

DINEREN

INCLUSIEF

WERELDSE
SMAKEN

FOODBOOK 2020 | 2021



WERELDMUSEUM

VERHUUR
& EVENTS

WERELDMUSEUM.NL

FOOD & DRINKS

Al onze foodprijzen zijn per persoon en exclusief 9% BTW, tenzij anders aangegeven.

TAFELGARNITUUR

Arabisch tafelgarnituur Brood

€ 2,50

Pides en Jordy's specerijenbrood | Hummus van krootjes | Tzatziki | Olijfolie

Tafelgarnituur Van Rijckevorsel

€ 1,70

Huisgemaakte notenmix | Groentechips met harissadip

Tafelgarnituur Veerhaven

€ 2,95

Huisgemaakte notenmix | Crudités (wortel, komkommer & rettich) met mieriksworteldip

Tafelgarnituur Willem I

€ 3,95

Huisgemaakte notenmix | Homemade zoute stengels met kerrie & kaas-sesam | Crudités (wortel, komkommer & rettich) met mieriksworteldip

Tafelgarnituur Erasmus

€ 4,95

Rotterdamse specerijenworsten | Zuur van Oos Kesbeke | Oude Rotterdamsche kaas | Jonge Buurenkaas met krotenmosterd | Groentechips met harissadip

Tafelgarnituur Hartige stengels

€ 1,25

Homemade zoute stengels met kerrie & kaas-sesam

Tafelgarnituur Huisgemaakte notenmix

€ 0,85

Tafelgarnituur Groentechips met harissadip

€ 1,25

Tafelgarnituur Crudités

€ 1,85

Crudités (wortel, komkommer & rettich) met mieriksworteldip

KOUDE HAPJES, PINCHOS

Voor een pinchos hapjesarrangement kunt u maximaal 5 soorten hapjes bestellen met een minimum van 20 stuks per soort.

Pinchos Markthal

€ 1,80 PER STUK

- Hummus van krootjes | Geroosterde courgette | Vegetarisch
- Salsa van tomaat en basilicum | Vegetarisch
- Buurenkaas feta Roggebroodcrumble | Vegetarisch
- Tortilla | Gegrilde paprika | Koriander | Vegetarisch
- Oosters gemarineerde zalm | Misocrème | Zeewier
- Carpaccio van rund | Aardappel-truffelsalade
- Buurenkaas | Knoflook-chili-paprika | Vegetarisch

Pinchos Erasmus

€ 2,25 PER STUK

- Pastrami | Chimichurri mayonaise
- Gemarineerde zwaardvis | Uien mayonaise | Krokante uienchips
- Oosters gelakte zeebaars | Gemarineerde enoki
- Steak tartaar | Piccalilly
- Ceviche van makreel | Avocado

Pinchos Koninklijke Yachtclub

€ 2,65 PER STUK

- Hollandse garnalen | Râs al Hânout mayonaise
- Vitello tonnato
- Tartaar van dorade | Limoen | Gefrituurde kappertjes
- Rillette van Iberisch varken | Doperwtencrème | Hazelnoot | Sumak
- Oester van hoender | Crèmeux van bieten

WARME HAPJES & AMUSES

Voor een warm hapjesarrangement kunt u maximaal 5 soorten hapjes bestellen met een minimum van 20 stuks per soort.

Warme hapjes Markthal

€ 1,60 PER STUK

- Ambachtelijke draadjesvlees bitterballen van Holtkamp
- Truffelrisotto in krokant jasje | Vegetarisch
- Loempia | Vegetarisch
- Mini saucijzenbroodje
- Yakitori
- Kaasloempia | Vegetarisch
- Bieterbal met krotenmosterd | Vegetarisch

Warme hapjes Erasmus

€ 2,50 PER STUK

- Gamba gepaneerd met panko
- Holtkamp mini kaaskroket | Vegetarisch
- Springrol (spicy) | Vegetarisch
- Kippendijsaté

Warme hapjes Koninklijke Yachtclub

€ 3,25 PER STUK

- Holtkamp kreeftenbitterbal met kreeftenmayonaise
- Holtkamp kalfszwezerik bitterbal met truffel
- Holtkamp mini kroket Black Angus

Amuses

€ 2,50 PER STUK

- Gegrilde coquille | Bloemkool | Kappertjes | Pompelmoes | Jamaicaanse peper | Hollandse kropsla (+ € 1,00)
- Steak tartaar van ossenworst | Aceto uitjes | Notensla | piccalilly
- Tonijn tartaar | Radijssoorten | Crème fraîche | Haringkuit | Bergamot | Mierikswortel
- Geitenkaasmousse | Salsa van romanesco | Boekweitcrumble | Vegetarisch
- Zwarte Venusrijst | Komkommer | Rettich | Sesam | Miso | Zeewier sponscake | Vegetarisch
- Rillettes van lam | Gemarineerde groene asperges | Crème van aardappel en truffel

LENTE/ZOMER MENU'S

1 MRT. T/M 31 AUG. 2020

Vanaf 15 personen

Aan alle gasten wordt hetzelfde menu geserveerd.

MENUSUGGESTIE 1 | VIS / VLEES

€ 37,50

- Zalm gemarineerd in bieten | Lavendel mayonaise | Griekse yoghurt | Roggebrood crumble
- Gegrilde Kalfsentrecote | Geroosterde seizoensgroenten | Gratin van aardappel | Truffeljus
- Hollandse aardbeien | Zwarte peper | Port vinaigrette | Vanille panna cotta | Witte chocolade roomijs | Matcha sponge cake

MENUSUGGESTIE 2 | VLEES / VIS

€ 37,50

- Carpaccio van runderpastrami | Mierikswortel mayonaise | Zoetzure groenten
- Kabeljauw op de huid gebakken | Kruidige prakaardappelen met kroten | Lauw warme vinaigrette van kalfsjus | Jonge spinazie
- Hollandse aardbeien | Zwarte peper | Port vinaigrette | Vanille panna cotta | Witte chocolade roomijs | Matcha sponge cake

LENTE/ZOMER MENU'S

1 MRT. T/M 31 AUG. 2020

TUSSENGERECHTEN

€ 8,00 PER GERECHT

- Gegrilde heilbot | Pancetta | Jonge erwten | Beurre noisette | Macadamia | Kappertjes
- Kruiden risotto | Antiboise | Gepocheerd ei | Krokantje van Parmezaan | Jonge knoflook
- Rouleau van maïskip | Witte bonen | Chorizo | Augurk | Peterselie | Gevogelte jus

HERFST/WINTER MENU'S

1 SEPT. 2020 T/M 28 FEB. 2021

Vanaf 15 personen

Aan alle gasten wordt hetzelfde menu geserveerd.

MENUSUGGESTIE 1 | VIS / VLEES

€ 37,50

- Geroosterde tonijn | Tartaar van rivierkreeftjes en pompoen | Bindsla | Sesam kletsop | Curry mayonaise
- Gebraden Flat iron (sukade biefstuk) stoof van kalfssukade | Hutspot van zoete aardappelen | Jus met Jamaicaanse peper
- Kaneel mascarpone crème | Appelcompote | Crumble | Boerenjongens | Cookie Dough roomijs | Specerijen cake

MENUSUGGESTIE 2 | VLEES / VIS

€ 37,50

- Terinne van pulled pork | Knolselderij | Eekhoorntjesbrood mayonaise | Eikenblad | Bundelzwam | Sumac
- Doradefilet geroosterd | Zwarte venus rijst | Piment d'Espelette | Gegrilde paprika | Groene asperges | Saffraansaus
- Kaneel mascarpone crème | Appelcompote | Crumble | Boerenjongens | Cookie Dough roomijs | Specerijen cake

HERFST/WINTER MENU'S

1 SEPT. 2020 T/M 28 FEB. 2021

TUSSENGERECHTEN

€ 8,00 PER GERECHT

- Eendenborstfilet | Polenta | Wortelstructuren | Jus met r s el h nout
- Truffel risotto | Paddenstoelen | Gepocheerd ei | Oude Rotterdamsche kaas
- Geroosterde Corvinafilet | Vergeten groenten ratatouille | Tomatenjus | Arbenquina olijfolie

WALKING DINNER

Vanaf 30 personen

STREETFOOD | WERELDSTAD OP JE BORD

€ 27,50

- Pides en Jordy's specerijenbrood | Hummus van krootjes | Tzatziki | Olijfolie
- Tabouleh salade | Falafel | Hollandse kropsla | Boerenyoghurdressing
- Soft taco's | Gamba's | Mangosalsa | Koriander
- Pompoencurry | Kikkererwten | Witte rijst | Lente-ui
- Pitabroodje hamburger | Zoetzure ui | Komkommer | Tzatziki
- Wereldse kapsalon | Pulled chicken
- Cookie dough ijs | Cheesecake | Gezouten caramel | Matcha popcorn

KLASSIEK

€ 45,00

- Pides en Jordy's specerijenbrood | Hummus van krootjes | Tzatziki | Olijfolie
- Op lage temperatuur gegaarde Zalm | Bloemkoolcrème | Bloemkool zoetzuur | Macadamia | Vinaigrette | Jamaicaanse peper
- Steak tartaar van Ossenhaas en Ossenworst | Zilveruitjes | Chimichurri Mayonaise
- Bulgur | Hazelnoot | Granny smith | Venkel koriander | Râs el hânout | Krokante aubergine
- Gazpacho | Hollandse garnalen | Arbequina olijfolie | Fijne voorjaarsgroenten
- Biefstuk | Stoof van sukade | Stampot van rucola en ijsbergsla | Piccalilly
- Aardbei panna cotta | Zwarte peper | Vinaigrette van port |
- Crispy rice

LENTE/ZOMER BUFFET

Vanaf 25 personen

1 MRT. T/M 31 AUG. 2020

€ 42,50

Brood

- Pides en Jordy's landbrood | Baba Ganoush tapenade | Olijfolie

Salades

- Salade van artisjok | Basilicum | Amandel
- Jonge spinazie-salade | Ei | Ansjovis | Cashewnoten
- Witte koolsalade | Feta | Olijven | Mizuna
- Confit van hoender | Linzen | Pompoen | Bosui | IJsbergsla | Piment

Warme gerechten

- Pasta penne | Geroosterde paprika | Grana Padano | Rucola | Saus van tuinkruiden
- Gestooft lam | Knoflook | Citroentijm | Ratatouille
- Gebakken kabeljauw | Bulgur | Tomaat spinazie | Gezouten citroen
- Prak aardappelen | Olijfolie | Bieslook | Sjalot

Dessert

- Rabarber compote | Mascarponecrème | Tonkabonen | Aardbeienkletsop | Rooibos granité
- Kokos panna cotta | Pandan crèmeux | Rice crispy | Lychees

HERFST/WINTER BUFFET

Vanaf 25 personen

1 SEPT. 2020 T/M 28 FEB. 2021

€ 42,50

Brood

- Pides en Jordy's landbrood | Baba ganoush | Tapenade | Olijfolie

Salades

- Salade van bindsla | Croûtons | Gerookte zalm | Oude Rotterdamsche Kaas | Olijfolie
- Pastasalade | Gemarineerde Ratatouille | Olijven
- Pulled pork salade | Coleslaw | Wortel | Hollandse sla
- Salade van belegen Buurenkaas | Zilverui | Selderij | Roggebrood | Appelstroop

Warme gerechten

- Risotto van poldergort | Paddenstoelen | Spinazie
- Op de huid gebakken Zeebaars | Linzen | Augurk | Ei | Peterselie
- Geroosterde hoenderdij | Couscous | Spinazie | Ui | Tomaat
- Aardappelgratin | Prei | Truffel

Dessert

- Koffie crème brûlée | Sinaasappel | Kruidnagel | Kardemom
- Kokos Panna Cotta | Pandan Crémeux | Rice crispy | Lychees

WERELDBUFFET

Vanaf 50 personen

€ 52,50

Brood

- Pides en Jordy's landbrood | Baba Ganoush | Tapenade | Olijfolie

Salades

- Salade van artisjok | Basilicum | Amandel
- Jonge spinazie-salade | Ei | Cashewnoten
- Witte koolsalade | Feta | Olijven | Mizuna
- Salade van Opperdoezer | Ronde Aardappel | Augurk | Radijs

Koude gerechten

- Gravad Lachs | French dressing | Augurk
- Salade met gerookte makreel | Rode biet | Appel | ui
- Confit van hoender | Linzen | Pompoen | Bosui | ijsbergsla | Piment
- Carpaccio van roast beef | Pijnboompitten | Rucola | Grana Padano | Truffelmayonaise

Warme gerechten

- Pasta penne | Geroosterde paprika | Grana Padano | Rucola | Saus van tuinkruiden
- Kalfssukade | Jus van tomaat | Oregano | Sardijnse pasta
- Gebakken kabeljauw | Bulgur | Tomaat | Spinazie | Gezouten citroen
- Op lage temperatuur gegaarde entrecote | Aardappelmousseline | Gestoofde andijvie | Ui | Gebakken mosterd
- Krieltjes | Peterselie

Dessert

- Koffie crème brûlée | Sinaasappel | Kruidnagel | Kardemom
- Chocolade ganache | Gepocheerde peer | Pruimen | Sabayon

DESSERTBUFFET

Vanaf 50 personen

€ 12,00

- Sinaasappel-bergamot | Panna cotta
- Salade vers fruit
- Diverse petit fours
- Koffie crème brûlée | Kruidnagel | Kardemom
- Witte chocolademousse | Oranjebloesem
- Appeltaartje | Amandelen | Vanilleroom

Al onze drankprijzen per fles of glas zijn inclusief 9 en/of 21% BTW

Al onze drankenarrangementen zijn exclusief 9 en/of 21% BTW.

HUISWIJNEN

Per fles

€ 25,00

Witte wijn

Grizzly Bear | Chardonnay | Californië | Verenigde Staten

Rode wijn

Grizzly Bear | Cabernet Sauvignon | Californië | Verenigde Staten

€ 25,00 per fles

Witte wijn

Vina Mestizo | Sauvignon Blanc | Central Valley | Chili

Rode wijn

Vina Mestizo | Merlot | Central Valley | Chili

€ 30,00

Witte wijn

Les Hauts de la Garrigue | Chardonnay Viognier | Languedoc | Frankrijk

Rode wijn

Les Hauts de la Garrigue | Syrah Merlot | Languedoc | Frankrijk

DRANKENARRANGEMENTEN

Basis arrangement

Frisdranken | Vruchtensappen | Plat & Bruisend water
Bier | Malt bier | Witte wijn | Rode wijn | Rosé

2 uur basis arrangement € 16,00 per persoon

3 uur basis arrangement € 21,00 per persoon

4 uur basis arrangement € 24,50 per persoon

Uitgebreid arrangement

Frisdranken | Vruchtensappen | Plat & Bruisend water |
Bier | Malt bier | Witte wijn | Rode wijn | Rosé | Gin | Vodka | Rum |
Whisky

2 uur uitgebreid arrangement € 21,50 per persoon

3 uur uitgebreid arrangement € 27,00 per persoon

4 uur uitgebreid arrangement € 31,00 per persoon

Non-alcoholisch arrangement

Frisdranken | Vruchtensappen | Plat & Bruisend water |
Pinky Rose Waterbar | Alcoholvrij bier | Koffie | Thee

2 uur non-alcoholisch arrangement € 14,15 per persoon

3 uur non-alcoholisch arrangement € 18,35 per persoon

4 uur non-alcoholisch arrangement € 22,00 per persoon

**WEEEREEELDD
UUUSSEEM**

**VERHUUR
& EVENTS**
WERELDMUSEUM.NL