



WERELD
MUSEUM

EEN WERELD AAN SMAKEN

FOODBOOK 2026

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:

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

hummus met gegrilde groenten en rucola | kipkerrie salade met zoetzure komkommer | runder rosbief 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 krotenmosterd-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 congreslunch | 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 krotenmayonaise

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 krotenmosterd | 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.

Voorjaar 2026 | 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 🌱

Cremeux van tomaat | harissa spongecake | uien crumble 🌱

Rillettes van Iberico | doperwtencrème | chorizo

Najaar 2026 | 2027 | 1 september t/m 28 februari | € 3,75 per amuse

Gemarineerde dorade | rode biet | mierikswortelmayonaise

Tartaar van rund | truffel | gemarineerde shiitake

Zwaardvis rosbief | zwarte venusrijst | mosterd | kruiden

Geitenkaas mousse | salsa van romanesco | boekweit crumble 🌱

Mais cremeux | cherrytomaat | zuurdesemkruim 🌱

Rillettes 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

Voorjaarsmenu 2026

1 maart t/m 31 augustus

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

Geschroeide tonijn | diverse bereidingen van tomaat | radijs | Granny Smith | bulgur | limoen

Gegrilde zijlende | wortel | asperge | fregola | Râs al hânout | eigen jus

Aardbeien | rabarber | vanille hangop | spongecake | meringue | granité van aardbei en rozen

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

Tartaar van rund | ossenworst | bloemkool | augurk | mayonaise van truffel

Geroosterde dorade | diverse bereidingen van maïs | Padrón peper | saus van gerookte paprika

Aardbeien | rabarber | vanille hangop | spongecake | meringue | granité van aardbei en rozen

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

Venere rijst | diverse bereidingen van tomaat | burrata | Za'atar | basilicum

Breadpudding van Taleggio | diverse bereidingen van wortel | Râs al hânout | jus van wortel en sereh

Aardbeien | rabarber | vanille hangop | spongecake | meringue | granité van aardbei en rozen

Tussengerecht | € 11,50 per gerecht per persoon

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

Geroosterde parelhoen | hoi-sin | sojaboon | zoete aardappel

In de oven gegaarde kabeljauw | moghrabieh | bieten | boekweit | hollandaise

Gnocchi | truffel | pompoen | Oude Rotterdammer | saus van paddenstoelen 🌱



Najaarsmenu 2026 | 2027

1 september t/m 28 februari

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

Zacht gegaarde zeebaars | diverse bereidingen van wortel | nori spongecake | venkel | worteljus
Kalfssukade | truffelrisotto | paddenstoelen | cavolo nero | jus van eekhoorntjesbrood
Kokos panna cotta | ananas | spekkoek | kokos sorbet | Jamaicaanse peper | meringue

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

Parelhoen rilette | venere | radijs | furikake | mayonaise van mierikswortel
In de oven gegaarde zalmfilet | parelcouscous | spruiten | spekbokking | beurre blanc
Kokos panna cotta | ananas | spekkoek | kokos sorbet | Jamaicaanse peper | meringue

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

Diverse bereidingen van wortel | witlof | aceto balsamico | Granny Smith | emping
Truffelrisotto | gemarineerde shiitake | bundelzwam | gefrituurde oesterzwam | saus van paddenstoelen
Kokos panna cotta | ananas | spekkoek | kokos sorbet | Jamaicaanse peper | meringue

Tussengerecht | € 11,50 per gerecht per persoon

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

Gegrilde dorade | mograbieh | tomaat | venkel | beurre blanc
Ribfingers | sobanoedels | mango | furikake | saus van milde curry
Breadpudding van Petit Doruvel | diverse bereidingen van biet | jus van biet en steranijs 🌱



III. SHARED DINING

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

Voorjaarsmenu 2026

1 maart t/m 31 augustus

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

Voorgerechten:

Geschroeide tonijn | diverse bereidingen van tomaat | radjs | Granny Smith | bulgur | limoen

Tartaar van rund | ossenworst | bloemkool | augurk | mayonaise van truffel

Venere rijst | diverse bereidingen van tomaat | burrata | Za'atar | basilicum 🌱

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

Hoofdgerechten:

Geroosterde dorade | diverse bereidingen van maïs | Padrón peper | saus van gerookte paprika

Gegrilde zijlende | wortel | asperge | fregola | Râs al hânout | eigen jus

Breadpudding van Taleggio | diverse bereidingen van wortel | Râs al hânout | jus van wortel en sereh 🌱

Gnocchi | truffel | pompoen | Oude Rotterdammer | saus van paddenstoelen 🌱

Dessert:

Aardbeien | rabarber | vanille hangop | spongecake | meringue | granité van aardbei en rozen



Najaarsmenu 2026 | 2027

1 september t/m 28 februari

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

Voorgerechten:

Zacht gegaarde zeebaars | diverse bereidingen van wortel | nori spongecake | venkel | worteljus

Parelhoen rilette | venere | radijs | furikake | mayonaise van mierikswortel

Diverse bereidingen van wortel | witlof | aceto balsamico | Granny Smith | emping 🌱

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

Hoofdgerechten:

In de oven gegaarde zalmfilet | parelcouscous | spruiten | spekbokking | beurre blanc

Kalfssukade | truffelrisotto | paddenstoelen | cavolo nero | jus van eekhoorntjesbrood

Truffelrisotto | gemarineerde shiitake | bundelzwam | gefrituurde oesterzwam | saus van paddenstoelen 🌱

Breadpudding van Petit Doruvel | diverse bereidingen van biet | jus van biet en steranijs 🌱

Dessert:

Kokos panna cotta | ananas | spekkoeke | kokos sorbet | Jamaicaanse peper | meringue



IV. WALKING DINNER

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

Voorjaarsmenu 2026

1 maart t/m 31 augustus

Minimaal 30 personen | € 54,50 per persoon

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

Gemarineerde zeebaars | diverse bereidingen van wortel | venkel

Rouleau van parelhoen | bloemkool crème | coleslaw | zwarte knoflook

Venere rijst | gemarineerde tomaten | buratta 🌱

Gazpacho | rivierkreeft | bieslook

Kalfssukade | aardappelmousseline | appel | jus van Jamaicaanse peper

Rood fruit soep | hangop | vanille | wit chocolade ijs

Najaarsmenu 2026 | 2027

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 | stamppot andjvie | sjalot | gebakken mosterdjus

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



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 2026

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 2026

Minimaal 30 personen | € 36,50 per persoon

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

Bietsalade | burrata | venkel | boekweit 🌱

Pekingeeend | 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 2026

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 🌱

Erwtensoepp, gerookte paling en fijne groenten | Harira soep, kikkererwten en tomaat 🌱

Moghrabieh | gegrilde kippendij | jonge spinazie | buffet

Bouillabaisse stoof | saffraanrijst | venkelsalade | buffet

Stampptot 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.

Voorjaarsmenu 2026 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 2026 | 2027
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

Aanvulling arrangement | Dessert 2026

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 2026

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

Wereld 2026

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

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

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

Kijk voor meer informatie op www.wereldmuseum.nl/eventlocatie

Wereldmuseum Rotterdam eventlocatie

Willemskade 25

3016 DM Rotterdam

+31 (0) 10 270 71 50

reserveringen-rotterdam@wereldmuseum.nl

Let's get social!

[wereldmuseum_eventlocatie](#)



WERELD
MUSEUM

www.wereldmuseum.nl