

BANQUETING MENU 2022

UvA HvA Banqueting



BENVENUTO

CIRFOOD gelooft in eerlijk en echt eten van eigen bodem, waarbij duurzaamheid hoog in het vaandel staat. Wij maken van eten een ware beleving. Al onze gerechten zijn zorgvuldig en met veel liefde samengesteld. Door creatieve invullingen, het werken met de beste streekproducten en innovatieve smaaksensaties, worden gasten meegenomen in de wereld van gezonde voeding.

Culinaire groet,
Het CIRFOOD banquetingteam
uvahvabanqueting.nl@cirfood.com

020 595 3878 / 020 595 3879

Alle tarieven zijn incl. btw & bezorging

Buon appetito!



COFFEE FIRST

Koffie per kan van 6 kopjes € 6,90

Thee per kan van 6 kopjes € 4,85

Luxe thee € 7,25
Met verse munt & honing, geserveerd vanuit
een thermoskan

Nespresso arrangement € 25,85
Professionele nespressomachines met verschillende cups

DRINKS

IJswater 1 ltr	€ 1,90
Mineraalwater bruis 0,5 ltr	€ 1,60
Healthy water 1 ltr	€ 3,50
bijvoorbeeld komkommer, sinaasappel en munt	
Healthy water SOOF 1 ltr	€ 4,50

Assortiment frisdrank blikjes 0,33 ltr	€ 1,50
Batu kombucha, bruisend probiotisch drankje	€ 2,85
Craft soda's van de Amsterdamse Frisdrank Fabriek	€ 3,50

ZUIVEL BIO

Halfvolle melk 0,25 ltr	€ 0,95
Karnemelk 0,25 ltr	€ 0,95

AMANDELMELK BIO

Rude health lactose vrij amandeldrink 1 ltr	€ 4,50
---	--------

JUICE IT UP

Verse jus d'orange 0,25 ltr	€ 2,40
Pak appelsap/jus d'orange 1 ltr	€ 3,45

LET'S
HYDRATE

**THE BEST
THINGS
IN LIFE ARE
SWEET**

FOR A GOOD START

Vegan croissant	€ 1,45	
Meergranen croissant	€ 1,60	
Healthy breakfast	€ 4,20	
Mini yoghurt plakje bananenbrood		
Vitamin boost	€ 11,05	
Fruïtkist vol seizoensfruit (10 personen)		

SWEET TOOTH

Vegan Speculoos	€ 0,40	
Roomboterkoekje	€ 0,40	
Muffins	€ 2,45	
Assortiment mini muffins	€ 0,55	
Lemoncake	€ 1,60	
Vegan appelflap	€ 1,70	
Carrot cake	€ 1,60	
Bananenbrood	€ 1,70	
Nakd bar	€ 1,10	
Granolabar – Eat Natural	€ 1,50	
Candybar – Mars, Snickers, Twix	€ 1,30	
Tiny Tony Choclonely	€ 0,60	

Luxe gebak en taarten kunnen wij ook verzorgen. Hiervoor werken we samen met een lokale patissier. Graag ontvangen we in ieder geval 48 uur vooraf een aanvraag zodat we een passend voorstel kunnen opstellen.

Doe de veggie
challenge: Het is
goed voor je lijf, de
planeet en het redt
dierenlevens.

LET'S LUNCH

LUNCH BACK TO BASIC

Twee rijkelijk belegde zachte bruine-, witte- of meergranenbollen

€ 5,10

€ 6,30 

HAAGSCHE LUNCH

Drie zachte minibroodjes met passende belegsoorten

€ 8,00

€ 9,50 

KROKANTE LUNCH

Twee luxe broodjes, keuze uit waldkorn, maïsbol, meergranenbol of ciabatta met luxe belegsoorten

€ 8,30

€ 8,60 

PISTOLET LUNCH

Twee krokante pistoletten met beleg

€ 6,30

€ 7,40 

SANDWICH LUNCH

Desembrood van eigen bakker rijkelijk belegd, 2 stuks

€ 6,55

€ 7,70 

BAGUETTE LUNCH

Twee goed belegde halve baguettes

€ 8,40

€ 9,50 

Alle lunches zijn vegetarisch

= meerprijs vegan 

LET'S LUNCH

LUNCHPAKKET BASIS

Twee belegde bollen | capri sun

€ 5,30

€ 6,40 

LUNCHPAKKET LUXE

Twee pistoletjes | krentenbol | candybar |
capri sun | handfruit

€ 7,95

€ 9,05 

VERGADERLUNCH BASIS

Vegetarische halve wrap | halve sandwich | mini broodje
Per persoon verpakt

€ 7,95

€ 9,05 

VERGADERLUNCH LUXE

Vegetarische luxe gevulde halve wrap | halve sandwich |
salade
Per persoon verpakt

€ 9,50

€ 10,60 

Alle lunches zijn vegetarisch

= meerprijs vegan 





SPECIALS

DUURZAME VISLUNCH

Wisselede vis special van MSC goedgekeurde soorten
2 stuks

€ 10,55

DIEETBOX

Heeft u allergieën of dieetwensen? Hiervoor hebben
wij speciaal een apart ingepakte en verzegelde box
volledig afgestemd op uw wens.
(deze box bestaat uit twee luxe broodjes met beleg en
garnituren)

€ 10,50

SIDE DISHES

Soep van de dag, vegetarisch

€ 1,95

GRO oesterzwam kroket

€ 2,05

Rundvlees kroket

€ 2,05

Broodje kroket

€ 2,80

Saucijzenbroodje rundvlees

€ 1,80

Saucijzenbroodje van de vegetarische slager

€ 2,10

Vegan hotdog van de vegetarische slager

€ 4,80



EAT
YOUR
GREENS

SALADS & WRAPS

AZIATISCHE SALADE * € 6,30

Soja boontjes | sugarsnaps

NICOISE SALADE * € 6,30

Tonijn | ei | boontjes | aardappel

PESTO SALADE * € 6,30

Baby spinazie | Parmezaan | geroosterde tomaat | pasta

ZALM WRAP * € 4,75

Met gerookte zalm | cream cheese | bieslook | ui

INDONESISCHE WRAP * € 4,20

Met sayur lodeh | groenten | tempé

* 48 uur van te voren bestellen



DRINK O'CLOCK

ALCOHOLVRIJ DRANKENPAKKET BASIC

Bier 0,0% | Radler | alcoholvrije huiswijn | fridrank | vruchtensap | healthy water

€ 2,30

gem. prijs per consumptie

ALCOHOLVRIJ DRANKENPAKKET LUXE

Bier 0,0% | Radler | alcoholvrije huiswijn | craft soda's | vruchtensap | healthy water | alcoholvrije gin & tonic | SOOF limonades

€ 4,80

gem. prijs per consumptie

ALCOHOLHOUDEND DRANKENPAKKET

Bier | huiswijn | fridrank | vruchtensap | healthy water

€ 2,30

gem. prijs per consumptie

BUBBELS

Prosecco/alcoholvrije prosecco, per fles

€ 19,95

De dranken zijn op nacalculatie, genuttigde dranken en geopende flessen/pakken worden aan u doorbelast.

FINGERFOOD

FORMAGGIO (30 STUKS)

Manchego | Napoli | jonge kaas | oude kaas | geitenkaas

€ 42,40

VEGAN BITES (30 STUKS)

Spicy tofu saté met pindadressing | mini poké bowl met wakame en edamame pesto | bloemkool friet met yuzu mayonaise en wasabi crunch

€ 47,70 

VEGAN PLANK (30 STUKS)

Crostini met groenten tartaar, baba ganoush en kapperappeltjes | mini wrap met geroosterde pompoen, rucola en cashewnoten | crostini met humus en gepofte tomaat

€ 47,70 

MINI WRAP PLANK (30 STUKS)

Linzen spread met geroosterde zoete aardappel | mozzarella, tomaat, ricotta en pesto | vitello tonnato | gerookte zalm met edamame pesto | pulled chicken tikka masala

€ 42,40

ASIAN PLANK (30 STUKS)

Mini poké bowl met edamame pesto, zeewier salade en miso room | tataki van kalf met zwarte bonen dressing en papadum chips | tempura van bloemkool met zwarte sesam en wasabi crunch | gua bao stoom broodje met pulled jackfruit en vijf spices | sushi omelet rolletje met warm gerookte zalm en miso crème

€ 58,30





FINGERFOOD

AMSTERDAMSE PLANK (30 STUKS)

€ 27,05

Ossenworst | grillworst | gekookte worst | oude kaas | jonge boerenkaas
geserveerd met grove mosterd

RETRO PLANK (30 STUKS)

€ 42,40

Grote dadel gevuld met roomkaas en walnoot | grillworst uit de oven
met zilveruitjes | Noord-Hollandse kaas met cornichon | gevuld eitje |
lams ham met gegrilde asperges

SMALL BITES (30 STUKS)

€ 58,30

Spiraal Tunnbrod met humus en groente tabouleh | strudel van krab
met kimchi van rode kool | poké bowl met edamame pesto, zeewiersalade,
radijs en miso room | mini bloemkool pizza slice met rucola, kappertjes
en Parmaham | tataki van kalf met zwarte bonen, dressing en papadum chips

HOUTENPLANK (10 PERSONEN)

€ 42,40

Bruschetta's en rustieke desembroodjes | mediterrane dips met aioli,
tapenade van zwarte olijven en gedroogde tomaten | tapas prikker met
gemarineerde olijven | gehakballetjes met pittige huisgemaakte salsa en
gemarineerde gamba's | mortadella, prosciutto di Parma, spianata romana
en Napoli kaas

SPIESJES (30 STUKS)

€ 58,30

Pesto, mozzarella en serranoham | kriel aardappel en gerookte zalm met
munt cacik | rolletje van courgette, gerookte kalkoen, ricotta crème en
wilde spinazie | geitenkaas met vijgen | gamba met kruiden crunch en
mango chutney

FINGERFOOD

BORREL BITES

Mix van rustiek breekbrood met aioli	€ 7,45
Crudit� met humus	€ 7,45
Groentechips met yoghurt dip	€ 7,75
Huisgemaakte kaasstengels	€ 7,75
Portie luxe ongezouten noten, 200 gr	€ 6,35
Arabische amandelen	€ 7,45
Soya Bites we Love	€ 1,30 p.s.

BORRELHAPJES

Oesterzwam bitterballen	€ 1,00 p.s.
Bitterballen	€ 0,85 p.s.
Kaashapje	€ 1,00 p.s.

VEGANISTISCH BITTERGARNITUUR (2 STUKS P.P.)

Falafel vegan nuggets vegan bitterballen geserveerd met zoetzure dip en grove mosterd	€ 1,90 p.p.
--	-------------



AZIATISCH BITTERGARNITUUR (3 STUKS P.P.)

Kare age tatsuta kip mini loempia samosa geserveerd met chilisaus	€ 3,95 p.p.
--	-------------

BITTERGARNITUUR KLASSIEK (3 STUKS P.P.)

Waaronder mini frikandellen kipkrokantjes kaashapjes geserveerd met chilisaus en grove mosterd	€ 1,90 p.p.
---	-------------

Op locaties zonder frituur (bijvoorbeeld Amstelcampus) wordt er voor de frituurhapjes een vervangend artikel uit de oven geserveerd.





Be sustainable

STOP WASTE

By buying only what you need, cook smart and preserve leftovers, you will reduce your waste.

Wasting less food will have a huge impact for the environment. Because food is produced and delivered for consuming, not for throwing it away.

WISHES

Zo bruisend als Amsterdam is, zo bruisend is het lokaal aanbod.

Cirfood brengt Amsterdam van buiten naar binnen. De campussen worden een bruisende wereld waar diverse lokale ondernemers hun prachtige producten aan de man brengen. Dat is de foodbeleving die wij als Cirfood, live van de straten van Amsterdam, samen met Local Foodies bij u naar binnen brengen.

De Local Foodies staan ook voor u klaar om uw event tot een succes te maken, ze zijn gespecialiseerd in duurzame/gezonde foodconcepten, die trendy, creatief, lokaal, betaalbaar voor iedere beurs en vernieuwend zijn. Die dynamisch wisselen en meegroeien met de veranderende behoeften.

Maak uw wensen aan ons kenbaar en wij maken voor u een passend voorstel samen met onze Local Foodies.

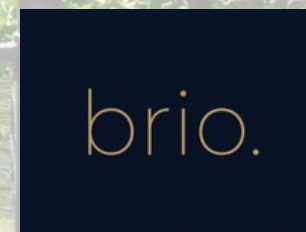
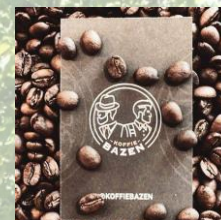
Voor al uw “op maat” wensen kunt u contact opnemen met onze sales afdeling:

salesbanqueting.nl@cirfood.com

LOCAL FOODIES

Een kleine greep uit ons lokale aanbod:

- BRIO: belegde broodjes | brioche
- BOWLS & BUNS: poké bowls | stoombroodjes
- Mama Haq's: vegetarische | veganistische curry's
- Georgian Bread: Georgische specialiteiten
- PITA chef: Syrische en Libanese gerechten
- IT'S A WRAP: alle soorten wraps
- KOFFIEBAZEN: barista in house (ook voor mobiele barista's)
- Amsterbammetje: Amsterdamse humor, duurzaamheid en lokale producten zijn terug te vinden in de heerlijke broodjes
- BUBA BUBA: bubble tea, de nieuwste hit uit Taiwan
- COFFEEBREAK: barista in house (ook voor mobiele barista's)
- SELERA ANDA: voor alle Indonesische specialiteiten
- SMEER'EM: superlekkere broodjes, gezond met een knipoog en de beste kwaliteit





AMSTERDAMSE FRISDRANK FABRIEK

't Lieveertje



De Laatste Kruimel

ICONS

Al deze Amsterdamse iconen zijn uiteraard ook opgenomen in ons assortiment.

Sommige nog in een opstartfase zoals de Amsterdamse Frisdrank Fabriek. Nu al niet meer weg te denken uit de foodies wereld met hun bijzonder lekkere en gezonde craft sodas.

t 'Lieveertje, het groene hart van het Spui met hun prachtige bloemen, verzorgen de fleurige aankleding van onze banqueting partijen.

Banketbakkerij Arnold Cornelis, een begrip in Amsterdam met alleen maar lekkere dingen.

Van Dobben al sinds 1945 de smaakmaker van de aangeklede borrel. Alle borrels worden goud met Van Dobben.

Het piepkleine zaakje De Laatste Kruimel, het zijn de taarten en quiches waar het om draait maar de broodjes zijn ook werelds. De etalage is om te watertanden.

Bouwerij 't IJ, gebrouwen bier van Amsterdams leidingwater, al meer dan dertig jaar karakteristiek Amsterdams bier.

CONDITIONS

De algemene voorwaarden van Cirfood zijn van toepassing op alle banqueting. Deze zijn op te vragen bij uvahvabanqueting.nl@cirfood.com

Bestellen

U kunt tot uiterlijk 12:00 uur voorafgaand aan de dag van uitvoering reserveren via onze bestelsite. Wilt u na 12:00 uur een bestelling plaatsen, dan verzoeken wij u contact op te nemen met ons banqueting team.

Wijzigen of annuleren van de reguliere banquetingsservice

Tot 12:00 uur op de werkdag voorafgaande aan de uitvoering kunt u uw bestelling kosteloos wijzigen of annuleren. Bestellingen, die na 12:00 uur worden geannuleerd belasten wij voor 100% door.

Wijzigen of annuleren van de banquetingsservice op maat

Voor recepties, speciale lunches, diners, jubilea en andere services op maat, moet een wijziging of annulering uiterlijk 5 werkdagen voor de dag van de uitvoering doorgegeven worden.

Reserveringen die binnen 5 werkdagen voor de dag van uitvoering worden geannuleerd worden afhankelijk van de aantallen en complexiteit doorbelast.

Wij verzoeken u wijzigingen of annuleringen per mail door te geven op het volgende mailadres: uvahvabanqueting.nl@cirfood.com. Vermeld in deze e-mail alstublieft de datum van de bestelling en de referentie van de offerte. Bij annuleringen of wijzigingen binnen 1 werkdag voor uitvoering vragen wij u ons telefonisch op de hoogte te stellen.

STAFF

Banquetingsservice buiten de reguliere onderwijstijden.

Ook buiten de reguliere onderwijstijden is er banquetingsservice mogelijk. Hiervoor brengen wij personele kosten in rekening op basis van nacalculatie.

Servicetijden maandag t/m vrijdag: 08:00 – sluitingstijd locatie van service.

Tarievenoverzicht per uur (inclusief BTW):

Horeca medewerker

Maandag t/m vrijdag: 07:00 – 24:00	€ 27,25
Zaterdag 07:00 – 24:00	€ 35,95
Zondag 07:00 – 24:00	€ 44,25

Supervisor

Maandag t/m vrijdag: 07:00 – 24:00	€ 36,50
Zaterdag 07:00 – 24:00	€ 44,95
Zondag 07:00 – 24:00	€ 55,75

Banqueting manager

Maandag t/m vrijdag: 07:00 – 24:00	€ 46,00
Zaterdag 07:00 – 24:00	€ 53,95
Zondag 07:00 – 24:00	€ 66,00

Genoemde prijzen zijn inclusief BTW en inclusief kosten voor het wegbrengen en ophalen binnen de servicetijden. Prijswijzigingen zijn voorbehouden. Indien van toepassing, wordt de huur van glaswerk, servies e.d. aan u doorbelast (na overleg).

A close-up photograph of a person's hand holding a silver fork over a light-colored ceramic plate. The plate contains a fresh salad with orange segments, purple onions, dark olives, and green herbs. A drizzle of olive oil is visible on the plate. The background shows a blurred bowl of food and a glass of water on a marble table. The text 'BUON APPETITO' is overlaid in large, white, bold, sans-serif capital letters across the center of the image.

BUON APPETITO