



WERELD  
MUSEUM

# EEN WERELD AAN SMAKEN

FOODBOOK 2025



# INHOUDS OPGAVE

## DRANKEN

- I. Non-alcoholisch arrangement
- II. Basis arrangement
- III. Receptie arrangement
- IV. Uitgebreid arrangement
- V. Cocktailbar
- VI. Gin-tonic bar

## ONTBIJT | ONTVANGST | BREAK

- I. Erasmus ontbijt
- II. Ontvangst arrangement
- III. Break arrangementen

## BRUNCH | LUNCH | HIGH TEA

- I. Healthy brunch
- II. Veerhaven lunch
- III. Vergaderlunch
- IV. Congreslunch
- V. High tea aan de Maas

## BORREL | TOOST | FEEST

- I. Borrelarrangementen
- II. Tafelgarnituren
- III. Koude pinchos
- IV. Warme hapjes
- V. Late-night snacks

## DINER

- I. Wereldse amuses
- II. Seated dinner
- III. Shared dining
- IV. Walking dinner
- V. Buffetten

## PRAKTISCHE INFO



**“WIJ LATEN ONS INSPIREREN  
DOOR DE SMAKEN VAN ROTTERDAM”**



## DRANKEN

Wil je zeker zijn van een vaste prijs, dan kun je onbeperkt genieten van onze drankenarrangementen.

Alle drankenarrangementen zijn verkrijgbaar met een minimum van 2 uur.

### I. NON-ALCOHOLISCH ARRANGEMENT

**Vanaf € 17,25 per persoon**

Koffie en thee | frisdranken | vruchtensappen | plat en bruisend water | waterbar met handgemaakte Pinky Rose siropen | Hertog Jan 0.0

### II. BASIS ARRANGEMENT

**Vanaf € 19,50 per persoon**

Frisdranken | vruchtensappen | plat en bruisend water | Hertog Jan | Hertog Jan 0.0 | huiswijn wit, rosé en rood

### III. RECEPTIE ARRANGEMENT

**Vanaf € 21,50 per persoon**

1 glas Cava | frisdranken | vruchtensappen | plat en bruisend water | Hertog Jan | Hertog Jan 0.0 | huiswijn wit, rosé en rood

### IV. UITGEBREID ARRANGEMENT

**Vanaf € 24,75 per persoon**

Frisdranken | vruchtensappen | plat en bruisend water | Hertog Jan | Hertog Jan 0.0 | huiswijn wit, rosé en rood | Smirnoff Vodka | Bacardi Rum | Gordon's Gin | Johnnie Walker Red Label Whisky

### V. COCKTAILBAR

**Vanaf € 1.402,50 | 4 uur | 120 cocktails**

Cocktailbar | professionele cocktailshaker | alcoholische en non-alcoholische cocktails in een cocktailglas met ijs en garnituren | persoonlijke menukaarten

### VI. GIN-TONIC BAR

**Vanaf € 1.501,50 | 4 uur | 120 gin-tonics**

Cocktailbar | professionele cocktailshaker | alcoholische en non-alcoholische gin-tonics in een ballonglas met ijs en garnituren | persoonlijke menukaarten



**“DE ROTTERDAMSE PINKY ROSE SIROPEN  
GEVEN NET DAT BEETJE EXTRA AAN JE DRANKJE”**

# ONTBIJT | ONTVANGST | BREAK

Elk moment van de dag kun je bij ons terecht. Bijvoorbeeld voor een heerlijk ontbijt om jullie bijeenkomst te starten.

Toch liever een ontvangst met zoetigheden of juist een break tijdens het event? Wij denken met je mee.

## I. ERASMUS ONTBIJT

**Minimaal 25 personen | 1 uur | € 19,95 per persoon**

1 glas verse jus d'orange | koffie en thee | melk | overige vruchtensappen

Verse broodjes | landbrood | jam en roomboter | croissants | ham | jong belegen Buurenkaas | uitgebakken spek | scrambled eggs | muesli met Buurenyoghurt en bosbessen

## II. ONTVANGST ARRANGEMENT

**Minimaal 10 personen | 30 minuten | € 8,75 per persoon**

Koffie en thee | plat en bruisend water

Selectie van zoetigheden | cheesecake brownie | mini donut | boterkoek | karamel shortcake bite

## III. BREAK ARRANGEMENTEN

**Minimaal 10 personen | 30 minuten**

**Ochtend | € 8,75 per persoon**

Koffie en thee | plat en bruisend water

Keuze uit 1 van onderstaande mogelijkheden:

Carrot cake | bananen cake | granola bar | smoothie + € 1,00 p.p.

**Middag | € 9,75 per persoon**

Koffie en thee | plat en bruisend water | frisdranken | vruchtensappen

Keuze uit 1 van onderstaande mogelijkheden:

Vegetarisch saucijzenbroodje | rundersaucijzenbroodje | carrot cake | bananen cake | granola bar | smoothie

# BRUNCH | LUNCH | HIGH TEA

Je bent bij ons welkom om te genieten van een brunch, lunch of high tea.

## I. HEALTHY BRUNCH

**Minimaal 50 personen | 1 uur | € 26,95 per persoon**

Koffie en thee | melk | vruchtensappen

Smoothies:

Red Boost: krootjes, appel en rood fruit | Orange Tropical: wortel, mango, ananas en pompoen |

Green Energy: groene appel, komkommer, citroen, gember en kaneel

Kruidige tomatensoep met linzen en crème fraîche | kokos-currysoep met aubergine en koriander pesto

Sandwiches van Jordy's specerijen brood belegd met zoals:

Selectie van Buurenkaas met garnituren | hummus met geroosterde courgette en knolselderij

Huisgemaakte salades:

Griekse pastasalade met paprika, jong belegen Buurenkaas en kruidenvinaigrette | Thai green papaja-salade met

Chinese kool en komkommer | Hollandse rauwkostsalade met kropsla, jonge spinazie en Buurenyoghurtdressing

Vegetarisch saucijzenbroodje

## II. VEERHAVEN LUNCH

**Minimaal 25 personen | 1 uur | € 23,50 per persoon**

Koffie en thee | melk | vruchtensappen

Heerlijke open belegde, dikke Landbrood boterhammen met zoals:

Selectie van Buurenkaas met grove mosterd | gerookte zalm, roomkaas, rode ui en gefrituurde kappertjes |

gestoomde makreelsalade met dragon en augurk | runderrosbief met augurken relish en mierikswortelmayonaise |

pulled chicken met homemade ketchup

## III. VERGADERLUNCH

**Minimaal 10 personen | 1 uur | € 21,50 per persoon**

Koffie en thee | melk | vruchtensappen

Landbrood sandwiches belegd met zoals:

Rotterdamse oude kaas met tomaat en sjalottendressing | eiersalade met truffel, bieslook en mesclun |

hummus met gegrilde groenten en rucola | kipkerrie salade met zoetzure komkommer | runder rosbeef met rode ui

en chipotlemayonaise | gerookte zalm met venkel en citroenmayonaise

Deze lunch is alleen verkrijgbaar in combinatie met een vergaderarrangement.



#### IV. CONGRESLUNCH

Minimaal 25 personen | 1 uur | € 26,75 per persoon

Koffie en thee | melk | vruchtensappen

Huisgemaakte seizoensoep | uitgeserveerd

Landbrood sandwiches belegd met zoals:

Rotterdamsche oude kaas met krottenmosterd-mayonaise | baba ganoush met gegrilde aubergine en granaatappel

| Manchego met vijgen confijt en rucola | runderrookvlees met knolselderij en groene appel | Gravad lax met

Citroenmayonaise en rucola | makreel rillette met komkommer en dragon

Handfruit | gepresenteerd op schalen

Deze lunch is alleen verkrijgbaar in combinatie met een congresarrangement.

**Aanvullingen | vergader- of congresslunch | minimaal 10 personen | € 4,25 per stuk**

Kleine seizoenssalade geserveerd in een glaasje

Huisgemaakte quiche 🍃

Rotterdamsche kroket

Rundersaucijzenbroodje

Vegetarisch saucijzenbroodje 🍃

Huisgemaakte seizoensoep 🍃

#### V. HIGH TEA AAN DE MAAS

Minimaal 20 personen | 3 uur | € 28,95 per persoon

Onbeperkt diverse soorten Bradley's thee

Eerste gang: sandwich gerookte zalm met komkommer en dille | sandwich met gerookte kip en tuinkers | sandwich met geiten-roomkaas en rode uiencompote | cheesecake brownie | mini muffin | scone en jam | clotted cream

Tweede gang: klein glaasje huisgemaakte seizoensoep | Holtkamp mini rundvlees kroket | huisgemaakte quiche

Derde gang: bananen cake | karamel shortcake bite | granola bar | mini petit four



“ONS BROOD VAN DE ROTTERDAMSE JORDY'S BAKERY IS EEN WAAR FEESTJE”

# BORREL | TOOST | FEEST

Bijpraten onder het genot van een hapje en een drankje.

## I. BORRELARRANGEMENTEN

### Minimaal 10 personen

#### 30 minuten | € 11,25 per persoon

Frisdranken | vruchtensappen | plat en bruisend water | Hertog Jan | Hertog Jan 0.0 | huiswijn wit, rosé en rood

Tafelgarnituur: Notenmix

3 warme borrelhapjes: Holtkamp ambachtelijke draadjesvlees bitterbal | yakitori | truffel risotto in krokant jasje

#### 1 uur | € 18,95 per persoon

Frisdranken | vruchtensappen | plat en bruisend water | Hertog Jan | Hertog Jan 0.0 | huiswijn wit, rosé en rood

Tafelgarnituur: Notenmix | groentechips met harissadip

2 koude pinchos: Hummus met tomaat en Râs al hânout | ossenworst met truffel en bieslook

3 warme hapjes: Holtkamp ambachtelijke draadjesvlees bitterbal | yakitori | truffel risotto in krokant jasje

#### 1 uur exclusief | € 23,95 per persoon

Frisdranken | vruchtensappen | plat en bruisend water | Hertog Jan | Hertog Jan 0.0 | huiswijn wit, rosé en rood

Tafelgarnituur: Notenmix | cruditées met mieriksworteldip | wortel | komkommer | rettich

3 koude pinchos: Gerookte makreel met dragon en radijs | kalfspastrami met piccalilly en rode ui | tortilla met gegrilde en gerookte paprika

3 warme hapjes: Holtkamp ambachtelijke draadjesvlees bitterbal | gamba gepaneerd met panko | bieterbal met krottenmayonaise

Bovenstaande borrelarrangementen zijn alleen verkrijgbaar in combinatie met een vergader- of congresarrangement.

## II. TAFELGARNITUREN

#### Van Rijkevorsel | € 2,20 per persoon

Notenmix | groentechips met harissadip

#### Markthal | € 2,95 per persoon

Pides en Jordy's Bakery specerijenbrood | krootjeshummus | tzatziki | olijfolie

#### Veerhaven | € 3,75 per persoon

Notenmix | cruditées met mieriksworteldip | wortel | komkommer | rettich

#### Willemskade | € 4,75 per persoon

Notenmix | hartige Goudse kaasstengels | cruditées met mieriksworteldip | wortel | komkommer | rettich

#### Erasmus | € 6,50 per persoon

Charcuterie van Rotterdamse specerijenworsten | zuur van Oos Kesbeke | Rotterdamsche oude kaas | jonge Buurenkaas met krottenmosterd | groentechips met harissadip



### III. KOUDE PINCHOS

Je kunt maximaal 5 soorten koude pinchos kiezen met een minimum van 20 stuks per soort.

#### Markthal | € 2,25 per pincho

Hummus | tomaat | Râs al hânout ✓  
Salsa van mango | pompoen | krokante ui ✓  
Geitenkaas | aubergine | Za'atar ✓  
Tortilla | gegrilde en gerookte paprika ✓  
Gerookte makreel | dragon | radijs  
Ossenworst | truffel | bieslook  
Buurenkaas | knoflook-chili-paprika ✓

#### Erasmus | € 2,75 per pincho

Kalfspastrami | piccalilly | rode ui  
Gemarineerde zalm | algen | furikake  
Oosters gelakte zeebaars | gemarineerde enoki  
Steak tartaar | bloemkool | boekweit  
Ceviche | makreel | avocado

#### Willemskade | € 3,25 per pincho

Hollandse garnalen | Râs al hânout mayonaise  
Vitello tonnato  
Tartaar van dorade | limoen | gefrituurde kappertjes  
Rillette van Iberisch varken | doperwtencrème | hazelnoot | sumac  
Hoenderoester | bieten cremeux



**“NAAST TRADITIONELE SNACKS HEBBEN WIJ EEN  
UITGEBREIDE SELECTIE VAN VEGETARISCHE HAPJES”**



#### IV. WARME HAPJES

Je kunt maximaal 5 soorten warme hapjes bestellen met een minimum van 20 stuks per soort.

##### Markthal | € 2,- per hapje

Holtkamp ambachtelijke draadjesvlees bitterbal

Mini saucijzenbroodje

Yakitori

Truffelrisotto in krokant jasje ✓

Loempia ✓

Kaasloempia ✓

Bieterbal met krotenmosterd ✓

##### Erasmus | € 3,10 per hapje

Gamba gepaneerd met panko

Kippendijsaté

Holtkamp mini kaaskroket ✓

Springroll (spicy) ✓

##### Willemskade | € 3,75 per hapje

Holtkamp kreeftenbitterbal | kreeftenmayonaise

Holtkamp mini kroket Black Angus

#### V. LATE-NIGHT SNACKS

Je kunt maximaal 3 soorten late-night snacks bestellen met een minimum van 40 stuks per soort.

##### Late-night snacks

Puntzak verse frites | mosterdmayonaise | € 3,25 ✓

Pita broodje | bieten burger | feta | harissa saus | € 4,75 ✓

Cauliflower wings | barbecue saus | € 4,75 ✓

Steam bun | rendang | rodekool atjar | € 4,95

Soft taco's met gamba's | mango salsa | koriander | rode peper | € 4,95

Brioche broodje met Black Angus hamburger | zoete ui | Rotterdamsche oude kaas | truffelmayonaise | € 6,95





## DINER

Een ontspannen manier om lekker met elkaar te tafelen en te genieten van de heerlijke wereldse gerechten. Aan alle gasten wordt hetzelfde menu geserveerd.

### I. WERELDSE AMUSES

Start je diner met een amuse en laat je verrassen door de bijzondere combinaties!


Je kunt maximaal 5 soorten amuses bestellen met een minimum van 20 stuks per soort.

#### **Najaar 2024 | 2025 | 1 september t/m 28 februari | € 3,75 per amuse**

Zalm gemarineerd in bieten | rode biet | lavendel mayonaise | roggebrood

Carpaccio van rund | aardappel-truffelsalade

Zwaardvis rosbeef | mosterd | kruiden | Zwarte Venus rijst

Geitenkaas mousse | salsa van romanesco | boekweit crumble 

Mais | honing tomaat | avocado | zuurdesem 

Rillette van maïskip | crème van aardappel | maïs | koriander


#### **Voorjaar 2025 | 1 maart t/m 31 augustus | € 3,75 per amuse**

Coquille gegrild | bloemkool Jamaicaanse peper | Hollandse kropsla +€ 1,-

Steak tartaar van ossenworst | aceto uitjes | piccalilly

Tonijn tartaar | gepekeld radijs | furikake

Geitenkaas mousse | salsa van romanesco | boekweit crumble 

Crèmeux van tomaat | harissa spongecake | uien crumble 


Rillette van Iberico | doperwtencrème | chorizo

#### **Najaar 2025 | 2026 | 1 september t/m 28 februari | € 3,75 per amuse**

Gemarineerde dorade | rode biet | mierikswortelmayonaise

Tartaar van rund | truffel | gemarineerde shiitake

Zwaardvis rosbeef | zwarte venusrijst | mosterd | kruiden

Geitenkaas mousse | salsa van romanesco | boekweit crumble 

Mais crèmeux | cherrytomaat | zuurdesemkruim 

Rillette pulled chicken | pastinaak | granaatappel





## II. SEATED DINNER

Minimaal 10 personen | 2-gangen vanaf € 36,50 | 3-gangen vanaf € 46,75 | 4-gangen vanaf € 58,25 |

5-gangen vanaf € 69,75 | per persoon | alle menu's worden voorzien van Landbrood met gezouten roomboter

### Najaarsmenu 2024 | 2025

1 september t/m 28 februari

#### 3-gangen menu | Willemskade | € 46,75 per persoon

Geschroeide tonijn | Venere rijst | radj's | komkommer | sesamkletskep | vinaigrette van gebakken knoflook

Rundersukade op 2 manieren bereid | knolselderij | paddenstoelen | boerenkool | krokante aardappel |

jus van eekhoorntjesbrood

Vanille panna cotta | chocolade cremeux | chocolade spongecake | amandelcrumble | ijs van amandelmelk

#### 3-gangen menu | Veerhaven | € 46,75 per persoon

Pastrami van kalfsvlees | appelkappertjes | rucola | bieslook | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise

Gegrilde dorade | fregola | gebakken spruitjes | spekbokking | pastinaak | jus van gerookte knoflook

Vanille panna cotta | chocolade cremeux | chocolade spongecake | amandelcrumble | ijs van amandelmelk

#### 3-gangen menu | Vegetarisch 🌱 | € 46,75 per persoon

Cremeux van tomaat | gemarineerde tomaat | gerookte tomaat | wasabi erwt | harissa spongecake

Polenta | knolselderij | diverse bereidingen van paddenstoelen | boerenkool | jus van knolselderij

Vanille panna cotta | chocolade cremeux | chocolade spongecake | amandelcrumble | ijs van amandelmelk

#### Tussengerecht | € 11,50 per gerecht per persoon

Voor een 4e of een 5e gang is het mogelijk een tussengerecht te kiezen

In de oven gegaarde zalmfilet | kruidenkorst | risotto | Grana Padano | jus van wortel en citroengras

Breadpudding van Tallegio | diverse bereidingen van biet | boekweit | venkel 🌱

Geroosterde parelhoenfilet | sobanoedels | mango | furikake | saus van milde curry





## Voorjaarsmenu 2025 1 maart t/m 31 augustus

### 3-gangen menu | Willemskade | € 46,75 per persoon

Gemarineerde zeebaars | diverse bereidingen van wortel | algen | limoen | pani puri | jus van wortel  
Zacht gegaarde kalfssukade | diverse bereidingen van mais | paprika | jus van gerookte paprika  
Aardbeien | lychee | witte chocolade cremeux | sereh sponge cake | merengue | granité van aardbei en citroengras

### 3-gangen menu | Veerhaven | € 46,75 per persoon


Rouleau van maïskip | Venere rijst | komkommer | radijs | furikake | mierikswortelmayonaise  
Corvinafilet in de oven gegaard | truffelrisotto | paddenstoelen | papadum | saus van paddenstoelen  
Aardbeien | lychee | witte chocolade cremeux | sereh sponge cake | merengue | granité van aardbei en citroengras

### 3-gangen menu | Vegetarisch | € 46,75 per persoon

Venere rijst | diverse bereidingen van wortel | venkelsalade | gember | jus van wortel  
Breadpudding van Le Petit Doruvael | biet | boekweit | hibiscus | jus van rode biet en steranijs  
Aardbeien | lychee | witte chocolade cremeux | sereh sponge cake | merengue | granité van aardbei en citroengras

### Tussengerecht | € 11,50 per gerecht per persoon

Voor een 4e of een 5e gang is het mogelijk een tussengerecht te kiezen

Iberico ribfingers | hoisin | sojaboon | zoete aardappel  
Gnocchi | asperge | pompoen | Rotterdamsche oude kaas | kerrie   
Kabeljauw | fregola | tomaat | Za'atar | ollandaise

## Najaarsmenu 2025 | 2026 1 september t/m 28 februari

### 3-gangen menu | Willemskade | € 46,75 per persoon

Gepelde zalm | diverse bereidingen van biet | krokante boekweit | hibiscus | grapefruit  
Gegrilde runder entrecôte | aardappelgratin | pastinaak | venkel | paprika | olijf | jus van gerookte knofflook  
Hazelnoot cheesecake | duindoornbes | kastanje | hazelnootijs | crumble | merengue

### 3-gangen menu | Veerhaven | € 46,75 per persoon


Rilette van parelhoen | gemarineerde shiitake | oesterzwam | bundelzwam | mayonaise van eekhoortjesbrood  
Kabeljauw in de oven gegaard | kerrie | hete bliksem | knolselderij | Jamaicaanse peper | saus van zuurkool  
Hazelnoot cheesecake | duindoornbes | kastanje | hazelnootijs | crumble | merengue

### 3-gangen menu | Vegetarisch | € 46,75 per persoon

Diverse bereidingen van Hoikado pompoen | witlof | aceto balsamico | Granny Smit appel | macadamia  
Gnocchi | pastinaak | diverse bereidingen van tomaat | polenta | Râs al hânout | jus van tomaat  
Hazelnoot cheesecake | duindoornbes | kastanje | hazelnootijs | crumble | merengue

### Tussengerecht | € 11,50 per gerecht per persoon

Voor een 4e of een 5e gang is het mogelijk een tussengerecht te kiezen

Gegrilde coquille | rendang | kokosschuim | komkommer | eiermie | radijs  
Breadpudding van Tallegio | diverse bereidingen van biet | boekweit | venkel   
Sukade | topinamboer | salmiak | granaatappel | jus van Cabernet Sauvignon



### III. SHARED DINING

Diverse gerechten allemaal uitgeserveerd in kleine schalen en borden om samen te delen.

#### Najaarsmenu 2024 | 2025

1 september t/m 28 februari

Minimaal 30 personen | 3-gangen menu | € 49,95 per persoon

##### Voorgerechten:

Geschroeide tonijn | Venere rijst | radijs | komkommer | sesamkletsop | vinaigrette van gebakken knoflook

Pastrami van kalfsvlees | appelkappertjes | rucola | bieslook | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise

Cremeux van tomaat | gemarineerde tomaat | gerookte tomaat | wasabi erwt | harissa spongecake 🌱

Pides en Jordy's specerijenbrood | krootjeshummus | gezouten roomboter | olijfolie

##### Hoofdgerechten:

Gegrilde dorade | fregola | gebakken spruitjes | spekbokking | pastinaak | jus van gerookte knoflook

Rundersukade op 2 manieren bereid | knolselderij | paddenstoelen | boerenkool | krokante aardappel |

jus van eekhoortjesbrood

Polenta | knolselderij | diverse bereidingen van paddenstoelen | boerenkool | jus van knolselderij 🌱

Breadpudding van Tallegio | diverse bereidingen van biet | boekweit | venkel 🌱

##### Dessert:

Vanille panna cotta | chocolade cremeux | chocolade spongecake | amandelcrumble | ijs van amandelmelk








## Voorjaarsmenu 2025 1 maart t/m 31 augustus

Minimaal 30 personen | 3-gangen menu | € 49,95 per persoon

### Voorgerechten:

Gemarineerde zeebaars | diverse bereidingen van wortel | algen | limoen | pani puri | jus van wortel  
Rouleau van maïskip | Venere rijst | komkommer | radijs | furikake | mierikswortelmayonaise  
Venere rijst | diverse bereidingen van wortel | venkelsalade | gember | jus van wortel   
Pides en Jordy's specerijenbrood | krootjeshummus | gezouten roomboter | olijfolie

### Hoofdgerechten:

Corvinafilet in de oven gegaard | truffelrisotto | paddenstoelen | papadum | saus van paddenstoelen  
Zacht gegaarde kalfssukade | diverse bereidingen van mais | paprika | jus van gerookte paprika  
Breadpudding van Le Petit Doruvel | biet | boekweit | hibiscus | jus van rode biet en steranijs   
Gnocchi | asperge | pompoen | Rotterdamsche oude kaas | kerrie 


### Dessert:

Aardbeien | lychee | witte chocolade cremeux | sereh sponge cake | merengue | granité van aardbei en citroengras



## Najaarsmenu 2025 | 2026 1 september t/m 28 februari

Minimaal 30 personen | 3-gangen menu | € 49,95 per persoon

### Voorgerechten:

Gepekeld zalm | diverse bereidingen van biet | krokante boekweit | hibiscus | grapefruit  
Rilette van parelhoen | gemarineerde shiitake | oesterzwam | bundelzwam | mayonaise van eekhoorntjesbrood  
Diverse bereidingen van Hoikado pompoen | witlof | aceto balsamico | Granny Smit appel | macadamia   
Pides en Jordy's specerijenbrood | krootjeshummus | gezouten roomboter | olijfolie

### Hoofdgerechten:

Kabeljauw in de oven gegaard | kerrie | hete bliksem | knolselderij | Jamaicaanse peper | saus van zuurkool  
Gegrilde runder entrecôte | aardappelgratin | pastinaak | venkel | paprika | olijf | jus van gerookte knoflook  
Gnocchi | pastinaak | diverse bereidingen van tomaat | polenta | Râs al hânout | jus van tomaat   
Breadpudding van Tallegio | diverse bereidingen van biet | boekweit | venkel 

### Dessert:

Hazelnoot cheesecake | duindoornbes | kastanje | hazelnootijs | crumble | merengue





#### IV. WALKING DINNER

Tijdens een walking dinner kan iedereen ongedwongen praten en genieten van een volledig diner.

##### Najaarsmenu 2024 | 2025


1 september t/m 28 februari

###### Minimaal 30 personen | € 54,50 per persoon

Pides en Jordy's specerijenbrood | krootjeshummus | tzatziki | olijfolie

Gepekeld Zalm | nori | algen | haringkuit | pastinaak crème | radijs

Tartaar van rund | ossenworst | bloemkoolcrème | truffelmayonaise

Tabouleh van parelcouscous | little gem | limoen | venkel 

Romige velouté | eekhoortjesbrood | bieslook | crème fraîche | rookworst

Kalfssukade | stampot andjvie | sjalot | gebakken mosterdjus

Gegrilde ananas | yoghurt ijs | dragon | hangop | lemon curd

##### Voorjaarsmenu 2025

1 maart t/m 31 augustus

###### Minimaal 30 personen | € 54,50 per persoon

Pides en Jordy's specerijenbrood | krootjeshummus | tzatziki | olijfolie

Op lage temperatuur gegaarde kabeljauw | rode biet | boekweit | venkel

Pulled rundersukade | bloemkool | coleslaw | zilveruitjes

Venere rijst | gemarineerde tomaatjes | burrata | basilicum 

Vichyssoise | rivierkreeftjes | bieslook | krokante aardappel

Stoof van parelhoen | aardappel mousseline | appel | jus van gerookte knoflook

Rood fruit soepje | hangop | vanille | witte chocolade ijs | crispy chocolade

##### Najaarsmenu 2025 | 2026

1 september t/m 28 februari

###### Minimaal 30 personen | € 54,50 per persoon

Pides en Jordy's specerijenbrood | krootjeshummus | tzatziki | olijfolie

Op lage temperatuur gegaarde zalm | bloemkoolcrème | bloemkool zoetzuur | macadamia vinaigrette |

Jamaicaanse peper

Steak tartaar van ossenhaas | ossenworst | zilveruitjes | chimichurri mayonaise

Bulgur | hazelnoot | Granny Smith | venkel | koriander | Râs al Hânout | geroosterde aubergine 

Gazpacho met Hollandse garnalen | Arbequina olijfolie | fijne seizoensgroenten

Biefstuk en stoof van sukade | rucola stampot | piccalilly

Aardbei | panna cotta | zwarte peper | port vinaigrette | crispy rice





## Streetfood

Geïnspireerd door de vele fastfood zaken in Rotterdam, proef je in het Wereldmuseum al deze gerechten op één avond, maar dan mét een culinaire twist. Hoe lekker is dat?

### 1 januari t/m 30 juni 2025

**Minimaal 30 personen | € 36,50 per persoon**

Pides en Jordy's specerijenbrood | krootjeshummus | tzatziki | olijfolie

Pokebowl | wakame | avocado | komkommer | furikake | togarashi mayonaise 🍋

Wrap | jack fruit rendang | mango | venkelsalade 🍋

Pita broodje | falafel | rode kool atjar | yoghurt 🍋

Soba noedels | Thaise yakitori | gebakken uitjes

Rustiek broodje Black Angus hamburger | truffelmayonaise | frisse salade

“Goudse stroopwafel dessert” | geserveerd in een glas

### 1 juli t/m 31 december 2025

**Minimaal 30 personen | € 36,50 per persoon**

Pides en Jordy's specerijenbrood | krootjeshummus | tzatziki | olijfolie

Bietsalade | burrata | venkel | boekweit 🍋

Pekinggeend | pancake | prei

Aubergine curry | moghrabieh | tomaat 🍋

Steambun | Iberico ribfingers | coleslaw

Kiphotdog | cheddar | lente ui | relish van augurk

“Appeltaart dessert” | geserveerd in een glas

## Wereldse Wandeling

**Minimaal 40 personen | € 34,50 per persoon**

Pides en Jordy's specerijenbrood | krootjeshummus | tzatziki | olijfolie

Bulgursalade, Granny Smith, aubergine en Râs al hânout 🍋 | Mexicaanse esquites, maïs, tomaat, ricotta en limoen 🍋

| tomaten cremeux, gemarineerde tomaat, kropsla en croutons 🍋

Erwtensoep, gerookte paling en fijne groenten | Harira soep, kikkererwten en tomaat 🍋

Moghrabieh | gegrilde kippendij | jonge spinazie | buffet

Bouillabaisse stoom | saffraanrijst | venkelsalade | buffet

Stampot van zoete aardappel | Jamaica peper | rookwortel 🍋 | buffet

Café glacé

Bovenstaande wereldse wandeling is alleen verkrijgbaar in combinatie met een congresarrangement.





## V. BUFFETTEN

Onze chef-kok staat garant voor een culinaire invulling op zh Rotterdams. Geïnspireerd door de super diverse stad die Rotterdam is, heeft hij gerechten uit alle windstreken samengesteld met als basis de Nederlandse keuken.

### Najaarsmenu 2024 | 2025 1 september t/m 28 februari

Minimaal 25 personen | € 49,95 per persoon

Pides en Jordy's specerijenbrood | baba ganoush | tapenade | olijfolie

#### Salades:

Tabouleh van parelcouscous | abrikoos | munt | rozijnen 🌱

Carpaccio van rund | pijnboompit | parmezaan | bieslook | truffelmayonaise

Makreel | little gem | dragon | zoetzure komkommer | radijs

Aardappelsalade | kaantjes van tempeh | augurk | bieslook 🌱

#### Warme gerechten:

Truffelrisotto | paddenstoelen | Parmezaanse kaas 🌱

In de oven gegaarde kabeljauw | kerrieboter | bietengort | venkel

Gegrilde maiskipdij | Le Puy linzen | antibiose | bieslook

Aardappelgratin | paprika | Za'atar 🌱

#### Dessert:

Gegrilde ananas | kokos panna cotta | Piña Colada schuim | kokossorbet





## Voorjaarsmenu 2025

1 maart t/m 31 augustus

Minimaal 25 personen | € 49,95 per persoon

Pides en Jordy's specerijenbrood | baba ganoush | tapenade | olijfolie

### Salades:

Orzo | feta | rode ui | olijven | peterselie 

Little gem | roze garnalen | Chinese kool | tomaat | bieslook

Coleslaw | pulled pork | zoetzuur van Komkommer | barbecuesaus

Bulgur | Granny Smith | limoen | gegrilde groenten | koriander 

### Warme gerechten:

Penne pasta | ratatouille | Parmezaanse kaas | bieslook 

Kalfssukade | fregola | paprika | aubergine | olijf

Gegrilde dorade | Venere rijst | venkel | mangochutney

Krielaardappel | champignon | knoflook | dragon 

### Dessert:

Aardbeien | breadpudding van honing | rabarbercompote | crumble

## Najaarsmenu 2025 | 2026

1 september t/m 28 februari

Minimaal 25 personen | € 49,95 per persoon


Pides en Jordy's specerijenbrood | baba ganoush | tapenade | olijfolie

### Salades:

Bindsla | gerookte zalm | croutons | Rotterdamsche oude kaas | olijfolie

Pastasalade | ratatouille | olijven 

Coleslaw | pulled pork | wortel | Hollandse sla

Witte kool | feta | olijven | mizuna 

### Warme gerechten:

Risotto van polder gort | paddenstoelen | spinazie 

Op de huid gebakken zeebaars | linzen | augurk | peterselie | ei

Geroosterde hoenderdij | couscous | spinazie | ui | tomaat

Aardappel gratin | prei | truffel 

### Dessert:

Kokos panna cotta | pandanblad cremeux | lychee | granité | sponge cake | rice crispy

## Wereld


Minimaal 50 personen | € 62,50 per persoon

Pides en Jordy's specerijenbrood | baba ganoush | tapenade | olijfolie

### Salades:

Kruidige gerookte makreel | rigatoni | mierikswortel | geroosterde paprika | balsamico uitjes | peterselie

Knapperige en spicy Aziatische salade | pindadressing 


Zoetzure Caraïbische koolsalade | mango | Jamaicaanse peper 

Kruidige roseval aardappelsalade | feta | zilverui 

### Koude gerechten:


Gravad lax | french dressing | augurk

Carpaccio van rosbeef | pijnboompit | rucola | Grana Padano | truffelmayonaise

Caprese | buffelmozzarella | tomaat | basilicum | citroen | pijnboompitten 

Curry chicken rillette | pompoen | chimichurri

### Warme gerechten:

Bucatini all'amatriciana | buratta | basilicum 

Spicy rendang | geroosterde zoete aardappel | sugar snaps

Gegrilde zalm | Griekse salsa | orzo | feta | limoen

Rib-eye Koreaanse wijze | gebakken rijst | kimchi

Krokante Parmezaan aardappels 

### Dessert:

Mango panna cotta | kokos | munt | pistache crumble

## Aanvulling arrangement | Dessert

Minimaal 50 personen | € 15,25 per persoon

Kokos panna cotta | gegrilde ananas

Verse fruitsalade | in een glaasje

Petit four

Koffie crème brûlée | kruidnagel | kardemom

Witte chocolademousse | Jamaica peper | sinaasappel

Appeltaartje | amandelen | vanille room

## Aanvulling arrangement | Hollandse kazen

Minimaal 25 personen | € 18,25 per persoon

Grietje uit Ouddorp | biologisch

Rotterdamsche oude kaas

Bastiaansen blauwe kaas

Petit Doruvel Montfoort

Terschellinger Reade Jutter kaas | biologisch

Kletzenbrood | Notenbrood | Vijgenchutney



# PRAKTISCHE INFO

## ALLERGENEN | DIEETWENSEN

Heb je specifieke wensen of allergieën dan zijn wij er op ingericht om hier rekening mee te houden. Het is niet mogelijk om gebruik te maken van eigen of externe catering.

## PRIJS | VERKRIJGBAARHEID

Alle dinergerechten kunnen worden aangeboden als lunch. De suggesties in dit foodbook zijn onderhevig aan de verkrijgbaarheid van producten van onze leveranciers.

Genoemde prijzen zijn exclusief BTW.

## CONTACT

Behoeftte aan advies of zijn er vragen? Het ervaren salesteam staat voor je klaar.

Kijk voor meer informatie op [www.werldmuseum.nl/eventlocatie](http://www.werldmuseum.nl/eventlocatie)

## Werldmuseum Rotterdam eventlocatie

Willemskade 25

3016 DM Rotterdam

+31 (0) 10 270 71 50

[reserveringen-rotterdam@werldmuseum.nl](mailto:reserveringen-rotterdam@werldmuseum.nl)

Let's get social!

[werldmuseum\\_eventlocatie](#)





WERELD  
MUSEUM

[www.wereldmuseum.nl](http://www.wereldmuseum.nl)