



FOODBOOK

BANQUETING & EVENTS 2026

HIGH TECH CAMPUS EINDHOVEN



VOORWOORD

Met dit Foodbook presenteren we met trots de editie van 2026. Door ons Foodbook een keer per jaar te publiceren, kunnen we inspelen op de seizoenen, actuele voedseltrends en de veranderende behoeften van onze gasten. Deze aanpak stelt ons in staat om elke keer weer een inspirerende, frisse en relevante selectie aan te bieden, terwijl we trouw blijven aan onze gedeelde visie en waarden.

Gasten verbinden door eten

Dat is onze missie! Met lekker en gezond eten en drinken zorgen wij voor een ultieme ervaring op de campus, iedere dag weer. Mensen functioneren optimaal als er een goede balans is tussen presteren en ontspannen. Naast het verzorgen van deze momenten willen we, samen met jou, werken aan een beter milieu en aan de toekomst van onze planeet. Gezondheid, duurzaamheid en minder voedselverspilling zijn leidend in het eten en drinken dat we voor je bereiden, en daarom belangrijke pijlers in deze map.

Gezondheid en duurzaamheid

Gezond voor onszelf gaat, wat ons betreft, hand in hand met gezond voor de wereld. Maar liefst 30% van al het verse voedsel op de wereld wordt verspild. In banqueting is dit niet anders. Een banqueting map met een vast assortiment heeft een enorme impact op onze foodprint. Daarom kiezen wij ervoor om ons assortiment af te stemmen op het aanbod in onze restaurants en gaan we meer eten uit de seizoenen. Eten waar ons lijf behoefte aan heeft en wat op dat moment voorhanden is.

Wij adviseren u graag

Deze map bevat een selectie van de meest voorkomende banqueting opties. Voor speciale wensen kun je uiteraard ook bij ons terecht. Wij adviseren je graag over de samenstelling van menu's en gerechten, en zijn ook specialist als het gaat om events op maat en over het organiseren van recepties, diners en andere events. Ons team staat klaar om met u mee te denken en een onvergetelijke ervaring te creëren die aansluit bij uw behoeften. Voor een vrijblijvende offerte op maat kunt u contact met ons opnemen. Tevens nodigen wij u graag uit voor een persoonlijk gesprek bij ons op locatie, waarbij we onder het genot van een kop koffie de details van uw evenement kunnen bespreken en samen streven naar het succesvol maken van uw speciale gelegenheid.

LOCATIE

Een unieke restaurant locatie | The Lounge, High Tech Campus Eindhoven

The Lounge is onze locatie voor ontmoeten, bespreken, vergaderen, lunchen of dineren samen met je relaties. Dat doe je bij voorkeur in alle rust, in de moderne ambiance van restaurant The Lounge. Het restaurant heeft diverse vergaderkamers ter beschikking, waar je ook met het gezelschap van een lunch, diner of borrels kunt genieten.

Locatie informatie

Openingstijden restaurant lunchbuffet	12:00 - 14:00
Openingstijden banqueting locatie	op aanvraag
Capaciteit lunch en diner zittend	110
Capaciteit walking dinner en borrel staand	250

Capaciteit vergaderkamer

Vergaderkamer 1	Tot 12 personen
Vergaderkamer 2	Tot 12 personen
Vergaderkamer 3	Tot 6 personen
Vergaderkamer 4	Tot 6 personen

Deze ruimtes zijn voorzien van Wi-Fi en LCD-scherm.

Huurkosten vergaderkamers

Kamer 1 en 2	Huur hele dag 200.00 per kamer halve dag 100.00 per kamer
Kamer 3 en 4	Huur hele dag 175.00 per kamer halve dag 87.50 per kamer

INHOUD

- 01.** **Fresh up every moment**
Koffie arrangement en drank assortiment.
- 02.** **Let's have a break**
Ontbijt en break. Zoet en hartig.
- 03.** **Lunch time**
Broodjes lunch, lunch specials en warm lunch buffet
- 04.** **Seizoen**
Seizoensgebonden items, lunch uitbreidingen en drie-gangen lunch.
- 05.** **Borrel & Bites**
Bites assortiment en snacks.
- 06.** **What's for dinner?**
Diner buffet, walking dinner, drie-gangen menu, food market, barbecue en dessert.
- 07.** **Algemene informatie**
Voorwaarden, ontdek The Strip, voucher, contactgegevens en socials.



**FRESH UP
EVERY MOMENT**

KOFFIE ARRANGEMENT

Een complete koffiebeleving

Wij bieden een koffiebeleving aan voor een halve dag of hele dag. In het Conference Center staan vijf koffiemachines waarmee onze gast zelf de koffie kan personaliseren. Dit draagt bij aan een aantrekkelijke werkomgeving of beter gezegd een 'great place to work', één van de meerdere belangrijke doelstellingen van de campus. Naast koffie hebben we ook een verse thee corner met munt, gember, citroen, sinaasappel, honing, koek, snoep, pepermint en serveren we onze huisgemaakte limonade met fruit en kruiden van het seizoen.

- Koffie arrangement halve dag | 4 uur | 9.00 per persoon

- Koffie arrangement hele dag | 8 uur | 18.00 per persoon



Puro Fairtrade Coffee

Door het drinken van deze unieke koffie, maken we de wereld een stukje mooier. De koffieboeren van Puro ontvangen een eerlijke prijs voor hun koffiebonen. Daarnaast ontvangen zij een extra Fairtrade premie die zij kunnen investeren in bijvoorbeeld onderwijs, herbebossing en technische verbeteringen voor de landbouw. Voor iedere kilo koffie van Puro, beschermen we stukken regenwoud in de landen waar we de koffie telen. Daarmee compenseren wij alle CO2-uitstoot die vrijkomt binnen het hele proces van deze koffie.

DRANK ASSORTIMENT

Melk

- Campina halfvolle melk | 50cl | 2.10 per pakje
- Campina karnemelk | 50cl | 2.10 per pakje

Water

- Water | PET flesje | 50cl | 3.20 per flesje
- San Pellegrino Acqua Panna | plat water | glazen fles | 75cl | 5.85 per fles
- San Pellegrino Acqua Minerale | bruis water | glazen fles | 75cl | 5.85 per fles

Frisdrank | in blikje

- Assortiment van frisdrank | 33cl | 3.20 per blikje

Schulp sap | in flesje

- Assortiment van diverse schulp sappen | 20cl | 3.95 per flesje

Skip de dip | in blikje

- Assortiment van diverse Redbull smaken, zoals de classic variant, suikervrij, watermeloen en de seizoensknaller appel met gember | 25 cl | 3.50 per blikje

Drank arrangement | vanaf 1 uur

- Op basis van 1 uur afkoop | 9.20 per persoon
- Op basis van 1,5 uur afkoop | 13.80 per persoon
- Op basis van 2 uur afkoop | 17.80 per persoon

Invulling drank arrangement

- Huisgemaakte limonade met fruit en kruiden van het seizoen
- Assortiment van blikjes frisdrank
- Kleine flesjes plat en bruis water
- Hertog Jan Pilsner en Hertog Jan 0.0 %
- Moods Sauvignon Blanc & Verdejo, Tempranillo & Shiraz en Tempranillo Rosé

De bovenstaande items zijn exclusief statiegeld. Deze worden door onze afvalstroom ingeleverd en gerecycled.

DRANK ASSORTIMENT

Spaanse mousserende wijn

- Glas mousserende wijn | 5.00 per glas
- Fles mousserende wijn | 25.00 per fles

DÉ uitblinker op je bijeenkomst | 100 glazen mousserende wijn | 6.10 per glas

Een echte eyecatcher bij aanvang van het event waar alle gasten een foto van willen nemen, onze eigen favoriet: de champagne toren.



LET'S HAVE
A BREAK



ONTBIJT

Healthy breakfast bowl | 4.50 per persoon

Yoghurt met vers fruit, zoals blauwe bessen, aardbei en banaan, en granola

Ontbijt 1 | 10.50 per persoon | vanaf 10 personen

- Assortiment van diverse sappen zoals jus d'orange, appel-framboos en appelsap | één per persoon.
- Boer'n Yoghurt muesli naturel | één per persoon.
- Assortiment van rustieke broodjes met diverse beleg soorten zoals pastrami met mosterd mayonaise, gerookte kip met kerrie, tonijnsalade, eiersalade en oude kaas | één per persoon.



Ontbijt 2 | 10.95 per persoon | vanaf 10 personen

- Assortiment van diverse sappen zoals jus d'orange, appel-framboos en appelsap | één per persoon.
- Danish pastry | één per persoon.
- Mix van zachte mini broodjes en desembroodjes met diverse beleg soorten zoals: spicy kip met paprika, gerookte zalm met crème fraîche, eiersalade, spianata romana met truffelmayonaise en mozzarella met pesto & tomaat | twee per persoon.

Meer ontbijt keuzes

- Handfruit | 1.00 per stuk
- Krentenbol met roomboter | 1.80 per stuk
- Plak roomboter cake | 2.00 per stuk
- Mini worstenbroodje traditioneel | 2.00 per stuk
- Croissant | 2.00 per stuk
- Chocolade croissant | 2.65 per stuk
- Gember shot | 3.50 per stuk

Wij denken graag mee met allergieën en dieet wensen. Gezien de voedselveiligheid vergt dit extra maatregelen waardoor wij genoodzaakt zijn een meerprijs in rekening te brengen van + 2.50 per allergie/dieet wens.

BREAK

Zoetigheden

- Assortiment mini Danish patisserie | 1.95 per stuk
- Plak roomboter cake | 2.00 per stuk
- Pastel del nata | Portugees gebakje van bladerdeeg met room | 2.10 per stuk
- Madame Cocos | kokosmakroon | 3.00 per stuk
- American cookie assortiment | 3.00 per stuk
- Petit four | 4.50 per stuk | met logo? + 0.80 per stuk | vanaf 10 stuks
- De enige echte mini Bosschebol van Jan de Groot | 4.50 per stuk | vanaf 100

Chocolade etagère | 4.10 per persoon | vanaf 10 personen

Een etagère gevuld met diverse soorten chocolade van onze lokale chocolatier zoals bonbons, chocolade flikken, pindarotsen en chocolade truffels.

American sweets | 4.25 per persoon | vanaf 10 personen

Een mix van diverse American Sweets. Hierbij denk je aan de famous American cookies, donuts, de trendy cronuts, rocky roads, witte chocolade- én berry bombs! Een echte verwennerij voor de gast.

Huisgemaakte stroopwafel XL | 6.95 per persoon | vanaf 50 personen

Kiest u voor vers beleving, onze chefs zullen on-the-spot Hollandse stroopwafels voor uw gasten bereiden.

Hartigheden

- Mini worstenbroodje traditioneel | 2.00 per stuk
- Worstenbroodje traditioneel | 3.95 per stuk
- Worstenbroodje vegan | 4.25 per stuk



LUNCH TIME



BROODJES LUNCH

Lunch basis | 10.50 per persoon

In de basis lunch bieden we drie zachte bolletjes aan met afwisselend beleg zoals jonge- en oude kaas, huisgemaakte eiersalade, gerookte kipfilet, salami en ambachtelijke achterham.

Lunch rustiek | 14.00 per persoon

De rustieke lunch bestaat uit een mix van rustieke broodsoorten. In deze lunch worden er drie broodjes per persoon met diverse beleg soorten aangeboden, zoals: pastrami, oude kaas met mosterd mayonaise, huisgemaakte tonijnsalade met rucola, huisgemaakte eiersalade met tuinkruiden en gerookte kip met kerrie mayonaise.

Lunch luxe | 16.50 per persoon

In de luxe lunch bieden we vier mini broodjes per persoon aan. Deze lunch bestaan uit zachte- en harde broodjes met diverse beleg soorten zoals gerookte kipfilet met kerriemayonaise, zalmsalade, eiersalade, mozzarella met pesto en tomaat, oude kaas met vijgenchutney en spianata romana met truffelmayonaise.

LUNCH SPECIALS

Italian sandwich lunch | 16.50 per persoon

"Life is like a sandwich, you have to fill it with the best ingredients"

Deze sandwich lunch bestaat uit drie halve sandwiches per persoon met diverse soorten Italiaans beleg zoals prosciutto crudo, spianata romana met zongedroogde tomaat, gerookte zalmfilet met ricotta en dille, tonijnsalade met olijven en kappertjes, burrata met pesto en ricotta met caponata en rucola.

Poke bowl zalmfilet of tahoe | 15.00 per persoon

"Rainbow in a bowl"

De poke bowl bestaat uit een bowl met verse sushi rijst, zalmfilet of tahoe, wortel, komkommer, radijs, rode kool, edamame, mango, wakamé, gebakken uitjes, furikake en kewpie.

Wij denken graag mee met allergieën en dieet wensen. Gezien de voedselveiligheid vergt dit extra maatregelen waardoor wij genoodzaakt zijn een meerprijs in rekening te brengen van + 4.00 per allergie/dieet wens.

LUNCH BUFFET

Een complete Lounge lunchbeleving | 26.50 per persoon

Restaurant The Lounge opent dagelijks haar deur voor het lunch buffet tussen 12 uur en 14 uur. Het buffet zal bestaan uit verschillende wereld keukens waar u diverse smaken zult proeven. Zin om mee op culinaire reis te gaan? Denk hierbij aan diverse voorgerechten en salades, warme maaltijden (zoals canneloni met ricotta en spinazie, melanzane di parmigiani, gado gado met kipfilet) en een dessert van de dag zoals cheesecake mousse of mini crème brûlée. Het buffet is inclusief koffie, thee en huisgemaakte limonade met fruit en kruiden van het seizoen. Daarnaast is deze optie een exclusief buffet voor in Restaurant The Lounge. Capaciteit is maximaal 110 personen o.b.v. beschikbaarheid.

Aziatisch lunch buffet | 31.50 per persoon | vanaf 30 personen

De chefs van The Lounge serveren in buffet vorm een lunch met Aziatische invloeden. Dit buffet kan afwisselen vanwege de seizoensgebonden producten waarmee we werken. Een voorbeeld van het buffet kan zijn Soto Ayam, Sajoer lodeh met tofu, witte rijst met rendang daging, Sajoer boontjes inclusief diverse toppings zoals gebakken uitjes, chili saus, atjar tjampoer, atjar ketimun, sambal oelek, sambal brandal, sambal badjak en cassave en mini sandwiches.

Mediterraan lunch buffet | 31.50 per persoon | vanaf 30 personen

In buffet vorm bieden we een lunch aan met Mediterrane invloeden. Het buffet kan afwisselen vanwege de seizoensgebonden producten waarmee we werken. Een voorbeeld van het buffet kan zijn bruchetta, mini pita met dips zoals hummus, baba ganoush, labneh, muhamarra, salade van little gem, haricot verts, ei en Grana Padano, salade met kikkererwten en watermeloen, Toscaanse garnalen met zongedroogde tomaat en spinazie, ratatouille l'arrabbiata en Italiaanse sandwiches.

Wij denken graag mee met allergieën en dieet wensen. Gezien de voedselveiligheid vergt dit extra maatregelen waardoor wij genoodzaakt zijn een meerprijs in rekening te brengen van + 4.00 per allergie/dieet wens.





ETEN UIT
HET SEIZOEN

SEIZOEN

Seizoensgebonden items en lunch uitbereiding

Koken met seizoensgebonden producten is voor ons een bewuste keuze omdat deze producten op hun natuurlijke moment worden geoogst en daardoor vaak beter smaken en meer voedingsstoffen bevatten. Ook hebben deze producten meestal geen lange reis of opslag nodig wat beter is voor het milieu. Bovendien zorgt koken met seizoen producten voor meer afwisseling in de keuken en eet je automatisch mee met wat de natuur op dat moment te bieden. Tegelijkertijd steunen we lokale boeren en producenten. Hieronder staat een greep uit het assortiment met seizoensgebonden producten en met de lunch uitbreidingen opgesomd:

SEIZOEN

- Handfruit | 1.00 per stuk
- Gember shot | 3.50 per stuk
- Vegetarische soep met groenten van het seizoen | 4.00 per stuk
- Salade van de dag met seizoensgebonden groenten | 4.50 per stuk | vanaf 20 personen
- Pinsa Romana, een bekende lekkernij uit Rome en is een kruising tussen een pizza en focaccia, met seizoensgebonden groenten | twee stuks | 9.00 per persoon | vanaf 20 personen.

LUNCH UITBREIDINGEN

- Mini worstenbroodje traditioneel | 2.00 per stuk
- Pur Natur yoghurt vanille, bosbes en aardbei | 3.50 per stuk
- Worstenbroodje traditioneel | 3.95 per stuk
- Worstenbroodje vegan | 4.25 per stuk

DRIE-GANGEN LUNCH

3-gangen lunch | 48.00 per persoon

Het keukenteam van The Lounge stelt zorgvuldig een 3-gangen lunch samen met toegewijde aandacht en liefde voor zowel de ingrediënten als uw gezelschap. Dit menu wordt samengesteld op basis van seizoensgebonden producten en kan daardoor afwisselend zijn. Voor een voorbeeld menu, bekijk pagina 22.

- Bijpassend wijn en water arrangement | 25.00 per persoon
- Koffie, thee en friandises | 4.50 per persoon

BORREL & BITES



BITES ASSORTIMENT

Notenmix | 1.50 per persoon

Standaard notenmix assortiment.

Nacho | 4.00 per persoon | vanaf 30 personen

Nacho's geserveerd met tomaten salsa, zure room en guacamole inclusief een eigen nacho chips apparaat.

Tapas plank | 6.90 per persoon | per 10 personen

De rijkelijk gevulde tapas plank met diverse lekkernijen, zoals Serrano ham, garnalen aglio olio, manchego, Indische gehaktballetjes, broodstokjes met aioli, zongedroogde cherrytomaatjes, met mosterd dille saus.

Sushi | 80.00 per brug | 45 stuks sushi

De sushi brug bestaat uit diverse soorten sushi, waaronder uramaki california (krab), uramaki kip, vegetarische rol met groenten en groene asperge, vegetarische rol met Japanse omelet, hoso maki (komkommer), nigiri zalm geserveerd met bijpassende stokjes, verse wasabi en sojasaus.

Wij denken graag mee met allergieën en dieet wensen. Gezien de voedselveiligheid vergt dit extra maatregelen waardoor wij genoodzaakt zijn een meerprijs in rekening te brengen van + 2.50 per allergie/dieet wens.



SNACKS

Hollands snack arrangement | 3 items per persoon | 3.50 per persoon

'Van Dobben' bitterbal, mini kaassoufflé, mini frikandel geserveerd met mosterd, mayonaise en curry.

Vegetarisch snack arrangement | 3 items per persoon | 3.50 per persoon

Risotto bitterbal, vegetarische loempia en kaassoufflé geserveerd met mosterd, mayonaise en curry.

Bitterballen | 3 items per persoon | 3.75 per persoon

Rundvlees bitterballen 'van Dobben' geserveerd met mosterd en mayonaise.

Vegan snack arrangement | 3 items per persoon | 4.00 per persoon

Falafel, oesterzwam bitterbal, vegan loempia geserveerd met mosterd en chilisaus.

Luxe snack arrangement | 3 items per persoon | 4.50 per persoon

Karaage, gyoza kip en kaastengel geserveerd met chilisaus.

Empanadilla | 3 items per persoon | 4.50 per persoon

Mini kip- en vegetarische empanada geserveerd met zure room, koriander en chilisaus.





WHAT'S FOR
DINNER?

DINER BUFFET

Build your burger | 19.95 per persoon | vanaf 20 personen

Een snelle en makkelijke maaltijd voor uw gast? Dan bieden wij het build-your-burger buffet aan. Hierbij kan uw gast zelf een burger samenstellen. Denk hierbij aan brioche broodje, rundsvleeshamburger, ijsbergsla, ui, augurk, diverse sauzen en frietjes geserveerd, in buffet vorm. Attentie: bovenstaande optie betreft één hamburger per persoon.

Build your taco | 25.00 per persoon | vanaf 20 personen

Het buffet bestaat uit Mexicaanse invloeden zoals een wrap en taco, Mexicaans gehakt, vegetarisch gehakt, diverse groenten zoals paprika, ui, mais, tomatenblokjes en diverse toppings zoals tomaten salsa, zure room, guacamole, koriander, rode ui, olijfolie en limoen.

Lounge diner buffet | 35.00 per persoon | vanaf 20 personen

Het culinaire team van The Lounge serveert een diner buffet bestaande uit diverse wereldkeukens en seizoensgebonden producten. Denk hierbij aan diverse voorgerechten en salades, warme avondmaaltijden (zoals canneloni met ricotta en spinazie, melanzane di parmigiani, gado gado met kipfilet) en een dessert van de dag zoals cheesecake mousse of mini crème brûlée. Bovenstaande is inclusief huisgemaakte limonade met fruit en kruiden van het seizoen. Het Lounge diner buffet is een exclusief buffet voor in Restaurant The Lounge.

Wij denken graag mee met allergieën en dieet wensen. Gezien de voedselveiligheid vergt dit extra maatregelen waardoor wij genoodzaakt zijn een meerprijs in rekening te brengen van + 4.00 per allergie/dieet wens.



DINER BUFFET

Aziatisch buffet | 36.50 per persoon | vanaf 30 personen

De chefs van The Lounge serveren in buffet vorm een diner met Aziatische invloeden. Dit buffet kan afwisselen vanwege de seizoensgebonden producten waarmee we werken. Een voorbeeld van het buffet kan zijn Soto Ajam, Sajoer lodeh met tofu, witte rijst met rendang daging, Sajoer boontjes inclusief diverse toppings zoals gebakken uitjes, chili saus, atjar tjampoer, atjar ketimun, sambal oelek, sambal brandal, sambal badjak, cassave en een kleine Indonesisch desserts zoals spekkoek.

Mediterraan buffet | 36.50 per persoon | vanaf 30 personen

Het culinaire team van The Lounge serveert in buffet vorm een diner met Mediterrane invloeden. Het buffet kan afwisselen vanwege de seizoensgebonden producten waarmee we werken. Een voorbeeld van het buffet kan zijn bruchetta, mini pita met dips zoals hummus, baba ganoush, labneh, muhamarra, salade van little gem, haricot verts, ei en Grana Padano, salade met kikkererwten en watermeloen, Toscaanse garnalen met zongedroogde tomaat en spinazie, Mediterraan stoofvlees, ratatouille l'arrabbiata en een pastel de nata.

DRIE-GANGEN DINER

3-gangen diner | 70.00 per persoon

Het keukenteam van The Lounge stelt zorgvuldig een 3-gangen diner samen met toegewijde aandacht en liefde voor zowel de ingrediënten als uw gezelschap. Dit menu wordt samengesteld op basis van seizoensgebonden producten en kan daardoor afwisselend zijn. Bekijk de volgende pagina voor een voorbeeld menu.

- Bijpassend wijn en water arrangement | 25.00 per persoon
- Koffie, thee en friandises | 4.50 per persoon

Wij denken graag mee met allergieën en dieet wensen. Gezien de voedselveiligheid vergt dit extra maatregelen waardoor wij genoodzaakt zijn een meerprijs in rekening te brengen van + 4.00 per allergie/dieet wens.

DRIE-GANGEN MENU

Het keukenteam van The Lounge stelt zorgvuldig een 3-gangen lunch- en diner samen met toegewijde aandacht en liefde voor zowel de ingrediënten als uw gezelschap. Hieronder vindt u een voorbeeldmenu.

DRIE-GANGEN LUNCH

Voorgerecht

Botervis carpaccio met een frisse venkelsalade, krokantje van octopus en gefermenteerde knoflook mayonaise.

Hoofdgerecht

Zwaardvis in citroen-peper olie, gepofte tomaten, gegrilde aardappel en pompoencrème.

Nagerecht

Chocolade symfonie

DRIE-GANGEN DINER

Voorgerecht

Gebakken coquilles met lardo, geroosterde bloemkool crème en een salsa verde.

Hoofdgerecht

Zeewolf met saffraan risotto, gegrilde mini courgette, zee kraal en een citroen basilicum olie.

Nagerecht

‘Magnum’ Ruby aardbei met vijgen, crème patissier, karamel miso en rood fruit crumble.

WALKING DINNER

Walking dinner | 40.00 per persoon | vanaf 40 personen

Uitgeserveerd diner met streetfood, allemaal guilty pleasures.

- Stokbrood met chorizo worstje, rode ui en tijm
- Mini classic hamburger op een brioche broodje met hamburgersaus, sla, augurk en ui
- Mini pizza Al Fresco
- Javaanse kipsate met witte rijst, saté saus, atjar, cassave kroepoek en gebakken ui
- Pastel de nata

Walking dinner deluxe | 55.00 per persoon | vanaf 40 personen

Uitgeserveerd diner met invloeden uit verschillende keukens en seizoen producten.

- Diverse soorten sushi van Japans restaurant Okinawa
- Zalm Wellington, in bladerdeeg, met champignon, ui, spinazie en een beurre blanc
- Risotto met doperwten, brisket, salad pea, truffel en rode wijn saus
- Entrecôte met Japanse kruiden mix, soja saus, gebakken uitjes, wasabi en furikake
- Diverse soorten desserts in glaasjes, zoals cheesecake en crème brûlée mousse

Wij denken graag mee met allergieën en dieet wensen. Gezien de voedselveiligheid vergt dit extra maatregelen waardoor wij genoodzaakt zijn een meerprijs in rekening te brengen van + 4.00 per allergie/dieet wens.



FOOD MARKT

Food markt | 48.00 per persoon | vanaf 100 personen

Tijdens de Food Markt toveren wij Restaurant The Lounge, om, en worden er vijf verschillende foodcorners aangeboden. De foodcorners lichten ieder een ander land uit, en achter deze food corners staan chef-koks die voor een ware foodbeleving zorgen - in buffet vorm. Gezellig en informeel eten, dat is waar de food markt voor staat!

You are the fish to my chips

Verse kibbeling met friet, ravigotesaus, citroen en kruiden

Rice to meet you

Een speciale selectie sushi's van de sushi chef uit Restaurant Okinawa op The Strip. Denk hierbij aan sushi met vlees, vis en groenten, geserveerd met verse wasabi en sojasaus

Food of Indonesia

Witte rijst met gemarineerde kippendij, met huisgemaakte satésaus, gebakken uitjes, atjar en cassave kroepoek.

Spice up your life with Mexican food

Taco met Mexicaans gehakt, of vegetarisch gehakt, diverse groenten zoals ui, paprika, mais, tomatenblokjes en diverse toppings zoals tomaten salsa, zure room, guacamole en koriander.

Life is full of pasta-bilities

Penne met huisgemaakte aioli van knoflook, rode peper, ui, tomaat en peterselie geserveerd met Parmezaanse kaas

Wij denken graag mee met allergieën en dieet wensen. Gezien de voedselveiligheid vergt dit extra maatregelen waardoor wij genoodzaakt zijn een meerprijs in rekening te brengen van + 4.00 per allergie/dieet wens.

MEAT, FIRE & PURE BLISS

Ga met ons mee op een culinair avontuur vol sissende grillgeluiden, rokerige aroma's en rijke smaken. Wij zullen de barbecue compleet verzorgen met een luxe barbecue & hout, chefkok & bedieningsmedewerker, duurzaam disposable & bestek én natuurlijk diverse soorten vlees, vis en groenten voor op de barbecue!

Barbecue optie 1 | 27.50 per persoon | vanaf 25 personen

- Vijf soorten vlees per persoon zoals een speklap, worst, kipfilet, sparerib en hamburger
- Stokbrood wit en bruin met kruidenboter
- Huisgemaakte komkommersalade, koolsalade en kartoffelsalde
- Knoflooksaus, smokey barbecue saus en cocktailsaus

Barbecue optie 2 | 37.50 per persoon | vanaf 25 personen

- Vijf soorten vlees/vis per persoon zoals buikspek, entrecôte, kipdij, zalmzijde en gamba
- Mini broodjes met tapenade van zongedroogde tomaat, groene pesto en kruidenboter
- Tomaat mozzarella salade, caesar salade, aardappel salade en veldsla salade
- Tzatziki, smokey barbecue saus, cocktailsaus, piri piri saus en chimichurri

Vegetarische barbecue | 27.50 per persoon

- Vegetarische burger, vegan worst, geroosterde halloumi en mais ribs
- Stokbrood wit en bruin met kruidenboter
- Huisgemaakte komkommersalade, koolsalade en kartoffelsalde
- Knoflooksaus, smokey barbecue saus en cocktailsaus

Ijsjes

Raket | 1.00 per stuk

Ben & Jerry bakje | 4.00 per stuk



DESSERT

Dessert glaasjes | 2 stuks | 7.50 per persoon

We hanteren diverse soorten dessert glaasjes. Hieronder is een voorbeeld benoemd:

- Mango mousse met passievrucht en kokos
- Yoghurt mousse met bosbessencoulis en granola
- Cheesecake mousse met aardbeiencoulis en koekkruimels
- Karamel mousse met karamelsaus en chocolade kruimels
- Mokka mousse met koffie ganache en amaretti stukjes
- Crème brûléemousse met karamelsaus en butterscotch

High Tech Dessert Buffet | 16.50 per persoon | vanaf 50 personen

Een knallende afsluiter met klassieke desserts zoals ijstaart, truffeltaart, tiramisu, chocolade soezen, éclair en meer seizoen gebonden desserts. Geserveerd met rook, vuurwerk fontein en muziek.





ALGEMENE VOORWAARDEN

VOORWAARDEN

Contact voor catering op locatie, of evenementen op The Strip

Team: [Jeanine Konings, Alexander Franken en Noor Nieland](#)

Telefoon: [+31 \(0\)40-230 5777](#)

Mail: saleshtc@compass-group.nl

Organiseert u een event via het Conference Center van High Tech Campus Eindhoven? Team Sales neemt contact met u op om het programma te bespreken, hierbij ontvangt u een offerte.

Geldigheid

De menusuggesties en prijzen in deze banqueting map gelden tot en met december 2026. Prijzen zijn per persoon, per stuk en inclusief btw (tenzij anders aangegeven). Prijswijzigingen voorbehouden. De toeslag voor Single Use Plastic is bij de prijs inbegrepen.

Minimale besteding

Voor activiteiten na 20:00uur rekenen wij personeelskosten à 38.50 per medewerker/per uur. NB: Wilt u bestellingen voor de volgende werkdag plaatsen na 14:00 uur, neem dan contact op met het Sales team.

100% annuleringskosten / wijzigingen bij een bijeenkomst (op maat) en 'no-show'

- De invulling en aantallen van een bijeenkomst met invulling uit de banqueting map kunnen tot 7 werkdagen voorafgaand aan een bijeenkomst kosteloos worden gewijzigd. Indien dit korter dan 7 werkdagen voorafgaand een bijeenkomst is, worden de volledige kosten doorbelast. Wijzigingen/annulering ontvangen wij graag per mail: saleshtc@compass-group.nl.

- De invulling en aantallen bij een bijeenkomst op maat kunnen tot 14 werkdagen voorafgaand aan een bijeenkomst kosteloos worden gewijzigd. Indien dit korter dan 14 werkdagen voorafgaand een bijeenkomst is, worden de volledige kosten doorbelast.

Aandachtspunt

- Al onze food items zijn automatisch identiek aan de groepsgrootte van een bijeenkomst.
- Eurest kan niet garanderen dat haar producten geen allergenen bevatten.

Wij kunnen rekening houden met de volgende dieetwensen en/of allergieën: vlees, gevogelte, vis, schaal- en schelpdieren, gluten, lactose, zwangerschap en allergieën voor sommige ingrediënten. Door alle aandacht en liefde die we stoppen in het bereiden van deze allergenen hanteren we een meerprijs, deze is benoemd per productgroep.

ONTDEK THE STRIP

Het kloppend hart van de Campus is The Strip. Het 400 meter lange gebouw is ontworpen om mensen te verbinden en samenwerking te stimuleren. De restaurants van Eurest zijn méér dan alleen een plek waar je kunt eten en drinken. Met inspirerende ruimtes waar je letterlijk kunt 'ontmoeten' en even tot rust kunt komen, stimuleren wij de betrokkenheid, productiviteit en het welzijn van alle gasten en medewerkers.

Alle sociale voorzieningen zijn samengebracht op The Strip wat resulteert in 12 verschillende restaurantconcepten. Van Foodtrucks, tot aan een curry restaurant, een traditionele markt en een modern bedrijfsrestaurant Brave New World. Wist je dat wij ook 2 bekende merken op The Strip exploiteren? Namelijk Subway, en Starbucks.

VOUCHER

Wilt u uw ervaring op The Strip uitbreiden? Trakteer uw gasten dan op een smakelijke ervaring bij een van onze restaurants op The Strip. Of het nu gaat om een kop koffie met iets lekkers of een volledige lunch, wij bieden vouchers aan in drie waardes: € 5.00, € 10.00 en € 15.00. Wenst u een ander bedrag, dan is dat ook mogelijk. Attentie: vouchers kunnen niet worden ingewisseld voor contant geld. Bestel uw vouchers eenvoudig via sales.htc@compass-group.nl:



LET'S STAY IN TOUCH

Laten we het samen beter maken

Tips en verbeteringen? Wij streven naar het continu verbeteren van onze kwaliteit. Heeft u tips ter verbetering van onze dienstverlening, of bent u (helaas niet) tevreden over de geleverde service of kwaliteit? Laat het aan ons weten, u kunt dit mailen naar saleshtc@compass-group.nl. Wij nemen graag contact met u op.

CONTACT GEGEVENS

Voor vragen, advies en meer over een evenement of reservering. Neem dan contact op met het Sales team.

Team: [Jeanine Konings, Alexander Franken en Noor Nieland](#)

Telefoon: [+31 \(0\)40-230 5777](tel:+3120402305777)

Mail: saleshtc@compass-group.nl

SOCIALS

Scan de QR's en volg onze socials voor het actuele nieuws, acties en meer!

