



Theater Rotterdam Cateringbrochure

Inhoudsopgave

1. Cateringfilosofie	3
2. Ontvangst en tussendoortjes	5
3. Lunch	7
4. Borrel	9
5. Diner	11
6. Algemene informa-	15
8. Contact	15

Welkomstwoord

Welkom bij Theater Rotterdam! We zijn verheugd om je te verwelkomen in de wereld van onze cateringdiensten, waar jouw wensen centraal staan.

Als onderdeel van ons streven om elk evenement onvergetelijk te maken, hebben we dit cateringboek samengesteld om je een overzicht te bieden van de culinaire mogelijkheden die we te bieden hebben.

Dit cateringboek is ontworpen om je te inspireren en te informeren, en we hopen dat het je zal helpen bij het plannen van een onvergetelijk evenement bij Theater Rotterdam.

Ons team staat altijd klaar om je vragen te beantwoorden en te adviseren bij het cateringplan voor jouw evenement.

Theater Rotterdam beschikt over een uitgebreide selectie aan hapjes, drankjes, lunches en diners. Op basis van uw programma en doelstelling helpen wij graag met het maken van jouw perfecte cateringvoorstel.

1. Cateringfilosofie

Bij Theater Rotterdam draait alles om het creëren van betekenisvolle momenten. Of het nu gaat om een borrel, feest, receptie, productpresentatie, vergadering of congres, ons toegewijde cateringteam staat klaar om jouw evenement naar een hoger niveau te tillen. We begrijpen dat elk evenement uniek is, en daarom hebben we ons assortiment aan cateringarrangementen en menuopties zorgvuldig samengesteld, met aandacht voor diversiteit en duurzaamheid.



In samenwerking met Café Restaurant Floor, gelegen naast de Schouwburg, bieden we een scala aan cateringmogelijkheden. Hun creativiteit en toewijding aan hoogwaardige, verse ingrediënten uit de Franse, Italiaanse en Oosterse keuken zorgen ervoor dat elk gerecht een culinair hoogtepunt wordt. Bovendien streven we naar duurzaamheid, met een focus op biologische producten en vegetarische opties, passend bij onze visie op duurzaamheid in de stad.

Bij Theater Rotterdam begrijpen we dat sommige klanten specifieke culinaire wensen of voorkeuren kunnen hebben. Daarom bieden we ook de flexibiliteit om samen te werken met externe cateraars. We zijn er om aan jouw behoeften te voldoen en te zorgen voor een naadloze cateringervaring



2. Ontvangst



Bij de start van elk evenement is een goede ontvangst belangrijk om meteen de juiste sfeer te creëren. Hier schenken wij dan ook graag aandacht aan door een fijne ontvangst, goede faciliteiten, ruime ervaring met grote groepen en natuurlijk lekkere hapjes en drankjes die gelijk de toon zetten. We bieden verschillende arrangementen voor elk tijdstip en ieder type evenement.

Afhankelijk van het tijdstip en jouw wensen zijn er verschillende arrangementen mogelijk.

Dranken

Koffie v.a	€ 3,25
Thee v.a.	€ 3,25
Frisdranken v.a.	€ 3,25
Verse Jus 'd Orange	€ 3,75
Glazen fles Sourcy rood/blauw 0,70 liter	€ 6,50
Melk	€ 2,90
Buffet van sappen*	€ 3,50
Onbeperkt koffie/thee/water in kannen op buffet - dagdeel*	€ 5,50
Onbeperkt koffie/thee/water in kannen op buffet - gehele dag*	€ 8,50

Tussendoortjes

Luxe koek	€ 1,75
Brownie	€ 3,50
Muffin	€ 3,75
Huisgemaakte appeltaart	€ 4,50
Huisgemaakte witte chocolade cheesecake	€ 4,50
Huisgemaakte dadelkokostaart (vegan)	€ 4,50
Vlaai	€ 4,50
Granolabar	€ 3,50
Candybars (Twix, Mars, Snickers)	€ 1,50
Handfruit	€ 1,75

* Per persoon



3. Lunch

Of je nu op zoek bent naar een snelle en voedzame lunch voor een zakelijke bijeenkomst of een uitgebreide lunch voor een speciale gelegenheid, onze diverse opties bieden smaken die elke gast tevredenstellen. Geniet van een moment van ontspanning en heerlijk eten tijdens de lunchpauze.

Je kan kiezen uit één van de luncharrangementen, maar we verzorgen ook met veel plezier een op maat gemaakt voorstel wat past bij jouw evenement.



Lunch optie 1

€ 14,00 per persoon

Soep van de dag

Belegde pistolets op schalen geserveerd in buffetvorm (1,5 p.p.);

- Oude Rotterdammer met Zaanse mosterdmayonaise (V)
- Mierikswortelroomkaas, bietjes en rucola (V)
- Gebraden rosbeef met eekhoortjesbroodmayonaise
- Boeren achterham met Zaanse mosterdmayonaise

Handfruit

* boven de 30 personen rekening houden met extra kosten cateringmateriaal

Lunch optie 2

€ 16,75 per persoon

Soep van de dag

Mais of meergranen boterham op schalen geserveerd in buffetvorm (1,5 p.p.);

- Bietenhumus, rucola, walnoot en ahornsiroop
- Avocado, tomatensalsa, kikkererwt
- Gerookte zalm, mierikswortelroomkaas en komkommer
- Carpaccio

Vers fruit salade

* boven de 30 personen rekening houden met extra kosten cateringmateriaal

Lunchassortiment

Koude gerechten

Pistolets (of zachte witte puntjes); € 6,50

Oude Rotterdammer met Zaanse mosterdmayonaise (V)

Geitenkaasmouse met walnoot en rucola (V)

Mierikswortelroomkaas, bietjes en rucola (V)

Gebraden rosbief met eekhoortjesbroodmayonaise

Eiersalade met gebakken spekjes

Boeren achterham met Zaanse mosterdmayonaise

Mais of meergranen boterham; € 6,00

Bietenhumus met rucola, walnoten en ahornsiroop (V)

Avocado met tomatensalsa en kikkererwten (V)

Gerookte zalm met mierikswortelroomkaas en komkommer

Carpaccio

Eiersalade met gebakken hoevekip, little gem en livar spek

Warme gerechten

Kroket of kaassoufflé op een zacht wit puntje € 5,00

Vegan kroket € 5,50

Soep klein (pompoen- of tomatensoep, incl. brood) € 4,75

Soep groot (pompoen- of tomatensoep, incl. brood) € 6,00

Fruit

Fruitsalade van vers fruit € 3,75

Handfruit (appel, peer, banaan, sinaasappel) € 1,75

Yogurt hangop met seizoensfruit € 4,75



4. Borrel



Laat je gasten zich ontspannen en genieten met onze borrelarrangementen. Of je nu een informele netwerkborrel organiseert of een feestelijke receptie, onze borrelopties zijn samengesteld met een smakelijke selectie hapjes en drankjes om de perfecte sfeer te creëren.

Onze aandacht voor detail gaat verder dan alleen het menu; we begrijpen dat de presentatie en wijze van uitserveren een wezenlijk onderdeel zijn van de totale ervaring. Bij Theater Rotterdam bieden we flexibiliteit in de wijze van uitserveren, zodat je kunt kiezen wat het beste past bij de sfeer en stijl van jouw evenement. Of het nu gaat om uitserveren op statafels met etagères, waardoor gasten zich vrij kunnen bewegen en hun keuze kunnen maken, of dat je de voorkeur geeft aan een meer gepersonaliseerde aanpak met ons horecapersoneel die rondlopen en de gasten bedienen, we passen ons aan aan jouw voorkeuren.

Warme hapjes

Bittergarnituur (<i>kaassoufflés, vlindergarnalen, bitterballen, mini frikandellen, vlammetjes</i>)	€ 1,00
Vegetarische bitterbal (V)	€ 1,15
Gefrituurde kaasstengel (V)	€ 1,00
Kaaskroketje, 30 gram p.s. (V)	€ 1,90
Chorizokroketje, 30 gram p.s.	€ 1,90
Gamba kroketje, 30 gram p.s.	€ 2,05
Groente kroketje, 30 gram p.s. (V)	€ 1,90
Sate van biologische kippendijen p.s.	€ 3,25
Mini-empanada* gevuld met:	€ 2,25
<i>Chorizo, 25 gram</i>	
<i>Kaas en jalapeño, 25 gram (V)</i>	
<i>Kip piripiri, 25 gram</i>	
<i>Spinazi en mozzarella, 25 gram (V)</i>	
Loempia* gevuld met:	€ 2,75
<i>Pulled porc, 40 gram</i>	
<i>Pekingeed met hoisinsaus, 40 gram</i>	
Mini-wraps* gevuld met:	€ 2,50
<i>Gerookte ribeye met gepofte paprika, little gem en wasabi mayonaise</i>	
<i>Kalkoenfilet met guacamole, little gem en cashewnoten</i>	
<i>Geitenkaasmousse met rucola, appel en geraspte bietjes (V)</i>	

Koude hapjes

Huisgeroosterde amandelen	€ 5,25
Huisgemarineerde olijven	€ 5,50
Groentechips	€ 5,50
Spiesjes met mozzarella	€ 1,50
Spiesje met tempura black tiger garnaal	€ 3,50
Mandje tortillachips met tomatendip	€ 5,50
Mandje landbrood met drie spreads	€ 7,50
Bordje Oude Rotterdammer	€ 6,50
Bordje truffelsalami	€ 9,25
Vier kazen bordje van de kaasboer (<i>munster, bastiaanse, geitenkaas</i>)	€ 10,50

Crostini's

Geitenkaasmousse met honing en walnoten (V)	€ 2,50
Buffelmozzarella met pesto en gedroogde pomodori (V)	€ 2,50
Pompoenhumus met rucola, walnoten en ahornsiroop (V)	€ 2,50
Duxelles van geroosterde paddestoelen (V)	€ 2,50
Gerookte zalm, mierikswortelroomkaas, rode ui, komkommer	€ 3,00
Rivierkreeftjes, groene appel en cocktailsaus	€ 2,75
Hollands weiderund	€ 2,50
Gebraden kalfsmuis en tonijnmayonaise	€ 2,50
Ossenworst en piccalilly-mayonaise	€ 2,50

*Minimale afname van zes stuks.



5. Diner



Ontdek de veelzijdigheid van onze dinerarrangementen. Of je nu de voorkeur geeft aan de intieme sfeer van een geplacéerd diner, de open sfeer van een walking dinner, of de uitgebreide keuze van een buffet, we hebben alles in huis om een culinair feest te verzorgen wat past bij jouw evenement. Een diner op maat, geheel naar uw wensen, behoort eveneens tot de mogelijkheden. Onze chef denkt graag met u mee!



Dinerbuffet

€39,50 per persoon

Minimale afname vanaf 30 personen
Inhuur catering materiaal niet in de prijs
inbegrepen

Brood

Ciabatta & Focaccia met beurre cafe de Paris, babaganoush & humus

Voorgerechten

Carpaccio van Hollands weiderund met kappertjes, rode ui, bieslook truffelmayonaise en geraspte kaas

Gerookte mozzarella, tapenade van knoflooktomaatjes, rucola, basilicum olie en gedroogde zwarte olijven (V)

Poke bowl van quinoah, chioggia bietjes, Granny smith, walnoten en waterkers (V)

Charcuterie van Coppa di Parma, truffelsalami, mortadella & venkelsalami

Bisque van Hollandse garnalen

Hoofdgerecht

Saltimboca van scharrelkip, rauwe ham, salie en Provençaalse aardappelen

Rendang van spitskool en oesterzwam, zoetzuur van groenten en basmatirijst (V)

Gestoofte kalfssucade in witte wijn met ui, bleekselderij, wortel en oortjespasta

Mini bonenburgers met guacamole, creme fraiche, pitigge tomatensalsa, rauwkost en salade (V)

Nagerecht

Cheesecake van witte chocolade & mousse van pure chocolade

Verse fruitsalade met ananas- en mangosorbet

Tiramisu met koffie ijs

Walking diner

€39,50 per persoon

Minimale afname vanaf 30 personen
Inhuur catering materiaal niet in de prijs
inbegrepen

1^e gang

Carpaccio, truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten,
oude Hollandse kaas
of

Carpaccio van chioggia bietjes, oude geitenkaas,
geroosterde pistache (V)

2^e gang

Heldere gevogelte bouillion met bundelzwammetjes
en groene kruiden
of

Heldere tomatenbouillion met garnituur van tomaat,
courgette & bleekselderij (V)

3^e gang

Gebakken doradefilet, oortjespasta, saus van
Hollandse garnalen
of

Risotto met spinazie, mais, tuinerwten en pistou (V)

4^e gang

Langzaam gestoofde kalfssukade, geroosterde
zoete aardappel, pompeon en salie olie
of

Gevulde portobello met duxelles van
paddenstoelen, aardappelmousseline, groene
boontjes

5^e gang

Cheesecake van witte chocolade met seizoensfruit

Drie gangen menu

€39,50 per persoon

Sit-down dinner

Afname vanaf 10 personen tot max. 50 personen

Inhuur catering materiaal niet in de prijs
inbegrepen

Voorgerechten

Gerookte mozzarella, tapenade van knoflooktomaatjes, basilicum crème, gedroogde olijven en korkantje van oude kaas (V)

Bisque van Hollandse garnalen

Carpaccio van Hollands weiderund met kappertjes, pijnboompitten, bieslook truffelmayonaise en geraspte kaas

Hoofdgerechten

Rendang van spitskool en oesterzwam, zoetzuur van groenten en basmatirijst (V)

Vangst van de dag, knolselderij mousseline, gestoofde bleekselderij en bospeen

Maas-Rijn-IJssel steak, taartje van aardappel en knolselderij

Dessert

Cheesecake van witte chocolade, mousse van pure chocolade en koffie roomijs

IJscoupe met verschillende smaken; stroopwafel, vanille en amarene kersen



6. Algemene informatie

Menu en speciale dieetwensen

We verzorgen cateringoplossingen op maat en het omgaan met dieetbeperkingen heeft een grote prioriteit. We kunnen verschillende dieetvoorkeuren accommoderen, waaronder vegetarisch, veganistisch, glutenvrij en meer. Informeer gerust naar de mogelijkheden

Speciale voorkeuren of thema

We bieden ruime mogelijkheden om jouw cateringervaring te personaliseren en geheel samen te stellen naar jouw voorkeuren of thema van je evenement.

Crew maaltijd:

Bij de organisatie van een evenement zijn er vaak veel mensen 'achter de schermen' bezig om het evenement tot een succes te maken. Bij Theater

Rotterdam besteden wij veel zorg en aandacht aan onze crewmaaltijden, informeer naar de mogelijkheden.

Externe samenwerkingspartners

Ondanks ons ruime assortiment en verschillende arrangementen past mogelijk een ander type catering of keuken beter bij jouw evenement. We werken met verschillende externe partner-caterars die de verschillende keukens in de wereld vertegenwoordigen. We denken graag mee en vinden de ideale cateraar voor jouw evenement.

Algemene voorwaarden

Voor onze algemene voorwaarden kunt u klikken op deze [link](#)

Fotografie:

Mark Bolle,
Guido Pijpers,
René Castelijm

Contact:

✉ event@theaterrotterdam.nl

🌐 zakelijk.theaterrotterdam.nl

☎ +31 (0)10 40 44 111 (AFDELING EVENTS)

📍 TR25 SCHOUWBURG

Schouwburgplein 25
3012 CL Rotterdam
The Netherlands

**Maak jouw
evenement compleet
met onze onvergetelijke
catering!**

Neem contact op en ontdek
hoe wij jouw gasten kunnen
verrassen!

