Foodbook Erasmus Paviljoen 2020

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:

- **Lunch & Diner arrangementen**
- **Receptie & Borrel arrangementen**
- **Dessert & 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.

Onze vaste leveranciers

Groenten, sla en kruiden: Frank Kesteloo
Groenten en fruit: Van Gelder (www.vangeldernederland.nl)
Aardappelen, groenten en fruit: De Proefschuur (www.deproefschuur.com)
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.broodvanjordy.nl)
Veganistische producten: Tidjoori (www.tidjoori.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)
Rotterzwam bitterballen (www.rotterzwam.nl)
Disposables: Bioodi (www.bioodi.nl)

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

Ontbijt, Lunch & Diner Arrangementen

Alle arrangementen zijn vanaf 10 personen. Vanaf 30 personen zullen onze lunch en diner mogelijkheden 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.

€13,77 p.p. te bestellen vanaf 10 personen.

Bij dit arrangement komt: Een mix van mini broodjes, mini croissants en mini chocolade broodjes, hardgekookte eieren, plakjes jonge kaas, brie, ham, prosciutto, tomaat en komkommer, scrambled eggs, bacon, zoet beleg en mini vruchtenyoghurt met cruesli.

Dit is ook inbegrepen karaffen verse jus d'orange, biologische appelsap, water met munt en citroen en koffie, espresso en (munt) thee.

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

Landbrood Arrangement

Wij bieden 2 verschillende soorten landbrood arrangementen aan:

- 1 Sandwich € 10,09 p.p.
- 1 ½ Sandwich € 12,15 p.p.

Eén sandwich bestaat uit twee boterhammen. 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 sandwiches zijn ook met glutenvrij brood verkrijgbaar.

Beleg (3 keuzes per arrangement):

- Belegen kaas met komkommer, citroen mayonaise & mesclun
- Gerookte kip met chipotle mayonaise, prei, komkommer & rucola
- Hummus met geroosterde paprika, pijnboompitten & rucola
- Salami met komkommer, mosterd mayonaise & mesclun
- Prosciutto met mayonnaise, Parmezaanse kaas & rucola
- Gerookte zalm met citroen mayonaise & mesclun

Daarnaast zijn er verschillende uitbreiding mogelijkheden.

Huisgemaakte Soep:

- Soep van de week € 2,84 p.p. (deze soep is niet altijd vegetarisch/veganistisch)
- Tomatensoep € 2,84 p.p.

Warme broodjes:

- Croque Monsieur € 3,63 p.p. (ook vegetarisch of vegan verkrijgbaar)
- Briochebol met Rotterdamse kroket € 3,89
- Briochebol Rotterzwam kroket € 3,68 p.p.
- Saucijzenbroodje € 3,26
- Kaasbroodje € 3,26

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

Salades:

- Caprese salade met buffelmozzarella, tomaat, rucola en balsamico dressing
- Couscous salade met rucola en seizoensgroenten
- Caesar salade met Romeinse sla, kip (of zonder) croutons, ei en Caesar dressing € 3,42

De sandwiches kunt u boeken tot 17:00, de soep en warme broodjes kunt u tot 20:00 bestellen

Het landbrood arrangement is inclusief drankjes, maar u kunt ook losse karaffen boeken.

- Karaf jus d'orange €12,38
- Karaf biologische appelsap €10,55
- Karaf water met munt & citroen €3,21
- Karaf Pinky Rose limonade €12,38

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

Diner Arrangementen

We hebben voor u een brede selectie van diner arrangementen gemaakt. Voor ieder wat wils, ook voor de vegetariërs en veganisten onder ons. De diner arrangementen hebben verschillende prijzen en thema's. Zie ook onze wijnselectie voor een passende wijn.

Burger Arrangement

€ 10,55 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

€ 13,08 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 of pesto)
- Caprese salade met buffelmozzarella, tomaat, rucola, pijnboompitten en balsamico dressing
- Salade van het seizoen

Hoofdgerecht (standaard geserveerd met olijfolie, peterselie en Parmezaanse kaas):

- Penne of fusilli
- Spaghetti

Sauzen (2 sauzen per arrangement):

- Bolognese, tomatensaus met rundergehakt
- Putanesca, tomaat, olijven & kappertjes
- Vecchia, romige gerookte tomatensaus, knolselderij, prei & zongedroogde Cherry tomaten
- San Giovannino met Laos saus en verse champignons
- Champignon roomsaus
- Viscurry met fruit de mer op basis van kokosmelk & garam masala

Supplement met kip €0,99

Het arrangement kunt u uitbreiden met:

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

- Soep van de week of tomatensoep € 2,84 p.p.
- Anti-pasti (voor 4 personen) bestaande uit een platter met olijven, olijfolie met grof zeezout, prosciutto, salami en vers Jordy's brood €4,68

Aziatisch surprise arrangement

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

€17,53 p.p.

- Asian platter (dit kan verschillen per land, bijvoorbeeld naan brood, 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

Surprise Arrangement

Laat u verrassen door onze chefs! Het verrassingsmenu zal elke keer weer variëren. U krijgt salades, brood, vlees-, vis- en vegetarische gerechten, groenten en aangevuld met bijvoorbeeld verse friet. Zie ook onze wijnselectie voor een passende wijn.

Surprise € 22,94 p.p.

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

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 van elke gang 1 gerecht kiezen.

Minimaal 10 personen – Maximaal 80 personen

3 gangen €13,81 p.p.

4 gangen €17,64 p.p.

5 gangen €21,48 p.p.

1e gang:

Kleine tomatensoep/ weeksoep

Gazpacho van tomaat

Bruchetta met tomaten tapenade
Bruchetta met zalmtartaar & een kruiden crème

2e gang:

Kleine salade caprese met mozzarella, tomaat, rucola, basilicum & pesto dressing
Kleine salade prosciutto met meloen, walnoot & balsamico dressing

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)

3e gang:
Mini ravioli (3 stuks) artisjok of een andere seizoensgebonden ravioli met een bijpassende saus
Mini Hamburger deluxe met cheddar kaas, bacon, rode uien, chipotle mayonaise, augurk, tomatensalsa & Romeinse sla

Mini halloumi burger met Romeinse sla & tomatensalsa

Puntzakje friet met mayonaise

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

4e gang:
Kleine kabeljauw met kruidenpuree & mosterdsaus
Kleine steak met gebakken uien, champignons & een kalfsjus
Gegrilde aubergine met een munt-koriander dressing, chips met rozemarijn & 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

Chocolade hazelnoot brownie

Fruitsalade

NICE Fruit ijsje

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.

3 items €18,48, 4 items €22,50, 5 items €28,05 en 6 items €34,65

Inclusief

Salades (2 keuzes):

- Pasta salade met seizoen groente
- Couscous salade met feta, pompoen, mesclun sla
- Vis salade (+1,50 p.p.)
- Aardappel salade

Broodplanken (Turks brood en Meerzadenbrood)

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

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

Vleesgerechten

- Pulled chicken met mini pita broodjes en BBQ saus
- Shashlick spies van kippendij
- Mini hamburgers
- Pittige kip drumsticks

Groentegerechten

- Groenten curry met naanbrood en yoghurtdip
- Gegrilde seizoen groentes gemarineerd in een kruiden pesto
- Gazpacho
- Groenten Quiche

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

Visgerechten (warm)

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

Lekker Hollands Stamppotten menu

Dit arrangement kunt u boeken van begin november tot en met eind maart.
U kunt van elke gang een gerecht kiezen.

€15,05 p.p.

Voorgerecht:

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

Hoofdgerecht:

- Zuurkoolstamppot met rookworst en jus
- Boerenkool met rookworst en kleine gehaktbal en jus
- Hutspot met rookworst of gehaktbal en jus

Op tafel serveren wij huisgemaakte appelmoes

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

Hollandse desserts:

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

Desserts

- Huisgemaakte panna cotta met rood fruit €3,63
- 2 bolletjes ijs (ijs op basis van room of sorbet) €1,66
- Huisgemaakt cheesecake puntje €4,41
- Huisgemaakte brownie met crème van advocaat en bananenijs €5,19
- Verse fruitsalade €3,48 (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 tafelgarnituren aan:

- Borrelnootjes € 1,65 per schaaltje
- Hoeksche Chips € 1,65 per schaaltje
- Griekse Olijven € 3,49 per schaaltje
- Blokjes Belegen Boerenkaas € 3,49 per schaaltje

Bittergarnituur:

Mixed snack platter €20,18:

- 15 Rotterdamse Bitterballen (Rundvlees)
- 10 Butterfly garnalen
- 10 Kaassnacks

Vegetarische snack platter €19,08:

- 10 Kaassnacks
- 10 Vegan loempia's
- 15 Rotterzwam bitterballen

Vegetarische snack platter de luxe€ 19,77

- 10 Jalapeno poppers met cheddar kaas
- 15 Rotterzwam bitterballen
- 10 Vegan loempia's

Warme hapjes per 10 stuks

- Kip/gamba spiesje in pittige kokossaus €16,51
- Klein portie frites met knoflook en rozemarijn €15,50
- Vegetarische quiche of quiche met vlees €16,65
- Mini beef burger of halloumi burger €23,39

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

Luxe hapjes (per 10 st. te bestellen)

- 10 Zalm tartaar met roomkaas en rode ui €18,49
- 10 Buffelmozzarella met tomaat, rucola, basilicum & pesto €16,51
- 10 Prosciutto met olijventapenade & Parmezaanse kaas €10,52
- 10 Pittige kipsalades met chipotle mayonaise & zongedroogde tomaatjes €13,54
- 10 Gegrilde groentes met hummus, noten en rucola € 6,70
- 10 Gevulde champignons met fetakaas & groene kruiden €6,70

Heeft u iets te vieren en wilt u proosten? Wij hebben verschillende bubbels per glas:

- Prosecco, glas €3,51 fles €22
- Cava, glas€4,13 fles €24,50
- Pinky rose, een feestelijke alcoholvrije optie in de smaken Spiced lemon & Rose en Ginger & Orange (u kunt ook een vleugje Pinky rose door uw prosecco of cava doen) glas €2,11 karaf €12,38

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

Koffie & Thee Arrangementen

€ 10,50 per liter (5 personen)

U kunt bij ons ook koffie en thee arrangementen reserveren (vanaf 20 personen) waarbij de volgende supplementen zitten:

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

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 zoetigheden zal bestaan uit:

- Brownie
- Granolabar
- Blondie

Taart Arrangement

€ 3,49 p.p. 1 taartpunt p.p.

Keuze uit:

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

Zoete broodjes

Per 10 te bestellen

Keuze uit:

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

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

Erasmus bonbons

€1,61 per stuk

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

Wijnselectie

Wit

Huiswijn:

- **Roquende Sauvignon Blanc, glas €2,64 fles €13,64**
- **Roquende Chardonnay glas €2,64 fles €13,64**
- **Kronenland** (zoet) glas **€2,64 fles €15,29**

Extra, alleen per fles:

- **Floralba pinot grigio €14,88**
  Italy, Sicily. A dry and full wine with intense aromas.
- **Cuatro Rayas Verdejo €15,70**
  Spain, Rueda. A dry, fresh and fruity wine with tones of white fruits and flowers. This wine is 100% organic
- **Inwinectus Chardonnay €14,88**
  France, Pays D'oc. This wine is partly aged in oak barrels and therefor full of flavor.
- **Gerard Bertrand Reserve Chardonnay €20,25**
  France, Pays D'oc. A fresh chardonnay with beautiful tones of tropical fruit. This wine is 100% organic

Rood

Huiswijn

- **Roquende Cabarnet Sauvignon glas €2,64 fles €13,64**

Extra, alleen per fles

- **El Molino Merlot Malbec €15,70**
  Argentina. A supple fruity wine with tones of black cherries and fresh raspberries
- **Gerard Bertrand Reserve Merlot €20,25**

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

France, Pays D'oc. Partly aged in oak barrels. Juicy, plum and red fruit flavors. This wine is 100% organic.

Rose

Huiswijn

- **Inspiration by Cloe rose €2,64 fles €13,64**

Extra, alleen per fles

- **Floralba Pinot grigio blush €14,88**
  Italy. This rose is silky smooth with tones of raspberries and blackberries

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