

Foodbook

Erasmus

Paviljoen

2026

Welkom bij het Erasmus Paviljoen!

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!

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch



Veganistisch



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.

Onze keuken

Wij halen onze inspiratie uit de wereldkeuken. Onze koks streven ernaar 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 veganistische gerechten. Bij alle arrangementen kan het vlees en vis vervangen worden door een vegetarisch of veganistisch alternatief. Als u volledig veganistisch wilt gaan of veganistisch met vegetarisch wilt combineren, kan dit altijd in overleg.

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch



Veganistisch



Onze vaste leveranciers

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

Vis: SmitVis Sligro Food Group (www.sligrofoodgroup.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)

Soof Drinks (www.soofdrinks.com)

CiderCider (www.cidercider.nl)

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

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

Clark Fermentation: www.clarkfermentation.com

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.....	6
Ontbijt arrangement.....	6
Lunch arrangement luxe broodjes.....	7
Lunch- en diner arrangementen	9
Burger arrangement	9
Firenze pasta arrangement	10
Aziatisch surprise arrangement	11
Surprise arrangement (Family service)	11
Surprise arrangement (Plate service).....	12
Klassiek arrangement.....	13
Walking dinner.....	14
Zomer arrangement.....	16
Winter menu.....	18
Desserts	19
Receptie/borrel arrangementen	20
Koffie-, thee- en zoetarrangementen	22
Koffie- en theearrangement.....	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

€18,58 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 en thee zijn inbegrepen.

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch



Veganistisch



Lunch arrangement luxebroodjes

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 luxebroodjes zijn ook met glutenvrij brood verkrijgbaar.

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

Wij bieden 2 verschillende soorten luxebroodjes arrangementen aan:

- 2 broodjes €13,99 p.p.
- 3 broodjes €16,97 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
- Humus met geroosterde seizoen groente, 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: veganistisch, vegetarisch, vis of vlees

Daarnaast zijn er verschillende uitbreidingsmogelijkheden:

Huisgemaakte soep:

- Soep van de week €4,82 p.p. (deze soep is niet altijd vegetarisch/veganistisch)
- Tomatensoep €4,82 p.p. 🌿

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch



Veganistisch



Warme broodjes:

- Croque-Monsieur €7,34 p.p. (ook vegetarisch of veganistisch verkrijgbaar)
- Briochebol met Rotterdamse kroket (rundvlees) €4,54 p.p.
- Briochebol veganistische kroket €4,54 p.p. 🌱
- Saucijzenbroodje €5,05 p.p.
- Kaasbroodje €5,05 p.p. 🌱

Salades

€5,73 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 €16,74
- Karaf biologische appelsap €16,74
- Karaf gefilterd water met munt & citroen €4,35
- Karaf Soof Limonade 100% natuurlijk (roos, kardemom, peer, appel) €14,68
- Karaf volle koude melk €11,93

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

€13,72 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 
- Groene seizoen salade 

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.

- Extra portie frites is per stuk te bestellen € 4,54 

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch



Veganistisch



Firenze pasta arrangement

€ 20,64 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 🌿
- Arrabbiata saus 🌿
- Pistache en garnalen

Supplement:

- Kip €2,29 p.p.
- Garnalen €2,89 p.p.

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch



Veganistisch



Het arrangement kunt u uitbreiden met:

- Anti-pasti bestaande uit een platter met olijven, olijfolie met grof zeezout, Italiaanse kazen, vleeswaren en brood €5,96 p.p.

Aziatisch surprise arrangement

€26,38 p.p.

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

- Aziatische proeverij (dit kan verschillen per land, bijvoorbeeld naanbrood, kroepoek, zoetzuur, loempia's)
- Salades (bijv. noodle 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)

€28,44 p.p.

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

€28,44 p.p.

- Broodplankje met 2 verschillende smeersels (bijv. huisgemaakte tapenade of pesto)

Gelieve per gang één keuze te maken voor de volledige groep: vlees, vis of vegetarisch

- Voorgerecht
- Hoofdgerecht

De surprise arrangementen kunt u uitbreiden met:

- Huisgemaakt dessert van de chef €7,88 p.p.

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

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

Klassiek arrangement

Keuze uit 2 gangen €28,44 p.p. of 3 gangen € 33,03 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, Franse 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, seizoensgroenten en rode wijnsaus
- Zalmfilet met aardappelmousseline, seizoensgroenten en limoen-dille saus
- Gevulde portobello met (veganistische) blauwe kaas, zoete aardappelpuree, 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. De kleine gerechten zijn de grote van een tussengerecht. 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 €24,08 p.p.

4 gangen €26,38 p.p.

5 gangen €33,50 p.p.

1^e gang:

- Kleine tomatensoep of soep van de week 🍃
- Tortilla, geitenkaas crème en gepofte tomaat 🍃
- Bruchette 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/gember saus, zoetzure groenen en gebakken uitjes

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch



Veganistisch



- Kleine gegrilde courgette met babaganoush, geroosterde amandelen en dressing van munt en za'atar 🌿

3^e gang:

- 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 🌿
- Potato 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 €25,00 p.p.

4 items €29,82 p.p.

5 items €34,40 p.p.

6 items €38,99 p.p.

Salades (2 keuzes):

- Pastasalade met seizoen groenten 🌿
- Couscoussalade met feta, pompoen, mesclun sla 🌿
- Vissalade (+2,75 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 €28,90 p.p. of 3 gangen € 33,03 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:

- Erwtensoup 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
- Visstoofpotje 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 €7,80 p.p.
- Huisgemaakte tiramisu (alcoholvrij) €7,80 p.p. 
- Paviljoen sorbet  €7,80 p.p.
- Huisgemaakte cheesecake met rood fruit €7,80 p.p. 
- Huisgemaakte paviljoen brownie met crème van vanille en rood fruit €7,80 p.p. 
- Verse fruitsalade €6,42 p.p. (seizoensgebonden van april – oktober)
- Huisgemaakte citroentaart met merengue en rood fruit ijs €7,80 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 €5,05 per schaalpje 🌿
- Hoeksche Chips €3,90 per schaalpje 🌿
- Griekse Olijven €3,85 per schaalpje 🌿
- Blokjes Belegen Boerenkaas €4,13 per schaalpje 🌿
- Nacho's, cheddar saus, salsa en koriander €6,42 🌿
- Broodplankje met smeersels €5,96 🌿
- Charcuterie €4,82 p.p.
- Kaasplankje €4,82 p.p. 🌿
- Extra portie frites is ook per stuk te bestellen € 4,54 🌿

Bittergarnituur

Mixed snack platter €25,69

- 15 Rundvlees Bitterballen (van Dobben)
- 10 Butterfly garnalen
- 10 Kaassnacks 🌿

Vegetarische snack platter €25,69

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

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch



Veganistisch



Veganistische snack platter €25,69

- 15 Veganistisch 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 €3,90
- Klein portie frites met knoflook en rozemarijn 🌿 €4,13
- Vegetarische quiche 🌿 of quiche Lorraine €4,82
- Mini beefburger of veganistische/vegetarische burger 🌿 €7,11
- Potato dippers met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas €4,13 🌿

Koude luxe hapjes €3,90 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 🌿

Veganistisch luxe hapje €3,90 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
- Veganistisch feta, olijf, tomaat, rode ui en vinaigrette
- Gegrilde groentes met humus, noten en rucola

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch



Veganistisch



Koffie-, thee- en zoetarrangementen

Koffie- en theearrangement

€14,91 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 €0,37 p.p.

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

Zoetarrangement 🍃

€1,83 p.p.

Een mix van:

- Brownie
- Granolabar
- Blondie

Sue sweets

Zoet zonder suiker

Verschillende soorten €4,22

Alle prijzen zijn exclusief btw, mastiek en servicekosten. Vegetarisch



Veganistisch



Taart arrangement

€4,36 per taartpunt p.p.

- Appeltaart
- Chokoladetaart
- Lemon-Meringuetaart
- Wortel-Notentaart

Zoete broodjes

Per 10 stuks

- Mini croissant €16,97
- Mini chocolade broodje €16,97

Erasmus bonbons

€3,00 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 €3,72
- Chardonnay glas €3,72
- Kronenland (zoet) glas €3,72

Extra wijnen:

Wit

- Gérard Bertrand Change – Chardonnay, BIO

Glas €4,30

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

- Cattarrato – Pinot Grigio, BIO en veganistisch

Glas €4,30

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

Rosé

- Gérard Bertrand Change – Grenach, BIO

Glas €4,30

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



Rood

- Fedele Nero d'Avola, BIO en veganistisch

Glas €4,30

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

- Glas €4,30

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

Bubbels

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

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

- Cava Brava, BIO en veganistisch: glas €5,37
- Cava 0.0% glas €5,50
- Soof Limonade karaf €14,68
100% natuurlijk (roos, kardemom, peer, appel)

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