



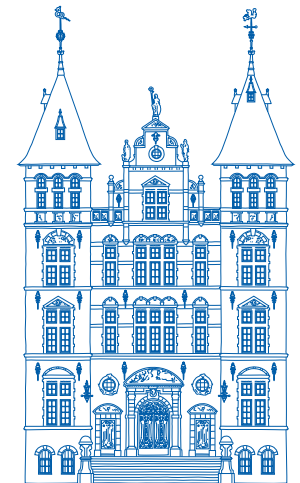
CONFERENCES & EVENTS

# FOODBOOK 2023



# INDEX

ARRANGEMENTEN	4
BREAKS	9
LUNCH	12
BORREL	15
DINER	18
CONTACT	24





## Heerlijke smaak, goed gevoel

**Bij het Koninklijk Instituut voor de Tropen (KIT) streven wij naar het creëren van een duurzame toekomst. Dit wordt geïmplementeerd in al onze werkzaamheden, waaronder het organiseren van prachtige evenementen en dat zult u terug zien in het Foodbook.**

### **(H)eerlijke smaak**

In ons catering assortiment houden wij op alle fronten rekening met de beste ingrediënten, het hele jaar door, vanuit de gedachte om bewust consumeren zoveel mogelijk te stimuleren. Wij werken met lokale- en seizoensproducten en onze leveranciers zijn zorgvuldig gekozen op hun maatschappelijke betrokkenheid. Dit stopt niet alleen bij groente, fruit, vlees en vis maar zelfs onze mineraalwater en thee leveranciers dragen bij aan een bewustere samenleving. Zo'n maatschappelijk verantwoorde insteek geeft toch een goed gevoel?

### **Onze catering opties**

Met ons Foodbook nemen wij u graag mee op reis door verschillende culturen en mogelijkheden. Zo is er voor ieder wat wils. Liever een volledig vegetarische lunch voor uw gasten of een veganistisch diner? Ook daar hebben onze chefs rekening mee gehouden. De veganistische opties, worden duidelijk aangegeven. Bij twijfel over een gerecht kunt u contact opnemen met uw contactpersoon!

### **Externe cateraars**

Mocht u interesse hebben in een thematisch diner, dan brengen wij u graag in contact met onze eigen voorkeurs cateraar. Het faciliteren van eigen catering is niet mogelijk.

### **Contact**

Mocht u vragen hebben, zijn wij zijn per mail [events@kit.nl](mailto:events@kit.nl), of telefonisch, via +31(0)20 5688504, te bereiken.

Wij wensen u een mooie reis door ons Foodbook en namens het team van heel KIT Hospitality, alvast bon appétit.

### **Drankenkaart**

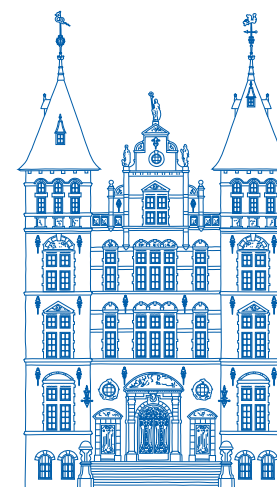
Elk goed eten gaat natuurlijk gepaard met mooie wijnen en andere dranken. De mogelijkheden zijn te vinden in onze drankenkaart.

### **Colofon**

Fotografie | Raymond Schindeler Fotografie

FOODBOOK 2023

# ARRANGEMENTEN



CONFERENCES & EVENTS



## Dagarrangement (8 uur)

---

<b>Dagarrangement (8 uur)</b> tot en met 100 personen	<b>€ 64,50</b>
<b>Dagarrangement (8 uur)</b> vanaf 101 personen	<b>€ 57,50</b>

---

Exclusief zaalhuur en audiovisuele apparatuur

---

### Ontvangst: hartelijk welkom!

- Koffie, thee en koekjes van de Koekfabriek
- Ecotap water

### Ochtendpauze: even nieuwe energie opdoen met zoete lekkernijen

- Koffie, thee en biologische sappen van Schulp
- Lime Poppy Cake **VEGAN** & Bananenbrood
- Ecotap water en fruitwater

### Lunch time: We serveren u de heerlijke Lunch van het Seizoen

- Huisgemaakte soep van het seizoen
- Een mix van harde en zachte broodjes & wraps; rijkelijk belegd met luxe vleeswaren, vegetarisch beleg, kazen met diverse toppings en dressings
- Een assortiment van hartige taartjes van Pom-pie
- Jus d'orange, biologische sappen van Schulp en Ecotap water
- Handfruit van het seizoen

### Middagpauze: een korte break met wat lekkers, zodat u zich daarna weer volledig kunt focussen op uw conferentie

#### U kunt kiezen uit de;

- Middag break: koffie, thee, Ecotap water, frisdranken en Pipers chips (diverse smaken)
- Healthy break: Ecotap water, smoothies (seizoensgebonden) en granolabars van Firma Taart

---

**Liever een warme lunch?** Kijk op pagina 14 voor de mogelijkheden.

Voor een supplement van **€ 4,95**

---

### Extra boost

Wilt u een pauze uitbreiden met extra lekkernijen? Op pagina 11 vindt u een volledig overzicht van zowel de zoete en hartige mogelijkheden!



### Borrel

Wilt u de dag afsluiten met een borrel? Wij bieden u een volledig arrangement aan met wijn, bier en frisdranken.

Eén uur borrelen:	€ 11,50
Half uur verlengen:	€ 5,50



## Dagdeelarrangement (4 uur)

---

<b>Dagdeelarrangement (4 uur)</b> tot en met 100 personen	<b>€ 27,50</b>
<b>Dagdeelarrangement (4 uur)</b> vanaf 101 personen	<b>€ 21,50</b>

---

Exclusief zaalhuur en audiovisuele apparatuur

---

### Ontvangst: hartelijk welkom!

- Koffie, thee en koekjes van de Koekfabriek
- Ecotap water

**Afhankelijk van het dagdeel waarvoor u het arrangement boekt, is de ochtend- of middagpauze van toepassing.**

### Ochtendpauze: even nieuwe energie opdoen met zoete lekkernijen

- Koffie, thee en biologische sappen van Schulp
- Lime Poppy Cake **VEGAN** & Bananenbrood
- Ecotap water en fruitwater

### Middagpauze: een korte break met wat lekkers, zodat u zich daarna weer volledig kunt focussen op uw conferentie

#### U kunt kiezen uit de;

- Middag break met koffie, thee, plat en bruisend Ecotap water, frisdranken en Pipers chips (diverse smaken)
- Healthy break met plat en bruisend Ecotap water, smoothies (seizoensgebonden) en granolabars van Firma Taart

### Uw dagdeelarrangement uitbreiden met een heerlijke lunch? Dat kan!

Kijk op pagina 13 voor alle mogelijkheden.

### Moyee Coffee

Wij ontvangen u graag met een (h)eerlijk kopje koffie! Duurzaamheid vinden wij belangrijk en dat ziet u terug in de producten die wij serveren. Onze Moyee Coffee is bijvoorbeeld biologische koffie van de allerhoogste kwaliteit.. De koffie komt voort uit een fairchain, waarbij de hele koffieketen profiteert van een eerlijke opbrengst.



### Borrel

Wilt u de dag afsluiten met een borrel? Wij bieden u een volledig arrangement aan met wijn, bier en frisdranken.

Eén uur borrelen:	€ 11,50
Half uur verlengen:	€ 5,50

## Vergaderarrangement (8 uur)

**Vergaderarrangement (8 uur)** vanaf 10 tot en met 40 personen **€ 89,50**  
Inclusief zaalhuur en in de zaal aanwezige audiovisuele apparatuur

### Ontvangst: hartelijk welkom!

- Koffie, thee en koekjes van de Koekfabriek
- Ecotap water

### Ochtendpauze: even nieuwe energie opdoen met zoete lekkernijen

- Koffie, thee en biologische sappen van Schulp
- Lime Poppy Cake **VEGAN** & Bananenbrood
- Ecotap water en fruitwater

### Lunch time: We serveren u de heerlijke Lunch van het Seizoen

- Huisgemaakte soep van het seizoen
- Een mix van harde en zachte broodjes & wraps; rijkelijk belegd met luxe vleeswaren, vegetarisch beleg, kazen met diverse toppings en dressings
- Een assortiment van hartige taartjes van Pom-pie
- Jus d'orange, biologische sappen van Schulp en Ecotap water
- Handfruit van het seizoen

### Middagpauze: een korte break met wat lekkers, zodat u zich daarna weer volledig kunt focussen op uw conferentie

#### U kunt kiezen uit de;

- Middag break: koffie, thee, Ecotap water, frisdranken en Pipers chips (diverse smaken)
- Healthy break: Ecotap water, smoothies (seizoensgebonden) en granolabars van Firma Taart

Ook in de vergaderzaal serveren wij Ecotap water.

**Onze vergaderarrangementen zijn te boeken van 10 tot en met 40 personen. De arrangementen zijn inclusief zaalhuur voor de Raadzaal, Bestuurskamer, Regentenkamer, Emmazaal en Clauszaal.**

### Extra boost

Wilt u een pauze uitbreiden met extra lekkernijen? Op pagina 11 vindt u een volledig overzicht van zowel de zoete en hartige mogelijkheden!



### Koffie arrangement\* voor in de zaal

Koffie, thee en Ecotap water met koekjes van de Koekfabriek

<b>4 uur</b>	€ 10,-
<b>8 uur</b>	€ 15,-

\* Niet mogelijk i.c.m. theateropstelling

Deze prijzen gelden voor ons cateringaanbod in 2023. De prijzen en producten zijn onder voorbehoud van wijzigingen. Alle weergegeven prijzen zijn inclusief btw en per persoon, tenzij anders vermeld.

## Vergaderarrangement (4 uur)

**Vergaderarrangement (4 uur)** vanaf 10 tot 40 personen  
Inclusief zaalhuur en in de zaal aanwezige audiovisuele apparatuur

€ 53,50

### Ontvangst: hartelijk welkom!

- Koffie, thee en koekjes van de Koekfabriek
- Ecotap water

**Afhankelijk van het dagdeel waarvoor u het arrangement boekt, is de ochtend- of middagpauze van toepassing.**

### Ochtendpauze: even nieuwe energie opdoen met zoete lekkernijen

- Koffie, thee en biologische sappen van Schulp
- Lime Poppy Cake **VEGAN** & Bananenbrood
- Ecotap water en fruitwater

### Middagpauze: een korte break met wat lekkers, zodat u zich daarna weer volledig kunt focussen op uw conferentie

#### U kunt kiezen uit de;

- Middag break met koffie, thee, plat en bruisend Ecotap water, frisdranken en Pipers chips (diverse smaken)
- Healthy break met plat en bruisend Ecotap water, smoothies (seizoensgebonden) en granolabars van Firma Taart

### Uw dagdeelarrangement uitbreiden met een heerlijke lunch? Dat kan!

Kijk op pagina 13 voor alle mogelijkheden.

**Onze vergaderarrangementen zijn te boeken van 10 tot en met 40 personen. De arrangementen zijn inclusief zaalhuur voor de Raadzaal, Bestuurskamer, Regentenkamer, Emmazaal en Clausaal.**

### De Koekfabriek, Da's andere koek!

Al onze (h)eerlijke koekjes worden met de hand gebakken door wel heel bijzondere bakkers, mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Met onze koek geef jij ze een kans terug te keren in de maatschappij. Koek eten was nog nooit zo lekker én sociaal!



### Borrel

Wilt u de dag afsluiten met een borrel? Wij bieden u een volledig arrangement aan met wijn, bier en frisdranken.

Eén uur borrelen: € 11,50

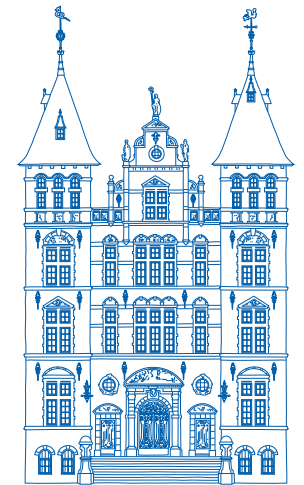
Half uur verlengen: € 5,50

Deze prijzen gelden voor ons cateringaanbod in 2023. De prijzen en producten zijn onder voorbehoud van wijzigingen. Alle weergegeven prijzen zijn inclusief btw en per persoon, tenzij anders vermeld.



FOODBOOK 2023

## BREAKS



CONFERENCES & EVENTS

## Tijd voor een break... Boost de productiviteit met wat lekkers!

### Koffie Ontvangst

€ 4,50

- Koffie en thee met koekjes van De Koekfabriek
- Ecotap water

### Koffie Deluxe

€ 8,50

- Koffie en thee
- Assortiment van patisserie Kuyt
- Ecotap water

### Frisse Break

€ 9,75

- Biologische sappen van Schulp en frisdranken
- Kummel-kaaskoekjes, luxe notenmix van Gotje en Pipers chips (div. smaken)
- Frisse verrassing

### Energie Boost

€ 9,75

- Fruitwater jar
- Smoothie (seizoensgebonden)
- Granolabar van Firma Taart
- Puntzakje met gedroogd fruit (o.a. mango, abrikozen, vijgen, cranberry)

## Ontbijt...voor de Early birds

### Ontbijtpackage Classic

€ 10,50

- Croissants met roomboter en diverse jams van Tlant
- Biologische gekookt eitje
- Fruit van het seizoen en jus d'orange

### Ontbijtpackage Royal

€ 15,50

- Mix van croissants & scones met clotted cream en div. jams van Tlant
- Ei muffin met spinazie en sud en sol tomaat
- Fruit van het seizoen en jus d'orange



### Smoothies

Onze smoothies zijn volledig gemaakt van plantaardige producten. Zodat iedereen, veganistisch of niet, kan genieten!



## Tijd voor wat extra's! Ga je voor zoet of hartig?

### Drinks

- Smoothies (seizoensgebonden) **VEGAN** 🌱 € 6,25

### Extra Zoet

- Handfruit van het seizoen € 2,00
- Croissants en scones met jam van Tlant € 4,00
- Appelschnitt van patisserie Kuyt € 5,00
- Bananenbrood € 4,00
- Chocolate brownie van patisserie Kuyt € 4,85
- Macarons van patisserie Kuyt € 3,25
- Granola bars van de Firma Taart € 4,00
- Tiny Tony's (Mini Tony Chocolonely) 10 stuks € 4,75

### Extra Hartig

- Huisgemaakte soep van het seizoen € 4,25
- Za'atar met kaas en kruiden € 4,25
- Broodje kroket van Lodewyck met mosterd **VEGAN** 🌱 € 4,95
- Saucijzenbroodje van de Vegetarische Slager € 5,00
- Salade van het seizoen € 4,75
- Pom-pie linzencurry **VEGAN** 🌱 € 4,75
- Pom-pie met spinazie-feta € 4,75

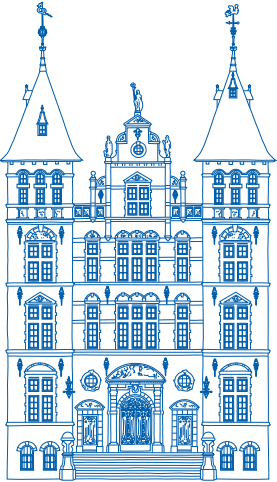
### Tlant

Tlant is een bakkerij die zich bezig houdt met duurzaam ondernemerschap rondom voeding. Ze leggen verbinding tussen gezond eten, lokale boeren en het land. En dat resulteert in heerlijke, eerlijke producten, zoals de jam die wij serveren!



Deze prijzen gelden voor ons cateringaanbod in 2023. De prijzen en producten zijn onder voorbehoud van wijzigingen. Alle weergegeven prijzen zijn inclusief btw en per persoon, tenzij anders vermeld.


LUNCH



## Goede beslissingen worden altijd genomen op een goed gevulde maag...

### Hollandse Lunch

€ 21,50

- Een mix van harde en zachte broodjes; rijkelijk belegd met luxe vleeswaren, vegetarisch beleg, kazen met diverse toppings en dressings (2 p.p.)
- Krokot van Lodewyck met mosterd **VEGAN** 
- Jus d'orange, biologische sappen van Schulp en Ecotap water
- Handfruit van het seizoen

### Lunch van het Seizoen

€ 26,50

- Huisgemaakte soep van het seizoen
- Een mix van harde en zachte broodjes & wraps; rijkelijk belegd met luxe vleeswaren, vegetarisch beleg, kazen met diverse toppings en dressings
- Een assortiment van hartige taartjes van Pom-pie
- Jus d'orange, biologische sappen van Schulp en Ecotap water
- Handfruit van het seizoen

### Verantwoorde Lunch

€ 26,50

- Huisgemaakte soep van het seizoen
- Kikkererwten feta salade, paprika, komkommer, rode ui, cherry tomaten en koriander
- Biologisch breekbrood van Carl Siegert met roomboter
- Pikante hummus, baba ganoush en muhammara
- Fruitwater jar, Ecotap water en biologische sappen van Schulp

**De Hollandse lunch, broodjeslunch van het seizoen en de salades zijn vanaf 10 personen. De overige lunchmogelijkheden zijn vanaf 30 personen.**

### Uitbreiding van uw lunch

- Handzame mini broodjes € 2,50
- Vissoorten als beleg toevoegen € 2,75
- Rib eye (min. 30 personen) € 4,50  
versgesneden door de chef



### Extra boost



Wilt u de lunch uitbreiden met een snack of salade? Op pagina 11 vindt u een volledig overzicht van zowel de zoete en hartige mogelijkheden!

## Verras uw gasten met een warme lunch!

Vanaf 30 personen

### Oosterse lunch

€ 30,75

- Nasi goreng **VEGAN** 
- Kip saté
- Tjap tjoy **VEGAN** 
- Zoetzuur salade
- Oosterse salade met o.a. paksoi, taugé, winterpeen, komkommer en koriander
- Biologisch breekbrood van Carl Siegert met roomboter
- Fruitwater jar, Ecotap water en biologische sappen van Schulp
- Mini-dessert van de chef

### Tropische lunch

€ 30,75

- Indiase kip masala
- Vegetarische curry met groenten
- Groene salade van courgetti, asperges, avocado, groene paprika, sojaboontjes, tomaatjes met een mix van noten en balsamicodressing
- Quinoa salade met gegrilde groenten
- Biologische rijst
- Biologisch breekbrood van Carl Siegert met roomboter
- Fruitwater jar, Ecotap water en biologische sappen van Schulp
- Mini-dessert van de chef

### Internationale lunch combinatie

€ 34,75

- Ravioli gevuld met spinazie & ricotta
- Geroosterde aardappel met Provençaalse kip
- Tomatensalade met rode ui
- Salade met mozzarella, olijven, komkommer, tomaat, paprika
- Mini waldkorn bolletje met belegen boerenkaas & tapenade van zongedroogde tomaatjes
- Biologisch breekbrood van Carl Siegert met roomboter
- Fruitwater jar, Ecotap water en biologische sappen van Schulp
- Mini-dessert van de chef

### Zin in een streetfood lunch?

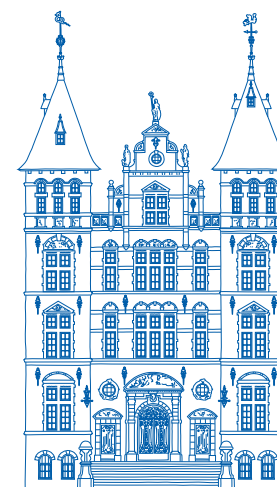
Vraag naar de mogelijkheden!



### Internationale lunch combinatie

Heeft u veel internationale gasten op uw bijeenkomst? Onze chefs van verschillende nationaliteiten raden dan de internationale lunch combinatie aan.

## BORREL



## Borreltijd!

Kies uit onze complete packages om uw vergadering of congres in stijl af te sluiten en te proosten op de dag.

### Afsluitende borrel package

€ 11,50

- Aansluitend aan uw bijeenkomst een uur borrelen met uw gasten. We serveren ons Hollands drankenassortiment bestaand uit frisdrank, bier en onze huiswijn. Tijdens de borrel serveren we luxe nootjes van Gotjé
- Half uur verlengen?

### Receptie package

€ 31,50

- Aansluitend aan uw bijeenkomst twee uur borrelen. We serveren ons Hollandse drankenassortiment bestaand uit frisdrank, bier en onze huiswijnen. Tijdens de borrel serveren we luxe nootje van Gotjé en daarbij kunt u twee luxe finger food hapjes naar keuze selecteren

### KIT's statafel selectie

€ 5,50

- Olijven
- Luxe notenmix van Gotje en bananenchips

### KIT's vegetarische selectie

€ 6,50

- Za'atar met kaas en kruiden
- Groentenchips met een huisgemaakte Indiase yoghurt dip
- Naanbrood gerserveerd met Hummus & Raita

### KIT's borrelselectie

€ 7,50

- Droge worst van Brandt & Levie
- Jonge boerenkaas met Zaanse mosterd
- Garnalenkroketjes met citroen-mayonaise
- Veganistische Bitterballen van Lodewyck (rundvlees tevens mogelijk)

### KIT's Holland selectie

€ 9,75

- Kummel-kaaskoekjes en een luxe notenmix van Gotjé
- Oude kaas geserveerd met Zaanse mosterd
- Hollandse garnalen, komkommer, crème fraiche en dille
- Gerookte ossenworst geserveerd met tomatensalsa
- Veganistische Bitterballen van Lodewyck (rundvlees tevens mogelijk)

### Los toe te voegen (vanaf 25 stuks)

- Bitterballen van Lodewyck (veganistische of rundvlees) € 1,70
- Kip Yakitori spiesjes € 2,00
- Mini empanada's [vegan](#) € 2,40
- Samosa's (kip of vegetarisch) € 3,25



### Nootjes van Gotjé

De nootjes die wij serveren komen van De Nootzaak Gotjé. Een familiebedrijf met meer dan 60 jaar liefde voor het vak. Bij Gotjé importeren ze alleen de allerbeste kwaliteitsproducten uit zorgvuldig geselecteerde landen!

Deze prijzen gelden voor ons cateringaanbod in 2023. De prijzen en producten zijn onder voorbehoud van wijzigingen. Alle weergegeven prijzen zijn inclusief btw en per persoon, tenzij anders vermeld.



## Hapjes om uw borrel compleet te maken

Uw borrelpakket uitbreiden met luxe hapjes? Onderstaand zijn onze finger foods te vinden, die uw borrel een leuke extra geven.

**Finger foods** (mogelijk vanaf 10 stuks per item)

€ 5,50

- Bietenwrap met guacamole, groenten en alfalfa **VEGAN** 🌱
- Mini-quiche van vergeten groente, geitenkaas
- Gamba's gebakken in surinaamse kruiden geserveerd op een wakame salade
- Mini-Bao bun met krokante gamba, zoetzuur van komkommer geserveerd met een sweet chilisaus
- One-bite beefburger, huisgemaakte bbq saus, cherrytomaat, sla en augurk
- One-bite kikkererwtburger, sla en een frisse yoghurtsaus
- Inktvis, rode peper, bladpeterselie, knoflook en olijfolie
- Falafel met koolsla en labne
- Tartalettes hummus met gegrilde groenten en gepofte paprika
- Tartalettes pulled chicken met hoisin-mayonaise en lente-ui
- Tartaar van huisgerookte zalm met appel, rode biet en een krokantje van sesam
- Puntzak friet met vegan mayonaise **VEGAN** 🌱

**Toe aan een late night snack?**

Na 22.00 uur geldt een supplement van € 1,50 per persoon.

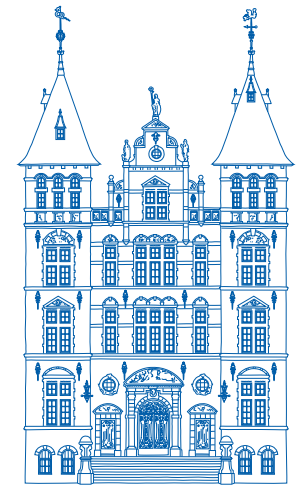
### Cocktails

Uw borrel uitbreiden met een cocktail bar of een welkomst cocktail? Onze partners Flying Cocktails is de perfecte smakelijke toevoeging aan uw borrel. Ook is de voorbereiding er van een feestelijkheid op zichzelf! Indien u enkel een welkomst cocktail wilt serveren, kunt u met uw contactpersoon de mogelijkheden hiervoor bespreken.



FOODBOOK 2023

## DINER



CONFERENCES & EVENTS

## Walking Diner

Vanaf 30 personen

**Een walking diner! Dat is sociaal, informeel en ongedwongen dineren zonder vaste plaatsen. Kies één van onze specials!**

### Walking diner Fresh & Healthy (5 gerechten) € 49,75

- Soepje van het seizoen
- Poké bowl met zalm sushirijst, edamame boontjes, wakamé, radijs en misodressing
- Kikkererwtbunburger, sla en een frisse yoghurtsaus
- Inktvis, rode peper, bladpeterselie, knoflook en olijfolie
- Combinatie van watermeloen punten en watermeloen shakes (seizoensgebonden)

### Walking diner Around the World (5 gerechten) € 52,25

- Huisgemaakte baba ganoush met Grieks pita broodje en baby spinazie **VEGAN**
- Bonbon van gerookte rib-eye met spitskool salade en tapenade van zong. tomaat
- Thaise vis koekjes met zoet zuur van komkommer
- Mini-beef burger van de Lindenhoff met huisgemaakte BBQ saus
- Home made Aussie rocky road

### Walking diner Chef's favorite (6 gerechten) € 55,00

- Huisgemaakte hummus met Grieks pita broodje en gegrilde courgettes **VEGAN**
- Indiase dahl soep van munglinzen, kokos, koriander, komijn kurkuma en limoen
- Filipijnse ceviche van gamba met gember, kokosmelk, rode peper en rode ui
- Scholfilet met gember, bosui en Chinese sojasaus
- Boa bun met oesterzwam hoisin mayonaise
- Chocolade trifle

### Walking diner Asian (7 gerechten) € 64,50

- Tom Kha Kai soep
- Gado Gado met satesaus
- Kipspiesje met teriyakisaus
- Papaya pok pok; knapperige Thaise salade met tomaat, wortel, koudenband, pinda's, chilipepers, Thaise basilicum en koriander
- Zalmfilet met gember, bosui, rode peper en Chinese sojasaus
- Boa bun met crispy pork, char siu saus, wortel, gepickelde rode ui en koriander
- Lychees met mango sorbet
- Statafel selectie van diverse sambals, emping, kroepoek en cassave kroepoek

### Onze VEGAN Special!

#### Walking diner **VEGAN** style € 55,00 (6 gerechten)

- Huisgemaakte humus met Grieks pita broodje en gegrilde courgettes
- Wortel pompoensoep met harrisa
- Salade van geroosterde zoete aardappel, zwarte bonen, paprika en jalapeño
- Falafal met koolsla en labne
- Jackfruit taco's met avocado, koriander en rode ui
- Pandan pannacotta met kokos crumble en gegrilde ananas

#### Op zoek naar iets anders dan een walking of seated diner?

Dat kan, de buffetten zijn te bestellen indien uw gezelschap vanaf 30 personen en gaan vanaf € 45,00 per persoon. Het Sales Team stuurt graag de mogelijkheden op!



## Diner | Herfst & Winter

Vanaf 30 personen

Zalig dineren in ieder seizoen! Ons culinaire team kookt graag met seizoensproducten en zorg voor gastronomie ten top. Schuif gerust aan!

---

<b>Drie gangen</b>	<b>€ 47,50</b>
<b>Vier gangen</b>	<b>€ 56,50</b>
<b>Vijf gangen</b>	<b>€ 65,50</b>

---

### Voorgerechten

- **Ceviche van makreel**  
komkommer | puntradijs | bieslook | rode ui | rode peper | doperwtten cress
- **Gerookte rib-eye**  
truffelmayonaise | zongedroogde tomatentapanade | foccacia crouton | salade
- **Drie kleuren gepofte biet carpaccio**  
winterpostelein pesto | zongedr. tomaat | pompoenpitten | gemarineerd ei in bietensap

### Tussengerecht

- **Truffel paddenstoel risotto**  
Pecorino | verse kruiden

### Hoofdgerechten

- **Kabeljauw met kruidenkorst**  
zeekraal | gepofte cherrytomaat | aardappelpuree | saffraan saus
- **Tournedos met kastanje puree**  
seizoensgroenten | saus van vlierbessen
- **Beet wellington** VEGAN  
spinazie en duxelle | wintergroenten | knolselderijpuree | jus van port

### Nagerecht

- **Herfst trifle**  
stoofperen | stroopwafels

### 5de Gang

- **Kaasplank**  
desem kletzenbrood | appelstroop

De producten zijn onder voorbehoud van wijzigingen.

beschikbaar van 21 sept t/m 20 maart

### Wilt u starten met een amuse?

- **Gefrituurde gamba** € 4,00  
mango salsa
- **Crostini met geitenkaas mousse** € 4,00  
granaatappel | honing cress

### Afsluiten met koffie

- Koffie of thee met luxe friandises € 7,50

### Een vegetarisch/veganistisch menu serveren?

Dat kan kijk op pagina 21 voor ons vegetarische / veganistische menu!

### Één menu

Voor het gehele gezelschap serveren wij één, door u samengesteld, menu. Voor de gasten met diëtensens/allergenen wordt er een passende vervanging geserveerd.



## Diner | Herfst & Winter VEGA\VEGAN

Vanaf 30 personen


Zalig dineren in ieder seizoen! Ons culinaire team kookt graag met seizoensproducten en zorg voor gastronomie ten top. Schuif gerust aan!

---

<b>Drie gangen</b>	<b>€ 47,50</b>
<b>Vier gangen</b>	<b>€ 56,50</b>
<b>Vijf gangen</b>	<b>€ 65,50</b>

---



### Voorgerechten

- **Macaron van rode biet** VEGAN   
cashewkaas vegan
- **Portobello gevuld met pompoen puree**  
walnoten | geitenkaas | balsamicoglance


### Tussengerecht

- **Eekhoortjesbrood coquilles met pastinaak creme** VEGAN   
chips van schorseneren

### Hoofdgerechten

- **Jackfruit rendang curry** VEGAN   
zwarte rijst | papadum | rode pepertjes vegan
- **Beet wellington** VEGAN   
spinazie | duxelle seizoensgroenten | knolselderijpuree vegan

### Nagerecht

- **Tiramisu** VEGAN   
kokos | vers fruit

### 5de gang

- **Spoem**  
citroen sorbet ijs | mint | cava

De producten zijn onder voorbehoud van wijzigingen.

beschikbaar van 21 sept t/m 20 maart

### Wilt u starten met een amuse?

- **Falafal** VEGAN   
avocado spread € 4,00
- **Indiane Pani puri** VEGAN   
linzen | doperwtencress € 4,00

### Afsluiten met koffie

- Koffie of thee met luxe friandises € 7,50

### Samenstellen van het menu

Voor het gehele gezelschap serveren wij één menu, door uw samengesteld op basis van de gegeven opties. Voor de gasten met diëtensens/allergenen wordt er een passende vervanging geserveerd.



## Diner | Lente & Zomer

Vanaf 30 personen

Zalig dineren in ieder seizoen! Ons culinaire team kookt graag met seizoensproducten en zorg voor gastronomie ten top. Schuif gerust aan!

---

<b>Drie gangen</b>	<b>€ 47,50</b>
<b>Vier gangen</b>	<b>€ 56,50</b>
<b>Vijf gangen</b>	<b>€ 65,50</b>

---

### Voorgerechten

- **Tartaar van dorade**  
komkommer | radijs | avocado
- **Lamsham**  
kruidensla | groene asperges
- **Carppaccio van watermeloen**  
komkommer | Chinese kool | feta | pastinaak chips

### Tussengerecht

- **Ravioli**  
gorgonzola | pecorino

### Hoofdgerechten

- **Vis van de dag**  
zongedroogde tomaat | kappertjes | olijven | seizoensgroenten
- **Ossenhaas**  
seizoensgroenten | doperwtenpuree | chimmichurrie
- **Geroosterde knolselderij** **VEGAN**  
gepofte tomaat | groene asperges | zoete aardappel | chimmichurrie

### Nagerecht

- **Citroen merenque taartje**  
voorjaars fruit

### 5de Gang

- **Spoem**  
citroen sorbet ijs | mint | cava

De producten zijn onder voorbehoud van wijzigingen.

beschikbaar van 21 maart t/m 20 sept

### Wilt u starten met een amuse?

- **Bellini met huisgerookte zalm** € 4,00
- **Runder rib eye** € 4,00  
groene asperges | salsa van tomaat

### Afsluiten met koffie

- Koffie of thee met luxe friandises € 7,50

### Een vegetarisch/veganistisch menu serveren?

Dat kan kijk op pagina 23 voor ons vegetarische / veganistische menu!

### Samenstellen van het menu

Voor het gehele gezelschap serveren wij één menu, door uw samengesteld op basis van de gegeven opties. Voor de gasten met diëtensens/allergenen wordt er een passende vervanging geserveerd.



## Diner | Lente & Zomer VEGA\VEGAN

Vanaf 30 personen


Zalig dineren in ieder seizoen! Ons culinaire team kookt graag met seizoensproducten en zorg voor gastronomie ten top. Schuif gerust aan!

---

<b>Drie gangen</b>	<b>€ 47,50</b>
<b>Vier gangen</b>	<b>€ 56,50</b>
<b>Vijf gangen</b>	<b>€ 65,50</b>

---



### Voorgerechten

- **Tomaten tartaar** VEGAN   
aangemaakt met soja, sriracha, mosterd | doperwten cress en een krokantje
- **Groente en kruidentuutje**  
avocado crème | kwartel ei | kruidenolie

### Tussengerecht

- **Aubergine rolletjes**  
gevuld met een frisse salsa

### Hoofdgerechten

- **Coquilles in knoflookboter** VEGAN   
doperwten crème | hazelnoten | seizoensgroenten
- **Geroosterde knolselderij** VEGAN   
gepofte tomaat | groene asperges | zoete aardappel | chimmichurrie

### Nagerecht

- **Carpaccio** VEGAN   
van divers zomer fruit

### 5de Gang

- **Spoem**  
citroen sorbet ijs | mint | cava

De producten zijn onder voorbehoud van wijzigingen.

beschikbaar van 21 maart t/m 20 sept

### Wilt u starten met een amuse?

- **Koude komkomersoep** VEGAN  € 4,00
- **Falafal** VEGAN  € 4,00  
avocado spread

### Afsluiten met koffie

- Koffie of thee met luxe friandises € 7,50

### Wine-Dine Arrangement

Bijgaand uw diner serveren wij graag drie glazen wijn met plat en bruisend Earth Water. Voor de wijnen kunt u kiezen uit onze good, better and best arrangementen. Wilt u wijnen serveren die compleet bij de gasten passen? Kies dan onze best (tailor made) arrangement.

### Samenstellen van het menu

Voor het gehele gezelschap serveren wij één menu, door uw samengesteld op basis van de gegeven opties. Voor de gasten met diëtensens/allergenen wordt er een passende vervanging geserveerd.

## Handig om te weten... Zaalcapaciteit en contact

### Standaard AV

Bij alle zalen, excl. de Koningin Maxima Zaal, zijn standaard audiovisuele benodigdheden, zoals wifi, een beamer/LED scherm en flipover, inbegrepen.

In de Koningin Maxima Zaal is tien uur technische ondersteuning, een laser beamer, afkijkscherm, 3 microfoons, lectern en laptop inbegrepen.

Grotere producties en streamings zijn mogelijk in samenwerking met onze av partner, TSRav.

### Capaciteit Conferences & Events Zalen

Capaciteit Conferences & Events Zalen							
KIT Exclusief *	-	-	-	-	-	-	900
Marmeren Hal	100	-	-	-	-	280	600
Rotonde	-	-	-	-	-	80	150
Koningin Máxima Zaal	453	-	-	-	-	-	-
Mauritszaal	100	40	32	40	75	72	120
Raadzaal	40	28	24	24	30	40	60
Bestuurskamer	40	24	20	20	30	32	40
Regentenkamer	-	10	-	-	-	-	-
Downingstreet **	-	-	-	-	-	80	150
Clauszaal	30	16	12	16	20	20	30
Emmazaal	30	16	12	16	20	20	30
De Tropen	-	-	-	-	-	100	350
De Subtropen ***	60	24	22	24	45	32	70
Binnentuin	-	-	-	-	-	-	2.000

\* Bij KIT Exclusief zijn de Binnentuin, De Tropen en De Subtropen niet inbegrepen

\*\* Raadzaal, Bestuurskamer en Regentenkamer samen

\*\*\* De Subtropen is gelegen aan De Tropen café en restaurant, op een andere locatie in ons pand dan de overige zalen

### Extra AV

- Conference set Vanaf € 195,-
- Handheld microfoon € 55,-
- Extra flipover € 25,-
- Whiteboard € 30,-
- Posterboard € 17,50
- Extra LED Monitor € 395,-
- Forum tafel € 60,-
- Beamer € 250,-
- Laptop € 90,-

### Contact

Heeft u een vraag, wilt u even brainstormen of onze zalen bekijken? Bel dan op +31 (0)20 568 85 04 of email naar [events@kit.nl](mailto:events@kit.nl).

### Koninklijk Instituut voor de Tropen

Afdeling Conferences & Events  
Mauritskade 63  
1092 AD Amsterdam





# FOODBOOK 2023



**KIT** Royal  
Tropical  
Institute

**SDG**  
**HOUSE**



CONFERENCES & EVENTS