



SMAAKMAKEND CULINAIR

FOODBOOK

EXCEEDS EXPECTATIONS





SMAAKMAKEND CULINAIR

Om uw event bij Level Eleven compleet te maken heeft u keuze uit verschillende dinerconcepten. Binnen elk diner concept kunt u kiezen uit meerdere opties.

Gangen Diner

Stel uw eigen menu samen! U heeft de keuze om een 2, 3, 4 of 5-gangen diner samen te stellen van onze menukaart.

Buffet

Bij ons heeft u de keuze uit twee verschillende stijlen van een buffet. Binnen beide stijlen kunt u kiezen uit twee opties. Heeft u andere wensen, is er de mogelijkheid om in overleg een aangepast buffet samen te stellen.

Walking Dinner

Een actievere vorm van een diner! De gerechten worden per gang uitgeserveerd. De gasten eten staand in de zaal of aan statafels. Ideaal na een lange dag zitten bij een congres/training of tijdens uw netwerkevent.

Food Stands

Food Stands zijn te vergelijken met een buffet, alleen is deze in drieën opgedeeld. Elke foodstand heeft een eigen gang van een menu, voorgerechten – hoofdgerechten – nagerechten. De gerechten binnen de foodstands behoren allemaal tot een gezamenlijk thema. Wij bieden drie verschillende thema's.

Finger Foods

Finger Foods zijn een mooie tussenoplossing voor iets meer dan een snack maar niet een volledig diner. De Finger Foods worden uitgeserveerd. Er is keuze uit 3 verschillende arrangementen: Dutch bites, Asian Bites en international Bites.





GANGEN DINER

Stel uw eigen menu samen! Level Eleven kan voor maximaal 150 gasten een gangen diner verzorgen. U heeft de keuze om een 2, 3, 4 of 5-gangen diner samen te stellen voor uw gasten van onze menukaart. De prijs per persoon berekend u door de stukprijzen van de gerechten bij elkaar op te tellen.



De kleine letters

- *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.*
- *Linnen kunnen wij ook verzorgen, tegen betaling.*





Voorgerechten

Voorgerechten worden geserveerd met vers gebakken stokbrood met boter

Anti pasti

diverse ham, ingelegde gegrilde groenten, olijven en kaas uit Italië - € 11,25

Runder carpaccio

zongedroogde tomaat, Old Amsterdam en balsamico dressing - € 10,00

Gerookte lamsham

met gegrilde groene asperges en olijvencrème - € 10,25

Sashimi

van boterzachte runderhaas op sushirijst, zoetzuur van komkommer en een krokantje van sesam - € 12,25

Vitello tonato

van kalfsfricandeau - € 10,50

Salade met gegrilde gamba's

met wasabi mayonnaise - € 11,25

Classic Caesar salade

met ansjovis, Parmezaanse kaas en caesar dressing - € 9,50

Tartaar van gepofte gele biet

met een crème van geitenkaas - € 9,25

Salade van vergeten groenten

met spinazie pesto en oude Beemster kaas - € 9,25

Trio van sushi

maki, temaki en nigiri met sojasaus, crispy rettich en wasabi - € 12,50





Soepen

Krachtige wild bouillon

met gegrilde bospaddenstoelen en verse kruiden - € 6,50

Pompoensoep

met crème € 6,95

Ramensoep

met noedels, geroosterde kip lente-ui en ei - € 6,75

Tom kha kai

met kokos, sereh, pepers, limoen en koriander - € 6,75

Tussengerechten

Gebakken coquille

met een truffelrisotto en rucola - € 8,50

Gebrande ossenhaas

met een warme dressing van knolselderij, truffel en peterselie - € 12,50

Peking Duck

op eiermie bij gegoten met een krachtige bouillon van ceylonthee - € 12,50





Hoofdgerechten

Hoofdgerechten worden begeleid door een passend groenten en meelspijs garnituur naar het seizoen.

In de oven gebraden gevulde kwartel

met zongedroogde tomaten en basilicumsaus - € 23,50

Op 't karkas gebraden parelhoen

met een crème van pompoen en witlof tarte tatin - € 24,50

Runder MRIJ entrecôte

met rode uien compote en rozemarijnsaus - € 29,50

Gebakken eendenborst

met een pompoentaartje, gegrilde groene asperge en puree van nieuwe aardappel uit de oven - € 26,50

In mooie olijfolie gegaarde haas van Griet

met een doperwtjesmousse, gebakken paarse wortel en taartje van roseval aardappels - € 27,50

Gebakken zeeduivel medaillons

met een frisse limoen/garnalen saus - € 25,00

Kabeljauw uit de oven gemarineerd op oosterse wijze

met sesam geserveerd op gebakken mini paksoi en rijstkoekjes - € 26,50

Gevulde zoete ui "Soubise"

en truffelrisotto met gebakken paddenstoelen - € 25,50

Proeverij van 3 soorten biet op 3 wijzen bereid

met een taartje van Hollandse geitenkaas en geroosterde amandelen - € 21,50





Nagerechten

Combinatie van witte en pure chocolade mousse

met rode vruchten saus - € 6,50

Proeverij van chocolade

van roomijs, mousse en huisgebakken brownie - € 7,25

Taartje van frambozen bavaroise

met amandelen en passie vruchten coulis - € 7,25

Palet van rood bosfruit

met huis gedraaid mint sorbetijs, crumble van Oreo en viooltjes, (seizoensgerecht, niet altijd verkrijgbaar) - € 9,00

Grand dessert (tafels van minimaal 4 personen)

witte chocolademousse met crumble brownie, frambozen bavaroise, divers rood fruit, chocoladelolly en een mini crème brulee - € 12,50

Een feest van kaas

diverse zachte en pittige kazen met roggebrood en vijgenchutney - € 10,50





BUFFET

Level Eleven biedt twee verschillende stijlen buffetten: Make Your Own & Klassiek Buffet. Van beide stijlen bieden wij u twee mogelijkheden. Wenst u een buffet op maat? Wij bespreken graag de mogelijkheden met u voor een aangepast voorstel.



De kleine letters

- *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 eventmanager naar de mogelijkheden.*





Bienvenidos a México €21.50 per persoon

Make your own...

Burrito`s

Wraps
Pittige kip
Tomatensalsa
Kidney beans
Mais
Sla

Taco`s

Taco Shell`s
Gestoofd rundvlees
Guacamole
Koriander
Rode ui
Paprika

Tortilla`s

Tortilla chips
Chili con carne
Zure room
Kaas
Komkommer
Pompoen

Streetfood €21.50 per persoon

Make your own...

Falafel

Pitabroodjes
Wortel
Komkommer
Rode ui
Sla
Knoflooksaus

Hamburger

Broodjes
Tomaat
Ui ringen
Sla
Spek
Ketchup

Hotdogs

Witte puntjes
Zuurkool
Rode kool
Augurk
Mosterd
Curry





Level up €29.50 per persoon

Een hemels buffet waarin de Italiaanse keuken de overhand neemt. Een tafel voor met Anti Pasti.

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 €29.50 per persoon, supplement van € 6,50 per persoon voor een dessert

Klassiek buffet

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 varkenshaas puntjes 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 € 6,50 per persoon

Slagroomsoesjes met caramelsaus

Flensjes in suzette saus

Huisgemaakte chocolade mousse

Vers fruit van het seizoen met Italiaans sorbetijs





High Level €37.50 per persoon

Klassiek buffet

Starters

Gerookte zalm met rucola en kerrie

Makreel met citroen en appel

Carpaccio met pecorino en kappertjes

Gerookte kip met appel en frisee

Verse tomatensoep met basilicumolie – *vegetarisch*

Marokkaanse couscous met geroosterde groenten – *vegetarisch*

Griekse salade met ui, tomaat, tonijn en ei – *vegetarisch*

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

Hoofdgerecht

Kippendij geroosterd in de oven met citroen, peterselie en knoflook

Rundstoofschotel met rode wijn en witte rijst

Tilapiafilet met courgette, olijven en tomaat

Ravioli gevuld met kaas in tomaten / basilicumsaus – *vegetarisch*

Ratatouille; geroerbakte groentes met Provençaalse kruiden – *vegetarisch*

Rozeval aardappeltjes uit de oven met rozemarijn en verse knoflook – *vegetarisch*

Dessert

Huisgemaakte tiramisu

Torta Caprese

Flensjes in Suzette saus

Vers fruit van het seizoen met Italiaans sorbetijs





Diamonds are Forever €43.50 per persoon

Klassiek buffet

Starters

Salade met gerookte zalm en makreel, fruits de mer en garnalen
Serranoham met watermeloen in honing en mint
Huisgebraden rosbief met salade Waldorf
Gerookte kip met appel en frisee
Verse tomatensoep met basilicumolie – *vegetarisch*
Marokkaanse couscous geroosterde groenten – *vegetarisch*
Salade van piccolini mozzarella met basilicum – *vegetarisch*
Breekbroden, oerbroden, vloerbroden, kruidenboter, olijfolie en twee soorten tapenade

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 – *vegetarisch*
Ratatouille; geroerbakte groentes met Provençaalse kruiden – *vegetarisch*
Rozeval aardappeltjes uit de oven met rozemarijn en verse knoflook – *vegetarisch*

Desserts

Huisgemaakte tiramisu
Panna cotta met sinaasappelcompote
Poie belle Helen; chocolademousse met gepocheerde peer en amandelen
Vers fruit van het seizoen met Italiaans sorbetijs





WALKING DINNER

Een meer actieve vorm van een diner! Een walking diner bestaat uit verschillende kleine gerechten die na elkaar worden uitgeserveerd. De gasten hebben te mogelijkheid om te blijven staan aan statafel. Ook is er een optie enkele tafels met stoelen klaar te zetten voor de liefhebbers.



De kleine letters:

- 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





Amsterdam Centraal €44.50 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

Romig prei soepje met een krokantje van Parmaham

4^e gang

Een mini runderburgertje van truffel met peccorino, gegrilde tomaat, rucola mayonaise

5^e gang

Zalmmedaillon verpakt in banaanblad en groenten zoetzuur

6^e gang

Kaasplankje *of* Tiramisu *of* een hoorntje met roomijs



Level up! €49.50 per persoon

1^e gang

Bonbon van zacht gegaarde kalfsmuis

2^e gang

Zacht gegaarde kalfsmuis met tonijnzalf en verse Albacoretonijn

3^e gang

Kreeftensoep met een topping van saffraan

4^e gang

Kroketje van zalm met limoendip en zeewier

5^e gang

Weckpotje met ratatouille met rundersucade en een truffeljus

6^e gang

Ravioli gevuld met paddenstoelen met een schuim van tomaat

7^e gang

Mousse van Brie, dadels en edik rode Port

8^e gang

Panna cotta van sinaasappelcompote





Get High in Amsterdam €59.50 per persoon

1^e gang

Kabeljauwcarpaccio met venkel en zoetzuur

2^e gang

Kalfstartaartje met garnituurtjes en een kwarteleitje

3^e gang

Shooter met Trostomaat, basilicumroom

4^e gang

Coquille gegrild met zoetzure komkommer en zalmkaviaar

5^e gang

Ossenhaas met Provençaalse chutney en krokante olijven

6^e gang

Kabeljauw met zuurkoolschui en Pancetta

7^e gang

Chocolade bonbon met mousse van champagne met frambozen

8^e gang

Granité van mandarijn





FOOD STANDS

Wanneer u kiest voor food stands kunnen uw gasten zelf rondlopen langs de verschillende foodstands. Aan alle foodstands is een andere gang van een diner te vinden in de vorm van kleine hapjes. Er is keuze uit 3 verschillende arrangementen: Europees, Oosters & Klassiek.



De kleine letters:

- Level Eleven ontvangt uiterlijk één week van te voren de definitieve menu keuze en het definitief aantal gasten. Inclusief dieetwensen en allergieën.
- 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.





Klassiek €39.50 per persoon

Stand 1: Koud maar Chique

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

Stand 2: Warm en Elegant

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

Stand 2: Zoet en Zacht

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





Europees €40.50 per persoon

Stand: Italië

Diverse worst en ham soorten
Kazen (2 soorten)
Gegrilde Italiaanse groenten
Bruchette met tomaten & basilicum

Stand: Holland

Hollandse stampot met seizoengroenten
Spies van rookworst
Groenteballetjes
Hachee van rund smeùge aardappelpuree
Kabeljauw uit de oven met mosterd en peterselie
Oer-Hollandse vergeten groenten uit de oven

Stand: Frankrijk

Tarte tatin
Crème brulée
Crêpe Suzette
Vanille roomijs in een hoorntje

Oosters €44.50 per persoon

Stand: Sushi

Sushi (2 soorten)
Dim sum (2 soorten)
Yakatori
Zoetzure komkommersalade met zeewier en mango
Noedelsoep met shitake en bosui

Stand: Grilled & Fried

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

Stand: Sweets

Kokos/banaantaart
Spekkoek
Roomijs
Fruitsalade
Matarashi Dango met caramel





FINGER FOODS

Finger Foods zijn een mooie tussenoplossing voor iets meer dan een snack maar niet een volledig diner. De Finger Foods worden uitgeserveerd. Er is keuze uit 3 verschillende arrangementen: Dutch bites, Asian Bites en international Bites.



De kleine letters:

- 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.





Dutch Bites

Old Amsterdam – Amsterdamse uien – Amsterdamse Bitterballen –
kaassoufflé – ossenworst – leverworst – toast met gerookte makreel

€ 9,75 per gast

Azian Bites

Sushi rolls – Dim Sum – gefrituurde garnalen –
Spicy chicken in splitstokje – Tonijn in sesam – soy sauce

€ 12,50 per gast

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

€ 14,75 per gast

