



WEE REELD
MUSEUM

EEN WERELD AAN SMAKEN

FOODBOOK 2024

INHOUDS OPGAVE

DRANKEN

- I. Non-alcoholisch arrangement
- II. Basis arrangement
- III. Receptie arrangement
- IV. Uitgebreid arrangement
- V. Cocktailbar
- VI. Gin-tonic bar

ONTBIJT | ONTVANGST | BREAK

- I. Erasmus ontbijt
- II. Ontvangst arrangement
- III. Break arrangementen

BRUNCH | LUNCH | HIGH TEA

- I. Healthy brunch
- II. Veerhaven lunch
- III. Vergaderlunch
- IV. Congreslunch
- V. High tea aan de Maas

BORREL | TOOST | FEEST

- I. Borrelarrangementen
- II. Tafelgarnituren
- III. Koude pinchos
- IV. Warme hapjes
- V. Late-night snacks

DINER

- I. Wereldse amuses
- II. Seated dinner
- III. Shared dining
- IV. Walking dinner
- V. Buffetten

PRAKTISCHE INFO



**“WIJ LATEN ONS INSPIREREN
DOOR DE SMAKEN VAN ROTTERDAM”**

DRANKEN

Wil je zeker zijn van een vaste prijs, dan kun je onbeperkt genieten van onze drankenarrangementen.

Alle drankenarrangementen zijn verkrijgbaar met een minimum van 2 uur.

I. NON-ALCOHOLISCH ARRANGEMENT

Vanaf € 16,50 per persoon

Koffie en thee | frisdranken | vruchtensappen | plat en bruisend water | waterbar met handgemaakte Pinky Rose siropen | Hertog Jan 0.0

II. BASIS ARRANGEMENT

Vanaf € 18,50 per persoon

Frisdranken | vruchtensappen | plat en bruisend water | Hertog Jan | Hertog Jan 0.0 | huiswijn wit, rosé en rood

III. RECEPTIE ARRANGEMENT

Vanaf € 22,50 per persoon

1 glas Cava | frisdranken | vruchtensappen | plat en bruisend water | Hertog Jan | Hertog Jan 0.0 | huiswijn wit, rosé en rood

IV. UITGEBREID ARRANGEMENT

Vanaf € 23,50 per persoon

Frisdranken | vruchtensappen | plat en bruisend water | Hertog Jan | Hertog Jan 0.0 | huiswijn wit, rosé en rood | Smirnoff Vodka | Bacardi Rum | Gordon's Gin | Johnnie Walker Red Label Whisky

V. COCKTAILBAR

Vanaf € 1.275,- | 4 uur | 120 cocktails

Cocktailbar | professionele cocktailshaker | alcoholische en non-alcoholische cocktails in een cocktailglas met ijs en garnituren | persoonlijke menukaarten

VI. GIN-TONIC BAR

Vanaf € 1.410,- | 4 uur | 120 gin-tonics

Cocktailbar | professionele cocktailshaker | alcoholische en non-alcoholische gin-tonics in een ballonglas met ijs en garnituren | persoonlijke menukaarten



**“DE ROTTERDAMSE PINKY ROSE SIROPEN
GEVEN NET DAT BEETJE EXTRA AAN JE DRANKJE”**

ONTBIJT | ONTVANGST | BREAK

Elk moment van de dag kun je bij ons terecht. Bijvoorbeeld voor een heerlijk ontbijt om jullie bijeenkomst te starten.

Toch liever een ontvangst met zoetigheden of juist een break tijdens het event? Wij denken met je mee.

I. ERASMUS ONTBIJT

Minimaal 25 personen | 1 uur | € 18,50 per persoon

1 glas verse jus d'orange | koffie en thee | melk | overige vruchtensappen

Verse broodjes | landbrood | jam en roomboter | croissants | ham | jong belegen Buurenkaas | uitgebakken spek | scrambled eggs | muesli met Buurenyoghurt en bosbessen

II. ONTVANGST ARRANGEMENT

Minimaal 10 personen | 30 minuten | € 8,50 per persoon

Koffie en thee | plat en bruisend water

Selectie van zoetigheden | cheesecake brownie | mini donut | boterkoek | karamel shortcake bite

III. BREAK ARRANGEMENTEN

Minimaal 10 personen | 30 minuten

Ochtend | € 8,50 per persoon

Koffie en thee | plat en bruisend water

Keuze uit 1 van onderstaande mogelijkheden:

Carrot cake | bananen cake | Jordy's muesli bar | smoothie

Middag | € 9,- per persoon

Koffie en thee | plat en bruisend water | frisdranken | vruchtensappen

Keuze uit 1 van onderstaande mogelijkheden:

Vegetarisch saucijzenbroodje | rundersaucijzenbroodje | carrot cake | bananen cake | Jordy's muesli bar | smoothie

BRUNCH | LUNCH | HIGH TEA

Je bent bij ons welkom om te genieten van een brunch, lunch of high tea.

I. HEALTHY BRUNCH

Minimaal 50 personen | 1 uur | € 25,50 per persoon

Koffie en thee | melk | vruchtensappen

Smoothies:

Red Boost: krootjes, appel en rood fruit | Orange Tropical: wortel, mango, ananas en pompoen |

Green Energy: groene appel, komkommer, citroen, gember en kaneel

Kruidige tomatensoep met linzen en crème fraîche | kokos-currysoep met aubergine en koriander pesto

Sandwiches van Jordy's specerijen brood belegd met:

Selectie van Buurenkaas met garnituren | hummus met geroosterde courgette en knolselderij

Huisgemaakte salades:

Griekse pastasalade met paprika, jong belegen Buurenkaas en kruidenvinaigrette | Thai green papaja-salade met

Chinese kool en komkommer | Hollandse rauwkostsalade met kropsla, jonge spinazie en Buurenyoghurtdressing

Vegetarisch saucijzenbroodje

II. VEERHAVEN LUNCH

Minimaal 25 personen | 1 uur | € 21,50 per persoon

Koffie en thee | melk | vruchtensappen

Heerlijke open belegde, dikke Landbrood boterhammen met:

Selectie van Buurenkaas met grove mosterd | gerookte zalm, roomkaas, rode ui en gefrituurde kappertjes |

gestoomde makreelsalade met dragon en augurk | runderrosbief met augurken relish en mierikswortelmayonaise |

pulled chicken met homemade ketchup

III. VERGADERLUNCH

Minimaal 10 personen | 1 uur | € 20,50 per persoon

Koffie en thee | melk | vruchtensappen

Landbrood sandwiches belegd met:

Rotterdamse oude kaas met tomaat en sjalottendressing | eiersalade met truffel, bieslook en mesclun |

hummus met gegrilde groenten en rucola | kipkerrie salade met zoetzure komkommer | runder rosbeef met rode ui

en chipotlemayonaise | gerookte zalm met venkel en citroenmayonaise

Deze lunch is alleen verkrijgbaar in combinatie met een vergaderarrangement.

IV. CONGRESLUNCH

Minimaal 25 personen | 1 uur | € 25,50 per persoon

Koffie en thee | melk | vruchtensappen

Huisgemaakte seizoensoep | uitgeserveerd

Landbrood sandwiches belegd met:

Rotterdamsche oude kaas met krottenmosterd-mayonaise | baba ganoush met gegrilde aubergine en granaatappel

| Manchego met vijgen confijt en rucola | runderrookvlees met knolselderij en groene appel | Gravad lax met

Citroenmayonaise en rucola | makreel rillette met komkommer en dragon

Handfruit | gepresenteerd op schalen

Deze lunch is alleen verkrijgbaar in combinatie met een congresarrangement.

Aanvullingen | vergader- of congreslunch | minimaal 10 personen | € 4,00 per stuk

Kleine seizoenssalade geserveerd in een glaasje

Huisgemaakte quiche 

Rotterdamsche kroket

Rundersaucijzenbroodje +€ 1,-

Vegetarisch saucijzenbroodje +€ 1,- 

Huisgemaakte seizoensoep 

V. HIGH TEA AAN DE MAAS

Minimaal 20 personen | 3 uur | € 27,50 per persoon

Onbeperkt diverse soorten Bradley's thee

Eerste gang: sandwich gerookte zalm met komkommer en dille | sandwich met gerookte kip en tuinkers | sandwich met geiten-roomkaas en rode uiencompote | cheesecake brownie | mini muffin | scone en jam | clotted cream

Tweede gang: klein glaasje huisgemaakte seizoensoep | Holtkamp mini rundvlees kroket | huisgemaakte quiche

Derde gang: bananen cake | karamel shortcake bite | Jordy's muesli bar | mini beignet gevuld met rood fruit



“ONS BROOD VAN DE ROTTERDAMSE JORDY'S BAKERY
IS EEN WAAR FEESTJE”

BORREL | TOOST | FEEST

Bijpraten onder het genot van een hapje en een drankje.

I. BORRELARRANGEMENTEN

Minimaal 10 personen

30 minuten | € 10,- per persoon

Frisdranken | vruchtensappen | plat en bruisend water | Hertog Jan | Hertog Jan 0.0 | huiswijn wit, rosé en rood

Tafelgarnituur: Huisgemaakte notenmix

3 warme borrelhapjes: Holtkamp ambachtelijke draadjesvlees bitterbal | yakitori | truffel risotto in krokant jasje 

1 uur | € 18,- per persoon

Frisdranken | vruchtensappen | plat en bruisend water | Hertog Jan | Hertog Jan 0.0 | huiswijn wit, rosé en rood

Tafelgarnituur: huisgemaakte notenmix | groentechips met harissadip

2 koude pinchos | krootjeshummus met geroosterde courgette  | carpaccio van rund met aardappel-truffelsalade

3 warme hapjes | Holtkamp ambachtelijke draadjesvlees bitterbal | truffel risotto in krokant jasje  | yakitori

1 uur exclusief | € 22,50 per persoon

Frisdranken | vruchtensappen | plat en bruisend water | Hertog Jan | Hertog Jan 0.0 | huiswijn wit, rosé en rood

Tafelgarnituur: huisgemaakte notenmix | cruditées met mieriksworteldip | wortel | komkommer | rettich

3 koude pinchos: oosters gemarineerde zalm, miso crème en zeewier | pastrami met chimichurri mayonaise | tortilla met gegrilde paprika en koriander 

3 warme hapjes: Holtkamp ambachtelijke draadjesvlees bitterbal | gamba gepaneerd met panko | bieterbal met krottenmayonaise 

Bovenstaande borrelarrangementen zijn alleen verkrijgbaar in combinatie met een vergader- of congresarrangement.

II. TAFELGARNITUREN

Van Rijckevorsel | € 1,90 per persoon

Huisgemaakte notenmix | groentechips met harissadip

Markthal | € 2,75 per persoon

Pides en Jordy's Bakery specerijenbrood | krootjeshummus | tzatziki | olijfolie

Veerhaven | € 3,50 per persoon

Huisgemaakte notenmix | cruditées met mieriksworteldip | wortel | komkommer | rettich

Willemskade | € 4,50 per persoon

Huisgemaakte notenmix | huisgemaakte zoute stengels met kerrie en kaas-sesam | cruditées met mieriksworteldip | wortel | komkommer | rettich

Erasmus | € 6,00 per persoon

Charcuterie van Rotterdamse specerijenworsten | zuur van Oos Kesbeke | Rotterdamsche oude kaas | jonge Buurenkaas met krottenmosterd | groentechips met harissadip

III. KOUDE PINCHOS

Je kunt maximaal 5 soorten koude pinchos kiezen met een minimum van 20 stuks per soort.

Markthal | € 2,10 per pincho

Carpaccio van rund | aardappel-truffelsalade

Oosters gemarineerde zalm | misocrème | zeewier

Krootjeshummus | geroosterde courgette 🌱

Salsa van tomaat en basilicum 🌱

Buurenkaas geitenkaas feta | roggebrood crumble 🌱

Tortilla | gegrilde paprika | koriander 🌱

Buurenkaas | knoflook-chili-paprika 🌱

Erasmus | € 2,60 per pincho

Pastrami | chimichurrimayonaise

Gemarineerde zwaardvis | uienmayonaise | krokante uienchips

Oosters gelakte zeebaars | gemarineerde enoki

Steak tartaar | piccalilly

Ceviche | makreel | avocado

Willemskade | € 3,10 per pincho

Hollandse garnalen | Râs al hânout mayonaise

Vitello tonnato

Tartaar van dorade | limoen | gefrituurde kappertjes

Rillette van Iberisch varken | doperwtencrème | hazelnoot | sumac

Hoenderoester | bieten cremeux



“NAAST TRADITIONELE SNACKS HEBBEN WIJ EEN
UITGEBREIDE SELECTIE VAN VEGETARISCHE HAPJES”

IV. WARME HAPJES

Je kunt maximaal 5 soorten warme hapjes bestellen met een minimum van 20 stuks per soort.

Markthal | € 1,90 per hapje

Holtkamp ambachtelijke draadjesvlees bitterbal

Mini saucijzenbroodje

Yakitori

Truffelrisotto in krokant jasje 🍏

Loempia 🍏

Kaasloempia 🍏

Bieterbal met krotenmosterd 🍏

Erasmus | € 2,90 per hapje

Gamba gepaneerd met panko

Kippendijsaté

Holtkamp mini kaaskroket 🍏

Springroll (spicy) 🍏

Willemskade | € 3,65 per hapje

Holtkamp kreeftenbitterbal | kreeftenmayonaise

Holtkamp kalfszwezerikbitterbal met truffel

Holtkamp mini kroket Black Angus

V. LATE-NIGHT SNACKS

Je kunt maximaal 3 soorten late-night snacks bestellen met een minimum van 40 stuks per soort.

Late-night snacks

Puntzak verse frites | mosterdmayonaise | € 2,95 🍏

Pita broodje | bieten burger | feta | harissa saus | € 4,50 🍏

Steam bun | rendang | rodekool atjar | € 4,75

Soft taco's met gamba's | mango salsa | koriander | rode peper | € 4,75

Pizza punt | jonge spinazie | antiboise | Parmezaanse kaas | € 4,75 🍏

Brioche broodje met Black Angus hamburger | zoete ui | Rotterdamsche oude kaas | truffelmayonaise | € 6,50



DINER

Een ontspannen manier om lekker met elkaar te tafelen en te genieten van de heerlijke wereldse gerechten. Aan alle gasten wordt hetzelfde menu geserveerd.

I. WERELDSE AMUSES

Start je diner met een amuse en laat je verrassen door de bijzondere combinaties!

Je kunt maximaal 5 soorten amuses bestellen met een minimum van 20 stuks per soort.

Voorjaar 2024 | 1 maart t/m 31 augustus | € 3,50 per amuse

Coquille gegrild | bloemkool | kappertjes | pomelo | Jamaicaanse peper | Hollandse kropsla +€ 1,-

Steak tartaar van ossenworst | aceto uitjes | notensla | piccalilly

Tonijn tartaar | radijs soorten | crème fraîche | bergamot | mierikswortel | haringkuit

Geitenkaas mousse | salsa van romanesco | boekweit crumble 

Zwarte Venus rijst | komkommer | rettich | sesam | miso | zeewier spongecake 

Rillette van lam | gemarineerde groene asperge | crème van aardappel en truffel

Najaar 2024 | 2025 | 1 september t/m 29 februari | € 3,50 per amuse

Zalm gemarineerd in bieten | rode biet | lavendel mayonaise | roggebrood

Carpaccio van rund | aardappel-truffelsalade

Zwaardvis rosbeef | mosterd | kruiden | Zwarte Venus rijst

Geitenkaas mousse | salsa van romanesco | boekweit crumble 

Maïs | honing tomaat | avocado | zuurdesem 

Rillette van maïskip | crème van aardappel | maïs | koriander



II. SEATED DINNER

Minimaal 10 personen | 2-gangen vanaf € 34,50 | 3-gangen vanaf € 44,50 | 4-gangen vanaf € 54,50 |
5-gangen vanaf € 64,50 | per persoon | alle menu's worden voorzien van Landbrood met gezouten roomboter

Voorjaarsmenu 2024

1 maart t/m 31 augustus

3-gangen menu | Willemskade | € 44,50 per persoon

Gepekeld zalm | nori | algen | op 63 graden gegaard eidooier | bloemkoolcrème | piccalilly | radijs | oesterblad
Gegrilde runderentrecote | aardappelgratin | aubergine | venkel | olijf | paprika | asperge | jus van Cubebe peper
Aardbeien | breadpudding met bijenpollen | hangop | rabarber | vanilleschuim | granité van aardbei en roos

3-gangen menu | Veerhaven | € 44,50 per persoon

Rouleau van maïskip | diverse bereidingen van maïs | aardappelcrème | papadum | harissa spongecake |
zwarte knoflook
Op lage temperatuur gegaarde kabeljauw | risotto | biet | jonge spinazie | kerrie | panipuri | hollandaise van olijfolie
Aardbeien | breadpudding met bijenpollen | hangop | rabarber | vanilleschuim | granité van aardbei en roos

3-gangen menu | Vegetarisch 🌱 | € 44,50 per persoon

Hoikado pompoen op diverse wijze bereid | witlof | aceto balsamico | Granny Smith | macadamia
Gnocchi | eiverse bereidingen van aubergine | venkelsalade | oude Rotterdammer | saus van rode paprika
Aardbeien | breadpudding met bijenpollen | hangop | rabarber | vanilleschuim | granite van aardbei en roos

Tussengerecht | € 10,- per gerecht per persoon

Voor een 4e of een 5e gang is het mogelijk een tussengerecht te kiezen

Gegrilde coquille | rendang | komkommer | eiermie | radijs | kokosschuim
Mograbieh | diverse bereidingen van tomaat | z'atar | little gem | ricotta 🌱
Kalfssukade | topinamboer | salmiak | granaatappel | jus van Cabernet Sauvignon



Najaarsmenu 2024 | 2025
1 september t/m 29 februari

3-gangen menu | Willemskade | € 44,50 per persoon

Geschroeide tonijn | Venere rijst | radjjs | komkommer | sesamkletskep | vinaigrette van gebakken knoflook
Rundersukade op 2 manieren bereid | knolselderij | paddenstoelen | boerenkool | krokante aardappel |
jus van eekhoortjesbrood
Vanille panna cotta | chocolade cremeux | chocolade spongecake | amandelcrumble | ijs van amandelmelk

3-gangen menu | Veerhaven | € 44,50 per persoon

Pastrami van kalfsvlees | appelkappertjes | rucola | bieslook | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise
Gegrilde dorade | fregola | gebakken spruitjes | spekbokking | pastinaak | jus van gerookte knoflook
Vanille panna cotta | chocolade cremeux | chocolade spongecake | amandelcrumble | ijs van amandelmelk

3-gangen menu | Vegetarisch 🌱 | € 44,50 per persoon

Cremeux van tomaat | gemarineerde tomaat | gerookte tomaat | wasabi erwt | harissa spongecake
Polenta | knolselderij | diverse bereidingen van paddenstoelen | boerenkool | jus van knolselderij
Vanille panna cotta | chocolade cremeux | chocolade spongecake | amandelcrumble | ijs van amandelmelk

Tussengerecht | € 10,- per gerecht per persoon

Voor een 4e of een 5e gang is het mogelijk een tussengerecht te kiezen

In de oven gegaarde zalmfilet | kruidenkorst | risotto | Grana Padano | jus van wortel en citroengras
Breadpudding van Tallegio | diverse bereidingen van biet | boekweit | venkel 🌱
Geroosterde Parelhoenfilet | sobanoedels | mango | furikake | saus van milde curry



III. SHARED DINING

Diverse gerechten allemaal uitgeserveerd in kleine schalen en borden om samen te delen.

Voorjaarsmenu 2024 1 maart t/m 31 augustus

Minimaal 30 personen | 3-gangen menu | € 47,50 per persoon

Voorgerechten:

Gepekeld zalm | nori | algen | op 63 graden gegaard eidooier | bloemkoolcrème | piccalilly | radijs | oesterblad

Rouleau van maïskip | diverse bereidingen van maïs | aardappelcrème | papadum | harissa spongecake |

zwarte knoflook

Hoikado pompoen op diverse wijze bereid | witlof | aceto balsamico | Granny Smith | macadamia 🌱

Pides en Jordy's specerijenbrood | krootjeshummus | gezouten roomboter | olijfolie

Hoofdgerechten:

Op lage temperatuur gegaarde kabeljauw | risotto | biet | jonge spinazie | kerrie | panipuri | hollandaise van olijfolie

Gegrilde runderentrecote | aardappelgratin | aubergine | venkel | olijf | paprika | asperge | jus van Cubebe peper

Gnocchi | diverse bereidingen van aubergine | venkelsalade | oude Rotterdammer | saus van rode paprika 🌱

Mograbieh | diverse bereidingen van tomaat | z'atar | little gem | ricotta 🌱

Dessert:

Aardbeien | breadpudding met bijenpollen | hangop | rabarber | vanilleschuim | granite van aardbei en roos



Najaarsmenu 2024 | 2025 1 september t/m 29 februari

Minimaal 30 personen | 3-gangen menu | € 47,50 per persoon

Voorgerechten:

Geschroeiide tonijn | Venere rijst | radijs | komkommer | sesamkletskep | vinaigrette van gebakken knoflook
Pastrami van kalfsvlees | appelkappertjes | rucola | bieslook | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise
Cremeux van tomaat | gemarineerde tomaat | gerookte tomaat | wasabi erwt | harissa spongecake 🌱
Pides en Jordy's specerijenbrood | krootjeshummus | gezouten roomboter | olijfolie

Hoofdgerechten:

Gegrilde dorade | fregola | gebakken spruitjes | spekbokking | pastinaak | jus van gerookte knoflook
Rundersukade op 2 manieren bereid | knolselderij | paddenstoelen | boerenkool | krokante aardappel |
jus van eekhoortjesbrood
Polenta | knolselderij | diverse bereidingen van paddenstoelen | boerenkool | jus van knolselderij 🌱
Breadpudding van Tallegio | diverse bereidingen van biet | boekweit | venkel 🌱

Dessert:

Vanille panna cotta | chocolade cremeux | chocolade spongecake | amandelcrumble | ijs van amandelmelk



IV. WALKING DINNER

Tijdens een walking dinner kan iedereen ongedwongen praten en genieten van een volledig diner.

Voorjaarsmenu 2024

1 maart t/m 31 augustus

Minimaal 30 personen | € 51,50 per persoon

Pides en Jordy's specerijenbrood | krootjeshummus | tzatziki | olijfolie

Op lage temperatuur gegaarde zalm | bloemkoolcrème | bloemkool zoetzuur | macadamia vinaigrette | Jamaicaanse peper

Steak tartaar van ossenhaas | ossenworst met zilveruitjes | chimichurri mayonaise

Bulgur | hazelnoot | Granny Smith | venkel | koriander | Râs al hânout | geroosterde aubergine 🌱

Gazpacho | Hollandse garnalen | Arbequina olijfolie | fijne seizoensgroenten

Biefstuk en stoof van sukade | stampot van rucola, ijsbergsla en piccalilly

Aardbei | panna cotta | zwarte peper | vinaigrette van port | crispy rice

Najaarsmenu 2024 | 2025

1 september t/m 29 februari

Minimaal 30 personen | € 51,50 per persoon

Pides en Jordy's specerijenbrood | krootjeshummus | tzatziki | olijfolie

Zalm gemarineerd in bieten | rode biet | lavendel mayonaise | Griekse yoghurt | roggebrood | zuurdesem

Carpaccio van runderpastrami | mierikswortel mayonaise | zoetzure groenten

Poke bowl | sushi rijst | Edamme boontjes | lente-ui | Togarashi mayonaise | wakame salade 🌱

Romige velouté van truffel | bundelzwam | bieslook 🌱

Kalfswang | aardappel mousseline | wortel | sjalot | mosterdjus

Chocolade ganache | olijfolie | kokos | gember | panna cotta | moscovado crumble



Streetfood

Geïnspireerd door de vele fastfood zaken in Rotterdam, proef je in het Wereldmuseum al deze gerechten op één avond, maar dan mét een culinaire twist. Hoe lekker is dat?

Minimaal 30 personen | € 34,50 per persoon

Pides en Jordy's specerijenbrood | krootjeshummus | tzatziki | olijfolie

Tabouleh salade | falafel | Hollandse kropsla | yoghurt-munt dressing 

Soft taco's | gamba's | mangosalsa | koriander | rode peper

Pompoencurry | kikkererwten | witte rijst | lente ui | krokante uitjes 

Brioche broodje | Black Angus hamburger | zoete ui | Rotterdamsche oude kaas | truffelmayonaise

Wereldse kapsalon | pulled chicken | verse frites | frisse salade | cheddar

Cookie dough roomijs | gezouten karamel | popcorn | specerijen sponge cake

Wereldse Wandeling

Minimaal 40 personen | € 32,50 per persoon

Pides en Jordy's specerijenbrood | krootjeshummus | tzatziki | olijfolie

Tabouleh salade, gegrilde groenten | quinoa, jonge boerenkool, pomelo, tomaat | falafel, Hollandse kropsla, avocado, pastinaak, yoghurt-munt dressing 

Erwtensoep, lamsmerguez | linzen currysoep, Hollandse garnaltjes

Stoof van kippendijen | Râs al hânout | pittige tomatensalsa | klassieke couscous | foodstation

Geroosterde doradefilet | sardijnse pasta | venkelsalade | antiboise | foodstation

Kruiden risotto | Hollandse geroosterde groenten | gemarineerde kikkererwten | jonge spinazie  | foodstation

Appeltaartje in een glas

Bovenstaande wereldse wandeling is alleen verkrijgbaar in combinatie met een congresarrangement.



V. BUFFETTEN

Onze chef-kok staat garant voor een culinaire invulling op zh Rotterdams. Geïnspireerd door de super diverse stad die Rotterdam is, heeft hij gerechten uit alle windstreken samengesteld met als basis de Nederlandse keuken.

Voorjaarsmenu 2024 1 maart t/m 31 augustus

Minimaal 25 personen | € 47,50 per persoon

Pides en Jordy's specerijenbrood | baba ganoush | tapenade | olijfolie

Salades:

Artisjok | basilicum | amandel 🌱

Jonge spinazie | ei | ansjovis | cashewnoten

Witte kool | feta | olijven | mizuna 🌱

Confit van hoender | linzen | pompoen | bosui | ijsbergsla | piment

Warme gerechten:

Pasta penne | geroosterde paprika | Grana Padano | rucola | saus van tuinkruiden 🌱

Gestoofd lam | knoflook | Citroentijm | ratatouille

Gebakken kabeljauw | bulgur | tomaat | spinazie | gezouten citroen

Prak aardappelen | olijfolie | bieslook | sjalot 🌱

Dessert:

Rabarber compote | mascarpone crème | tonka bonen | aardbeienkletskep | rooibos granité

Kokos panna cotta | pandanblad cremeux | lychee | granité | spongecake | rice crispy



Najaarsmenu 2024 | 2025

1 september t/m 29 februari

Minimaal 25 personen | € 47,50 per persoon

Pides en Jordy's specerijenbrood | baba ganoush | tapenade | olijfolie

Salades:

Bindsla | croutons | gerookte zalm | Rotterdamsche oude kaas | olijfolie

Pastasalade | ratatouille | olijven

Pulled pork | coleslaw | wortel | Hollandse sla

Belegen Buurenkaas | zilverui | selderij | roggebrood | appelstroop

Warme gerechten:

Risotto van poldergort | paddenstoelen | spinazie

Op de huid gebakken zeebaars | linzen | augurk | peterselie | ei

Geroosterde hoenderdij | couscous | spinazie | ui | tomaat

Aardappel gratin | prei | truffel

Dessert:

Koffie crème brûlée | kruidnagel | kardemom | sinaasappel

Kokos panna cotta | pandanblad cremeux | lychee | granité | spongecake | rice crispy

Wereld

Minimaal 50 personen | € 59,50 per persoon

Pides en Jordy's specerijenbrood | baba ganoush | tapenade | olijfolie

Salades:

Knapperige en spicy Aziatische salade | pindadressing

Caprese | buffelmozzarella | tomaat | basilicum | citroen | pijnboompitten

Zoetzure Caraïbische koolsalade | mango | Jamaicaanse peper

Kruidige roseval aardappel salade | feta | zilverui

Koude gerechten:

Gravad lax | french dressing | augurk

Carpaccio van rosbiel | pijnboompitten | rucola | Grana Padano | truffelmayonaise

Kruidige gerookte makreel salade | rigatoni | mierikswortel | geroosterde paprika | balsamico uitjes | peterselie

Rillettes van curry kip | pompoen | chimichurri

Warme gerechten:

Bucatini all'amatriciana | buratta | basilicum

Spicy rendang | geroosterde zoete aardappel | sugar snaps

Gegrilde zalm | Griekse salsa | orzo | feta | limoen

Rib-eye Koreaanse wijze | gebakken rijst | kimchi

Krokante Parmezaan aardappels

Dessert:

Mango panna cotta | kokos | munt | pistache crumble

Mandarijnensorbet | amandel spongecake | ganache | vanille mascarpone

Aanvulling arrangement | Dessert

Minimaal 50 personen | € 14,50 per persoon

Sinaasappel | bergamot | panna cotta

Verse fruitsalade | in een glaasje

Petit four

Koffie crème brûlée | kruidnagel | kardemom

Witte chocolademousse | oranjebloesem

Appeltaartje | amandelen | vanille room

Aanvulling arrangement | Hollandse kazen

Minimaal 25 personen | € 17,50 per persoon

Grietje uit Ouddorp | biologisch

Rotterdamsche oude kaas

Buurenkaas daslook

Buurenkaas komijn

Kletzenbrood | notenbrood

Vijgenchutney

PRAKTISCHE INFO

ALLERGENEN | DIEETWENSEN

Heb je specifieke wensen of allergieën dan zijn wij er op ingericht om hier rekening mee te houden. Het is niet mogelijk om gebruik te maken van eigen of externe catering.

PRIJS | VERKRIJGBAARHEID

Alle dinergerechten kunnen worden aangeboden als lunch. De suggesties in dit foodbook zijn onderhevig aan de verkrijgbaarheid van producten van onze leveranciers.

Genoemde prijzen zijn exclusief BTW.

CONTACT

Behoeftte aan advies of zijn er vragen? Het ervaren salesteam staat voor je klaar.

Kijk voor meer informatie op www.werldmuseum.nl/eventlocatie

Werldmuseum eventlocatie

Willemskade 25

3016 DM Rotterdam

+31 (0) 10 270 71 50

reserveringen@werldmuseum.nl

Let's get social!

[werldmuseum_eventlocatie](#)



**WEE R E E L D
M U U S E E U M**

www.wereldmuseum.nl