

Foodbook

Erasmus

Paviljoen

2025

Over ons

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 zich 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!

Ontbijt, lunch en diner arrangementen

Vanaf 10 personen serveren wij arrangementen. 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.

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 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.lijfbedrijf.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)

Soof Drinks (www.soofdrinks.com)

CiderCider (www.cidercider.nl)

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

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

Friet: Barki B.V.

Too Good To Go (www.toogoodtogo.com)

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

Inhoud

Ontbijt- en lunch arrangementen	5
Ontbijt arrangement.....	5
Lunch arrangement luxe broodjes.....	6
Lunch- en diner arrangementen.....	8
Burger arrangement	8
Firenze pasta arrangement	9
Aziatisch surprise arrangement	10
Surprise arrangement (Family service).....	10
Surprise arrangement (Plate service).....	11
Klassiek arrangement.....	12
Walking dinner.....	13
Zomer arrangement.....	15
Winter menu	17
Desserts	18
Receptie/borrel arrangementen	19
Koffie-, thee- en zoetarrangementen.....	22
Koffie- en thee arrangement	22
Zoetarrangement	22
Sue sweets.....	22
Taart arrangement	23
Zoete broodjes	23
Erasmus bonbons	23
Wijnselectie	24

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

Ontbijt- en lunch arrangementen

Ontbijt arrangement

€17,89 p.p.

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

Dit arrangement is inclusief:

- Mini croissant en mini chocolade broodje 
- Hardgekookt ei 
- Plakjes jonge kaas en brie 
- Ham en gerookte kip (niet bij de vegetarische gasten)
- Tomaat en komkommer 
- Scrambled eggs 
- Bacon (niet bij de vegetarische gasten)
- 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 

Lunch arrangement luxe broodjes



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 €13,30 p.p.
- 3 broodjes €16,28 p.p.

Beleg (3 keuzes per arrangement, zowel bij 2 als 3 broodjes p.p.):

- Belegen kaas met komkommer, mayonaise en mesclun sla 
- Gerookte kip met chipotle mayonaise, tomaat, komkommer en gemengde sla
- Hummus met geroosterde seizoensgroente, pijnboompitten en gemengde sla 
- Prosciutto met pesto, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en gemengde sla
- 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 uitbreidingsmogelijkheden:

Huisgemaakte soep:

- Soep van de week €4,36 p.p. (deze soep is niet altijd vegetarisch/veganistisch)
- Tomatensoep €4,36 p.p. 



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

Warme broodjes:

- Croque-Monsieur €6,45 p.p. (ook vegetarisch of vegan verkrijgbaar)
- Briochebol met Rotterdamse kroket (rundvlees) €4,36 p.p.
- Briochebol veganistische kroket €4,36 p.p. 
- Saucijzenbroodje €4,54 p.p.
- Kaasbroodje €4,54 p.p. 

Salades

€4,82 p.p.

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

Karaffen per liter:

- Karaf verse jus d'orange €17
- Karaf biologische appelsap €16,06
- Karaf gefilterd water met munt & citroen €4,13
- Karaf Soof Limonade 0% suiker 100% natuurlijk (roos, kardemom, peer, appel) €14,17

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. Zie ook onze wijnselectie voor een passende wijn.

Burger arrangement

€13,30 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 en ketchup 
- Koolsalade 

De beefburger is ook beschikbaar op glutenvrij brood (dan krijgt u er ook andere aardappels bij, bijvoorbeeld Roseval aardappels). De beefburger kan ook zonder bacon/kaas gemaakt worden. Daarnaast kan de burger kan vervangen worden voor een vegetarische of veganistische optie.

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

Firenze pasta arrangement

€ 19,72 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 smakvolle 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, gemengde, pijnboompitten en balsamico dressing
- Salade van het seizoen

Hoofdgerecht:

U krijgt twee pasta's van de chef en Parmezaanse kaas.

Sauzen (2 sauzen per arrangement):

- Bolognese, tomatensaus met rundergehakt, peterselie en Parmezaanse kaas:
- Courgette pesto 
- Paddenstoelen met truffelroomsaus 
- Norma 
- Paddenstoelen, olijven en gedroogde tomaten 
- Pistache en garnalen

Supplement:

- Kip €2,06 p.p.
- Garnalen €2,29 p.p.

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, italiaanse kazen en vleeswaren €4,82 p.p.

Aziatisch surprise arrangement

€25,23 p.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)
- Rijst en noodle variatie (bijv. witte rijst, gele rijst, nasi) 🌿
- Een Aziatisch vlees, vis en vegetarisch gerecht

Surprise arrangement (Family service)

€27,98 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)
- Twee componenten (gratin, kriel, puree, rijst, pasta etc.)

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

Surprise arrangement (Plate service)

€27,98 p.p.

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

De arrangementen kunt u uitbreiden met:

- Huisgemaakte dessert van de chef €7,34 p.p.

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 €27,98 p.p. of 3 gangen € 31,65 p.p.



Dit arrangement bestaat uit een variatie van klassieke gerechten.

U kiest voor elke gang 1 gerecht voor de gehele groep (m.u.v. vegetarische gasten).

Bij 2 gangen kiest u of een voor- en hoofdgerecht of een hoofd- en nagerecht.

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

Voorgerechten

- Zalmtartaar met knolselderij­salade, wasabi crème en aardappelchips
- Salsa verde, groene salade, quinoa, geroosterde pijnboompitten, french vinaigrette 
- Gegrilde courgette met babaganoush, geroosterde amandelen en dressing van munt en za'atar 
- Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, truffelmayonaise en rucola

Hoofdgerechten

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

Huisgemaakte 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 €23,62 p.p.




4 gangen €25,96 p.p.

5 gangen €28,30 p.p.

1^e gang:

- Kleine tomatensoep of soep van de week 
- Tortilla, geitenkaas crème en gepofte tomaat 
- Bruchetta met tomaten salsa 
- Zalmtartaar en een kruidencrème

2^e gang:

- Kleine salade caprese met mozzarella, tomaat, rucola, basilicum en pesto 
- Kleine rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, pesto en rucola
- Salsa verde, groene salade, quinoa, geroosterde pijnboompitten, french vinaigrette 
- Bao bun gevuld met pulled chicken, soja/gingersaus, zoetzure groenen en gebakken uitjes
- Kleine gegrilde courgette met babaganoush, geroosterde amandelen en dressing van munt en za'atar 

3^e gang:

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

- Ravioli van het seizoen met saus van de chef 🍃
- 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 🍃
- Patato dippers met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas 🍃

4^e gang:

- Dorade filet, caponata, Parmezaanse kaassaus
- Steak met gebakken paddenstoelen en rode wijnsaus
- Gegrilde aubergine met een munt-koriander dressing, chips met rozemarijn en knoflookkruiden 🍃
- Nacho's, pulled mushrooms, roomkaas, maïscrème, cheddar 🍃 of 🍃
- Kip of een gamba spiesje in pittige kokossaus met rijst

5^e gang (huisgemaakt) 🍃

- Appelkruimeltaart, vanille saus, slagroom
- Cheesecake met rood fruit
- Stroopwafel met vanille-ijs en slagroom
- Paviljoen brownie met een crème van vanille en rood fruit
- Tartelette, chocolademousse, vanille room, framboos
- 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 salades naar keuze, broodplanken en sauzen.

3 items €24,31 p.p.

4 items €29,13 p.p.

5 items €33,94 p.p.

6 items €38,07 p.p.

Salades (2 keuzes):

- Pastasalade met seizoensgroenten 🌿
- Couscoussalade met feta, pompoen, mesclun sla 🌿
- Vissalade (+2,29 p.p.)
- Aardappelsalade 🌿

Broodplanken (met verschillende soorten brood):

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

Zie de volgende pagina voor de items waaruit gekozen kan worden.

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
- Spareribs in Koreaanse BBQ saus

Groentegerechten:

- Groentecurry met naanbrood en yoghurt dip 🌿
- Gegrilde seizoensgroenten gemarineerd in een kruidenpesto 🌿
- Nacho's, pulled mushrooms, roomkaas, maïscrème, cheddar 🌿 of 🌿
- 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 🌿

Winter menu

Keuze uit 2 gangen €27,98 p.p. of 3 gangen € 31,65 p.p.

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

U kiest van elke gang 1 gerecht voor de gehele groep (m.u.v. vegetarische gasten). Bij


2 gangen kiest u of een voor- en hoofdgerecht of een hoofd- en nagerecht.

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



Voorgerecht:

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

Hoofdgerecht (2 keuzes per arrangement):

- Goulash met aardappelgratin en rodekool
- Belgisch stoofvlees met stoofpeertjes en aardappelkroketjes
- Vistooftje met basmati rijst
- Linzencurry met basmati rijst en naanbrood 

Hollandse desserts:

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

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

Desserts

- Dessert van de chef €7,34 p.p.
- Huisgemaakte panna cotta met rood fruit €7,34 p.p.
- Paviljoen sorbet  €7,34 p.p.
- Huisgemaakte cheesecake met rood fruit €7,34 p.p.
- Huisgemaakte paviljoen brownie met crème van vanille en rood fruit €7,34 p.p.
- Verse fruitsalade €5,96 p.p. (seizoensgebonden van april – oktober)
- Huisgemaakte citroentaart met merengue en rood fruit ijs €7,34 p.p.

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 €3,44 per schaalpje 
- Hoeksche Chips €3,44 per schaalpje 
- Griekse Olijven €3,67 per schaalpje 
- Blokjes Belegen Boerenkaas €3,90 per schaalpje 
- Nacho's, cheddar saus, salsa en koriander €4,13 
- Broodplankje met smeersels €5,96 
- Charcuterie €4,82 p.p.
- Kaasplankje €4,82 p.p. 

Bittergarnituur

Mixed snack platter €25,23

- 15 Rundvlees Bitterballen (van Dobben)
- 10 Butterfly garnalen
- 10 Kaasnacks 

Vegetarische snack platter €25,23

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

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

Veganistische snack platter €25,23:

- 15 Vegan bitterballen van Cas en Kas 🌿
- 10 Jackfruit kroketjes 🌿
- 10 Gyozas 🌿

Warme luxe hapjes per stuk (minimale afname 10 stuks per soort hapje)

- Kip of gamba spiesje in pittige kokossaus €3,44
- Klein portie frites met knoflook en rozemarijn 🌿 €3,67
- Vegetarische quiche 🌿 of quiche Lorraine €4,13
- Mini beefburger of vegan/vegetarische burger 🌿 €6,42
- Patato dippers met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas €4,13 🌿

(klein portie frites is ook per stuk te bestellen 🌿 €3,67)

Koude luxe hapjes €3,44 per stuk (minimale afname 10 stuks)

- 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 €3,44 per stuk (minimale afname 10 stuks) 🌿

- 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
- Vegan feta, olijf, tomaat, rode ui en vinaigrette
- Gegrilde groentes met hummus, noten en rucola

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

Bubbels

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

- Cava Brava, BIO en vegan: glas €4,96
- Cava 0.0% glas €4,75
- Soof Limonade karaf €14,17
0% suiker 100% natuurlijk
(roos, kardemom, peer, appel)

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

Koffie-, thee- en zoetarrangementen

Koffie- en theearrangement

€13,76 per liter (5 personen)

Het koffie- en thee arrangement is inclusief de volgende supplementen:

- Grote kannen met koffie en thee
- Suiker, melk, Stevia (zoetjes) en honing
- Gefilterd water met munt en citroen
- Koekjes
- Optioneel: verse munt of gember tea €0,32 p.p.

Wenst u nog een lekkernij bij uw koffie/thee arrangement dan bieden wij verschillende opties.

Zoetarrangement

€1,40 p.p.

Een mix van:

- Brownie
- Granolabar
- Blondie

Sue sweets

Zoet zonder suiker

verschillende soorten €4,17

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

Taart arrangement

€4,17 per taartpunt p.p.

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

Zoete broodjes

Per 10 stuks

- Mini croissant €15,60
- Mini chocolade broodje €15,60

Erasmus bonbons

€2,75 per stuk (Minimale afname 15 stuks)

- 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

Huiswijn

- Sauvignon Blanc glas €3,31
- Chardonnay glas €3,31
- Kronenland (zoet) glas €3,31
- Fedele Nero d'Avola Glas glas €4,09
- Cava Brava, BIO en vegan glas €4,96
- Cava 0.0% glas €4,75

Extra wijnen:

Wit

- Gérard Bertrand Change – Chardonnay, BIO
Glas €4,09 Fles €18,18

Frankrijk, Languedoc. De neus is krachtig en complex, met aroma's van witte bloemen, acacia, citrusvruchten, grapefruit en oranjebloesem. Fris en fruitig, zalvend en rijk. De wijn biedt aangename aroma's van kamperfoelie, rijpe peer en kruiden.

- Cattarrato – Pinot Grigio, BIO en vegan
Glas €4,09 Fles €18,18

Italië, Sicilië. Een spannende blend van Siciliaanse Cattarrato en Pinot Grigio. Heerlijk fris en bloemig met citrus tonen.

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

Rood

- Fedele Nero d'Avola, BIO en vegan

Glas €4,09

Fles €18,18

Italië, Sicilië. Een droge en volle wijn met intense aroma's en tonen van donkere bessen.

Rosé

- Gérard Bertrand Change – Grenach, BIO

Glas €4,09

Fles €18,18

Frankrijk, Languedoc. Een droge, krachtige en aromatische wijn. Een glanzend robijnrood, lichtrood en aardbeiroze in het glas.

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