

Levendige ontmoetingsplek

One24 brengt mensen, stijlen, sferen en verschillende keukens samen.

Heerlijke barista koffie, lunchen rondom de open keuken, fijne grote tafels en werkplekken, een cocktail aan de bar of een zakenlunch op het terras. One24 is de nieuwe ontmoetingsplek voor zakelijke gasten, Utrechters, internationale gasten, locals en dagjesmensen.

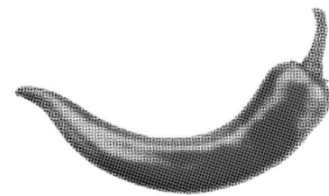
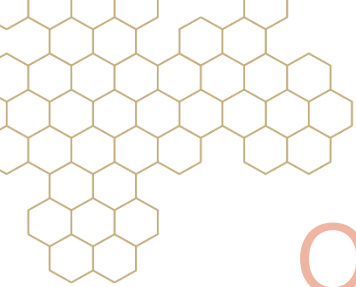
Bij One24 proef je vondsten uit de mediterrane keuken, vermengd met Midden-Oosterse invloeden. Mooie tradities en nieuwe trends verwerkt in lekkere gerechten bomvol voedingsstoffen en kleuren, die meebewegen met de seizoenen.

Groepsreserveringen

Met veel plezier bieden wij verschillende menu's aan. Heeft u een speciale wensen, laat het ons weten! Wij denken graag mee en helpen u verder voor een ultieme ervaring van One24.

Uiteraard kunnen wij rekening houden met eventuele dieetwensen. Natuurlijk horen wij deze graag op voorhand zodat wij hier optimaal rekening mee kunnen houden.

Uiteraard kunnen wij ook specifiek aan de hand van ons à la carte kaart een menu voor uw samenstellen (prijs op aanvraag).



One24 Selection Menu

2-gangen 27.50 / 3-gangen 34.50

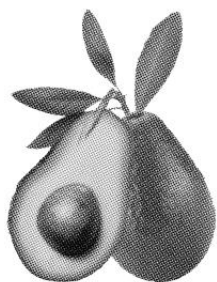
Voor groepen tot 20 personen kunnen de keuzes bij aanvang van het diner gemaakt worden.

Bij grotere groepen wordt verzocht de keuze uiterlijk 3 dagen van te voren door te geven.

Extra gang(en) op aanvraag.

Ceviche

zeebaars 'in zuur gegaard', avocado, radijs, granaatappel, grapefruit



/

Smoked rib-eye

dungesneden gerookte rib eye, dadelchutney, zoete paprika, tahini, gerookte amandelen

/

Dagverse seizoenssoep

House steak - simmental rund

gegrilde groente, truffeljus, huisgemaakte friet

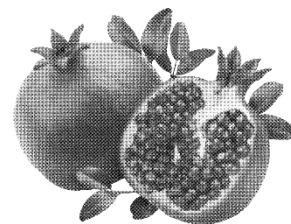
/

Catch of the day, wisselend visgerecht van de dag

/

Huisgemaakte ravioli

gevuld met paddenstoelen, truffelroom, spinazie, parmezaan, pijnboompitten



Mango Cremeux

kokosijs, passievrucht, malibu gel

/

Chocolade mousse

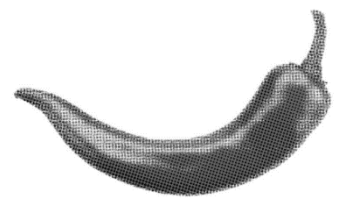
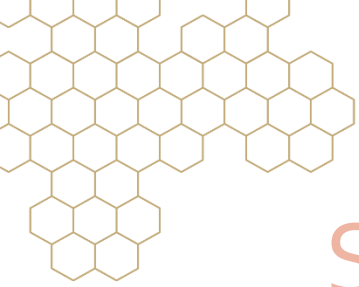
hazelnootijs, crumble, vanillesaus

/

One24 kaasplank

selectie van 4 kazen uit de regio, vijgenbrood, vijgenchutney





Seasonal Chefs Menu

2-gangen 27.50 / 3-gangen 32.50

Onderstaande menu's kunnen wij serveren vanaf 10 personen.
Keuze uit verschillende onderstaande vastgestelde menu's. 1 menu per groep. Uiteraard kunnen wij hierin rekening houden met eventuele dieetwensen en of allergieën.
Extra gang(en) op aanvraag.

Menu 1

Couscous salade

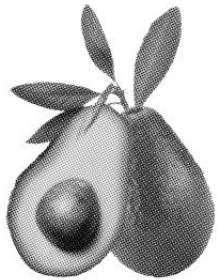
couscous, bietjes, feta, krokante kikkererwten, granaatappel, basilicumolie

Zeebaarsfilet

beurre blanc, gegrilde asperges, huisgemaakte friet

Mango Cremeux

kokosijs, passievrucht, malibu gel



Menu 2

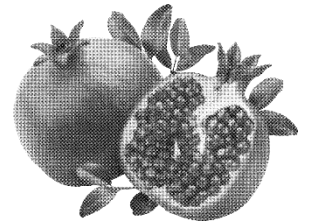
Dagverse seizoenssoep

House steak - simmental rund

gegrilde groente, truffeljus, huisgemaakte friet

Chocolade mousse

hazelnootijs, crumble, vanillesaus



Menu 3

Roasted vegetable salad

gegrilde paprika, courgette, mini mais, muhammara, geroosterde amandelen & walnoten

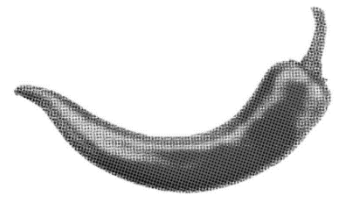
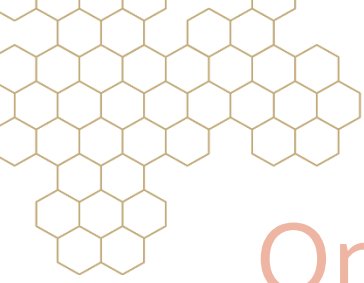
Parelhoenfilet

zoete aardappel, bijpassend groentegarnituur

Limoen cheesecake

yoghurtijs

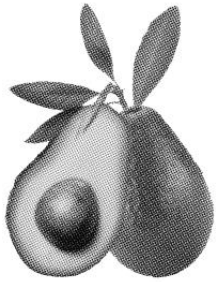




One24 Experience menu

4-gangen sharing diner 49.50

De ultieme ervaring van One24. Een spannende proeverij van al onze chefs dishes!
een verfijnde combinatie van vlees en vis op tafel.
Daarnaast kunnen wij uiteraard rekening houden met vegetariërs.



Warm pita brood

Hummus | wortel pompoen dip | muhamarra

Proeverij van onze chefs dishes

Zeebaars ceviche | avocado, radijs, granaatappel, grapefruit
Mediterraans viskoekje | frisse komkommersalade, harissamayonaise
Smoked rib eye | dadelchutney, zoete paprika, tahini, gerookte amandelen
Falafel | broccoli-mangosalade, harissa yoghurt

Sopa de pescado

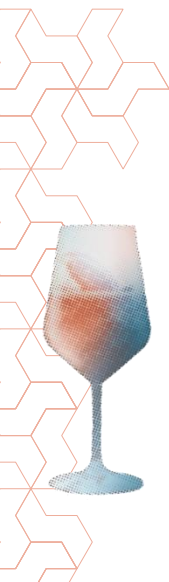
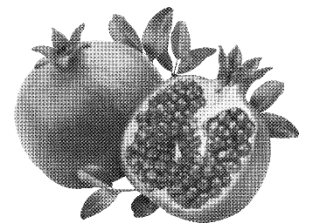
Vissoep | octopus, gamba's, schaaldieren

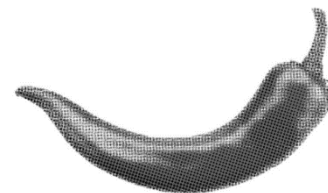
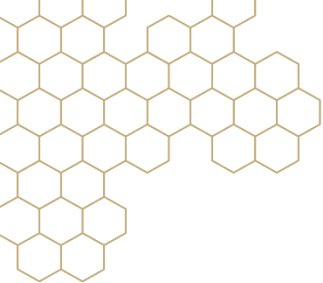
PORC CUTLET & GEGRILDE TONIJN

Homemade BBQsaus, siciliaanse antiboisesaus
Parelcouscous
Parmezaanfriet & truffelmayonaise
Friet & mayonaise
Rucola salade, balsamicodressing, walnoten
Gegrilde groenten met Griekse yoghurt en amandelen

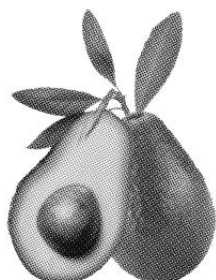
Dessert

Grand dessert van de chef





Walking Dinner



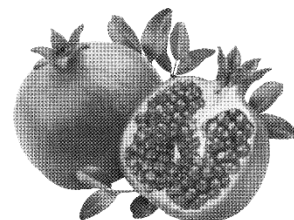
Proeverij van kleine gerechtjes (tussen amuse en voorgerecht formaat).
Met warm pitabrood op tafel met bijpassende dip.
Advies 3 – 6 gerechten. Prijzen per gerecht, per persoon.

Koud

Vitello kalfslede, tonijnmayonaise, kappertjes, Parmezaanse kaas	8.5
Eendenham granaatappel, vijgenchutney	8.5
Carpaccio ossehaas truffel mayonaise, kruidencrouton	8.5
Makreelmousse wakame, haring kaviaar	8.5
Mediterrane couscous salade feta, krokante kikkererwt	8.5
Warmgerookte zalm limoen aioli, koreander	8.5
Smoked ribeye humus, aceto balsamico	8.5

Soepjes

Glaasje verse paddestoelensoep met truffel	5
Glaasje verse soppa pescada (vissoep)	6



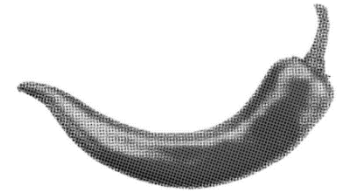
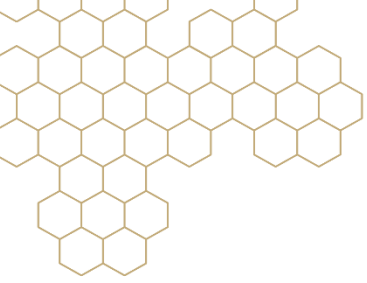
Warm

Rouleau van Parelhoen abrikoos, aardappelmouseline met rucola	10.5
Kipspiesje piri piri mediterrane coucous	10.5
Coquille venkel, hollandaisesaus	9.5
Mediterrane gamba met knoflook	9.5
Mediterraans viskoekje frisse komkommersalade, harissamayonaise	9.5
Gegrilde groenten Griekse yoghurt, amandel	7.5

Dessert

Mango cremeux kokosijs, passievrucht, malibu gel	8.5
Chocolade mousse hazelnootijs, crumble, vanillesaus	8.5
Kaasjes uit Cothen kletzenbrood	8.5



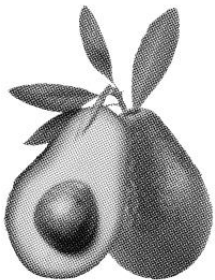


Buffetten

Onderstaande 3 buffetten kunnen wij serveren aan groepen vanaf 25 personen. Staat je wens er niet tussen? Laat het ons weten en onze chef stelt speciaal naar jullie wensen een buffet samen!

Hoofdgerecht buffet

27.50 per persoon



Hoofdgerecht buffet met keuze uit vis, vlees & vegetarisch
House steak, kabeljauw en tagliatelle met truffel & paddenstoelen
Garnituren; gegrilde groenten, aardappel garnituur, sausjes,
saladebuffet

Mediterraan dinerbuffet

2 gangen 29.50 / 3-gangen 35.50

Ontvangst met een amuse soepje en brood met dip

Verschillende voorgerechten en salades

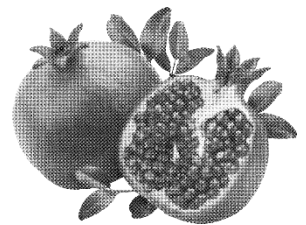
Dungesneden kalfslende, Coppa di Parma, gerookte zalm, couscous salade,
Italiaanse tomaten salade, groene salade, gemende noten

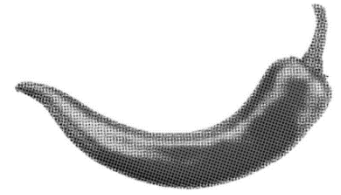
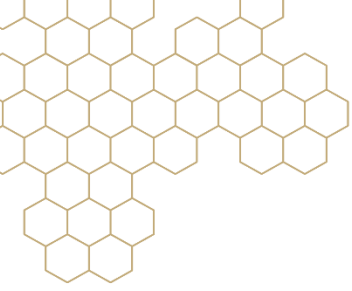
Hoofdgerecht buffet met keuze uit vis, vlees & vegetarisch

House steak, zalmfilet, tagliatelle met truffel & paddenstoelen,
Garnituren; gegrilde groenten, aardappelgarnituur, sausjes

Gevarieerd dessertbuffet

IJssmaken van -7, vers fruitsalade, patisserie





BBQ buffet

35.00 per persoon

Van de BBQ

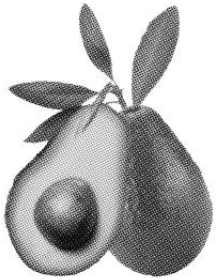
Lamskoteletjes | met knoflook

Kipspies | piri piri

Black Angus burger | met koriander

Kalfsoester gemarineerd | met Italiaanse kruidenolie

Garnalenspies | met pesto



Salades

Italiaanse tomatensalade | met feta en lente-uitjes

Couscous salade | met granaatappel

Diverse soorten | Griekse olijven

Verse aardappelsalade | met gegrilde aubergine

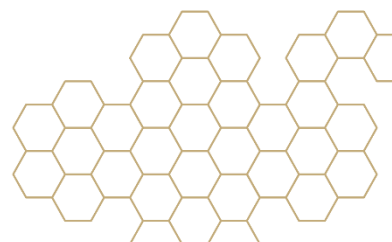
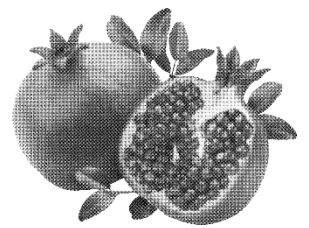
Groene salade | met gegrilde asperges en paprika

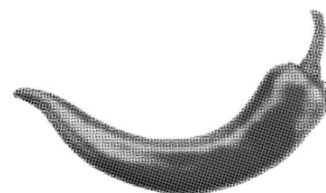
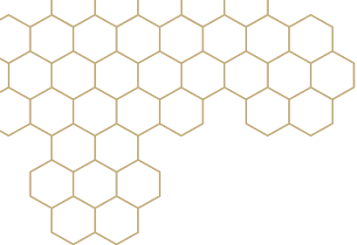
Gegrilde groentesalade

Diverse sausjes en dips

Gevarieerd dessertbuffet

Spannende ijssmaken van -7, vers fruitsalade, patisserie



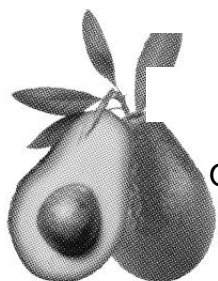


LUNCH

A la carte kunt u voor de lunch reserveren bij ons tot 10 personen, boven dit aantal hebben wij onderstaande mogelijkheden.

Lunch buffet

Vanaf 25 personen / 22.50 per persoon



Ontvangst met amuse seizoen soepje & warm pitabrood met huisgemaakt dip

Uitgebreid lunchbuffet inclusief verschillende dranken; melk, verse jus, koffie en thee
Verschillende broodsoorten | waldkorn bolletjes, kaiserbroodjes, Desembrood, zoete mini broodjes

Diverse kaassoorten | jong belegen, komijn, brie en kruidenkaas uit Cothen

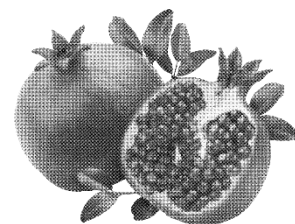
Diverse vleeswaren | boerenham, kipfilet en rosbief

Diverse gerookte vissoorten | gerookte zalm en makreel

Assortiment verse salades | quinoa, tomatensalade, artisjoksalade, taboulé, olijven, groene salade, bleekselderij salade, assortiment noten

Dagelijks wisselend warm gerecht | zoals bijvoorbeeld kipspiesjes, lams spiesjes, vegetarische groenten quiche, gebakken gamba's, pasta met gegrilde groenten, couscous, paella

Assortiment vers fruit



Uitgeserveerde sharing lunch

Vanaf 10 personen / 22.50 per persoon

Ontvangst met homemade lemonade of verse jus

Amuse seizoenssoepje & warm pitabrood met wisselende huisgemaakt dip

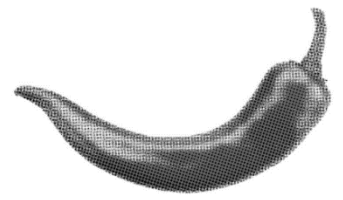
Twee verschillende salades op tafel

Twee verschillende luxe belegde broodjes op houten planken op tafel

Uitgeserveerd warm item

Glasje verse fruit met Griekse yoghurt



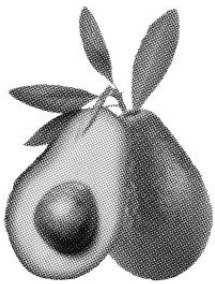


Uitgeserveerde 2- / 3- gangen lunch

Vanaf 10 personen / Prijs op aanvraag

Eventueel kunnen wij natuurlijk ook een uitgeserveerde 2- of zelfs 3- gangen lunch serveren. Hiervoor verwijzen wij u graag door naar de "Seasonal Chefs Menu's" deze kunnen alle drie als lunch geserveerd worden. Uiteraard kunnen wij ook specifiek aan de hand van ons à la carte een menu voor uw samenstellen (prijs op aanvraag)

Plate service

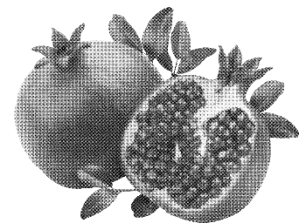


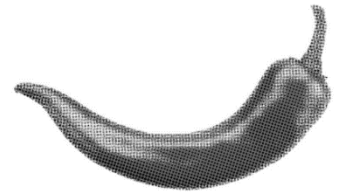
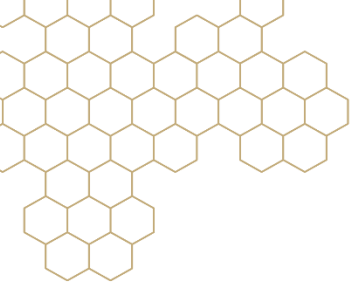
House steak - simmental rund
gegrilde groente, truffeljus, huisgemaakte friet
23.00 per gerecht

MRIJ beef burger 150 gr
sla, tomaat, harissamayonaise, homemade pickles
17.00 per gerecht
Met bacon of kaas +1.00

Huisgemaakte ravioli
gevuld met paddenstoelen, truffelroom, spinazie, parmezaan, pijnboompitten
18.50 per gerecht

Catch of the day, wisselend visgerecht van de dag
24.50 per gerecht





From the bar

Cocktails

Bij One24 staan wij bekend om onze spannende en spectaculaire cocktails. Proef verfrissende cocktails van over de hele wereld, van virgin cocktails, tot uitdagende session cocktails (laag in alcohol) tot volledig alcoholisch.

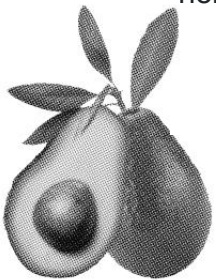
Voor een feestelijke avond, denk aan pairing cocktails bij je diner, borrel of walking dinner!

Wines

Kom langs om te proeven, bij One24 schenken wij meer dan 10 wijnen per glas en hebben wij een gevarieerde wijnkaart met veelal wijnen uit Italië, Frankrijk en Spanje. Graag adviseren wij ook bijpassende wijnen!

Antinori wijnen

Bij One24 houden we van Italië, het kloppend hart van de Middellandse Zee. Maar in het bijzonder houden we van Italiaanse wijnen! Als het op Italiaanse wijnen aankomt dan mogen de wijnen van de familie Antinori niet missen. Zij maken al 600 jaar en 27 generaties lang geweldige wijnen. Bij One24 zijn wij ambassadeur van Antinori en hebben dan ook een mooie selectie van deze exclusieve wijnen die wij voor een extra scherpe prijs aanbieden.



Feestelijke aperitiefjes

Cava per glas: 6.5

Homemade lemonade rabarber of ananas: 4.5

Virgin Punch, cranberry, framboos, specerijen 6.5

Virgin Ginger & Apple Mojito, gemberbier, appelsap, munt, limoensap 6.5

The Long Fossick, limoncello, elderflower liqueur, gin, cava 8.5

Rhumble, gin, citroensap, rabarbersiroop, rabarber bitters 9

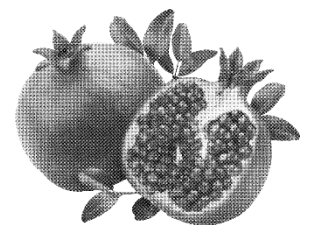
Borrel arrangement basis

Onbeperkt:

Pils, huiswijn, water & fris, sappen

Eerste uur: 11.50 per persoon

Uren daarna: 9.50 per persoon



Borrel arrangement luxe

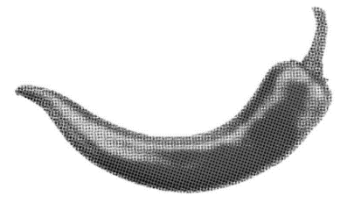
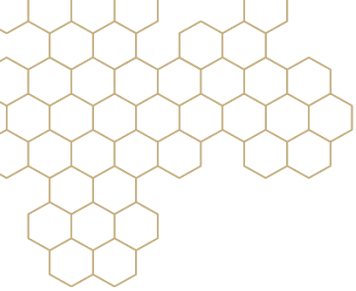
Onbeperkt:

diverse bieren, diverse wijnen, water & fris, sappen, buitenlands gedestilleerd, selectie van cocktails

Eerste uur: 14.50 per persoon per uur

Uren daarna: 12.50 per persoon per uur





Diner arrangement basis

Ontvangst met een aperitiefje; bier, wijn of fris
 Tapwater op tafel
 Twee glazen huiswijn bij het eten
 Koffie of thee na
 Prijs per persoon: 16.00

Diner arrangement luxe

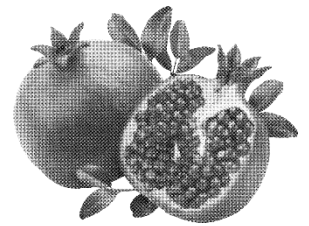
Ontvangst met een cocktail of glas cava
 Onbeperkt plat en bruisend mineraalwater op tafel
 Twee glazen bijpassende wijn bij het eten
 Koffie of thee na
 Prijs per persoon: 24.00



Bites

Prijzen per persoon

One24 Mezze plate 7.5
 Combinatie van verschillende mediterrane hapjes warm en koud



Olijfjes, zoutjes en nootjes op tafel 2
 Warm pita brood & muhamarra 2
 3 stuks bittergarnituur 5
 Homemade calamari, citroen aioli 2
 Ambachtelijke bitterbal, mosterd 1.5
 Kalfscroquetje, truffelmayonaise 2.5
 Groentekroketjes, harissayoghurt 2.5
 Pimientos de Padrón, gefrituurde zoete groene pepers, citroen aioli 2
 Huisgemaakte falafel, tzatziki 2.5
 Jamon Iberico & olijven 2.5

