

Radboud University



Cateringgids Campus

Reserveringsbureau

T (024) 363 33 33

M reserveringsbureau-cf@ru.nl

2024

Gastvrij Innovatief Gezond

Voor je ligt de cateringgids voor 2024. De cateringgids geeft een overzicht van het cateringassortiment, geschikt voor alle wensen op het gebied van eten en drinken: van een kop koffie of thee bij een vergadering tot een luxe diner met eerste klas service.

De gids is standaard vegetarisch, met uitzondering van de maaltijden, buffetten en BBQ's. Deze zijn desgewenst ook vegetarisch te bestellen.

Heb je een speciaal verzoek of evenement? Of wil je een vergaderlocatie reserveren? Dan maken wij graag een afspraak om hierin te adviseren.

Standaard catering aanvragen bestel je via www.ru.nl/medewerkers/services/campusvoorzieningen/eten-en-drinken/catering

Rens Janssen

Hoofd Food & Beverage

*Bij dieet- en allergenen wensen, houden wij rekening met de 14 allergenen volgens de Europese wetgeving: vis, gluten, soja, ei, melk, schaaldieren, noten, weekdieren, pinda's, sesamzaad, lupine, selderij, mosterd, zwaveldioxide/sulfiet

Vergaderen



Vergaderkoffie & thee

Koffie of thee met koekje van de koekfabriek. Bezorgd op locatie, zonder bediening.

€ 3,50 per persoon



Koffie- & Theebuffet

Koffie of thee met koekje van de koekfabriek. Uitgeschonken door één van onze servicemedewerkers. Minimale bestelling: 50 personen*

€ 4,60 per persoon



Werkontbijt | € 10,95

Dit smakvolle ontbijt zorgt voor een goede start van de dag. Bij dit ontbijt serveren wij koffie en thee.

- Zachte bol bruin
- Mueslibol
- Jonge kaas
- en oude kaas
- Gekookt ei
- Boter cup
- Jam in cup
- Bekertje kwark
- met vers fruit

Aantal consumpties = 1.5 x het aantal mensen; Verhoudingspercentage koffie/thee = 65/35

Pastry arrangement

Koffie, thee en water. Met verschillende soorten lekkernijen, zoals macarons, mini-muffins, mini-appelflappen en mini-brownies*

€ 6,75

Gesorteerd gebak arrangement

Koffie, thee en water. Met gesorteerde Kraayennestjes*

€ 8,95

Bij te bestellen:

• Fles water still of sparkling 0.75L	€ 3,99
• Groentesapje (<i>flesje</i>)	€ 2,80
• Handfruit	€ 1,20
• Ambachtelijke appeltaart (<i>plantbased</i>)	€ 3,05
• Brownie*	€ 2,55
• Orange brownie (<i>plantbased, glutenvrij</i>)	€ 2,95
• Nijmeegs Marikenbroodje (<i>punt</i>)*	€ 3,20
• Havermoutkoek	€ 2,60
• Carrotcake	€ 2,60
• Plak bananenbrood*	€ 2,75
• Appelflap*	€ 2,50
• Beignets (<i>mini donuts</i>)	€ 1,50
• Energy reep	€ 2,15
• Krentenbol gesmeerd*	€ 1,65
• Krentenbol ongesmeerd*	€ 1,10
• Wrapje van de week (<i>plantbased</i>)	€ 2,75
• Macarons (<i>2 p.p., glutenvrij</i>)	€ 2,90
• Tiny Tony Chocolonely (<i>2 p.p.</i>)	€ 1,75
• Muffin (<i>diverse smaken, plantbased verkrijgbaar</i>)	€ 3,35

iets lekkers voor bij de koffie of thee?

Keurmerk Koffie

Alle koffie en thee die wij schenken is voorzien van een keurmerk van Max Havelaar, UTZ, of Fair Trade. Zo kun je zorgeloos genieten van de beste koffie op de campus. Een smakelijke en energieke start van de dag!

*Pastry en gebak komt van lokale bakkerij 't Kraayennest

Lunch

Lunch Rustique - € 15,25

- Sousa bun met gevarieerd beleg
- Meergranen bun divers belegd met o.a. kaas
- Vloerbrood met gevarieerd beleg
- Regionaal fruit
- Vruchtensappen
- Water

Lunch Basis - € 10,95

- Stokbrood met kaas
- Stokbrood met gevarieerd beleg
- Mini rozijnen-krentenbol
- Regionaal fruit
- Sinaasappelsap
- Water

Onze catering is standaard vegetarisch.

Neem contact met ons (reserveringsbureau-cf@ru.nl) op voor andere opties.



Lunchpakket - €10,45

Makkelijk voor onderweg!

- Diverse zachte bollen met vegetarische/veganistische* kaas-soorten, salades en spreads
- Krentenbol met boter
- Handfruit
- Flesje Spa blauw (0,33 cl)

Bij te bestellen

- | | |
|---|--------|
| • Vegetarische dagsoep | € 3,35 |
| <i>Te bestellen vanaf 10 personen, warm geserveerd.</i> | |
| • Melk 0.25L | € 1,95 |
| • Karnemelk 0.25L | € 1,95 |

- | | |
|--|--------|
| • Alpro soya melk (<i>plantbased</i>) | € 1,95 |
| • Vruchten yoghurtje met muesli | € 2,75 |
| • Alpro yoghurt met muesli (<i>plantbased</i>) | € 2,75 |
| • Fruitsalade | € 3,80 |

*Bij dieet- en allergenen wensen, houden wij rekening met de 14 allergenen volgens de Europese wetgeving: vis, gluten, soja, ei, melk, schaaldieren, noten, weekdieren, pinda's, sesamzaad, lupine, selderij, mosterd, zwaveldioxide/sulfiet

*Veganistische items worden aangeduid met een prikker

Bites

Voor op tafel

Salted Bites

(per 5 personen)

- Diverse nootjes
- Diverse gezouten koekjes

€ 10,50 (per 5 personen)

Easy Bites

(per 5 personen)

- Blokjes kaas
- Dipgroenten
- Tzatziki
- Olijfjes met roomkaas
- Peppadew met roomkaas

€ 18,95 (per 5 personen)

**Onze catering is
standaard vegetarisch.**

Neem contact met ons op voor
andere opties.



Bites voor bij de borrel en recepties

Uiteraard is er ook iets lekkers voor bij borrels en recepties te reserveren. Kies voor los tafelgarnituur of onze heerlijke borrelplankjes. De bites op de borrelplankjes worden gepresenteerd op een robuuste eikenhouten plank. Hiermee zet je niet alleen iets lekkers op tafel, al die hapjes op zo'n robuuste plank geven je hele tafel sfeer!

Heb je vragen over de mogelijkheden of speciale wensen, neem dan contact op!

Om uit te delen

Cold Bites

(vanaf 10 personen)

- Plateau met wisselend assortiment aan koude borrelhapjes (3 per persoon).

€ 6,75 (prijs per persoon)

Hot Bites

- Plateau met wisselend assortiment aan warme borrelhapjes (3 per persoon).

€ 4,90 (prijs per persoon)

Bitterballen

- Drie vegetarische bitterballen geserveerd met mosterd.

€ 3,60 (prijs per persoon).

Borrelkar

Vanaf 10 personen. De prijs voor deze borrelkar is gebaseerd op drie drankjes per persoon van 10 tot 50 personen, exclusief bediening. Kies je bewust? Bestel dan de borrelkar 'zero' alcohol, waarbij de alcoholische dranken plaatsmaken voor alcoholvrije dranken.

De borrelkar is uit te breiden met de bites op pagina 6 voor een meerprijs.
Bij meer consumpties vindt een nacalculatie plaats (zie de prijzen van de dranken hieronder).
Aanvraag 4 werkdagen voor leverdatum (m.u.v. hot bites).

Borrelkar 'zero' alcohol

Een borrelkar met glaswerk, bestaande uit onderstaand assortiment:

- Alcoholvrij bier, Radler 0.0% of Weizen 0.0%
- Alcoholvrije witte wijn
- Fentimans rosé lemonade
- Diverse frisdranken en mineraalwater
- Sinaasappelsap
- Salted bites

€ 9,80 (prijs per persoon)

Borrelplank

(per 5 personen)

- Diverse soorten blokjes kaas
- Olijven
- Gemengde noten
- Kaasstengels
- Groente mix

€ 5,60 (prijs per persoon)

Borrelkar mixed drinks

Een borrelkar met glaswerk, bestaande uit onderstaand assortiment:

- Bier, radler
- Witte en rode wijn
- Diverse frisdranken en mineraalwater
- Sinaasappelsap
- Salted bites

€ 10,25 (prijs per persoon)

Borrel

Dranken

Apart bij te bestellen, enkel in combinatie met een borrelkar

• Chaudfontaine (fles)	€ 2,99
• Vruchtensap (fles)	€ 3,75
• Frisdrank (fles)	€ 3,30
• Bier 0.0% (flesje)	€ 3,45
• Radler 0.0% (flesje)	€ 3,45
• Weizen 0.0%	€ 3,40
• Radler 2.0% (flesje)	€ 3,60
• Bier (flesje)	€ 3,60
• Leffe blond (flesje)	€ 4,95
• Huiswijn (fles)	€ 18,95
• Prosecco (fles)	€ 19,95
• Cava (fles)	€ 21,50
• Alcoholvrije bubbel (fles)	€ 14,95
• Witte wijn 0.0% (0.375L)	€ 9,75

Onze catering is standaard vegetarisch.

Neem contact met ons (reserveringsbureau-cf@ru.nl)
op voor andere opties.



Maaltijden

Pasta*

- Groene salade met tomaat, olijven, komkommer, rode ui en een frisse dressing
- Salade Caprese met tomaat, mozerella en balsamico
- Pasta met gegrilde groenten

Optioneel: plukbrood en kruidenboter (meerprijs **€3,20 p.p**)

Falafelballetjes met ovenaardappeltjes*

- Falafelballetjes in saus van tomaat en paprika
- Ovenaardappeltjes met rozemarijn en knoflook
- Witte koolsalade met rode ui en yoghurtdressing

Optioneel: plukbrood en kruidenboter (meerprijs **€3,20 p.p**)

Nasi*

- Nasi Goreng (vegetarisch)
- Vegetarische spiesjes in satésaus
- Sajoerboontjes

Optioneel: atjar en kroepoek (meerprijs **€3,20 p.p**)

Indiaas (*plantbased*)

- Witte rijst
- Groente curry met kokosmelk en diverse groenten
- Indiase komkommersalade
- Naanbrood

Stoofpot*

- Stoofpotje van jackfruit
- Witte rijst of aardappelwedges of 50/50
- Groene salade met gemarineerde champignons, olijven, paprika en groene kruiden

Optioneel: plukbrood en kruidenboter (meerprijs **€3,20 p.p**)

Vegetarische kip Stroganoff

- Vegetarische kipstukjes in een rijkelijk gevulde stroganoffsaus
- Witte rijst
- Rauwkostplateau

Optioneel: plukbrood en kruidenboter (meerprijs **€3,20 p.p**)

Italiaans (*plantbased*)

- Vegan pompoenrisotto
- Spaghetti met groenten
- Tomatensalade met balsamico en basilicum
- Italiaans gekruide stokbroden met tapenade

**Onze catering is
standaard vegetarisch.**
Neem contact met ons op voor
andere opties.



Kosten

Alle maaltijden kosten **€ 19,50** per persoon.
Ze zijn te bestellen vanaf 15 personen.

Buffetten

'Radboud' Buffet

(Minimaal 15 personen)

- Romige aardappelsalade met verse tuinkruiden
- Groene salade met mozzarella-bolletjes, tomaat en verse basilicum
- Salade van witte kool, rode ui en yoghurt dressing
- Pasta pesto salade met gepofte tomaat en bosui
- Vegetarische reepjes in stroganoff-saus
- Gegrilde groente spies op een bedje van courgette, paprika met sesam
- Mild gekruide aardappelwedges uit de oven

Geserveerd met:

- Stokbrood
- Tappenade
- Kruidenboter

€ 31,50

Oosters buffet

(Minimaal 15 personen)

- Tumis Tahu: Tofu en sojabonen in een ketjapsaus
- Sajur lodeh: diverse groentes in een kokos bouillon
- Tempe goreng sambal: gefrituurde tempeh met een sambalsaus
- Sambal goreng tahu buncis: roerbak van tofu en boontjes in een kokossaus
- Sambal goreng telur: gebakken eitjes in een pittige saus
- Atjar ketimun: Indonesische zoetzure komkommer
- Seroendeng: geschaafde kokos, pinda's, gebakken uien en specerijen
- Sambal goreng kentang: gekaramelliseerde aardappelreepjes met specerijen
- Nasi
- Gestoomde rijst
- Bami Goreng

€ 26,50

Italiaans buffet

(Minimaal 15 personen)

- Carpaccio van rode biet met geitenkaas en walnoten
- Salade caprese met mozzarella, tomaat, basilicum en olijfolie
- Pastasalade met pesto, gepofte cherrytomaat en bosui
- Vegetarische lasagne met paddestoelen, spinazie, bechamelsaus en geraspte kaas
- Spaghetti bolognese met vegetarisch gehakt en tomatensaus
- Gnocchi met romige kaassaus
- Ratatouille
- Gegrilde courgette met citroenricotta

Geserveerd met:

- Stokbroden
- Pesto
- Tappenade
- Olijfolie

€ 35,50

Buffetprijzen zijn inclusief bezorging, op basis van zelfbediening.

**Onze catering is
standaard vegetarisch.**
Neem contact met ons op voor
andere opties.



Buffetten

Winterproeverij

(Minimaal 15 personen)

Keuze uit 4 soorten stampot:

- Stampot boerenkool
- Stampot andijvie en oude kaas
- Stampot hutspot
- Stampot zuurkool

Bij ons stampotbuffet serveren wij:

- Vegetarische hachee
- Vegetarische worstje met jus
- Vegetarische gehaktballetje met jus

Geserveerd met:

- Stoofperen en appelcompote
- Piccalily, augurk en zilveruitjes

€ 31,50 (vanaf 10 personen, leverbaar van oktober tot en met februari)

Buffetprijzen zijn inclusief bezorging, op basis van zelfbediening.

Seizoensbuffet

(Minimaal 15 personen)

- Couscoussalade met geroosterde noten, abrikozen, dadels en munt
- Rauwkostsalade van 'vergeten groentes' met vinaigrette
- Rode bietensalade met geitenkaas en geroosterde goudreinet
- Strudel gevuld met paddestoelen geserveerd met rode wijn jus
- Pasta met romige Gorgonzolasaus en walnoten

Geserveerd met:

- Stoofpeertjes
- Aardappelgratin met peterselie, ui en kaas
- Geroosterde seizoensgroentes

€ 35,50 (vanaf 10 personen, leverbaar van oktober tot en met februari)

Onze catering is standaard vegetarisch.

Neem contact met ons (reserveringsbureau-cf@ru.nl) op voor andere opties.



10



Mini desserts

Diversiteit van desserts (te bestellen vanaf minimaal 15 personen)

- Hemelse hangop in verschillende smaken
- Lemon cheesecake met blauwe bes
- Mini monchou met bastognekruiden
- Mini tiramisu in glaasje
- Chocolademousse (wit en bruin) met coulis van framboos
- Yoghurtmousse met frisse mango
- Luchtige mascarpone met aardbei, framboos, room en mint
- Glaasje vers fruit met vanille sabayon

€ 6,50 (per persoon)



Desserts



Barbecue



BBQ Vega

(Minimaal 15 personen)

Vega assortiment (3 stuks p.p.):

- Vegan burger
- Vegetarisch BBQ-worstje
- Vegetarische spies met halloumi en seizoensgroenten
- Gegratineerde champignons met verse tuinkruiden en knoflook

Aangevuld met:

- Aardappelsalade met verse tuinkruiden
- Komkommersalade met appel, rode ui en dressing van dille
- Pastasalade met penne, geroosterde paprika, feta, pittenmix, komkommer en pesto
- Stokbrood en kruidenboter
- Huisgemaakte satésaus, kerriesaus, knoflooksaus en whiskey-cocktailsaus

€ 22,50 (excl. inzet kok)

Onze catering is standaard vegetarisch.

Neem contact met ons (reserveringsbureau-cf@ru.nl)
op voor andere opties.

Voor gezelschappen boven 50 personen adviseren wij om een servicemedewerker aan te vragen. Een kok inhuren kan op basis van beschikbaarheid met een minimale afname van 3 uur. Meerprijs voor de servicemedewerker wordt doorberekend bij aanvraag.

Van een kop koffie of thee bij een vergadering tot een luxe diner met eerste klas service. Heb je een speciaal verzoek of evenement? Of wil jet een vergaderlocatie reserveren? Dan maken wij graag een afspraak om hierin te adviseren.

Contact

Reserveringsbureau

T (024) 363 33 33

M reserveringsbureau-cf@ru.nl

Radboud University



Onze Leveranciers



De Koekfabriek

Koekjes die verbinden, dat is waar de Koekfabriek voor staat. De koekjes van de koekfabriek worden handgebakken door mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Op deze werkplek worden de werknemers weer betrokken in de maatschappij en dat terwijl ze de heerlijkste koekjes bakken. Het aanbieden van deze koekjes past goed bij onze visie dat iedereen nodig is. Deze koekjes dragen bij aan een duurzame en betrokken maatschappij.



Bakkerij 't Kraayennest

Onze lokale bakkerij 't Kraayennest is een ambachtelijke bakkerij van de familie van Kraaij dat al sinds 1937 ambachtelijke producten verkoopt. Sinds de opening van de eerste bakkerij in Wijchen is dit familiebedrijf verhuisd naar Nijmegen. Dit bedrijf bakt met respect voor mens en natuur voor een betere wereld en duurzaamheid.



Tony's Chocolonely

Door het nuttigen van een heerlijk Tony's chocolaatje gaan wij samen met Tony's de strijd aan tegen moderne slavernij. Samen maken we alle chocolade 100% slaafvrij en daarvoor ben jij nodig. Door een eerlijke prijs aan de cacaoboeren te betalen streeft Tony's Chocolonely ernaar om de kinderarbeid en moderne slavernij op plantages, ontstaan als gevolg van armoede, te bestrijden.



Oregional

Eten van dichtbij in plaats van ver weg is het motto van Oregional. Een - zoals de naam al doet vermoeden - lokaal bedrijf. Alle producten worden geleverd van regionale boeren op een straal niet verder dan 75 kilometer. Doordat de producten relatief weinig kilometers afleggen zijn ze niet alleen lekker vers, maar ook nog eens goed voor het milieu.

Reserveringsvoorwaarden

- Alle genoemde prijzen gelden voor interne afnemers van de Radboud Universiteit en zijn BTW vrij. Interne opdrachtgevers dienen een geldige kostenplaats, projectcode of verbijzondering op te geven.
- De cateringgids wordt standaard vegetarisch aangeboden. Andere opties zijn mogelijk in overleg met het reserveringsbureau.
- Betaling voor interne afnemers vindt plaats via verrekening in Oracle.
- Voor overige afnemers worden prijzen vermeerderd met BTW.
- Aan opdrachtgevers zonder kostenplaats van de Radboud Universiteit wordt een factuur verstuurd.
- Personeelskosten zijn inbegrepen bij de verzorging van een activiteit op werkdagen tussen 08.00 en 20.00 uur. Na 20.00 en op zaterdag en zon- en feestdagen geldt conform de CAO een toeslag. In de offerte worden de meerkosten opgenomen.
- Voor het bezorgen buiten de horeca locaties van Campus & Facilities wordt € 7,50 toeslag doorberekend. Na 17.00 uur is deze toeslag € 15,-.
- Prijs- en assortimentswijzigingen voorbehouden.
- Prijspeil: september 2024

Wijzigingen horecaovereenkomst

Volgens overeenkomst komen partijen het aantal deelnemende/bezoekende personen overeen. Hiervan kan slechts worden afgeweken mits het vijf werkdagen voorafgaand aan de activiteit wordt gemeld en het aantal personen niet meer divergeert dan tien procent van het aanvankelijk doorgegeven aantal personen. Voor de lunch is deze termijn één werkdag voorafgaand aan de activiteit (tot uiterlijk 12:00 uur).

Product

Koffie, thee, pastry/ gebak

Lunch met bediening

Lunch zonder bediening onder 50 personen

Lunch boven 50 personen

Lunch boven 100 personen

Recepties met bediening

Recepties excl. bediening

Bites (excl. hot bites) en borrel-planken

Diners, buffetten

Catering in het weekend en evenementen

Uiterlijke besteldatum

1 werkdag voor leveringsdatum vóór 11.00 uur

5 werkdagen voor leveringsdatum

1 werkdag voor leveringsdatum vóór 11.00 uur

5 werkdagen voor leveringsdatum

10 werkdagen voor leveringsdatum

5 werkdagen voor leveringsdatum

1 werkdag voor leveringsdatum

5 werkdagen voor leveringsdatum

10 werkdagen voor leveringsdatum

10 werkdagen voor leveringsdatum

Annuleringsvoorwaarden

Annuleringen door gasten

- Annuleren kan alleen schriftelijk via reserveringsbureau-cf@ru.nl. Aan een mondelinge annulering kan de gast geen rechten ontlenen.
- Bij no-show zal de gast in alle gevallen verplicht zijn de reserveringswaarde te betalen.

Annulering van cateringovereenkomst

- Bij annulering meer dan 14 werkdagen voor het gereserveerde tijdstip betaal je geen kosten.
- Bij annulering meer dan 10 werkdagen voor het gereserveerde tijdstip betaal je 10% van de reserveringswaarde.
- Bij annulering meer dan 4 werkdagen voor het gereserveerde tijdstip betaal je 50% van de reserveringswaarde.
- Bij annulering 3 werkdagen of minder voor het gereserveerde tijdstip betaal je 75% van de reserveringswaarde.
- Bij annulering 24 uur of minder voor de ingangsdatum betaal je 100% van de reserveringswaarde.