vitello Tonnato 7,50

Dungesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes

Soepen 🌿

Zie menu suggesties

SUGGESTIE

Je kunt het Buffet Amelisweerd uitbreiden met

Gebraden kalfslende 7,50

met eigen jus

Getrancheerde runderlende 7,50

Met gesauteerde champignons en eigen jus

Gebakken gamba's 6,00

Met knoflook, rode ui, tomaat en paprika

Gebraden getrancheerde ossenhaas 14,50

Met een jus van tijm en rozemarijn

Specifieke wensen en allergenen bespreken we graag.

VRAGEN OF OPMERKINGEN OVER DIT FOOD BOOK?

Neem gerust contact met ons op!

030 - 251 47 80 of info@mereveld.nl



Food Festival

Vanaf 150 personen 57,75

VOORGERECHT WORDT GESERVEERD

Zoete aardappel pompoensoep
Mascarpone, steranijs en gedroogde ribeye

FOODSTANDS

Geniet van de diverse gerechten van onze foodstands Indonesisch, Uit de tuin, Go American en Italiaans genieten. Beschikbaar met een breed scala aan heerlijke gerechten om uit te kiezen. Voor ieder wat wils!



INDONESISCH

Saté ayam
Kipsaté van de grill met atjar tjampoer en kroepoek

Ajam besengek
Kruidig kipgerecht gesmoord in kruiden en kokosmelk

Nasi goreng
Gebakken rijst

Vietnamese fried spring rolls
Loempia, sweet & sour chili dip



UIT DE TUIN

Gegrilde groenten
Pastinaak, bataat, pompoen, wortel, courgette, paprika, ui en olijfolie en kruiden

Flatbread
Hummus

Salade van gemarineerde biet
Aceto balsamico, mozzarella, rucola

Huisgemaakte quiche
Prei, champignons en diverse kaassoorten



GO AMERICAN

Build your own burger
Home-made rundvleesburgers met een geroosterd hamburgerbroodje, live van de grill. Met diverse zelf toe te voegen toppings zoals sla, gebakken uien, augurk, tomatenrelish en diverse sauzen



ITALIAANS GENIETEN

Ravioli runderstoof
Linzen, saus van eekhoorntjesbrood, zoetzure pompoen, peterselie en Parmezaan-hazelnoten crumble

Meloen
Met Parmaham

Pastasalade tricolore
Kappertjes, rode ui, basilicum, vinaigrette



WINTERKOST

Als alternatief 'in de winter' voor Selamat Makan te kiezen - 6,75 p.p.)

Hutspot
Stamppot van aardappelen, uien, wortel

Boerenkoolstamppot
Stamppot van aardappelen en boerenkool

Zuurkoolstamppot
Stamppot van aardappelen en zuurkool

Stoofvlees
Zacht gegaard rundvlees

Rookworst
Rookworst

Jus
Rundvleesjus

Garnituren
Zilveruitjes, piccalilly, mosterd, augurk

DESSERT WORDT GESERVEERD

Frozen lemon pie
Crumble, citroen sorbet, limoncello, mascarpone, lemon curd, meringue

Churros con Chocolate
Gefrituurd Spaans dessert met poedersuiker en chocoladesaus

Desserts

DESSERTBUFFET

Vanaf 25 personen

14,50

Mango ijs

Slagroom, gesuikerde bladerdeegstengel

Tropisch fruitsalade

Diverse soorten vers fruit in een soepje van citrus en frisse kruiden

Crème brûlée

Van sinaasappel, cointreau

Churros

Kaneelsuiker, warme chocoladesaus

Chocolade lolly's

Pure en witte chocolade, gepofte rijst en crème caramel

Bavarois taart

Gemaakt van seizoensfruit

NEDERLANDSE KAASPLANK

Vanaf 25 personen

15,00

IJSCOKAR

Vanaf 30 personen

6,25

Specifieke wensen en allergenen bespreken we graag.

Omdat er altijd ruimte is
voor een dessert...





Overige informatie

PRIJZEN

Mereveld behoudt zich het recht voor tussentijdse prijswijzigingen. De in deze brochure genoemde prijzen zijn de prijzen die gelden op het moment van verzenden van deze brochure. Je bent de prijzen verschuldigd die gelden op het moment dat de horecadiensten worden verleend.

COPYRIGHT

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd of openbaar worden gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op iedere andere wijze, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van het management van Mereveld.

Uitgave maart 2025

CONTACT

Mereveldseweg 9
3585 LH Utrecht
030 - 251 47 80
info@mereveld.nl
www.mereveld.nl

