



SMAAKMAKEND CULINAIR

FOODBOOK

EXCEEDS EXPECTATIONS



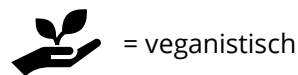
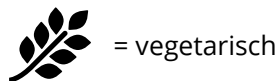
CULINAIRE SMAAKMAKERS VOOR UW EVENT. EEN FEEST VOOR UW ZINTUIGEN! VERFIJNDE SMAKEN, VERLEIDELIJKE GEUREN EN ABSOLUTE SMAAKMAKERS VOOR UW EVENT. LAAT U INSPIREREN EN VERLEIDEN DOOR DE EINDELOZE MOGELIJKHEDEN.

"OP DEZE PLEK IS SMAAK EEN WARE BELEVING, EEN FEEST VOOR ALLE ZINTUIGEN. PROEF, RUIK, KIJK EN GENIET!"

Indien de menusamenstelling niet geheel aansluit bij uw wensen, maken wij graag een menu op maat. Neem contact op met uw Event Manager en vraag naar de mogelijkheden.

INHOUD FOODBOOK

AMUSES	2
DINER.....	4
BUFFET.....	6
WALKING DINNER.....	9
FINGERFOODS	11
FOODSTANDS	12



AMUSES

High End - € 4,25 per amuse, maximaal 3 verschillende

- Mousse van bietjes met falafel en peterselie knoflook crumble 🌿
- Rolletje gegrilde aubergine en mozzarella uit de boven met basilicumdip 🌿
- Wrapje gevuld met hummus, gepofte paprika en vegetarisch gehakt 🌿
- Broccolimousse met een krokantje van spicy filo deeg 🌿
- Koude Spaanse gazpacho met fijne groenten als komkommer en paprika 🌿
- Klein groentetuintje van radijs, bospeen en groene asperge in kruidenyoghurt 🌿
- Spiesje van scharrelkip met een dip van mango en curry met koriander
- Lolly gerookte ribeye carpaccio met truffel en scharrelei
- Nieuwe Haring op een biologische mousse van bietjes

Verrassend - € 4,75 per amuse, maximaal 3 verschillende

- Splitstokje met dadel en kip, gedroogde dadel gevuld met gekruid kipgehakt en omhuld met een dun reepje spek
- Vlinder van lamsgehakt met kaas, krokant korstdeeg plakje gevuld met lamsgehakt en geraspte kaas
- Flensje met Hollandse garnalen
- Quiche met courgette en saffraan 🌿
- Kroepoek balletjes, Aziatisch gekruid kipgehakt gepaneerd met kroepoek

Traditioneel - € 3,25 per amuse, maximaal 3 verschillende

- Splitstokje met kip en vadouvan kruiden, met een mango saus in een glaasje
- Crostini met wakame en gerookte zalm
- Mini wrapje met groene asperges en tomaten tapenade 🌿
- Bruschetta met parmaham, vijgenchutney
- Mini soepje van geroosterde pompoen met room en zijn pitten 🌿
- Spiesje met mozzarella, gepoft cherise trostomaatje en basilicum 🌿



DINER

Voorgerechten

Antipasti	€ 13,25
Rundercarpaccio	€ 13,00
Coppa di Parma met gegrilde groene asperges en olijvencrème	€ 13,25
Zacht gegaarde kalfsmuis met verse tonijn en tonijnsaus met frisse salade	€ 13,75
Salade met gegrilde gamba's	€ 14,25
Classic Caesar salade	€ 11,00
Tartaar van gepofte gele biet 🌿	€ 11,25
Geplukte veldsla, zwarte & gele wortel, chiooggabiet, pastinaak en spinaziepesto 🌿	€ 11,25
Twee soorten sushi, tonijnsashimi, klein kopje ramensoep, krokante sla en dips	€ 15,45

Soepen

Krachtige wild bouillon	€ 6,45
Pompoensoep 🌿	
Ramensoep	
Tom kha kai	

Tussengerechten

Gebakken coquille	€ 14,45
Gebrande ossenhaas	
Peking Duck	



Hoofdgerechten

In de oven gebraden label rouge Poussin	€ 23,00
Geroosterde parelhoenfilet met een tarte tatin van pompoen met Szechuanpeper	€ 26,00
Runder MRIJ entrecôte	€ 29,00
Pompoentaartje met gegrilde asperges, puree van Opperdoes aardappel met walnoten 🌿	€ 24,00
In mooie olijfolie op de graat gegaarde Grietfilet	€ 27,50
Gebakken zeeduivel medaillons met huisgemaakte tagliatelle met limoen, garnalensaus en gepofte trostomaatjes	€ 26,00
Wilde zalm uit de oven, gemarineerd op Oosterse wijze	€ 27,00
Gebraden eendenborst met truffelrisotto en gebakken paddenstoelen	€ 27,00

Nagerechten 🌿

Combinatie van witte en pure chocolade mousse	€ 9,00
Proeverij van chocolade	€ 10,00
Huisgemaakte tiramisu met roomijs	€ 10,00
Palet van rood bosfruit 🌿	€ 9,00
Grand dessert	€ 13,00
Een feest van kaas	€ 15,00

- *Level Eleven ontvangt uiterlijk één week van te voren de definitieve menu keuze en het definitief aantal gasten. Inclusief dieetwensen en allergieën.*
- *Tot 50 gasten kunt u een menu samenstellen dat bestaat uit maximaal twee verschillende voorgerechten, twee hoofdgerechten en twee nagerechten.*
- *Boven de 50 gasten zal er een vast menu voor iedereen worden samengesteld, waarbij wij uiteraard rekening houden met dieetwensen, allergieën en vegetariërs. Wanneer uw gasten keuze hebben uit twee verschillende voor-, hoofd-, en nagerechten, werkt Level Eleven met naambordjes met daarop de gekozen gerechten of een tafelindeling. Dit mag u zelf maken of willen wij voor u verzorgen voor € 2,25 per gast.*
- *Diner is inclusief wit tafellinnen en linnen servetten.*

BUFFET

Bienvenidos a México - € 22,50 per persoon

Burrito's

Wraps
Pittige kip
Tomaten salsa
Kidney beans
Mais
salade

Tortilla's

Torilla chips
Chili con carne
Zure room
Kaas
Komkommer
pompoen

Taco's

Taco shell's
Gestoofd rundvlees
Guacamole
Koriander
Rode ui
paprika

Streetfood - € 22,50 per persoon

Falafel

Pitabroodjes
Wortel
Komkommer
Rode uit
Salade
Knoflooksaus

Hotdogs

Witte puntjes
Zuurkool
Rode ui
Augurk
Mosterd
Curry

Hamburgers

Broodjes
Tomaat
Ui ringen
Salade
Spek
ketchup

Level up - € 26,50 per persoon

Brood en dips

Breekbroden
pesto
Tomaten tapende
Alioli
Zeezout
Olijfolie
Notenpesto
Diverse soorten Italiaanse
Olijven

Vleesplank

Coppa di parma
Serano ham
Chorizo
Spinatio
Prosciutto
Fuet

Kaastafel

Pecorino
Manchego
Blue Stilton
Gaparon
Mont d'or
Diverse noten, gedroogd fruit
Honing en Rinze appelstroop






Amsterdam Centraal - € 31,50 per persoon, *supplement van € 7,65* voor het dessert



Brood en salades 

Marokkaanse couscous salade met rozijntjes en feta
Oerbroden
Frisse pasta salade
Breekbroden
Griekse salade met ui, tomaat, tonijn en ei
Kruidenboter, olijfolie met zeezout en tapenade

Warme gerechten



Kippendij geroosterd in de oven met citroen, peterselie en knoflook
Gebakken varkenshaaspuntjes met champignonsaus
Zalm "Graved lacs" uit de oven met dillesaus
Quiche van de plaat 
Groentes van het seizoen 
Rozeval aardappeltjes uit de oven met rozemarijn en verse knoflook 

Dessert buffet – supplement van € 7,65 per persoon




Slagroomsoesjes met caramelsaus 
2 soorten bavarois taart
Huisgemaakte chocolade mousse 
Vers fruit van het seizoen met Italiaans sorbetijs

High Level - € 36,50 per persoon + *supplement van € 7,65* voor het dessert

Brood en salades

Gerookte zalm met gemengde sla, verse kruiden en yoghurtdressing
Makreel met citroen en appel
Carpaccio met Pecorino en kappertjes
Gerookte kip met appel en frisee
Vegetarisch Marokkaanse couscous met geroosterde groenten 
Griekse salade met ui, tomaat, tonijn en ei
Breekbroden, oerbroden, vloerbroden, kruidenboter, olijfolie, tapenade en drie soorten dips:
avocado, pompoen en biet 

Hoofdgerechten:

Kippendij geroosterd in de oven met citroen, peterselie en knoflook
Rundstoofschotel met rode wijn en witte rijst
Zalm met courgette, olijven en tomaat
Vegetarische lasagne 
Ratatouille; geroerbakte groentes met Provençaalse kruiden 
Rozeval aardappeltjes uit de oven met rozemarijn en verse knoflook 

Dessert: supplement van € 7,65 per persoon

Huisgemaakte tiramisu 
Torta Caprese
Tarte limone met meringue
Vers fruit van het seizoen met Italiaans sorbetijs 

Diamonds are Forever - € 46,50 per persoon


Brood en salades


Salade met gerookte zalm en makreel, fruits de mer en garnalen


Serranoham met watermeloen in honing en mint

Huisgebraden rosbeef met salade Waldorf

Gerookte kip met appel en frisee

Marokkaanse couscous geroosterde groenten 

Salade van piccolini mozzarella met basilicum 

Breekbroden, oerbroden, vloerbroden, kruidenboter, olijfolie en twee soorten tapenade en drie soorten dips 


Hoofdgerechten

Coq au vin; scharrelkip in rode wijnsaus

Malse gebakken biefstukpuntjes van het MRIJ in truffelsaus

Weckpotjes gevuld met bouillabaisse

Kabeljauw uit de oven met mosterd, peterselie en paneermeel

Melanzane; groentelasagne met mozzarella 

Ratatouille; geroerbakte groentes met Provençaalse kruiden 


Rozeval aardappeltjes uit de oven met rozemarijn en verse knoflook 

Desserts

Huisgemaakte tiramisu 

Panna cotta met sinaasappelcompote

Poie belle Helen; chocolademousse met gepocheerde peer en amandelen

Vers fruit van het seizoen met Italiaans sorbetijs 

- *Level Eleven ontvangt uiterlijk één week van te voren de definitieve menu keuze en het definitief aantal gasten. Inclusief dieetwensen en allergieën.*
- *Een make your own buffet is mogelijk vanaf 50 tot maximaal 250 gasten.*
- *Een klassiek buffet is mogelijk vanaf 30 gasten en tot maximaal 250 gasten.*
- *Wilt u dat er een medewerker bij de gerechten staat om uw gasten hierin te begeleiden? Dit is mogelijk! Wij berekenen dan een meerprijs. De meerprijs is afhankelijk van het definitief aantal gasten. Vraag uw Event Manager naar de mogelijkheden.*

WALKING DINNER

Amsterdam Centraal - € 43,50 per persoon

1^e gang: Carpaccio van ossenhaas met Old Amsterdam, pijnboompitten en bieslook

2^e gang: Rauwe tonijn sashimi met sojasaus en sushi van gerookte zalm

3^e gang: Een mini runderburgertje van truffel met Pecorino, gegrilde tomaat en rucola mayonaise

4^e gang: Zalmmedaillon verpakt in banaanblad en groenten zoetzuur

5^e gang: Kaasplankje *of* Tiramisu *of* een hoorntje met roomijs

Level up! - € 46,50 per persoon

1^e gang: Zacht gegaarde kalfsmuis met tonijnzalf en verse Albacoretonijn

2^e gang: Kreeftensoep met een topping van saffraan

3^e gang: Kroketje van zalm met limoendip en zeewier

4^e gang: Weckpotje met ratatouille met rundersucade en een truffeljus


5^e gang: Mousse van Brie, dadels en edik rode Port 🌿

6^e gang: Panna cotta van sinaasappelcompote



Get High in Amsterdam - € 54,50 per persoon


1^e gang: Kalfstartaartje met garnituurtjes en een kwarteleitje

2^e gang: Shooter met Trostomaat en basilicumroom 

3^e gang: Coquille gegrild met zoetzure komkommer en zalmkaviaar

4^e gang: Ossenhaas met Provençaalse chutney en krokante olijven

5^e gang: Kabeljauw met zuurkoolschuim en Pancetta

6^e gang: Chocolade bonbon met mousse van champagne met frambozen 

7^e gang: Granité van mandarijn

- *Level Eleven ontvangt uiterlijk één week van te voren de definitieve menu keuze en het definitief aantal gasten. Inclusief dieetwensen en allergieën.*
- *Al uw gasten krijgen hetzelfde menu. Uiteraard houden wij rekening met de opgegeven dieetwensen, allergieën en vegetariërs.*
- *Een walking dinner is mogelijk vanaf 30 gasten en tot maximaal 200 gasten.*

FINGERFOODS

Dutch Bites

Old Amsterdam – Amsterdamse uien – Amsterdamse Bitterballen –
kaassoufflé – ossenworst – leverworst – toast met gerookte makreel
€ 12,75

Azian Bites

Sushi rolls – Dim Sum – gefrituurde garnalen –
Spicy chicken in splitstokje – Tonijn in sesam – soy sauce
€ 14,95

International Bites

Bruchetta met gemarineerde zalm – garnalen bitterballen – cajun chicken wings – sushi rolls –
soufflé of Old Amsterdam –
lolly van carpaccio – tempura grote garnaal met wasabidip
€ 17,75

Italian Bites

Risottoballetjes met truffel – gegrilde courgette rolletjes met zalm op een bladerdeeg krokantje –
antipasti spiesjes van olijf, gepofte tomaten, salami en gorgonzola – mini Italiaanse tosti van
Parmezaanse kaas en Parmaham – mini foccacia met basilicum, roomkaas en gegrilde gamba
€ 14.50

- *Level Eleven ontvangt uiterlijk één week van te voren de definitieve keuze en het definitief aantal gasten. Inclusief dieetwensen en allergieën.*
- *Liever een mix van onderstaande bites? Dat is mogelijk! Vraag uw Event Manager naar de mogelijkheden.*



FOODSTANDS

Klassiek - € 36,50 per persoon

Koud maar chique

Carpaccio met garnituren
Veldsla met gerookte zacht
gegaarde zalm en groene
kruidenyoghurt
Frisse salade van
komkommer, radijs, wortel,
trostomaat met dressing
Parmaham met meloen

Warm en Elegant

Stoof van kalfsvlees met
champignons
Seizoensgroenten
Tilapia rolletjes in een
dillesaus
Aardappels uit de oven
Groente balletjes in
trostomatensaus
Klein hamburgertje met
augurk, tomaat, cheddar

Zoet en Zacht 🌿

Tiramisu
Hemelse modder
Chocolademousse met
krokantjes
Plaatcake met perzik
Roomijs - 2 soorten

Europees - € 39,50 per persoon

Italië

Diverse worst en ham
Twee soorten kaas
Gegrilde groenten
Bruschetta met tomaten
en basilicum

Holland

Stampot van seizoensgroenten
Spies van rookworst
Groenteballetjes
Hachee rund met smeuge
aardappels
Kabeljauw uit de oven met
mosterd en peterselie
Vergeeten groenten

Frankrijk

Tarte tatin
Crème brulee
Crêpe suzette
Vanille roomijs in een
hoortje



Oosters - € 41,50 per persoon

Sushi

Sushi, twee soorten
Dim sum, twee soorten
Yakatori
Zoetzure komkommersalade met zeeweier en mango
Noedelsoep met shitake en bosui

Grilled & fried

Viskoekjes met lichte soyadip
Geroosterd buikspek met mihoen
Roerbakgroenten
Spicy chicken
Loempia's met groenten
Kiprijst met paksoi en sesam

Sweets 

Kokos/banaantaart
Spekkoek
Roomijs
Fruitsalade
Matarashi dango met caramel

- *Level Eleven ontvangt uiterlijk één week van te voren de definitieve menu keuze en het definitief aantal gasten. Inclusief dieetwensen en allergieën.*
- *Inclusief marktkraampjes inclusief 1 chef voor toelichting.*
- *Foodstands zijn mogelijk vanaf 30 gasten en tot maximaal 200 gasten.*
- *Kosten van de food stands zijn exclusief kosten van de aankleding en stands. Vraag uw Event Manager naar de mogelijkheden.*