



buut
brasserie



DUTCH CUISINE

Brasserie BUUT mag zich Dutch Cuisine-restaurant noemen. Dit betekent dat wij een samenwerkingsverband zijn aangegaan om de Nederlandse keuken en eetcultuur te promoten. U vindt daarom op onze menukaart altijd minimaal één gerecht dat helemaal voldoet aan de principes van Dutch Cuisine. Een (h)eerlijk gerecht dat vooral bestaat uit lokale seizoensgroenten. Waarbij gekookt wordt zonder enige kunstmatige toevoeging, met zo min mogelijk dierlijke producten en volgens de beginselen van 'kop tot staart' en 'no waste'. Goed dus voor mens, dier en milieu.

Gerechten met een lokaal verhaal en de kracht van eenvoud bepalen de aard van onze kaart. Wij maken bewuste keuzes door zoveel mogelijk te werken met verse seizoensproducten van de Utrechtse Heuvelrug en streven naar het gebruik van een breed scala aan ingrediënten van Nederlandse bodem. We werken met *'verreweg het beste van dichtbij!'*

Kijk voor meer informatie op www.dutch-cuisine.nl

BUUT GROEN

Binnenkort staat ons groene bedrijfsmodel online, hierin is in 1 oogopslag te zien op welke 30 punten wij investeren om de impact op de wereld te minimaliseren.