

BANQUETING MAP

HIGH TECH CAMPUS EINDHOVEN 2025



HIGH TECH CAMPUS EINDHOVEN

Eurest



THE STRIP EVENTS

SHARING MOMENTS TOGETHER

VOORWOORD

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. Is na het event niet alles op? Maak dan gebruik van de foodie bag.

Het assortiment

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 over het organiseren van recepties, diners en andere events.

Wij adviseren u graag

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. Samen streven we naar het succesvol maken van uw speciale gelegenheid.

INHOUD

Locatie	5
Drank assortiment	7
Koffie & ontbijt	9
Zoet & hartig	11
Lunch buffet	13
Broodjes lunch	15
Drie-gangen lunch & diner	17
Borrel & bites	19
Pinsa Romana	21
Diner buffet	23
Walking dinner	26
Food markt	28
Barbecue	30
Dessert	32
Voorwaarden	33
Ontdek de Strip	34
Voucher	35
Let's stay in touch	36

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





FRESH UP
EVERY MOMENT

DRANK ASSORTIMENT

Water | in tetra pakje

- Earth water | plat water | 50cl | 3.00 per pakje

Wist je dat de dop en hals van deze pakjes plant-based zijn? En dat het pakje met 88% bestaat uit plant-based materialen én 100% recyclebaar is?

Water | in glazen fles

- San Pellegrino Acqua Panna | plat water | 75cl | 5.50 per fles
- San Pellegrino Acqua Minerale | bruisend water | 75cl | 5.50 per fles

Frisdrank | in blikje

- Assortiment van frisdrank | 3.00 per blikje

Overige dranken

- Pakje Campina melk of karnemelk | 2.00 per pakje
- Assortiment van diverse sappen | 3.50 per sap
- Assortiment van diverse smoothies | 4.50 per smoothie
- Glas prosecco | 4.95 per glas
- Mousserende wijn | 24.95 per fles

Drank arrangement | vanaf 1 uur

- Op basis van 1 uur afkoop | 8.65 per persoon
- Op basis van 1,5 uur afkoop | 13.10 per persoon
- Op basis van 2 uur afkoop | 17.00 per persoon

Invulling drank arrangement

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

DE uitblinker op je bijeenkomst | 100 glazen mousserende wijn | 575.00 per toren

Een champagnetoren, een echte eyecatcher bij aanvang van het event waar alle gasten een foto van willen nemen!



THE START
OF YOUR DAY

KOFFIE & ONTBIJT

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 | 8.50 per persoon
- Koffie arrangement hele dag | 8 uur | 17.00 per persoon

Wist je dat we bij het koffie arrangement ook het sweets arrangement verzorgen? Gedurende het dagdeel zullen wij de gast compleet verrassen met allerlei lekkernijen. Denk hierbij aan een diverse soorten chocolade zoals Celebrations, chocolade van de lokale chocolatier, snoepjes zoals Napoleon en Haribo goudbeertjes, mini donuts, muffins én pastel de nata. Ook hebben we hier nog een gezonde touch aan toegevoegd met divers handfruit en notenrepen gedurende de dag.

- Sweets arrangement halve dag | 4 uur | 5.00 per persoon
- Sweets arrangement hele dag | 8 uur | 10.00 per persoon

Ontbijt | vanaf 10 personen | 9.95 per persoon

- Assortiment van diverse sappen
- Assortiment van diverse yoghurt Pur Natur
- Twee mini broodjes per persoon met diverse beleg soorten zoals: kip samba & paprika | gerookte zalm, crème fraîche & citroen | huisgemaakte eiersalade met tuinkruiden & komkommer | spianata romana & truffelmayonaise | mozzarella met pesto & tomaat | oude kaas & vijgenschutney

Overige ontbijt opties

- Krentenbol met roomboter | 1.50 per stuk
- Croissant | 1.75 per stuk
- Chocolade croissant | 2.40 per stuk

Meerprijs allergeen en/of dieet | + 2.50 per allergie/dieet wens



LET'S HAVE
A BREAK

ZOET & HARTIG

Zoetigheden

- Assortiment mini Deense patisserie | 1.85 per stuk
- Pastel del nata | Portugees gebakje van bladerdeeg met room | 1.95 per stuk
- Petit four | exclusief logo | vanaf 10 stuks te bestellen | 4.25 per stuk
- Petit four | inclusief logo | vanaf 10 stuks te bestellen | 5.00 per stuk
- Mini Bossche bol | vanaf 100 stuks te bestellen | 4.95 per stuk
- Luxe gebak assortiment | 10 stuks | 50.00 per doos

Chocolade etagère | 3.95 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 | 4.00 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 echter verwennerij voor de gast.

Hartigheden

- Worstenbroodje traditioneel | 3.75 per stuk
- Worstenbroodje vegan | 4.25 per stuk

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



LUNCH BUFFET

LUNCH BUFFET

Een complete lunchbeleving

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? Geniet van onbeperkte keuzes, inclusief koffie, thee en huisgemaakte limonade met fruit en kruiden van het seizoen

- Lounge lunch buffet | 24.95 per persoon
- Lounge lunch buffet is een exclusief buffet voor in Restaurant The Lounge

Italiaans lunch buffet | vanaf 30 personen | 27.95 per persoon

De chefs van The Lounge serveren in buffet vorm een lunch met Italiaanse invloeden. Een voorbeeld hiervan kan zijn pasta met groene asperge en truffel, kipdij met parmezaanse kaas en ricotta, salade met burrata en tomatenmix, little gem met haricot verts, ei, parmezaanse kaas en caesar dressing. Hiernaast worden nog diverse luxe mini broodjes geserveerd. Het buffet is afwisselend wat betreft de Italiaanse invloeden.

Belgisch lunch buffet | vanaf 30 personen | 29.95 per persoon

De chefs van The Lounge serveren in buffet vorm een lunch met invloeden van ons buurland België. Een voorbeeld hiervan kan zijn runderstoof met krieltjes en groenten, pasteitje met bospaddenstoelen ragout, salade met kool, rivierkreeftjes en mandarijn, rucola met tomatenmix, kaas, vijgen en noten. Hiernaast worden nog diverse luxe mini broodjes geserveerd. Het buffet kan afwisselen wat betreft de Belgische invloeden.

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



BAKERS FROM THE STRIP

BROODJES LUNCH

Lunch basis | 9.95 per persoon

In de basis lunch bieden we drie zachte bolletjes aan, zowel wit als bruin. Hiernaast wisselt het beleg tussen jonge- en oude kaas | huisgemaakte eiersalade | gerookte kipfilet | kalkoenfilet | gebraden gehakt | salami | ambachtelijke achterham.

Lunch rustiek | 13.50 per persoon

De rustieke lunch bestaat uit een mix rustieke broodjes en hier bieden we twee broodjes uit de bakkerij per persoon aan met diverse beleg soorten zoals: pastrami | oude kaas & mosterdmayonaise | huisgemaakte tonijnsalade met ei & rucola | huisgemaakte eiersalade met tuinkruiden | gerookte kip met kerrie mayonaise.

Lunch luxe | 16.50 per persoon

In de luxe lunch bieden we vier mini broodjes per persoon, aan zowel zachte- als harde broodjes met diverse beleg soorten zoals: kip samba & paprika | gerookte zalm, crème fraîche & citroen | huisgemaakte eiersalade met tuinkruiden & komkommer | spianata romana & truffelmayonaise | mozzarella met pesto & tomaat | oude kaas & vijgenchutney.

Sandwich lunch | 13.50 per persoon

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

De sandwich lunch bestaat uit drie halve sandwiches per persoon met diverse soorten beleg zoals: club sandwich met kip en bacon | gerookte zalm & kruidenkaas | omelet met kerrie mayonaise.

Wrap lunch | 16.50 per persoon

"Let's wrap it up"

De wrap lunch bestaat uit drie halve wraps per persoon met diverse soorten beleg en gevuld met groente mix bestaande uit sla melange, wortel, witte kool, paprika & radijs. De diverse beleg soorten zijn: kip kerrie | gerookte zalm | hummus | tomaten american.

Lunch uitbereiding

- Soep vegetarisch | 3.50 per stuk
- Worstebroodje traditioneel | 3.75 per stuk
- Worstebroodje vegan | 4.25 per stuk
- Salade van de dag | vanaf 20 personen te bestellen | 4.50 per stuk
- Pinsa Romana | vanaf 20 personen te bestellen | twee stuks | 8.50 per persoon

Meerprijs allergie en/of dieet | + 4.00 per allergie/dieet wens



3-GANGEN LUNCH EN DINER

3-GANGEN LUNCH EN DINER

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.

3-gangen lunch | 45.00 per persoon | vanaf 8 personen

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 symphonie

- Bijpassend wijn en water arrangement | 25.00 per persoon

- Koffie, thee en friandises | 3.95 per persoon

Meerprijs allergie en/of dieet | + 4.00 per allergie/dieet wens

3-gangen diner | 67.50 per persoon | vanaf 8 personen

Voorgerecht

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

Hoofdgerecht

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

Nagerecht

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

- Bijpassend wijn en water arrangement | 25.00 per persoon

- Koffie, thee en friandises | 3.95 per persoon

Meerprijs allergie en/of dieet | + 4.00 per allergie/dieet wens



BORREL & BITES

BORREL & BITES

Cruditee | 3.50 per persoon

Een gezonde snack voor uw gast? Bij de cruditee worden snack komkommers, witpunt radijs, honingtomaten en olijven geserveerd.

Hollands snack arrangement | 3 items per persoon | 3.30 per persoon

De Hollandse snacks bestaan uit 'van Dobben' bitterbal, mini kaassoufflé, mini frikandel, geserveerd met mosterd, mayonaise en curry.

Vegetarisch snack arrangement | 3 items per persoon | 3.30 per persoon

De vega snacks bestaan uit een risotto bitterbal, vegetarische loempia en een kaassoufflé, geserveerd met mosterd, mayonaise en curry.

Bitterballen | 3 items per persoon | 3.30 per persoon

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

Aziatisch snack arrangement | 3 items per persoon | 4.05 per persoon

De Aziatische snacks bestaan uit gyoza gevuld met kip, mini loempia en ebi fry geserveerd met chilisaus.

Notenmix | 1.40 per persoon

Standaard notenmix assortiment.

Borrel etagère | per 10 personen te bestellen | 6.50 per persoon

De rijkelijk gevulde borrelplank met diverse kazen (zoals truffel-, abdij- en peperkaas), droogworsten van Brandt & Levie, kipgrillworst, verse notenmix, druiven en snackgroenten zoals komkommer, cherry tomaat, radijs geserveerd met sriracha mayonaise.

Sushi | 45 stuks | 75.00 per brug

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

Meerprijs allergie en/of dieet | + 2.50 per allergie/dieet wens



THE STRIP
GOES ITALY!

PINSA ROMANA

Hartige snack uit Rome | vanaf 20 personen te bestellen | 8.50 per persoon

De Pinsa Romana is een bekende lekkernij uit Rome, een kruising tussen pizza en focaccia. Pinsa heeft een ovale vorm, een knapperige korst en een zachte, luchtige binnenkant. Er worden twee pinsa's per persoon geserveerd, namelijk:

- Pinsa Romana belegd met tomatensaus, buffelmozzarella en basilicum.
- Pinsa Romana belegd met room, truffel tapenade, gekarameliseerde rode ui, spinazie, kastanje champignons, parmezaanse kaas en truffelolie.

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



DINER BUFFET

DINER BUFFET

Build your burger buffet | vanaf 20 personen | 18.85 per persoon

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

Go Greek, go pita buffet | vanaf 20 personen | 23.50 per persoon

Zin in een maaltijd met Griekse invloeden? Kies dan voor het pita buffet. Denk hierbij aan twee pita broodjes per persoon, keuze uit kip gyros én vegan kebab, diverse groenten toppings zoals ijsbergsla, rode kool, witte kool, wortel, bosui. Daarnaast ook nog de keuze uit knoflooksaus, sambalsaus, cocktailsaus en huisgemaakte tzatziki, geserveerd in buffet vorm. Let op: bovenstaande optie betreft twee pita broodjes per persoon.

Lounge diner buffet | vanaf 20 personen | exclusief in The Lounge | 33.50 per persoon

Het culinaire team van Lounge serveert dagelijks een wisselend buffet met invloeden van verschillende wereldkeukens & seizoensgebonden producten. Denk hierbij aan een assortiment van diverse voorgerechten en salades, warme maaltijden (zoals canneloni met ricotta en spinazie, paddenstoelen ragout, melanzane di parmigiani, gado gado & kipdij) 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.

Wij denken graag mee met dieet wensen en/of allergenen. 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 | vanaf 30 personen | 34.50 per persoon

De chefs van The Lounge serveren in buffet vorm een diner met Aziatische invloeden. Denk hierbij aan witte rijst met rendang, kipdij in ketjapsaus, tempeh masala, diverse groenten zoals baby mais, chinese kool, sperziebonen en bijpassende toppings zoals atjar, chilisaus, sambal, cassave kroepoek én een kleine Indonesische zoetigheid zoals spekkoeke.

Italiaans diner buffet | vanaf 30 personen | 34.50 per persoon

Het culinaire team van The Lounge serveert in buffet vorm een diner met Italiaanse invloeden. Een voorbeeld hiervan kan zijn zalm met garnalen in witte wijn saus, penne met ricotta, aubergine en tomatensaus, aan kipballetjes all'arrabiata, roseval aardappel, salade met mozzarella en tomatenmix, little gem met haricot verts, ei, parmezaanse kaas en caesar dressing en brood met diverse smeersels.

Belgisch buffet | vanaf 30 personen | 37.50 per persoon

Zin in een buffet met Belgische invloeden? Denk hierbij aan een salade met Belgische kaas, vijgen en cashewnoten en een salade met rivierkreeftjes, mandarijn, rode kool & knolselderij. Daarnaast warme gerechten zoals Vlaams runderstoofvlees met krieltjes en groenten van het seizoen of keuze uit een pastetje met bospaddenstoelen ragout.

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



WALKING DINNER

WALKING DINNER

Walking dinner optie 1 | vanaf 40 personen | 37.50 per persoon

Uitgeserveerd diner met streetfood, allemaal guilty pleasures.

- Twee kaaskroketjes met mosterd en peterselie
- Mini classic hamburger op een mini brioche broodje met hamburgersaus, ijsbergsla, augurk en rode ui
- Kibbeling met huisgemaakte ravigotesaus
- Javaanse kipsate met witte rijst, sate saus, atjas cassave kroepoek en gebakken ui
- Pastel de nata

Walking dinner optie 2 | vanaf 50 personen | 52.50 per persoon

Uitgeserveerd diner met invloeden uit verschillende keukens en seizoen producten.

- Diverse soorten sushi van Japans restaurant Okinawa
- Kabeljauw met spinazie, zeekraal, sjalot en saffraan roomsaus
- Burrata met gegrilde groenten zoals groene asperge, courgette, paprika, tomaat met basilicum olie, tomaten crumble en amandel
- Ossenhaaspuntjes met sjalot, knoflook, pastinaak crème en rode wijnsaus
- Chocolade parade van de lokale chocolatier

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



FOOD & MEMORIES

FOOD MARKT

Food markt | vanaf 100 personen | 46.50 per persoon

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 de Strip. Denk hierbij aan sushi met vlees, vis en groenten, geserveerd met verse wasabi en sojasaus

Food of Indonesia

Nasi met gemarineerde kippendij, met huisgemaakte satésaus, gebakken uitjes, atjar ketimun en cassave kroepoek.

Go Greek, go pita

Pita broodje met een keuze uit kip gyros én vegan kebab, diverse groenten toppings zoals ijsbergsla, rode kool, witte kool, wortel, bosui. Daarnaast ook nog de keuze uit knoflooksaus, sambalsaus, cocktailsaus en huisgemaakte tzatziki, geserveerd in buffet vorm.

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 dieet wensen en/of allergenen. Gezien de voedselveiligheid vergt dit de nodige maatregelen waardoor wij genoodzaakt zijn een een meerprijs in rekening te brengen van + 4.00 per allergie/dieet wens.



MEAT, FIRE
& PURE BLISS

BARBECUE

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, disposable & bestek én natuurlijk diverse soorten vlees, vis en groenten voor op de barbecue!

Barbecue optie 1 | vanaf 25 personen | 26.00 per persoon

- Diverse soorten vlees zoals een speklap, worst, griekse kippendij en een hamburger
- Mini broodjes met tapenade van zongedroogde tomaat, groene pesto en kruidenboter
- Tomaat mozzarella salade, caesar salade en een aardappel salade
- Tzatziki, smokey barbecue saus, cocktailsaus en piri piri saus

Bij de barbecue rekenen we een extra toeslag van 3,00 per persoon. Dit is inclusief de kosten voor het huren van de barbecue, hout, wegwerpborden en bestek.

Barbecue optie 2 | vanaf 25 personen | 45.00 per persoon

- Diverse soorten vlees zoals bavette, pulled pork, zalm zijde, mini chorizo worstjes, kippendij met cajun kruiden en runder entrecote
- 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

Bij de barbecue rekenen we een extra toeslag van 3,00 per persoon. Dit is inclusief de kosten voor het huren van de barbecue, hout, wegwerpborden en bestek.

Vegetarische opties | altijd inbegrepen bij een barbecue | aantallen doorgeven

- Pulled mushroom met huisgemaakte barbecue saus
- Gemarineerde halloumi met Italiaanse kruiden
- Vegetarische burger
- Mais van de barbecue



ALL YOU NEED
IS DESSERT

DESSERT

Dessert glaasjes | 2 stuks | 7.00 per persoon

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

- Cheesecake mousse met aardbeiencoulis en koekkrumels
- Mokka mousse met koffie ganache en amaretti stukjes
- Crème brûlée mousse met karamelsaus en butter scotch

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

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.

VOORWAARDEN

Contact voor catering op locatie, of evenementen op de Strip

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

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

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 2025. 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 bij een bijeenkomst (op maat) en 'no-show'

- De invulling en aantallen van een bijeenkomst 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 de 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 de 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 de Strip exploiteren? Namelijk Subway, en Starbucks.



VOUCHER

Wilt u uw ervaring op de Strip uitbreiden? Trakteer uw gasten dan op een smakelijke ervaring bij een van onze restaurants op de Strip. Onze vouchers zijn geldig bij diverse eet- en drinkgelegenheden zoals Daely, Love My Curry, Al Fresco, Lucky Swan, Lokl, The Mart, Brave New World, Okinawa & T'lab.

Of het nu gaat om een een kop koffie met iets lekkers of een volledige lunch, wij bieden vouchers aan in drie waardes: € 5.00, € 10.00 en € 12.50. Wenst u een ander bedrag, neem dan contact met ons op. Let op: vouchers kunnen niet worden ingewisseld voor contant geld. Bestel uw vouchers eenvoudig via sales.htc@compass-group.nl

Let's make it better together

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

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



LET'S STAY
IN TOUCH

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

