

Food & Drinks



Hotel Mitland
Ariënslaan 1, 3573 PT Utrecht
+31 (0)30 271 58 24
info@mitlandmeetings.nl
www.mitland.nl

Onze duurzame keuzes

Duurzaam genieten

Bij Mitland staat duurzaamheid centraal. Als trotse drager van het Gouden Green Key-keurmerk maken wij bewuste keuzes in onze keuken en service. We werken waar mogelijk met seizoensgebonden en duurzaam ingekochte producten en kiezen bij voorkeur voor lokale leveranciers. Zo houden we rekening met mens, milieu en toekomst.

Gouden Green Key

Sinds 2012 draagt Hotel Mitland met trots het Gouden Green Key-keurmerk, de hoogste internationale erkenning voor duurzame bedrijven in de toeristische en recreatieve sector. Dit keurmerk staat voor aantoonbaar beleid en continue verbetering op thema's als energie, water, afval, duurzame inkoop en bewustwording bij medewerkers en gasten.

Onze duurzame keuzes in de keuken

- Organisch keukenafval wordt verwerkt via de swillput (biogas)
- Vegetarische en plantaardige opties beschikbaar
- Seizoensgebonden en bewuste inkoop (lokaal)
- Efficiënte buffetopstellingen en slimme planning om voedselverspilling te beperken
- Herbruikbaar servies, glaswerk en bestek (geen single-use materialen)
- Afvalscheiding en waar mogelijk minder restafval



Hotel Mitland
Ariënslaan 1, 3573 PT Utrecht
+31 (0)30 271 58 24
info@mitlandmeetings.nl
www.mitland.nl

Vanuit onze keuken

Vers & bereiding

Onze gerechten worden dagelijks vers bereid in onze eigen keuken. We werken met herkenbare ingrediënten en stemmen onze Food & Drinks zorgvuldig af op het moment van de dag en het karakter van uw bijeenkomst.

Ons keukenteam

Ons ervaren keukenteam werkt met aandacht en vakmanschap aan iedere maaltijd. Met oog voor kwaliteit, presentatie en smaak zorgen zij voor een verzorgde culinaire invulling van uw bijeenkomst.

Aandacht voor dieetwensen

Wij houden rekening met dieetwensen en allergieën. Vegetarisch, veganistisch of andere specifieke wensen? Geef deze vooraf aan, dan zorgen wij voor een passend en smakelijk alternatief.



Hotel Mitland
Ariënslaan 1, 3573 PT Utrecht
+31 (0)30 271 58 24
info@mitlandmeetings.nl
www.mitland.nl

Ontbijt in ons restaurant

Ontbijtbuffet

Start uw dag ontspannen met ons ontbijtbuffet. Geniet van diverse broodsoorten en bijpassend beleg. De eieren worden vers voor u bereid in de keuken. Inclusief koffie- en theefaciliteiten, smoothies en sappen.

Lokale producten

Wist u dat onze granola en jam afkomstig zijn van een lokale leverancier TLANT? Met deze bewuste keuze dragen we bij aan het ondersteunen van Nederlandse boeren en hun communities.



Een ontspannen start begint met een goed ontbijt.



Hotel Mitland
Ariënslaan 1, 3573 PT Utrecht
+31 (0)30 271 58 24
info@mitlandmeetings.nl
www.mitland.nl

Lunch in ons restaurant

Lunchbuffet

Geniet van het lunchbuffet in ons restaurant. Om te beginnen staat er dagelijks wisselende soep voor u klaar. Daarnaast biedt het buffet warme gerechten, luxe broodsoorten met ruim beleg, een volledig saladebuffet en een drankenbuffet met melk, vruchtensappen, smoothies en koffie en thee. Tot slot kunt u kiezen uit diverse desserts. Ons buffet is te reserveren bij een totale afname van minimaal 25 personen. Dit kan één gezelschap zijn of een combinatie van meerdere groepen, afhankelijk van beschikbaarheid.

Lunch à la carte

Vanaf 12.00 uur serveren wij lunch à la carte met uitzicht op het water. Onze lunchkaart bestaat uit een gevarieerd aanbod van salades, sandwiches en klassieke lunchgerechten, waaronder een uitsmijter. Bij mooi weer is ons terras geopend. Bekijk hier onze [lunchkaart](#). Ons menu wordt twee keer per jaar vernieuwd.



Een lunchbreak geeft ruimte om op te laden en weer scherp verder te gaan.



Hotel Mitland
Ariënslaan 1, 3573 PT Utrecht
+31 (0)30 271 58 24
info@mitlandmeetings.nl
www.mitland.nl

Tussendoor

Morning Boost

Yoghurt met rood fruit en granola

Koffiebroodje

Pastel de Nata

Fruitsalade

Zoete lekkernijen

Zin in iets lekkers bij de koffie? Kies voor onze zoete lekkernijen. U ontvangt een etagère met een variatie aan zoetigheden, bijvoorbeeld:

- Mini carrot cake
- Mini red velvet cake
- Mini muffins, citroen, chocolade en red velvet
- Chocolade kokosmakroon
- Brownie
- Amandel madeleine
- Mini cheesecake, citroen en bosbessen

De samenstelling kan wisselen afhankelijk van het aanbod.



Een goed tussendoortje zorgt voor frisse energie. Wij adviseren u graag.



Hotel Mitland
Ariënslaan 1, 3573 PT Utrecht
+31 (0)30 271 58 24
info@mitlandmeetings.nl
www.mitland.nl

Lunch bij de vergaderzalen

Traverse lunch

Even opladen, daarna weer scherp verder.

Onderbreek uw bijeenkomst met onze luxe traverselunch: een zorgvuldig samengestelde selectie van vers belegde broodjes, eventueel aangevuld met soep en/of fruitsalade.

Onze broodjes worden rijkelijk belegd met een gevarieerd aanbod van vis, vlees en vegetarische producten. Denk hierbij aan filet americain, carpaccio, gerookte zalm en diverse kazen. Elk broodje wordt aangevuld met verse ingrediënten zoals sla, komkommer, tomaat, pitten, noten of een eitje. Ieder broodje heeft zijn eigen smaakcombinatie en wordt met zorg bereid.

Keuze uit:

- Traverselunch
- Traverselunch L (inclusief soep óf fruitsalade)
- Traverselunch XL (inclusief soep én fruitsalade)

Deze lunch wordt geserveerd bij de vergaderzaal.



Zuivel & sap arrangement

- Melk
- Verse jus d'orange en grapefruitsap

Hulp nodig bij het samenstellen van Food & Drinks voor uw bijeenkomst? Wij denken graag met u mee.

Borrel

Drinks & Bites

Na afloop van uw vergadering nog even gezellig napraten? In onze brasserie maakt u met dit arrangement gebruik van:

- Twee consumpties uit het Hollandse assortiment (bier, wijn en fris)
- Bittergarnituur

Borrelplank

De borrelplank is een gevarieerde selectie van warme en koude hapjes. Ideaal om met uw gezelschap te delen en samen te genieten. Onze standaard borrelplank bestaat uit diverse kazen en vleeswaren, aangevuld met nootjes, olijven en warme snacks. Te bestellen vanaf 6 personen.

Borrelplank Deluxe

Onze luxe borrelplank combineert warme en koude hapjes en is ideaal om te delen met uw gezelschap. Rijkelijk gevuld met diverse kazen en worsten, verfijnde bladerdeeghapjes, bitterballen, kaasstengels en nootjes. Te bestellen vanaf 6 personen.



Wij verzorgen graag een passende borrel na uw bijeenkomst.



Hotel Mitland
Ariënslaan 1, 3573 PT Utrecht
+31 (0)30 271 58 24
info@mitlandmeetings.nl
www.mitland.nl

Afternoon Snacks

Komt u uit een vergadering, training of bijeenkomst en wilt u de dag ontspannen afsluiten? Kies dan voor een snackmoment, eventueel te combineren met een borrel. U kiest vooraf één gerecht uit onderstaande selectie.

Mini quiche

Groentechips | spinazie | zalm | eekhoorntjesbrood | peterselie | mediterrane groenten | tomaat | drie kazen | geitenkaas met honing

Mini broodje hamburger

Sla | komkommer | tomaat | cheddarkaas | ui

Mini saté

Pindasaus | gebakken ui | augurk | stokbrood

Flammkuchen met groenten & kaas

Diverse groenten | jong beleggen kaas | rucola

Knapperige bloemkoolbites

Kruidensaus | zilveruitjes | groene kruiden

Lokaal sap van Schulp en groentesnacks

Met verse groenten, bestaande uit: mini komkommers | Santa cherrytomaatjes | mini oranje paprika's | babywortels | radijsjes | zongedroogde tomaatjes



Even pauze, even genieten.



Hotel Mitland
Ariënslaan 1, 3573 PT Utrecht
+31 (0)30 271 58 24
info@mitlandmeetings.nl
www.mitland.nl

Diner

Dinerbuffet

Met ons Vlonders Dinerbuffet bieden we zo veel mogelijk gasten een gevarieerde en smakelijke maaltijd. Daarbij houden we rekening met vegetarische gasten maar zeker ook met vlees-eters en visliefhebbers. Ons dinerbuffet is te reserveren bij een totale afname van minimaal 25 personen. Dit kan één gezelschap zijn of een combinatie van meerdere groepen, afhankelijk van beschikbaarheid.

Diner à la carte

Vanaf 17.00 uur serveren wij diner à la carte. Geniet van een uitgebreid diner in ons restaurant Vlonders, sfeervol gelegen aan het water in Utrecht. Ontdek onze seizoensgebonden gerechten en huisgemaakte specialiteiten, bereid met de beste ingrediënten. Bekijk hier onze [dinerkaart](#). Ons menu wordt twee keer per jaar vernieuwd.



Wilt u advies over de juiste Food & Drinks bij uw programma? Wij helpen u graag verder.



Hotel Mitland
Ariënslaan 1, 3573 PT Utrecht
+31 (0)30 271 58 24
info@mitlandmeetings.nl
www.mitland.nl

Walking Dinner

Heeft u iets te vieren of wilt u net wat extra's? Met een walking dinner geniet u van meerdere gangen in een informele setting, ideaal om rond te lopen en bij te praten.

Met een sfeervolle aankleding op een bijzondere locatie creëren we een totaalervaring die blijft. We beschikken over een aparte ruimte, ideaal voor een intiemere setting.

Wij verzorgen walking dinners voor gezelschappen van 35 tot 90 personen. Graag bespreken we uw wensen en denken we mee over de mogelijkheden om er een onvergetelijke avond van te maken.

5-gangen Walking Dinner

Het menu wordt bij reservering volledig op maat samengesteld en kan in overleg worden aangepast. Uiteraard houden wij rekening met dieetwensen en allergieën.

Voorbeeld van de inhoud:

- Voorgerecht vis
- Voorgerecht vlees
- Hoofdgerecht vis
- Hoofdgerecht vlees
- Dessert



Wilt u advies over de juiste Food & Drinks bij uw programma? Wij helpen u graag verder.



Hotel Mitland
Ariënslaan 1, 3573 PT Utrecht
+31 (0)30 271 58 24
info@mitlandmeetings.nl
www.mitland.nl

Walking Dinner

6-gangen Walking Dinner

Het menu wordt bij reservering volledig op maat samengesteld en kan in overleg worden aangepast. Uiteraard houden wij rekening met dieetwensen en allergieën.

Voorbeeld van de inhoud:

- Amuse
- Voorgerecht vis
- Voorgerecht vlees
- Hoofdgerecht vis
- Hoofdgerecht vlees
- Dessert

6-gangen Walking Dinner met dubbel dessert

Bent u op zoek naar nog meer luxe? Kies dan voor ons walking dinner met dubbel dessert: twee verschillende, verfijnde desserts per persoon om samen van te genieten. Het menu wordt op maat samengesteld en waar nodig in overleg aangepast.

Voorbeeld van de inhoud:

- Voorgerecht vis
- Voorgerecht vlees
- Hoofdgerecht vis
- Hoofdgerecht vlees
- Dubbel dessert: twee luxe desserts per persoon



Wilt u advies over de juiste Food & Drinks bij uw programma? Wij helpen u graag verder.



Hotel Mitland
Ariënslaan 1, 3573 PT Utrecht
+31 (0)30 271 58 24
info@mitlandmeetings.nl
www.mitland.nl

Tafelgrill

Tafelgrill

Ervaar de gezelligheid van tafelgrillen in onze sfeervolle Tuinkamer- of Waterleliezaal. Beide zalen bieden uitzicht over het water van Fort de Bilt. Geniet samen van onze tafelgrill.**

Arrangement Fort

Maak uw bijeenkomst nog completer en kom gezellig bowlen & tafelgrillen.**
Inclusief 1 uur bowlen, tafelgrillen en dessert.

Drank Arrangement Fort Doordeweeks (zo t/m wo) ***

Drank Arrangement Fort Weekend (do t/m za) ***



** Tafelgrill met variatie aan vleessoorten, stokbrood, frites, passende sauzen, gesneden groenten en frisse salades. Liever een tafelgrill met vis? Wij berekenen hiervoor een toeslag.

*** U heeft tijdens het arrangement 3,5 uur lang de keuze uit het Hollandse drankenassortiment inclusief diverse tapbieren, huiswijnen, thee en koffie. Uitzonderingen en/of combinaties met andere acties zijn niet mogelijk. Niet geldig op feestdagen en uitsluitend vooraf te reserveren.



Hotel Mitland
Ariënslaan 1, 3573 PT Utrecht
+31 (0)30 271 58 24
info@mitlandmeetings.nl
www.mitland.nl

Mitland Bowling

Mitland Bowling, de eerste bowlingbaan van Utrecht, is in 2024 volledig vernieuwd. Een heerlijke plek om na een bijeenkomst samen te komen én er een gezellige teambuildingactiviteit van te maken.

Drinks, Bites & Bowling

- 1 uur bowlen
- Twee consumpties uit het Hollandse assortiment (bier, wijn en fris)
- Bittergarnituur

Arrangement Vesting

In ons restaurant kunt u terecht voor een buffet met diverse heerlijke gerechten. Ons buffet is te reserveren bij een totale afname van minimaal 25 personen. Dit kan één gezelschap zijn of een combinatie van meerdere groepen, afhankelijk van beschikbaarheid.

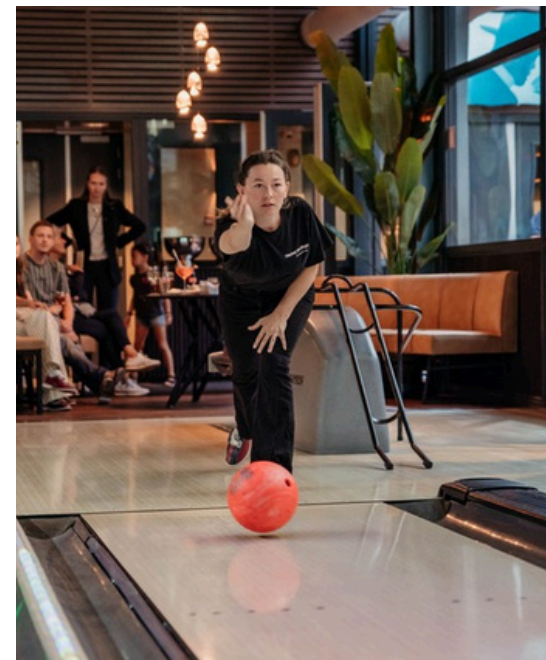
- 1 uur bowlen
- Dinerbuffet

Ook los te boeken

U kunt 7 dagen per week bij ons bowlen. Voor grote groepen kunnen wij in overleg van onderstaande tijden afwijken. Ontdek alle informatie en prijzen op de website van [Mitland Bowling](#).

Exclusief afhuren

Voor speciale gelegenheden zoals personeelsfeesten en grotere bijeenkomsten is het mogelijk onze gehele bowling inclusief de bar af te huren.



Twijfelt u wat het beste past bij uw programma? Wij denken graag met u mee.



Hotel Mitland
Ariënslaan 1, 3573 PT Utrecht
+31 (0)30 271 58 24
info@mitlandmeetings.nl
www.mitland.nl

Tot ziens bij Mitland Meetings



Hotel Mitland
Ariënslaan 1, 3573 PT Utrecht
+31 (0)30 271 58 24
info@mitlandmeetings.nl
www.mitland.nl