Foodbook 2026

EENHOORN
AMERSFOORT

Foodbook Eenhoorn Amersfoort

Gebruik van producten

Bij Eenhoorn Meeting Center Amersfoort en STUDIO33 zetten we ons in voor het creëren van een culinaire ervaring die onze gasten verrast en verwent. We combineren vertrouwde, populaire gerechten met innovatieve en verrassende creaties. Om voedselverspilling tegen te gaan, hergebruiken we producten waar mogelijk. Ons doel is een zo hoog mogelijk No Waste-percentage te behalen, wat soms tot verrassende gerechten leidt. Vanaf 2025 willen we bovendien zoveel mogelijk werken met verse, seizoensgebonden producten.

Green Key

De Eenhoorn is sinds 2020 Green Key Goud gecertificeerd. Dit vindt u terug in het gebruik van biologische producten, natuurlijk afbreekbaar materiaal en de manier waarop wij afval scheiden. We zijn enorm trots dit keurmerk te mogen dragen en doen er alles aan dit te waarborgen.

Keukenteam

Het keukenteam van de Eenhoorn heeft jarenlange ervaring met de catering van events, congressen, vergaderingen en trainingen. Van ontbijt en lunch tot borrel en diner. En dat smaken verschillen, dát weten wij als geen ander. Sterker nog, daar wordt onze keukenbrigade blij én culinair creatief van. Oftewel: plezier in de keuken, feest voor uw smaakpapillen. Met onze chèf is het elke keer weer een verrassende smakelijke belevenis.

Dieetwensen

Alle food items kunnen aangepast worden naar de dieetwens van de gast. Graag vernemen wij vooraf de dieetwensen van uw gasten. Bent u vergeten de dieetwens(en) door te geven? Geen probleem, ons keukenpersoneel heeft de kennis en de creativiteit om dit op te lossen!

Wij wensen u een inspirerende en smaakvolle dag!
Maarten Geurtse
Directeur & Gastgever

Eerlijk, duurzaam en uit het seizoen

Bewust kiezen voor kwaliteit en de toekomst

Bij Eenhoorn Meeting Center Amersfoort geloven we dat goed eten verder gaat dan smaak alleen. Daarom werken we samen met leveranciers die onze waarden delen: eerlijk, lokaal en duurzaam. Zij leveren producten die met zorg zijn geproduceerd en zo min mogelijk foodmiles hebben gemaakt.

Onze leveranciers denken verder dan het bord. Zij zetten zich in voor een wereld waarin voedselproductie en consumptie in balans zijn met de natuur. Waar mogelijk komen de producten rechtstreeks uit Nederland. Zonder onnodige reisafstanden of vervuilende transporten. Ons vlees is bijvoorbeeld van Nederlandse bodem, tenzij er een alternatief beschikbaar is dat gelijkwaardig is op het gebied van dierenwelzijn en duurzaamheid.

Wij sluiten ons volledig aan bij deze visie. We willen onze gasten de beste gerechten serveren, bereid met respect voor mens, dier en planeet. Duurzaamheid is bij de Eenhoorn geen trend, maar een bewuste keuze. Elke dag opnieuw.

Breaks @ De Eenhoorn

Good Start € 9,75 p.p.

Wij ontvangen uw gasten met koffie, thee en water en serveren een assortiment zoete lekkernijen op verschillende etagéres.
Een aantal voorbeelden zijn:

- Vegan boterkoek
- Huisgemaakte brownies
- Huisgemaakte wortelcake
- Huisgemaakte bananenbrood

Healthy break € 9,75 p.p.

Wilt u liever een gezonde ontvangst of break, dan kunnen wij daar ook voor zorgen. Naast koffie, thee en water kunt een keuze maken uit de onderstaande opties:

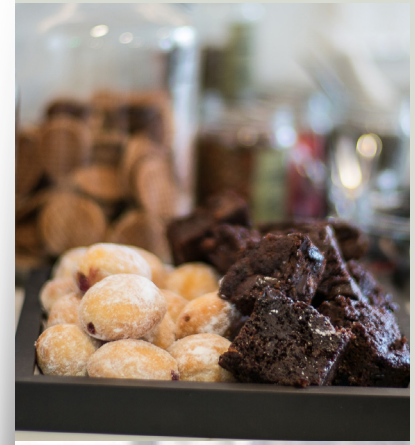
- Smoothies in verschillende smaken
- Fruitsalade uit het seizoen
- Groentesticks met dips
- Handfruit en mueslirepen

3 PM € 9,75 p.p.

Een verfrissend drankje met een lekkere oppepper.

5 o'clock delight € 9,75 p.p.

Een verfrissend drankje met een hartige snack.



TRENDING TEA

Door bewuste sociale & duurzame keuzes te maken willen wij samen met onze klanten het verschil maken. Bij elk glas TrendingTea draag je een steentje bij!

De theeblaadjes worden lokaal in Sri Lanka verbouwd en ook lokaal verwerkt, geblend met pure ingrediënten en verpakt tot duurzame piramidezakjes. De thee is Fairtrade gecertificeerd, wat betekent dat het volledige productieproces voldoet aan strikte ecologische, sociale en economische standaarden die vastgesteld zijn door de internationale Fairtrade organisatie.

Specials

Alle breaks zijn uit te breiden met verschillende items, zoals:

- Mini kaas- of saucijzenbroodje € 2,95 heel € 4,-
- Piccolini € 2,75
- Mini quiche € 2,50
- Hartige klassieker € 2,50 of Warm broodje € 4,00
- Petit fours met logo € 4,10 of zonder € 3,10
- Huisgemaakte zoete lekkernijen € 3,00
- Assortiment gebak € 4,60
- Smoothie klein € 3,60 normaal € 6,00

Lunch @ De Eenhoorn

Meetinglunch € 20,50 p.p.

Belegde broodjes, met diverse kaassoorten, vleeswaren en vegetarisch beleg. Inclusief melk, karnemelk, jus d'orange en handfruit uit het seizoen.

Congreslunch € 25,00 p.p.

Belegde broodjes en wraps met divers beleg. Een huisgemaakte salade en een schaal met handfruit uit het seizoen. Keuze uit een huisgemaakte seizoenssoep of een warme snack. Inclusief melk, karnemelk en jus d'orange.

Lunchbuffet € 29,50 p.p.

Een uitgebreid lunchbuffet met verse broodjes van de bakker, diverse belegsoorten, een salade bar, yoghurtbar, fruitkraam en een warm buffet met elke dag een wisselde snack en 2 soorten huisgemaakte soep uit het seizoen. Inclusief melk, karnemelk, drinkyoghurt, multisap, jus d'orange en water. Deze variant is geschikt voor groepen tot 40 personen.

Uitbreiding op maat

Al onze lunches kunnen op maat worden uitgebreid met diverse items:

- Soep € 5,00
- Candy/mueslibars € 2,95
- Fruitsalade uit het seizoen € 4,00
- Smoothie klein € 3,60 normaal € 6,00

De Eenhoorn x Bakker van Eekeren

Bakker van Eekeren is al 145 jaar een begrip in Utrecht en staat bekend om zijn ambachtelijke, met liefde gebakken brood. Generaties lang is het vakmanschap overgedragen van vader op zoon, waarbij het familiegevoel behouden blijft. Duurzaamheid speelt een grote rol in de bakkerij; samen met Molen de Valk in Montfoort brengen we een eeuwenoude traditie tot leven, waarbij het lokaal gemalen graan direct tot vers brood wordt verwerkt. Met aandacht voor vakmanschap en samenwerking met duurzame logistieke partners streven we naar een CO2-neutrale toekomst.

Borrel @ De Eenhoorn

Wilt u de dag afsluiten met een borrel of even een extra break in het programma toevoegen? Hiervoor hebben we diverse mogelijkheden. Al deze borrelsuggesties zijn inclusief twee drankjes uit het Hollands beperkt drankenassortiment behalve de borrelgarnituur. De extra drankjes zijn op nacalculatie.

Borrelplank € 18,50

Borrelplank met een selectie van luxe vleeswaren, diverse soorten fijne kazen, mosterd, en schaaltjes met cherrytomaatjes en gevulde pepers. Inclusief twee warme hapjes per persoon.

Dé Borrel € 16,00

De klassieke of vegetarische bittergarnituur van een kwalitatief hoog niveau met diverse sauzen.

Klassiek

- Mini Kalfscroquet van Van Dobben
- Mini Rundkroket van De Bourgondiër
- Mini Kaassouffle van Souflesse
- Mini Chrispy Chick'n van Mora
- Mini Bami Oriëntal van Welten
- Mini Frikandel van Van Lieshout

Vegetarisch

- Mini nacho cheese bites
- Mini kaaskroket
- Mini chili cheese nugget
- Mini kaassouflé

Borrel Healthy € 17,95

Borrelplank met 2 soorten wraps, groentesticks uit het seizoen met yoghurt-muntdip, stukjes ambachtelijk brood met hummus, tzatziki en een smoothieshot.

Borrelgarnituur € 5,95 p.p.

Wilt u graag schaaltjes met nootjes, zoutjes, kaas, worst en olijven bij uw borrel dan is dit mogelijk. De schaaltjes worden geserveerd per 5 personen.

Vegetarisch en Vegan

Al onze borrel en bittergarnituur mogelijkheden zijn ook in een vegetarische of vegan variant verkrijgbaar. We bespreken dat graag met u.

Diner @ De Eenhoorn

Bij de Eenhoorn kunt u kiezen voor een diner dat met de seizoenen meebeweegt. Onze chef stelt buffetten samen met de beste groenten en fruit van het moment, zodat elk gerecht zijn volle smaak behoudt en past bij het jaargetijde.
We werken samen met partners die dezelfde visie delen: zoveel mogelijk inkopen bij lokale producenten en de voedselkilometers van onze ingrediënten beperken. Zo dragen we bij aan een duurzamer voedselsysteem en serveren we gerechten die vers, eerlijk en verantwoord zijn.
De dineropties zijn afgestemd op de vier seizoenen, zodat terugkerende gasten het hele jaar door kunnen genieten van nieuwe smaken en verrassende combinaties.

Hoofdgerecht ***€ 24,00 p.p.***
Elke dag presenteren we een vers gerecht, afgestemd op het seizoen.

2 gangen ***€ 32,00 p.p.***
Een diner bestaande uit een voorgerecht en hoofdgerecht of uit een hoofdgerecht en nagerecht.

3 gangen ***€ 39,50 p.p.***
Een diner bestaande uit een voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht.

Walking diner ***€ 43,50 p.p.***
Heeft u tijdens uw event tijd voor een uitgebreid diner, dan adviseren wij een luxe walking dinner. Uw gasten hoeven niet te tafelen maar krijgen, in verschillende gangen, culinaire gerechten geserveerd. Dineren én connecten was nog nooit zo eenvoudig!
Wij serveren uw gasten een selectie van 4 of 5 gerechten

Drinks @ De Eenhoorn

Uiteraard hoort er bij de verschillende “eet” momenten ook een heerlijk drankje. Hieronder staan de verschillende arrangementen beschreven.

Welkomstdrankjes:

Hoe gastvrij is het om uw gasten te verwelkomen met een welkomstdrankje. Hieronder staan een paar suggesties, heeft u zelf ook ideeën? We denken graag met u mee.

Prosecco met of zonder alcohol: € 6.50

Virgin mojito (alcoholvrij) : € 7.50

Munt, rietsuiker, tonic, limoen, crushed ice

Sunny beach (alcoholvrij): € 7.50

Cranberrysap, jus d’orange, perziksiroop en crushed ice

Cocktails zoals een Gin tonic : € 9.50

Munt, limoen, gin, tonic en crushed ice

We denken graag mee over de aankleding van uw event, bijvoorbeeld voor het inhuren van een cocktailbar, smoothiebar of een champagnetoren.

Hollands drankarrangement:

Onze basis hiervoor is bier, wijn, frisdranken en sap.

- 1 uur € 15,00
- 2 uur € 25,00
- 3 uur € 32,00

The good wine

De makers van 100% biologische & vegan wijn! Onze missie: de wereld een stukje beter maken! Hoe? Door met elk verkochte fles wijn 750 liter schoon drinkwater te leveren aan communities in Afrika. Doe jij met ons mee? Drink Wine4Water!

Netwerkevenementen

Dinnershows

Personeelsfeesten

Groenbalans – Bij ons kùnt u klimaatneutraal vergaderen

Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen

Al vele jaren trouwe sponsor Ronald McDonald Huis Utrecht

EENHOORN
AMERSFOORT