

NO.
social
WASTE



BANQUETINGMAP

THE COLOUR KITCHEN HORECA

THE COLOUR KITCHEN

NIEUWE VAART



ADRESGEGEVENS

Arthur van Schendelstraat 500
3511 MH Utrecht
www.thecolourkitchen.com

RESERVERINGEN

T 030 410 01 03
E nieuwevaart@thecolourkitchen.com

Parkeergelegenheid beschikbaar
Op loopafstand van Utrecht Centraal Station

EEN EVENT DAT HET VERSCHIL MAAKT

The Colour Kitchen is een mooie locatie voor lunches, borrels, diners, vergaderingen en andere evenementen. Door je event samen met ons te organiseren, draag je bij aan ons maatschappelijk doel. Je helpt ons om samen het verschil te maken! We vertellen hier graag over aan jou en je gasten.

THE COLOUR KITCHEN NIEUWE VAART

Een positieve bijdrage aan de samenleving. Dat staat centraal bij alle bedrijven in het gebouw aan de Arthur van Schendelstraat. Powered by The Colour Kitchen At Work beleef je hier het plezier en de inspiratie van diversiteit. Een wereldse, eigentijdse en energieke ontmoetingsplek. Hier komen dingen tot stand!

Mogelijkheden

- Vergaderen
- Borrelen
- Dineren
- Lunchen
- Events
- Workshops



ONS VERHAAL

We zijn een professioneel horeca concept met een groot maatschappelijk hart.

We willen samen het verschil maken door mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt, die zoeken naar een nieuwe kans, te helpen. Wij leiden o.a. een diversiteit aan mensen op tot horeca-professional.

De diversiteit die de wereldse keuken te bieden heeft alsmede de klassieke invloeden van ons opleidingsprogramma, zijn dan ook duidelijk terug te vinden in ons assortiment.

Welkom bij The Colour Kitchen!

THE COLOUR KITCHEN

NIEUWE VAART

ONZE RUITES

Onze zeven vergaderzalen hebben allemaal een vaste opstelling en daarmee een uniek karakter. Voor grote events bekijken we wat het allerbeste werkt. En na een inspirerende sessie is een afsluitende borrel in het café gemakkelijk te organiseren.

ZAALINFORMATIE EN PRIJZEN

| ZAALNAAM | AANTAL PERSONEN | VASTE OPSTELLING | HUURPRIJS PER DAGDEEL | PER UUR |
|---------------------------|-----------------|------------------|-----------------------|---------|
| Presentatieruimte* | 28 | Boardroom | 250,- | |
| Overlegruimte 1** | 8 | Boardroom | 135,- | 40,- |
| Overlegruimte 2** | 6 | Ronde tafel | 120,- | 35,- |
| Overlegruimte 4** | 8 | Boardroom | 135,- | 40,- |
| Overlegruimte 5** | 16 | Ronde tafel | 210,- | |
| Overlegruimte 6** | 10 | Boardroom | 155,- | |
| Overlegruimte 7** | 10 | Zitkamer | 155,- | |
| Auditorium* | 40 | Tribune | 300,- | |
| Café | 100 | Café | op aanvraag | |

Audiovisuele middelen en andere ondersteunende zaken voor je bijeenkomst, kunnen we vaak voor je regelen. Geef het gerust aan. Dan gaan we voor je aan de slag.

* Inclusief beamer en projectie op wand of scherm.

** Inclusief LCD-scherm.

Flip-overs zijn op aanvraag beschikbaar.

ONZE DAGDELEN ZIJN: 08.00 - 13.00 UUR / 13.00 - 18.00 UUR / 18.00 - 23.00 UUR.

ONZE ACTUELE OPENINGSTIJDEN STAAN OP DE WEBSITE

BOARDROOM



THE COLOUR KITCHEN

VERGADERARRANGEMENTEN

BASIC 1 dagdeel 2 dagdelen
..... 7,25 p.p 12,40 p.p

- Onbeperkt kannen koffie en thee
- Smaakwater
- Snoepjes en huisgemaakte koekjes

BASIC+ 1 dagdeel 2 dagdelen
..... 13,50 p.p 20,70 p.p

- Onbeperkt kannen koffie en thee
- Smaakwater
- Onbeperkt frisdranken en biologische sappen
- Snoepjes en huisgemaakte koekjes

ALL-IN 1 dagdeel 2 dagdelen
..... 15,50 p.p 22,80 p.p

- Onbeperkt kannen koffie en thee
- Smaakwater
- Onbeperkt frisdranken en biologische sappen
- Snoepjes en huisgemaakte koekjes
- Power smoothie
- Hartige snack om mee af te sluiten



The Colour Kitchen biedt je naast vergaderen in een fijne omgeving ook een unieke kans om te beleven hoe het is om het verschil te maken. Voor onze professionals en leerlingen staat je welkom voelen en aandacht geven bij ons voorop.

THE COLOUR KITCHEN

VERGADERARRANGEMENTEN

SPRAAKWATER 3,60 p.p.

Huisgemaakte icetea en smaakwaters

- Green tea
- Munt en verse limoen
- Oranjbloesem en rozemarijn
- Granaatappel met piri piri
- Sinaasappel met sereh gember

CUP OF TEA 4,70 p.p.

Theebuffet met theepotten en verse thee

- Marokkaanse mintthee met citroen en honing
- Vijgenthee met salie
- Sereh thee met citroenblad
- Groene thee met jasmijn
- Brokken chocolade van Tony Chocolonely

FRISDRANK

Frisdranken zijn uiteraard ook los te verkrijgen in de vergaderzaal. Deze worden berekend op basis van nacalculatie.

HOME SWEET HOME

De taarten van The Colour Kitchen zijn niet zomaar taarten: ze zijn er om jou een speciaal gevoel mee te geven. Door te genieten van deze lekkernijen heb je een aandeel in de opleiding van onze leerlingen. Voor jou maken ze onder leiding van onze chef-kok de lekkerste creaties.

Dus deel iets lekkers met je collega's en/of vrienden als een feestelijke traktatie, omdat de zon schijnt of gewoon 'zomaar' omdat je vindt dat ze het verdiend hebben!

- Taarten, vanaf 15,00
- Gebak 3,90
- Brownie 2,85
- Muffin 3,60
- Koekjes 1,55



SNACK ATTACK vanaf 3,65 p.p.

Om de alom bekende middagdip tegen te gaan, serveren wij een heerlijk assortiment snacks in de vergaderruimte. Wij stellen een schaal met hapjes en snacks samen, geïnspireerd door de diversiteit van de wereldse keuken.

.....
ZIN IN IETS ANDERS, MAAR STAAT HET ER NIET BIJ? VRAAG HET ONS.
.....

THE COLOUR KITCHEN

LUNCH

SHARING LUNCH 14,00 p.p.

We serveren een tafel vol heerlijke lunchgerechten, die je deelt met je tafelgenoten. Deze lunch is onbeperkt en staat voor je klaar.

- Diverse biologische broodsoorten
- Boeren roomboter
- Kaas- en vleeswaren
- 🌿 • Huisgemaakte rauwkostsalades
- Zoet beleg
- 🌿 • Soep volgens authentiek recept
- Handfruit
- Boerenlandmelk
- Biologische sappen

BUFFET 14,00 p.p.

- 4 soorten belegde broodjes
- Huisgemaakt "koffiebroodje"
- Handfruit
- Boerenlandmelk
- Biologische sappen

Je kunt deze lunches uitbreiden met:

- Huisgemaakte kroket met mosterd 2,30 p.st.
- 🌿 • Vegetarische empanada 2,60 p.st.
- 🌿 • Soep volgens authentiek recept 4,20 p.p.

LUNCHMENU

Eet je liever een meergangen menu? Dan doen we graag een suggestie.

- Twee gangen 20,50 p.p.
- Drie gangen 23,50 p.p.



THE COLOUR KITCHEN

DINEREN

Bij The Colour Kitchen eet je samen. Gezellig rond een tafel met smakelijke gerechten. We werken vers, maken veel met onze leerlingen en houden rekening met het seizoen.

COLOUR YOUR DREAMS MENU

Onze leerlingen leren de vaktechnieken volgens de klassieke Franse methodes. Het leerlingmenu bestaat uit echte klassiekers, vers en ambachtelijk bereid.

Terug naar de roots van gastvrijheid.

- Twee gangen (voor- en hoofdgerecht) 22,50
- Drie gangen (voor- hoofd- en nagerecht) 27,50

KEUZEMENU THE COLOUR KITCHEN

Wil je je gasten meer keus geven? Kies dan voor ons keuzemenu. Gasten kiezen zelf uit de verschillende opties voor vlees, vis en vegetarisch.

- Twee gangen (voor- en hoofdgerecht) 25,50
- Drie gangen 30,50
- Vier gangen 35,50

TEASERMENU

Een bijzondere proeverij van steeds 3 verschillende voor-, tussen-, hoofd- en nagerechten.

- Twee gangen 28,50
- Drie gangen 33,50
- Vier gangen 38,50

WIJNARRANGEMENT

Je kunt kiezen voor passende wijnen.

- 2-gangen 9,30
- 3-gangen 14,00
- 4-gangen 17,60

Of kies voor één van onze huiswijnen per fles 18,50



THE COLOUR KITCHEN




DINEREN

COLOUR YOUR DREAMS BUFFET 28,50 p.p. (vanaf 20 pers.)


Onze leerlingen worden klassiek opgeleid. Dat is immers de basis. Daarnaast komt er veel inspiratie los die je terugziet in het Colour Your Dreams buffet. Gerechten met liefde!

* 

VOORGERECHTEN

-  • Biologisch brood met hummus en olijfolie
-  • Soep volgens authentiek recept
-  • Rijstsalade met geroosterde paprika, groene kruiden, mozzarella en citroen-rode peper vinaigrette
- Kidney bean salade met bindsla, grote croutons, mosterdmayonaise, olijven en rosbeef
- Pastasalade met gerookte zalm, groene asperges, pijnboompitten en cocktailsaus

HOOFDGERECHTEN

-  • Taart van geroosterde groenten met spinazie, blauwklaver en pecannoten
- Kip saltimbocca met tomaat, gepofte aardappel, zure room en basilicum
- Gegrilde heekfilet met polenta, courgette en beurre-blanc met kruiden
- Polpetta in tomatensaus met rucola en Parmezaanse kaas

NAGERECHTEN

- Vanillebavaroise met ananascompote en kletskep
- Tutti-fruttitaart met Engelse room
- Chocoladetrifle met kersen








OUR FAVOURITES BUFFET 33,60 p.p. (vanaf 20 pers.)




De diversiteit binnen ons team vind je terug in dit buffet. Al jaren verzamelen we onze eigen favoriete en authentieke recepten. Van moeders, uit het vaderland, van oma's of zelf bedacht door onze leerlingen.

* 

VOORGERECHTEN

-  • Rustiek boerenbruin met Hummus van munt en paprika
-  • Babba gannoush met marokkaans vloerbrood
-  • Salade van tabouleh met bosui, taugé en gember
- Klassieke tonijnsalade volgens het leerlingprogramma
-  • Geroosterde groenten met fêta kaas
-  • Soep volgens authentiek recept

HOOFDGERECHTEN

-  • Loempia van geitenkaas en dadels
- BBQ kipspiesje met kokos en gebakken banaan
- Curry van vis met krokante groenten
- Porc tikka marsala geserveerd met linzencurry
-  • Pilavrijst met verse kruiden
-  • Gepofte aardappeltjes met kruiden crème-fraîche

NAGERECHTEN

- 2 soorten huisgemaakte desserttaarten
- Gegrilde ananas met Five Spices
- The Colour Kitchen chocolade mousse

.....

NB Soms zijn bepaalde ingrediënten niet verkrijgbaar. We zorgen altijd voor een passend alternatief. Er kunnen ook andere redenen zijn waardoor wij een gerecht aanpassen.

.....

THE COLOUR KITCHEN

BARBEQUE



BBQ 30,50 p.p. (vanaf 20 pers.)
Zomer of winter, een BBQ is altijd sfeervol en lekker. Deze barbecue wordt voor je bereid met een privé kok en onze leerlingen!

* 

KOUD

- Biologisch brood met hummus en olijfolie
- Tomatensalsa met dragonazijn
- Zoetzure komkommer met koriander
- Zuid-Amerikaanse bonensalade

WARM

- Weiderund hamburger
- Buikspek gemarineerd in bruin bier en bruine suiker
- Oosters gemarineerde kippendij
- Lams merguez
- Vis van de dag
-  • In olijfolie gemarineerde zoete aardappel
-  • Maïskolven



.....
**OOK IN DE WINTER VINDEN WIJ HET LEUK OM
VOOR JE TE BARBECUEËN!**
.....

THE COLOUR KITCHEN

WALKING DINNER

Je kunt een keuze maken uit onderstaande gerechtjes (minimaal 3). Deze zullen per gang worden geserveerd. Wij adviseren 6 gerechtjes per persoon. 5,20 per gerechtje (vanaf 20 pers.)

* 

VOORGERECHTEN

VIS

- Pittige makreel | noodles | seroendeng | koriander
- Tandoorzalm | papadam | kikkererwtensalade | kerriemayonaise
- Ceviche van heek | avocado | tomatensalsa
- Gerookte botervis | batatensalade | mangocrème

VLEES

- Huisgerookte kip | selderij | avocado | sinaasappel
- Huzarensalade | waterkers | lamskroketje | mosterdmayonaise
- Roasted red pork | rijst | bananenchip

VEGETARISCH

- Couscoussalade | zuidvruchten | kikkererwten | rolletjes van geroosterde aubergine en fêta
- Harira: traditionele Marokkaanse tomatensoep
- Aardappel truffelsalade | paddenstoelenkroketje



HOOFDGERECHTEN

VIS

- Gegrilde dorade | ratatouille | pomodorisalsa
- Hutspot | kabeljauw | broodkruim | citroen | boter
- Mini tajine van Juness: zalm | aardappel | citroen | koriander

VLEES

- Gebakken eend | gekonfijte aardappel | sinaasappeljus | chips van serranoham
- Hotdog van Brandt en Levie | zuurkool | mosterdcrème
- Jailbird chicken | kidneybeansalade | ananaschutney | rode peper | crème fraîche
- Runderstoof | couscous | abrikoos
- Yakitori van kogelbiefstuk | ketjap | seroendeng

VEGETARISCH

- Gegrilde groene asperges | gepocheerd ei | Parmezaan
- Bladerdeeg | gedroogde tomaat | taleggio | olijventapenade
- Witlof | appel | bitterbal van rode bieten | uiencompote
- Soufflé | seizoensgroenten

NAGERECHTEN

- Appelcrumble | karamelsaus
- Kaneel panna cotta | perencompote
- Rocky road | bastogne | marshmallow | chocolade
- Tiramisu
- Gegrilde ananas | rum | kokos
- Cheesecake | sereh

.....

NB
Soms zijn bepaalde ingrediënten niet verkrijgbaar. We zorgen altijd voor een passend alternatief. Er kunnen ook andere redenen zijn waardoor wij een gerecht aanpassen.

.....

THE COLOUR KITCHEN

BORRELEN

SNACKASSORTIMENT

per portie

- Nootjes | deegstengels | huisgemaarineerde olijven 8,80
- Huisgemaarineerde olijven 2,60
- Marokkaanse notenmix (6 personen) 3,90
- Garnalenkroketjes 2,90
- Crudité met kruidendip (6 personen)..... 3,60
- Gro bitterbal (7 stuks) 5,70
- Bruschetta | huisgerookte zalm | tuinkers 1,30
- Bruschetta | roomkaas | honing | gehakte noten 1,30
- Bruschetta | ricotta | komkommer | mint 1,30
- Bruschetta | entrecote | truffel 1,30
- Mini pita | mouse van serranoham 1,80
- Wrap | huisgemaakte lichtpittige makreelsalade | komkommer 1,60
- Wrap | brie | rettich | tuinkers 1,60
- Couscoustortilla | abrikoos 1,80
- Mini hotdog met worst van Brandt en Levie 1,80
- Börek (Turks brood met kaas en spinazie) warm geserveerd 3,60
- Pita met rundergehakt en tomatensalsa 3,60

GOUWE OUWE

per portie

- Kaas | worst | mosterd 4,70
- Bitterballen 4,70

THE COLOUR KITCHEN BORRELPLANK

per plank

Houten plank met snacks en lokale specialiteiten 13,00

- Boerenworst | kaassoorten
- Deegstengels | crackers | brood
- Huisgemaarineerde olijven | dadels | noten
- Dipsauzen | snackgroenten



WORKSHOPS

Iedereen heeft wel iets met eten en drinken. Het is het ideale moment om gezellig samen te zijn. In de vorm van een workshop is het de perfecte manier om een teambuildingsdag af te sluiten of een personeelsuitje te organiseren. Samen bezig zijn en plezier maken!

Onze workshops worden begeleid door onze professionals en uitgevoerd door de leerlingen. Een fantastische manier om kennis en praktijkervaring over te brengen. Samen maken we het verschil!

TASTE IT!

28,50 p.p.

Een lekker fris biertje of juist wat meer body?

Op zoek naar dé perfecte wijn voor die speciale gelegenheid? Wat is nu precies een lekker biertje en welke wijn past bij dat ene gerecht...

Tijdens deze workshop maak je op ontspannen wijze kennis met een aantal mooie wijnen of lekkere bieren. Je doet praktische informatie op die handig is bij het kiezen van wijn/ bier en het combineren van wijn/ bier met gerechten.

De workshop duurt ongeveer 1,5 uur en is uiteraard inclusief bier, wijn en een hapje.

COOK IT!

62,- p.p.

The Colour Kitchen... daar wordt heel wat afgekookt!

Wij zijn een kleurrijk gezelschap en onze keuken is dan ook werelds. Kom samen met ons een heerlijk driegangendiner klaarmaken. Na ontvangst met een smakelijk hapje en drankje gaan jullie aan de slag. Stroop de mouwen maar vast op en haal je schort uit je keukenkastje... some serious cooking going on! Deze workshop duurt ongeveer 3,5 uur en is inclusief het diner.

Wij verzorgen onze workshops vanaf 10 personen. Voor minder gasten wordt het maatwerk.

SHAKE IT!

28,50 p.p.

Ben je gek op cocktails en wil je hier meer over leren zodat je ze thuis ook kunt maken? Onze workshop cocktailshaken helpt je om verschillende drankjes goed met elkaar te mixen. Verschillende ingrediënten zorgen ervoor dat je je al snel in tropische sferen zult bevinden. Shaken, not stirred please!

De workshop duurt ongeveer 1,5 uur en is inclusief.. cocktails!

TASTE IT: BIER/ WIJN SPIJZEN 62,- p.p.

Wie goed drinkt, moet ook goed eten. Wat smaakt het beste bij dat culinaire hoogstandje wat je graag kookt? En is het echt zo dat je bij vis altijd witte wijn drinkt? Dompel je onder in de wondere wereld van wijn/ bier en spijzen en leer op ontspannen wijze wat goed bij elkaar past.

Onze leerlingen hebben samen met een professionele sommelier de wijn en bieren uitgekozen en afgestemd op het 3-gangen menu waar jullie van gaan genieten.

Deze workshop duurt ongeveer 3,5 uur en is inclusief het diner en volle buik!



THE COLOUR KITCHEN ON TOUR

De positieve energie van The Colour Kitchen komt naar je toe! Wil je graag een evenement sturen op je eigen gekozen locatie? Ook buiten je vaste locatie. Onze professionals en leerlingen zorgen op welke plek dan ook voor een unieke ervaring. Ons On Tour team is gespecialiseerd in grootschalige evenementen en is gek op uitdagingen. Ook voor intieme gelegenheden op maat denken we graag met je mee.



RESERVERINGEN

T 030 223 00 23
ontour@thecolourkitchen.com
www.thecolourkitchen.com

ADRESGEGEVENS

The Colour Kitchen On Tour
Prinses Christinalaan 1
3554 JL Utrecht

THE COLOUR KITCHEN

SOCIAAL ONDERNEMEN MET MENSEN EN BEWUST GEKOZEN LEVERANCIERS

Voor The Colour Kitchen staat sociaal ondernemen altijd centraal. Ons maatschappelijk hart begint bij mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Door hen te helpen met een nieuwe kans. Dit doen we in een professionele omgeving. Financiële duurzaamheid en stabiliteit zijn daarbij randvoorwaarden. En het sleutelwoord is aandacht. Want alles wat je aandacht geeft, groeit!

The Colour Kitchen is daarnaast volop in ontwikkeling naar duurzamer werken. We vinden het namelijk vanzelfsprekend om te helpen de wereld mooier te maken. Onze leveranciers helpen ons hierbij. Deze zijn bewust gekozen op basis van hun MVO-kenmerken, zoals Max Havelaar en biologisch volgens Skal-certificatie. Het liefst komen onze leveranciers uit de buurt of in ieder geval uit Nederland.



Deze onderscheidende Utrechtse brouwerij brouwt 100% biologisch. Er is sociale werkvoorziening en een klimaatneutrale bedrijfsvoering. Origineel en Lecker!



bewust genieten

Eén van de weinige koffiebranders op Nederlandse bodem. MVO-koploper door 100% certificering, zowel Fairtrade (Max Havelaar) als biologisch of Rainforest Alliance certified. Duurzaamheid en kwaliteit staan altijd voorop.



Het oudste biermerk van Nederland, karaktervol gemaakt van Limburgs bronwater.



BRANDT & LEVIE
WORSTMAKERS

De beste worsten produceren op een verantwoorde manier. De dieren komen gegarandeerd buiten en krijgen geen preventieve medicatie. Een ambachtelijke club met heerlijke producten!



Een origineel merk dat ingaat tegen de gevestigde frisdrankgiganten. Milieubewust, duurzaam en met uitsluitend natuurlijke cafeïne. Zonder toegevoegde smaak- en kleurstoffen en met 100% recyclebare flesjes.



Biologisch, lekker en authentiek. En geen onnodige toevoegingen. Sap waar fruit trots op is!



Wanneer wij moeten werken met disposable producten, kiezen we bewust voor Bioodi. 100% afbreekbaar van hernieuwbare grondstoffen en restmaterialen. Kortom: Bio-based!

NO.
social
WASTE

Goed doen is
mooi, maar het
gaat óók om
goed eten.