Foodbook

Erasmus

Paviljoen

2022

Welkom bij het Erasmus Paviljoen!

Het Erasmus Paviljoen is de bruisende ontmoetingsplek in het hart van de campus van de Erasmus Universiteit Rotterdam. Het Grand café met terras, de multifunctionele theaterzaal, foyer, serre en vergaderruimte bieden vele mogelijkheden, met alle voorzieningen en bedrijvigheid van de universiteit om haar heen.

U kunt bij ons verschillende arrangementen reserveren voor een breed scala aan evenementen zoals vergaderingen, borrels, recepties, congressen en diners. Dit foodbook geeft u een indruk van de mogelijkheden. Natuurlijk staan wij open voor uw specifieke (dieet)wensen en denken wij graag met u mee.

De volgende arrangementen kunt u terugvinden in ons foodbook:

- **Ontbijt, lunch en diner arrangementen**
- **Receptie en borrel arrangementen**
- **Dessert en koffie/thee arrangementen**
- **Wijnselectie en andere drankjes**

Wij staan altijd voor u klaar om uw evenement tot een succes te maken. Voor meer informatie en reserveringen:
www.erasmuspaviljoen.nl of mail naar **events@erasmuspaviljoen.nl.**

Hopelijk mogen wij u snel verwelkomen in ons Paviljoen!

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch Veganistisch

Onze keuken

Wij halen onze inspiratie uit de wereldkeuken. Onze koks streven er naar om, daar waar mogelijk, lokale-, biologische- en eerlijke producten te gebruiken die op ambachtelijke wijze in de keuken worden bereid met respect voor dier en milieu.

Vegetarisch en veganistisch

Onze keuken is gespecialiseerd in het bereiden van vegetarische- en vegan gerechten. Bij alle arrangementen kan het vlees en vis vervangen worden door een vegetarisch of vegan alternatief. Indien u volledig vegan wil gaan of vegan met vegetarisch wil combineren, kan dit altijd in overleg.

Onze vaste leveranciers

Groenten, sla en kruiden: Frank Kesteloo

Groenten en fruit: Van Gelder (www.vangeldernederland.nl)

Vis: Schmidt zeevis (www.schmidtzeevis.nl)

Vlees en vleeswaren: De Zeeuw's (www.rundvlees.nl)

Olijven en aanverwante producten: Olijfbedrijf (www.olijfbedrijf.nl)

Brood: Brood van Jordy (www.jordysbakery.nl)

Taarten en koeken: Koekela (www.koekela.nl) & Sue (www.sue-food.nl)

Koffie: Man met Bril Koffie (www.manmetbrilkoffie.nl)

Pinky Rose (www.pinkyrose.nl)

Italiaanse specialiteiten: Delicatezze Italia (www.delicatezzeditalia.com)

Vegan bitterballen: Cas en Kas (www.casenkas.nl)

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch Veganistisch

Ontbijt-, lunch- en diner arrangementen

Alle arrangementen zijn vanaf 10 personen. Vanaf 30 personen kan onze lunch en diner ook geserveerd worden in buffetvorm waarbij de kwaliteit van het eten altijd gewaarborgd is. Onder de 30 personen krijgt u bij bepaalde arrangementen een Family Style lunch/diner. Dit houdt in dat de verschillende gerechten in diverse schalen tegelijk op tafel geserveerd worden.

Ontbijt arrangement

Bent u al vroeg op de campus? Wij bieden een heerlijk en uitgebreid ontbijt arrangement.

€15,83 p.p. Dit arrangement is inclusief:

- Een mini croissant en een mini chocolade broodje
- Een hardgekookt ei
- Plakjes jonge kaas en brie
- Ham en prosciutto (niet bij de vegetarische gasten)
- Tomaat en komkommer
- Scrambled eggs
- Bacon (niet bij de vegetarische gasten)
- Een schaaltje confituur
- Mini vruchtenyoghurt met cruesli

Het ontbijt arrangement is inclusief verse jus d'orange, biologische appelsap en gefilterd water met munt en citroen. Koffie, espresso en (munt) thee zijn inbegrepen.

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch Veganistisch

Luxe broodjes lunch arrangement

Bij het arrangement zit standaard 1 stuk vers (seizoensgebonden) fruit p.p. en karaffen water (met munt en citroen), biologische appelsap en verse jus d'orange. De luxe broodjes zijn ook met glutenvrij brood verkrijgbaar.

U kunt de luxe broodjes bestellen tot 17:00. De soep, salade en warme broodjes kunt u tot 20:00 bestellen.

Wij bieden 2 verschillende soorten luxe broodjes arrangementen aan:

- 2 broodjes €12,16 p.p.
- 3 broodjes €14,22 p.p.

Beleg (3 keuzes per arrangement):

- Belegen kaas met komkommer, mayonaise en mesclun sla
- Gerookte kip met chipotle mayonaise, tomaat, komkommer en rucola
- Hummus met geroosterde seizoensgroente, pijnboompitten en rucola
- Prosciutto met pesto, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola
- Gerookte zalm met citroen mayonaise, rode ui, komkommer en mesclun sla
- Beleg van de week, keuze uit: veganistische, vegetarische, vis of vlees

Daarnaast zijn er verschillende uitbreidings mogelijkheden. (tot 20:00 te bestellen)

Huisgemaakte soep:

- Soep van de week €3,21 p.p. (deze soep is niet altijd vegetarisch/veganistisch)
- Tomatensoep €3,21 p.p.

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch Veganistisch

Warme broodjes:

- Croque-Monsieur €4,82 p.p. (ook vegetarisch of vegan verkrijgbaar)
- Briochebol met Rotterdamse kroket (rundvlees) €3,21 p.p.
- Briochebol veganistische kroket €3,21 p.p.
- Saucijzenbroodje €3,90 p.p.
- Kaasbroodje € 3,90 p.p.

Salades

€3,81 p.p.

- Caprese salade met buffelmozzarella, tomaat, rucola en balsamico dressing
- Couscous salade met rucola en seizoensgroenten
- Caesar salade met kip (of zonder) Romeinse sla, ei, croutons en Caesar dressing

Karaffen per liter:

- Karaf verse jus d'orange €12,80
- Karaf biologische appelsap €10,96
- Karaf gefilterd water met munt & citroen €3,21
- Karaf Pinkyrose limonade €12,84

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch Veganistisch

Lunch- en diner arrangementen

Wij serveren een brede selectie van lunch- en diner arrangementen. De arrangementen hebben verschillende prijzen en thema's.

Burger arrangement

€11,24 p.p.

Dit menu bevat onze huisgemaakte beefburger gemaakt van Angus rundvlees met chipotle mayonaise, rode ui, spek, cheddar kaas, augurk en tomaten salsa.

Met daarbij:

- Verse friet
- Mayonaise & ketchup
- Koolsalade

De beefburger is ook beschikbaar op glutenvrij brood (dan krijgt u er ook andere aardappels bij i.p.v. friet bijvoorbeeld rozeval aardappels) en de beefburger kan ook zonder varkensvlees/kaas gemaakt worden. Daarnaast kan de burger en/of het broodje vervangen worden voor een vegetarische of veganistische optie.

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch Veganistisch

Firenze pasta arrangement

€ 15,09 p.p.

Een uitgebreid pasta arrangement geschikt voor zowel de lunch als diner. Door dagverse en eerlijke producten te gebruiken, weten onze chefs keer op keer smaakvolle gerechten op tafel te zetten. Inbegrepen zijn de volgende gerechten:

Voorgerechten:

- Broodplankje met 2 verschillende smeersels (bijv. huisgemaakte tapenade, pesto of olijfolie)
- Caprese salade met buffelmozzarella, tomaat, rucola, pijnboompitten en balsamico dressing
- Salade van het seizoen

Hoofdgerecht

U krijgt twee soorten pasta's van de chef.

Sauzen (2 sauzen per arrangement):

- Bolognese; tomatensaus met rundergehakt, peterselie en Parmezaanse kaas
- Putanesca; tomatensaus olijven, kappertjes en peterselie
- Vecchia; romige gerookte tomatensaus, knolselderij, prei, zongedroogde cherrytomaten, peterselie en Parmezaanse kaas
- San Giovannino; met kruidige tomatensaus, verse champignons, courgette en peterselie
- Champignon roomsaus met peterselie en Parmezaanse kaas
- Aglio olio con gamberi (garnalen in knoflookolie)

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch Veganistisch

Supplement:

- Kip €0,99 p.p.
- Garnalen €1,99 p.p.

Het arrangement kunt u uitbreiden met:

- Anti-pasti bestaande uit een platter met olijven, olijfolie met grof zeezout, prosciutto, salami en Italiaanse kaas €2,66 p.p.

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch Veganistisch

Aziatisch surprise arrangement

€20,64p.p.

Laat ons u meenemen naar culinair Azië. Van Indonesië naar China, van Thailand tot India.

- Asian platter (dit kan verschillen per land, bijvoorbeeld naanbrood, kroepoek, zoetzuur, loempia's)
- Salades (bijv. noedel salade, atjar, gado gado)
- Rijstvariatie (bijv. witte rijst, gele rijst, nasi)
- Een Aziatisch vlees-, vis- en vegetarisch gerecht

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch Veganistisch

Surprise arrangement (Family service)

Surprise €25,23 p.p.

- Broodplankje met 2 verschillende smeersels (bijv. huisgemaakte tapenade of pesto)
- Twee voorgerechten (bijv, salades, kaasplatters, vleesplatters)
- Drie hoofdgerechten (1 vlees gerecht, 1 vis gerecht en 1 vegetarisch gerecht)

Surprise arrangement (Plate service)

Surprise €25,23 p.p.

- Broodplankje met 2 verschillende smeersels (bijv. huisgemaakte tapenade of pesto)
- Voorgerecht
- Hoofdgerecht, keuze uit: vlees-, vis-, vegetarisch- en veganistisch gerecht

Uiteraard kunnen wij rekening houden met dieetwensen, bijv. geheel vegetarisch of veganistisch.

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch Veganistisch

Klassiek arrangement

Keuze uit 2 gangen €22,94 of 3 gangen € 27,52 p.p.

Dit arrangement bestaat uit een variatie van klassieke gerechten.

U kiest van elke gang 1 gerecht voor de gehele groep (3 gangen) of u kiest een voor- of nagerecht met een hoofdgerecht (2 gangen)

Uiteraard zullen we rekening houden met de gasten met dieetwensen/ allergieën.

Voorgerechten

- Zalmtartaar met knolselderijsalade, wasabi crème en aardappelchips
- Rode bieten carpaccio met geitenkaas, rucola en mosterdvinaigrette
- Gegrilde courgette met babaganoush, geroosterde amandelen en dressing van munt en za'atar
- Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, pesto en rucola

Hoofdgerechten

- Biefstuk (150 gr) met rosevall aardappel, seizoensgroente en rode wijnsaus
- Zalmfilet met aardappelmousseline, seizoensgroenten en limoen-dille saus
- Gevulde portobello met (vegan) blauwe kaas, zoete aardappelpurree, gepaneerde uienringen of

Desserts

- Paviljoen brownie met een crème van vanille en rood fruit
- Citroentaart met merengue en rood fruit ijs
- Dessert van de chef

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch Veganistisch

Walking dinner

Een Walking dinner is perfect voor tijdens een borrel. Meerdere kleine gerechten die u zittend, maar ook staand kunt eten. Als u kiest voor een Walking dinner dan kunt u vooraf van elke gang 1 gerecht kiezen.

Minimaal 10 personen – Maximaal 80 personen

3 gangen €21,10 p.p.

4 gangen €22,94 p.p.

5 gangen €25,23 p.p.

1e gang

- Kleine tomatensoep of soep van de week
- Gazpacho van tomaat
- Bruchetta met tomaten salsa
- Zalmtartaar en een kruiden crème

2e gang

- Kleine salade caprese met mozzarella, tomaat, rucola, basilicum en pesto dressing
- Kleine rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, pesto en rucola
- Kleine couscous salade met pompoen & feta kaas
- Kleine Caesar salade met een gepocheerd kwartelei, Parmezaanse kaas, croutons & Caesar dressing (ook met kip te bestellen +€ 0,99)
- Kleine gegrilde courgette met babaganoush, geroosterde amandelen en dressing van munt en za'atar

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch Veganistisch

3e gang

- Mini ravioli (3 stuks) artisjok of een andere seizoensgebonden ravioli met een bijpassende saus
- Mini hamburger met cheddar kaas, bacon, rode uien, chipotle mayonaise, augurk, tomatensalsa en Romeinse sla
- Mini veggie of vegan burger met Romeinse sla en tomatensalsa /
- Puntzakje friet met mayonaise

4e gang

- Kleine kabeljauw met kruidenpuree en mosterdsaus
- Kleine steak met gebakken uien, champignons en rode wijnsaus
- Gegrilde aubergine met een munt-koriander dressing, chips met rozemarijn en knoflookkruiden
- Quiche (Vega, vis of vlees)
- Kip- of een gamba spiesje in pittige kokossaus met rijst

5e gang

- 2 Rotterdamse Erasmus bonbons van Chocoholic
- Cheesecake met een saus van rood fruit
- Huisgemaakte stroopwafel met vanille-ijs en slagroom
- Paviljoen brownie met een crème van vanille en rood fruit
- Fruitsalade (seizoensgebonden van april – oktober)

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch Veganistisch

Zomer arrangement

Dit arrangement kunt u boeken van begin april tot en met eind oktober. De prijs is inclusief twee salade naar keuze, broodplanken en spreads.

3 items €22,94 p.p

4 items €27,98 p.p.

5 items €32,11 p.p.

6 items €36,01 p.p.

Salades (2 keuzes)

- Pastasalade met seizoensgroenten
- Couscoussalade met feta, pompoen, mesclun sla
- Vissalade (+ €1,50 p.p.)
- Aardappelsalade

Broodplanken (met verschillende soorten brood)

- Kruidenboter
- Aioli
- Tomaten/avocado salsa
- Tzatziki
- Olijfolie zeezout

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch Veganistisch

Hieronder kunt u een keuze maken uit het aantal gekozen items wat u besteld heeft:

Vleesgerechten

- Pulled chicken met mini pitabroodjes en BBQ saus
- Shashlick spies van kippendij
- Mini beefburgers met cheddar kaas en bacon
- Pittige kip drumsticks

Groentegerechten

- Groentecurry met naanbrood en yoghurtdip
- Gegrilde seizoensgroenten gemarineerd in een kruiden pesto
- Gazpacho
- Groentequiche

Visgerechten (warm)

- Vis pappilote met kabeljauw, venkel en dragon
- Gamba's in pittige kokossaus
- Pasta fruit de mer (zeevruchten)

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch Veganistisch

Hollands stamppotten menu

Dit arrangement kunt u boeken van begin november tot en met eind maart.

U kiest van elke gang 1 gerecht voor de gehele groep (3 gangen) of u kiest een voor- of nagerecht met een hoofdgerecht (2 gangen)

Uiteraard zullen we rekening houden met de gasten met dieetwensen/ allergieën.

Keuze uit 2 gangen €22,94 of 3 gangen € 25,23 p.p.

Voorgerecht

- Erwtensoep met roggebrood en katenspek
- Romige champignonsoep
- Klassieke aardappelsalade geserveerd met toast

Hoofdgerecht

- Zuurkoolstamppot
- Boerenkool
- Hutspot

Bij alle stampotten komt rookworst, een kleine gehaktbal en jus bij.

Op tafel serveren wij huisgemaakte appelmoes.

We hebben verschillende vegetarische opties zoals vegetarisch rookworst of een vegetarische gehaktbal.

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch Veganistisch

Hollandse desserts

- Appelcrumble met een saus van vanille en slagroom
- Mousse van bitterkoekjes, crème van advocaat, boerenjongens en een bolletje vanille-ijs

Desserts

- Dessert van de chef €5,50 p.p.
- Huisgemaakte panna cotta met rood fruit €5,50 p.p.
- 2 bolletjes ijs (ijs op basis van room of sorbet) €3,63 p.p.
- Huisgemaakt cheesecake €5,50 p.p.
- Huisgemaakte paviljoen brownie met crème van vanille en rood fruit €5,50 p.p.
- Verse fruitsalade €5,50 p.p. (seizoensgebonden van april – oktober)

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch Veganistisch

Receptie/borrel arrangementen

Heeft u iets te vieren of wilt u gewoon lekker borrelen?

Wij bieden de volgende arrangementen aan.

Tafelgarnituur

- Nootjes €1,65 per schaaltje
- Hoeksche Chips €1,65 per schaaltje
- Griekse Olijven €1,65 per schaaltje
- Blokjes Belegen Boerenkaas €2,71 per schaaltje

Bittergarnituur

Mixed snack platter €21,06

- 15 Rundvlees Bitterballen
- 10 Butterfly garnalen
- 10 Kaassnacks

Vegetarische snack platter €21,06

- 10 Kaassnacks
- 10 Mini loempia's
- 15 Vegan bitterballen van Cas en Kas

Veganistische snack platter €21,06:

- 15 Vegan bitterballen van Cas en Kas
- 10 Jackfruit kroketjes
- 10 Dumpling met edamame en gember

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch Veganistisch

Warme luxe hapjes per 10 stuks

- Kip of gamba spiesje in pittige kokossaus €27,06
- Klein portie frites met knoflook en rozemarijn €25,00
- Vegetarische quiche of quiche Lorraine €33,03
- Mini beefburger of halloumi burger €33,03

Koude luxe hapjes 10 stuks €22,89

- Zalm tartaar met roomkaas en rode ui
- Buffelmozzarella met tomaat, rucola, basilicum en pesto
- Prosciutto met olijventapenade en Parmezaanse kaas
- Pittige kipsalades met chipotle mayonaise en zongedroogde tomaatjes
- Champignons met fetakaas en groene kruiden

Vegan luxe hapje per 10 stuks €20,41

- Crostini met een olijven tapenade, zongedroogde tomaat, peterselie, pijnboompitten en rucola
- Aubergine rol met kruiden salsa, zongedroogde tomaat en pistachenoten
- Rode biet carpaccio met dragon dressing, lente ui en olijfolie
- Tofu met perzik jam, spinazie en gemarineerde wortel
- Gegrilde groentes met hummus, noten en rucola

Is er een gelegenheid om te toosten? Wij hebben verschillende bubbels per glas:

- Prosecco, glas €3,97 fles €19,01
- Cava, glas €4,55 fles €21,49
- Pinkyrose, een feestelijke alcoholvrije optie in de smaken Spiced lemon & Rose en

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch Veganistisch

Floral Ginger & Orange (u kunt ook een vleugje Pinkyrose door uw prosecco of cava doen) glas €2,25, karaf €12,84

Koffie-, thee- en zoete arrangementen

Koffie- en thee arrangement

€11,74 per liter (5 personen)

We bieden ook een koffie- en thee arrangement (vanaf 20 personen) waarbij de volgende supplementen zitten:

- Grote kannen met koffie en thee
- Suiker, melk en Stevia (zoetjes) & honing
- Karaffen water met munt en citroen
- Koekjes

U kunt ook kiezen voor verse munt of gember thee €0,28 p.p.
Wenst u nog een lekkernij bij uw koffie/thee arrangement dan bieden wij verschillende opties.

Zoet Arrangement €2,39 p.p. 1 stukje p.p.

Een mix van:

- Brownie
- Granolabar
- Blondie

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch Veganistisch

Taart arrangement €3,58 p.p. 1 taartpunt p.p.

- Appeltaart
- Chocoladetaart
- Lemon-Meringuetaart
- Wortel-Notentaart

Zoete broodjes Per 10 stuks

- Mini croissant €14,40
- Mini chocolade broodje €12,02

Erasmus bonbons €1,84 per stuk

- Melkchocolade met honing vulling
- Pure chocolade met mint vulling
- Witte chocolade met roos en roze peper vulling

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch Veganistisch

Wijnselectie

Alle wijnen worden uitgeschonken door ons personeel

Wit

Huiswijn:

- **Sauvignon Blanc**, glas €2,81 fles 0,75 L €14,46
- **Chardonnay** glas €2,81 fles 0,75 L €14,46
- **Kronenland** (zoet) glas €2,81 fles 1 L €16,12

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch Veganistisch

Stichting Erasmus Studenten Paviljoen
Burgemeester Oudlaan 50, 3062 PA Rotterdam
Postbus 1738, 3000 DR Rotterdam
T +31 10 408 97 42 — T +31 10 408 97 46
events@erasmuspaviljoen.nl
erasmuspaviljoen.nl
IBAN NL 87 TRIO 0197644120
BIC TRIONL2U
KvK 54908809