

Cateringarrangementen Louwman Museum

In samenwerking met onze huiscateraar House of Lords zijn er verschillende cateringarrangementen samengesteld voor bijeenkomsten en diners.

Bijeenkomsten

Halve dagprogramma inclusief ontvangst, 1 break en lunch of borrel van 1 uur inclusief twee hapjes p.p (tot maximaal 4 uur) – 9:00-13:00 / 13:00-17:00

60-150 personen: € 40,00

150-250 personen: € 37,50

250-350 personen: € 35,00

Halve dagprogramma inclusief lunch, 1 break en borrel van 1 uur inclusief twee hapjes p.p. – 12:00-17:00

60-150 personen: € 55,00

150-250 personen: € 52,50

250-350 personen: € 50,00

Dagprogramma inclusief ontvangst, 2 breaks, lunch en borrel van 1 uur inclusief twee hapjes p.p. – 9:00-17:00

60-150 personen: € 65,00

150-250 personen: € 62,50

250-350 personen: € 60,00

Dagprogramma & diner aansluitend inclusief ontvangst, 2 breaks, lunch en borrel van 1 uur inclusief twee hapjes p.p. en walking diner – 9:00-20:00

60-150 personen: € 125,00

150-250 personen: € 122,50

250-350 personen: € 120,00

Diners

Bibliotheek – aperitief en Sit down 3 gangen (gebaseerd op 4 uur)

20-50 personen: € 97,50 ex btw

Museumplein - aperitief en Walking Dinner (gebaseerd op 4 uur)

50-200 personen: € 85,00 ex btw – gebruik standaard meubilair Museumplein aangevuld met statafels

Museumplein - aperitief en Sit down 3 gangen (gebaseerd op 4 uur)

50-200 personen: € 95,00 ex btw – gebruik standaard meubilair Museumplein aangevuld met ronde tafels

Great Hall - aperitief en Walking Dinner (gebaseerd op 4 uur)

200-400 personen: € 80,00 ex btw – gebruik standaard statafels

400-600 personen: € 75,00 ex btw – gebruik standaard statafels

600-1000 personen: € 70,00 ex btw – gebruik standaard statafels

Great Hall - aperitief en Sit down 3 gangen (gebaseerd op 4 uur)

200-400 personen: € 90,00 ex btw – gebruik standaard ronde tafels

400-600 personen: € 85,00 ex btw – gebruik standaard ronde tafels

600-800 personen: € 80,00 ex btw – gebruik standaard ronde tafels

Opmerkingen:

- *Ten behoeve van het ontvangst, de breaks, de lunch en/of borrel worden er statafels geplaatst die voorzien zijn van een rok met daarop wit linnen, een bloemvaasje en een kandelaar.*
- *Ten behoeve van het diner op het Museumplein wordt er gebruik gemaakt van het bestaande meubilair eventueel aangevuld met statafels.*
- *Ten behoeve van het diner in de Great Hall worden er ronde tafels geplaatst voorzien van een rok met daarop wit linnen eventueel aangevuld met statafels.*
- *De prijs is inclusief materialen (serveermaterialen, serviesgoed, glaswerk) en personeel*
- *Bovengenoemde prijzen zijn 'vanaf' prijzen met een drankenschatting van het Hollands assortiment. Het is dus geen uitkoop van de dranken.*
- *Uiteraard is ander meubilair, aangepaste tijden en alternatieve invulling van de catering mogelijk. Hiervoor geldt een supplement. Afhankelijk van de doelgroep, uw wensen en uw budget kan er een voorstel op maat gemaakt worden.*

Invulling ontvangst: Koffie en thee met huisgemaakte Hollandse koekjes

Invulling break(s): keuze uit:

- House of Lords Energy Bars - met kokos, amandel, dadels en vijgen
- House of Lords patisserie - Mini fruittaartje, bananenbrood en Amerikaanse carrotcake
- Assortiment smoothies - Spinazie en banaan / Mango, meloen en ananas / Aardbei, framboos en braam
- Huisgemaakte groentechips
- Assortiment van Spaanse frittata muffins gevuld met kip, garnaal, of Manchego kaas

Invulling lunch: Twee poke bowls per person, Twee Engelse Sandwiches per persoon en basis drank arrangement (verse jus d'orange, appelsap en melk)

- Poké Bowls:
 - o Super Salmon Poké; Zalm, edamame, radijs, wakame, avocado, gebakken ui en wasabi mayonnaise
 - o Tuna Trophy Poké; Tonijn, komkommer, lente ui, mango, sesamzaad mix en sesam dressing
 - o Tasty Tofu Poké; Tofu, mango, wortel, rettich, komkommer, lente ui, geraspte kokos en sesam dressing
 - o Chili Chicken Poké; Kip, edamame, maïs, ananas, gebakken ui en chilimayonnaise
- Engelse Sandwiches - een ruime keuze uit 3-laags sandwiches belegd met vers gesneden luxe vleeswaren, diverse luxe kaas- en vissoorten, waaronder:
 - o Carpaccio met Pecorino en pijnboompitten, Parmaham met tomatentapenade en Spinata Romana met pesto
 - o Old Amsterdam met augurk, brie met marmelade en Goudse boerenoplegkaas
 - o Gerookte zalm met mierikswortel en krabsalade met kerrie en ei

Invulling borrel/aperitief:

Tafelgarnituren bestaande uit een mix van vers gebrande luxe nootjes en groene olijven en twee warme internationale hapjes per persoon met drankjes uit ons Hollands drankassortiment.

Invulling Walking dinner:

De chefs presenteren verschillende proeverijen en verzorgen live cooking vanaf verschillende foodstations. Daarnaast lopen er medewerkers rond met verschillende amuses. Hieronder volgt een deel van het walking dinner assortiment ter inspiratie.

- Amuses;
 - o Dungesneden ossenhaas, truffelcrème, Parmezaan, krokant spek en pijnboompitten
 - o Poke bowl met sushi rijst, zeewiersalade, gemarineerde tonijn en mango Savarin van doperwt, gefrituurd henne eitje en truffel
 - o Krokante risotto van morilles en Reypenaer kaas op groene asperges
 - o Gele curry met kip, rode curry met gamba en granaatappel en een groene vegetarische curry

- Proeverij van Schevenings vispalet
Vanaf een authentieke Scheveningse viskar wordt een proeverij van Hollandse specialiteiten uit de Noordzee en de Zeeuwse rivieren gepresenteerd. De kok trancheert à la minute diverse vissoorten voor uw gasten. Dit wordt per persoon op een passend bord geserveerd met diverse garnituren zoals: brood, aardappelsalade en diverse soorten zuur.
Hieronder vindt u de verschillende soorten vis waaruit u één vissoort kunt kiezen:
 - o À la minute gerookte zalm
 - o Diverse soorten haring
 - o Makreel
 - o Scampi's
 - o Gemarineerde mosselen
 - o Een salade van Noordzeekrab
 - o Gerookte paling

- Flammkuchen
Er zijn vele variaties van het originele recept, zowel wat betreft het deeg als beleg. Tot de opkomst van de pizza in de jaren '60 waren flammkuchen een gerecht dat vooral op het platteland werd bereid. Daar werd de flammkuchen vaak gebruikt om de hitte van een hout gestookte oven te testen. Het gerecht ontleent zijn naam aan deze methode van bakken. De flammkuchen wordt belegd met een mengsel van crème fraîche en verscheidene garnituren, waaronder hartige creaties, zoals:
 - o Gerookte zalm, crème fraiche, rode ui, bieslook en dille
 - o Spek, prei, crème fraiche, bieslook en oude Reypenaer kaas
 - o Kastanjechampignon, bieslook en truffel crème fraiche.

- Proeverij van Chinese flensjes met Pekingend
Als er één gerecht onlosmakelijk verbonden is met China moet dat Pekingend zijn. Het gerecht is uiteraard vernoemd naar de wijze waarop de geroosterde eend al eeuwenlang in de Chinese hoofdstad wordt bereid. Waar voorheen een speciaal recept exclusief beschikbaar was voor de keizerlijke familie, kan het vandaag de dag door iedereen besteld worden. Houd je van eten? Dan mag je de Pekingend absoluut niet missen. De gelakte pekingend wordt à la minute op traditionele wijze bereid. Vervolgens wordt de eend fijngesneden en geserveerd met hoisinsaus op een Chinees flensje. Deze worden geserveerd met een garnituur van koolsalade.

- Italiaanse IJskar
In samenwerking met het Leidse Soetenso worden uw gasten verrast met het lekkerste ijs van onze omgeving. De manier van bereiden is door Nils Hendrikse zelf ontwikkeld en is in het kort een combinatie tussen de Franse en de Philadelphia methode. Soetenso gebruikt ingrediënten van hoogwaardige kwaliteit en bereiden het ijs zonder smaakversterkers of andere kunstmatige toevoegingen.

- Kaasbuffet - Proeverij van Hollandse en Europese kaassoorten

Invulling sit down diner:

Hieronder vindt u een voorbeeldmenu om u een impressie te geven. U kunt per gang één keuze maken.

Uiteraard kan er rekening gehouden worden met speciale diëten of religies. Bij de menu's kan een bijpassend wijnnarrangement worden samengesteld.

- Voorgerechten
 - o Gemarineerde Yellowfin tonijn met wakame, sesam en edamame boontjes in een krokant wonton met een sojamayonaise
 - o Mousseline van gamba met bulgur, Hollandse garnaltjes, groene appel en vadouvan, geserveerd in een koude bouillon van snijboon
 - o Dungesneden, gerookte Palmesteyn runderlende op crème van truffel met een krokantje van oude kaas, uitgebakken spek, pijnboompitten en gedroogde honingtomaat
 - o Galantine van zacht gegaard piepkuiken met jonge erwten, citroen en diverse bereidingen van biet
 - o Gazpacho; onze interpretatie van deze Spaanse klassieker, waarmee wij u verrassen met de structuren en smaken

- Hoofdgerechten:
 - o Gebraiseerde zeeduivel op een risotto met Zeeuwse kokkel, ziltige groenten en een saus van groene kruiden
 - o Gegrilde koningsbaars op saffraanmousseline, gepofte courgette, artisjok en bouillabaisse
 - o Gebraden Canadees Palmesteyn rumpsteak met cornbread, zoete aardappel, gekarameliseerde witlof en sinaasappelsaus
 - o Gegrilde lamsfilet op Bulgur, lamscurry, aubergine en koriander
 - o Geroosterde groenten van de barbecue met koekjes van kikkererwtenpuree en een saus van yoghurt, vadouvan en komijn

- Desserts:
 - o Proeverij van diverse Hollandse en Europese kaassoorten begeleidt door amandelbrood, membrillo en zoetzure bleekselderij
 - o Panna cotta van witte chocolade met rabarber, sorbet van bloedsinaasappel en een crumble van pijnboompitten
 - o Dessert Piña Colada; onze interpretatie van de cocktail met ananas, kokos en rum waarmee wij u verrassen met de structuren en smaken
 - o Dadel spongecake met pistache crème, yoghurtijs, krokante honing en amandel