

Foodbook

Erasmus

Paviljoen

2020

# Welkom bij het Erasmus Paviljoen!

Vanwege de huidige coronamaatregelen hebben wij voor u een aangepaste selectie van ons Foodbook gemaakt. Deze selectie hebben wij zorgvuldig samengesteld, waarbij de richtlijnen en hygiëneadviezen van het RIVM in acht worden genomen.

Om u een prettige ervaring te bezorgen, hebben wij onderstaande maatregelen getroffen en vragen we u om u aan de volgende afspraken te houden:

- Wij houden ons aan de richtlijnen en hygiëne maatregelen van het RIVM
- U als organisatie bent verantwoordelijk om van tevoren een gezondheidscheck bij uw gasten af te nemen
- Wij ontvangen graag voorafgaande aan de reservering een lijst met de namen en telefoonnummers van de gasten die komen (wij zijn verplicht om deze gegevens op te vragen in verband met het bron- en contactonderzoek van de GGD)
- Desinfecteer uw handen bij binnenkomst
- Er is een desinfectiemiddel en er zijn tissues aanwezig
- Was uw handen extra vaak
- Hoest en nies in de binnenkant van uw elleboog
- Gebruik papieren zakdoekjes
- Geen handen schudden, vermijd lichamelijk contact
- Wij hebben een setting gecreëerd met voldoende afstand tussen de tafels
- Alle gasten hebben een vaste zitplaats en dienen zich aan deze plek te houden
- De looprichtingen en de aanwijzingen van het personeel worden gevolgd
- Deurposten, deurklinken en het sanitair worden extra gereinigd
- Na gebruik worden de tafels en stoelen gereinigd

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch



Veganistisch



- **Glaswerk, borden en bestek worden extra gereinigd**

**Vanaf pagina 5 vindt u de arrangementen waaruit u kunt kiezen.**

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 denken wij graag met u mee en staan wij open voor uw specifieke (dieet)wensen.

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](http://www.erasmuspaviljoen.nl)** of mail naar **[events@erasmuspaviljoen.nl](mailto: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](http://www.vangeldernederland.nl))

Vis: Schmidt zeevis ([www.schmidtzeevis.nl](http://www.schmidtzeevis.nl))

Vlees en vleeswaren: De Zeeuw's ([www.rundvlees.nl](http://www.rundvlees.nl))

Olijven en aanverwante producten: Olijfbedrijf ([www.olijfbedrijf.nl](http://www.olijfbedrijf.nl))

Brood: Brood van Jordy ([www.jordysbakery.nl](http://www.jordysbakery.nl))

Veganistische producten: Tidjoori ([www.tidjoori.nl](http://www.tidjoori.nl))

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

Koffie: Man met Bril Koffie ([www.manmetbrilkoffie.nl](http://www.manmetbrilkoffie.nl))

Pinky Rose ([www.pinkyrose.nl](http://www.pinkyrose.nl))

Rotterzwam bitterballen ([www.rotterzwam.nl](http://www.rotterzwam.nl))

Disposables: Boodi ([www.boodi.nl](http://www.boodi.nl))

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

# Ontbijt, Lunch & Diner Arrangementen

Alle arrangementen zijn mogelijk vanaf 10 personen.

Wij zullen zoveel mogelijk werken met plateservice. Het kan ook zo zijn dat diverse items door ons personeel aan tafel los worden geserveerd.

Bij grotere groepen kan het zijn dat er een buffet gewenst is. Dit is eventueel mogelijk in overleg met onze chefs. In het geval van een buffet, zal het eten ook altijd door ons personeel worden opgediend.

## Ontbijt Arrangement

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

€13,77 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. Ook normale koffie, espresso en (munt) thee zijn inbegrepen.

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

# Landbrood Arrangement



De items van het Landbrood Arrangement zullen door ons personeel aan tafel worden geserveerd. U kunt van de schaal kiezen welk belegd broodje en welk stuk fruit u graag zou willen. Ook de drankjes zullen per glas worden uitgeserveerd.

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 en 2 drankjes per persoon. U kunt kiezen uit gefilterd 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 mayonaise, Parmezaanse kaas & rucola
- Gerookte zalm met citroen mayonaise & mesclun

Daarnaast zijn er verschillende uitbreiding mogelijkheden of gerechten die u los kunt bijboeken.

**Huisgemaakte Soep:**

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

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

### Warme broodjes:

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

**Salades** € 3,42 p.p. 1 keuze per arrangement, geserveerd in individuele schaalpjes.

- 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

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

Het Landbrood Arrangement is inclusief 2 drankjes, maar u kunt ook losse karaffen boeken. De karaffen zullen door ons personeel worden uitgeschonken.

- Karaf verse jus d'orange €12,38
- Karaf biologische appelsap €10,55
- Karaf water met munt & citroen €3,21
- Karaf Pinkyrose 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.

**\* Wijntip: El Molino Merlot Malbec €15,70 per fles (alle wijnen zullen door ons worden uitgeschonken)**

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:

- Tomatensoep 
- Caprese salade met buffelmozzarella, tomaat, rucola, pijnboompitten en balsamico dressing  geserveerd in individuele porties.

**Hoofdgerecht** U kiest 1 pasta voor de hele groep.

- Penne 
- Spaghetti 

**Sauzen** U kiest 1 saus voor de hele groep (als u kiest voor een saus met vlees of vis, dan kunnen wij eventueel altijd een extra vegetarische variant verzorgen voor de vegetariërs onder u)

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

**Supplement met kip €0,99 bij de sauzen putanesca, vecchia, San Giovannino en champignon roomsaus**

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

Het arrangemente kunt u uitbreiden met:

- Anti-pasti bestaande uit een platter met olijven, olijfolie met grof zeezout, prosciutto, salami en vers Jordy's brood €1,44 p.p.

\* Wijntip: **Gerard Bertrand Reserve Merlot €20,25 per fles (alle wijnen zullen door ons worden uitgeschonken)**

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

## Surprise Arrangement

Keuze uit 2 gangen €19,11 of 3 gangen €22,94 p.p.

Laat u verrassen door het Surprise Arrangement van onze chefs! Het verrassingsmenu zal elke keer weer variëren. Zo kunnen de chefs hun creativiteit laten zien en werken met seizoensproducten.

U krijgt een voor-, hoofd- en nagerecht (3 gangen) of u kiest tussen een voor- of nagerecht met een hoofdgerecht (2 gangen) en u kunt van tevoren uw voorkeur van de samenstelling van uw menu aangeven:

- U kunt kiezen uit vlees-, vis- en vegetarische gerechten
- Of vlees- en vegetarische gerechten
- Of vegetarische- en veganistische gerechten

\* Wijntip: **El Molino Merlot Malbec €15,70 per fles & Floralba pinot grigio €14,88 per fles (alle wijnen zullen door ons worden uitgeschonken)**

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

# Klassiek Arrangement

Keuze uit 2 gangen €17,54 of 3 gangen € 21,04 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
- Prosciutto met gemarineerde meloen, een zachte honing vinaigrette (seizoen april tot oktober)

## Hoofdgerechten:

- Biefstuk (150 gr) met gepofte knoflookpuree, groene bonenmix en een Madeira saus
- Zalmfilet met doperwtenpuree, gemengde seizoensgroenten en een botersaus
- In wijn gegaarde artisjok met een honing-mosterd vinaigrette, zoete aardappelpuree en gepaneerde uienringen (seizoen juni tot oktober)

## Desserts:

- Paviljoen brownie met een crème van advocaat en banaanijis
- Chefs pannacotta met een saus van limoncello en rode vruchten
- Citroentaart met merengue en roodfruitijs

\* Wijntip: **El Molino Merlot Malbec €15,70 per fles & Floralba pinot grigio €14,88 per fles (alle wijnen zullen door ons worden uitgeschonken)**

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 vooraf u van elke gang 1 gerecht kiezen.

Minimaal 10 personen – Maximaal 80 personen (mits anders aangegeven door het RIVM)

3 gangen €13,81 p.p.

4 gangen €17,64 p.p.

5 gangen €21,48 p.p.

### 1<sup>e</sup> gang:

Kleine tomatensoep/ weeksoep 

Gazpacho van tomaat 

Bruchetta met tomaten tapenade 


Bruchetta met zalmartaar & een kruiden crème

### 2<sup>e</sup> 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)

### 3<sup>e</sup> gang:

Mini ravioli (3 stuks) artisjok of een andere seizoensgebonden ravioli met een

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

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 🌿

#### 4<sup>e</sup> 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

#### 5<sup>e</sup> 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 🌿 (seizoensgebonden van april – oktober)

\* Wijntip: **Gerard Bertrand Reserve Merlot €20,25 per fles & Floralba Pinot grigio blush €14,88 per fles (alle wijnen zullen door ons worden uitgeschonken)**

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

## Desserts

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

Alle tafelgarnituren worden besteld in porties voor 10 personen.

Wij zullen de tafelgarnituren vanuit hygiënisch oogpunt uitserveren per persoon.

- Nootjes € 0.41 per persoon 🌿
- Hoeksche Chips € 0.55 per persoon 🌿
- Griekse Olijven €0,60 per persoon 🌿
- Blokjes Belegen Boerenkaas € 0.87 per persoon 🌿

## Bittergarnituur:

Alle bittergarnituren zullen door ons personeel worden geserveerd bij de bar.

Mixed snack platter €20,18:

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

Vegetarische snack platter €19,08:

- 10 Kaassnacks 🌿
- 10 Mini loempia's 🌿
- 15 Rotterzwam bitterballen 🌿

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



### Vegetarische snack platter de luxe €19,77

- 10 Cheddar cheese poppers met cheddar kaas 🌿
- 15 Groentekroketjes 🌿
- 10 Mini loempia's 🌿

### Warme hapjes per 10 stuks

- Kip/gamba spiesje in pittige kokossaus €9,60 / €16,51
- Klein portie frites met knoflook en rozemarijn 🌿 €15,50
- Vegetarische quiche 🌿 of quiche Lorraine €16,65
- Mini beefburger of halloumi burger 🌿 €23,39

### 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 Champignons met fetakaas & groene kruiden €6,70 🌿

### Vegan luxe hapje per 10 stuks 🌿

- Crostini met een olijven tapenade, zongedroogde tomaat, peterselie, pijnboompitten en rucola €6,70
- Aubergine rol met kruiden salsa, zongedroogde tomaat en pistachenoten €10,52
- Rode biet carpaccio met dragon dressing, lente ui en olijf olie €6,70
- Tofu met perzik jam, spinazie en gemarineerde wortel €10,52

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

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
- Pinkyrose, een feestelijke alcoholvrije optie in de smaken Spiced lemon & Rose en Floral Ginger & Orange (u kunt ook een vleugje Pinkyrose door uw prosecco of cava doen) glas €2,11, karaf €12,38

## Koffie-, thee- en zoete Arrangementen

### Koffie- en thee arrangement

€ 10,50 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.

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

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

Een mix van:

- Brownie
- Granolabar
- Blondie

**Taart arrangement** 🌿 €3,49 p.p. 1 taartpunt p.p.

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

**Zoete broodjes** 🌿 Per 10 te bestellen

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

**Erasmus bonbons** 🌿 €1,61 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:

- **Roquende Sauvignon Blanc**, glas €2,64 fles 0,75lt €13,64
- **Roquende Chardonnay** glas €2,64 fles 0,75 lt €13,64
- **Kronenland** (zoet) glas €2,64 fles 1lt €15,29

Extra (alleen per fles 0,75lt):

- **Floralba pinot grigio €14,88**  
*Italië, Sicilië. Een droge en volle wijn met intense aroma's*
- **Cuatro Rayas Verdejo €15,70**  
*Spanje, Rueda. Een droge fruitige wijn met tonen van fruit en bloemen. Deze wijn is 100% biologisch*
- **Inwinectus Chardonnay €14,88**  
*Frankrijk, Pays D'oc. Deze wijn is gedeeltelijk gerijpt in eikenhouten vaten en daarom vol van smaak*
- **Gerard Bertrand Reserve Chardonnay €20,25**  
*Frankrijk, Pays D'oc. Een frisse Chardonnay met mooie tonen van tropisch fruit. Deze wijn is 100% biologisch*

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch



Veganistisch



## Rood

Huiswijn

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

Extra, alleen per fles

- **El Molino Merlot Malbec €15,70**

*Argentinië. Een soepele fruitige wijn met tonen van zwarte kersen en verse frambozen*

- **Gerard Bertrand Reserve Merlot €20,25**

*Frankrijk, Pays D'oc. Gedeeltelijk gerijpt in eikenhouten vaten. Met pruimen en rood fruit tonen. Deze wijn is 100% biologisch*

## Rosé

Huiswijn

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

Extra, alleen per fles

- **Floralba Pinot grigio blush €14,88**

*Italië. Deze rosé is zijdezacht met tonen van frambozen en zwarte bessen*

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](mailto:events@erasmuspaviljoen.nl)

[erasmuspaviljoen.nl](http://erasmuspaviljoen.nl)

IBAN NL 87 TRIO 0197644120

BIC TRIONL2U

KvK 54908809