IN DE ZALEN VAN
HOTEL NEW YORK

Vergaderarrangementen & Ontbijt
Hapjes & drankjes
Lunchsuggesties
Dinersuggesties
Walking Dinner
Buffet
Afternoon Tea

HOTEL NEW YORK
ROTTERDAM W BY WESTCORD

VERGADERARRANGEMENTEN VANAF 6 PERSONEN

NEW ORLEANS €50,00 p.p
(4 uur met lunch)
- Koffie, thee, Hotel New York water
- Assortiment uit eigen patisserie
- Gebruik audiovisuele apparatuur
- 1 stuk handfruit
- Uitgebreid lunchbuffet

BOSTON €62,50 p.p
(8 uur met lunch)
- Koffie, thee, Hotel New York water
- Assortiment uit eigen patisserie
- Tussendoortje in de middag
- Gebruik audiovisuele apparatuur
- 1 stuk handfruit
- Uitgebreid lunchbuffet

NEW YORK €22,50 p.p
(4 uur in de ochtend of middag)
- Koffie, thee, Hotel New York water
- Assortiment uit eigen patisserie
- Gebruik audiovisuele apparatuur
- 1 stuk handfruit

CHICAGO €35,00 p.p
(8 uur zonder lunch)
- Koffie, thee, Hotel New York water
- Assortiment uit eigen patisserie
- Tussendoortje in de middag
- Gebruik audiovisuele apparatuur
- 1 stuk handfruit

ONTBIJT

ONTBIJTBUFFET RESTAURANT €24,00 p.p.
U bent welkom in ons sfeervolle restaurant en kunt met uw gezelschap gebruik maken van ons uitgebreide ontbijtbuffet.

CONTINENTAAL ONTBIJT ZAAL €15,75 p.p.
In uw zaal serveren wij broodjes ham en kaas, croissants met jam en boter, vers fruit en yoghurt, een gekookt ei, koffie, thee en jus d'orange.

DRANKJES & HAPJES

WELKOMSTDRANKJES & COCKTAILS
Begin uw diner, feest, borrel of receptie met een welkomstdrankje. Wij verrassen uw gasten graag met een feestelijk glaasje bubbels.

BUBBELS

• Prosecco BIO Spumante	€8,50 p.p
• Champagne Delot Brut	€14,00 p.p

DRANK- en BORRELHAPJESARRANGEMENTEN
Verrassingen voorkomen? Met een drank- en hapjesarrangement weet u precies waar u aan toe bent.

DRANKEN
Ons drankarrangement bestaat uit huiswijn, (alcoholvrij) bier, frisdrank en vruchtensap.

3 uur	€37,50
4 uur	€47,50
5 uur	€55,00
6 uur	€62,50

Prijzen zijn per persoon

GIN-TONIC OF COCKTAIl
Een gin-tonic vindt iedereen lekker dus wil je echt succes tijdens je borrel / feest? *Vraag dan naar de mogelijkheden.*

Build, stir, shake or blend. De kunst van de perfecte cocktail vereist een specifieke techniek voor elke variant. Wij adviseren graag over onze cocktails.

LATE NIGHT SNACKS
Prijs per stuk

Puntzakje friet	€4,50 p.p.
Broodje kroket	€6,00 p.p.
Halve wrap gerookte kip	€6,00 p.p

BORRELHAPJES
Inclusief tafelgarnituur: nootjes, olijven en kaascrackers

Borrelhapjes-arrangement 1 €8,50 p.p.
Bitterballen 3 x
Kaastegels 1 x
Vegetarische loempia's 2 x

Borrelhapjes-arrangement 2 €10,50 p.p.
Crostini gerookte zalm 1 x
Crostini filet americain 1 x
Canapé Mozzarella-tomaat 1 x
Bitterballen 1 x
Kaastegels 1 x
Vegetarische loempia's 2 x

Vegetarisch of kan vegetarisch bereid worden.
Veganistisch of kan veganistisch bereid worden.

Nieuwsgierig wat er in je eten zit?
Scan de QR code voor de allergenenkaart.

LUNCH-SUGGESTIES

Chef's lunch €23,50 p.p.

Chef Lunch VIS
Tomatensoep, garnalenkroket, Egg Norwegian, broodje tonijnsalade

Chef Lunch VLEES
Tomatensoep, rundvleeskroket, Egg Benedict, broodje carpaccio

Chef Lunch VEGETARISCH
Tomatensoep, paddenstoelenkroket, Egg Florentine, broodje ricotta

**Tot 20 personen*

Lunchbuffet €27,50 p.p.
Diverse belegde broodjes met vis, vlees en vegetarisch. Een wisselende soep, salades en broodjes kroket

EXTRA'S
Deze opties zijn extra bij te bestellen!

- Spaanse tortilla met pimentmayonaise €6,00
- Garnalenkroket met dillemayonaise €6,00
- Gehaktballetjes in tomatensaus €6,00
- Biefstukpuntjes teriyaki met paprika en bosui €12,00
- Zalmfilet blokjes met citroen beurre blanc en bieslook €12,00
- Penne pasta met spinazie roomsaus en geroosterde cherry tomaten €12,00

**13 tot 150 personen*

3 gangen keuzemenu €49,50 p.p.

Stel uw eigen 3-gangenmenu samen met keuze uit vis, vlees of vega.

Voor het volledige menu verwijzen wij u graag naar de volgende pagina.

**Tot 20 personen*

Boardroom lunch €23.25 p.p.

- Sandwich tonijnsalade, carpaccio of ricotta
- Kopje tomatensoep
- Side salad

**Tot 20 personen & kan alleen in de zaal gereserveerd worden.*

Vegetarisch of kan vegetarisch bereid worden.
Veganistisch of kan veganistisch bereid worden.

Nieuwsgierig wat er in je eten zit?
Scan de QR code voor de allergenenkaart.

DINER-SUGGESTIES

3 GANGEN KEUZEMENU €49.50 *tot 20 personen*

VOORGERECHT

Carpaccio
Grana Padano, rucola, groenepepermayo en geroosterde pitten & zaden

Crab cakes
Snow crab, bosui, groene kruiden en dragonmayonaise

Peer & Bleu d'Auvergne
Bladerdeeg, granaatappeldressing en pistache

HOOFDGERECHT

Eendenborst
Kastanjepuree, seizoensgroenten, krieltjes en cognac–bramenjus

Tonijn
Ananas–jalapeñosalsa, gepofte wilde rijst en korianderolie

Juicy Marbles
Plantaardige tournedos met seizoensgroenten, krieltjes, gremolata en rodewijnsaus

EXTRA'S

Patat met mayonaise *€5,50*
Gemengde salade *€5,50*

NAGERECHTEN

Chocolademousse
Amandelfinancier, tonkaboon, gezouten karamel en karameltuile

Kersen–kokosbombe
Kersen-limoenmousse, kokosmakroon en cacaocrumble

EXTRA'S

Koffie met friandises *€9,50*

Vegetarisch of kan vegetarisch bereid worden.

Veganistisch of kan veganistisch bereid worden.

Nieuwsgierig wat er in je eten zit?
Scan de QR code voor de allergenenkaart.

DINER-SUGGESTIES

20+ menu €49.50 *Vanaf 20 personen*

VOORGERECHT

Huisgerookte zalm

Kapperappeltjes, mosterd-dillevinaigrette en venkelsalade

HOOFDGERECHT

Rundersukade

Seizoensgroenten, krieltjes, gremolata en rodewijnsaus

EXTRA'S

Patat €5,50

Gemengde salade €5,50

NAGERECHT

Kersen–kokosbombe

Kersen-limoenmousse, kokosmakroon en cacaocrumble

EXTRA'S

Koffie met friandises €9,50

Ben je vegetarisch, geen punt! Wij hebben een aangepast menu.

WALKING-DINNER

Vanaf 30 personen

Huisgerookte zalm
Kapperappeltjes, mosterd-dillevinaigrette en venkelsalade

Peer & Bleu d'Auvergne
Bladerdeeg, granaatappeldressing en pistache

Rillette van eendenbout
Briochetoast, uiencompote en appelstroop

*** Garnalenkroket**
Huisgemaakt met venkel, dragonolie en dillemayonaise

Rundersukade
Seizoensgroente, gremolata en rodewijnsaus

Chocolademousse
Amandelfinancier, tonkaboon, gezouten karamel, karameltuile

* 5-gangen €55,00 p.p.
Bij 5-gangen komt de garnalenkroket te vervallen

* 6-gangen €62,50 p.p.

**Walking dinner is onder voorbehoud van seizoens wijzigingen.*

BUFFET - HOLLAND AMERIKA LIJN

Vanaf 35 personen €39,50 p.p

Koude gerechten

Brood met smeersels (kruidenboter, aioli, porciniboter)
Carpaccio met grana padano, groene peper mayonaise en rucola
Salade caprese met tomaat, mozzarella en pesto
Groene salade met zoetzure wortel en honing-mosterd dressing

Warme gerechten

Tomatensoep
Sate van kippendij
Nasi
Gegrilde zalm met gremolata
Geroosterde pompoen met yoghurtdressing
Krieltjes uit de oven
Geroosterde groente

Dessertbuffet €11,00

Een buffet met diverse nagerechten die zorgvuldig
door onze eigen chef en patisserie worden samengesteld.
We rekenen ongeveer 4 desserts per persoon.

Wilt u dit aanvullen met kaas? €5,00 p.p.

*Bovenstaand buffet is tegen een meerprijs uit te breiden. Het buffet is onder voorbehoud van seizoenswijzigingen.

BUFFET - NASM

Vanaf 35 personen €57,50 p.p

Koude gerechten

Brood met smeersels (kruidenboter, aioli, porciniboter)

Carpaccio met grana padano, groene pepermayonaise, en rucola

Little gem salade met groene kruiden, radijs, komkommer, en tahini dressing

Plateau met variatie aan gerookte vis soorten, aardappelsalade, en garnituren

Warme gerechten

Soep van het seizoen

Black angus sucade met rode wijnsaus en gremolata

Bulgur salade met feta, verse munt, en granaatappeldressing

Gegrilde seizoensvis met een variatie aan schelpen en citroen beurre blanc

Geroosterde seizoensgroente

Krieltjes uit de oven

Gegrilde groene asperges met knoflookolie

*Bovenstaand buffet is tegen een meerprijs uit te breiden. Het buffet is onder voorbehoud van seizoenswijzigingen.

AFTERNOON TEA

De **Afternoon tea** bestaat uit: €25,50 p.p.

Sinasappel macaron
Triple choco chip cookie
HNY chocolaatje
Luxe bonbon
Pindakaas en witte chocolade shortbread
Pure chocolade flik met studentenhaver
Wrap met muhamarra, salsa en sla
Scones met kaneelsuiker, Clotted cream en Aardbeienjam
Kersencake
Cheesecake met mango
Hartige muffin met tomaat
Crostini met rauwe ham
Sandwich eiersalade en rode bietenspruiten

Een Afternoon Tea is altijd feestelijk.
Maak het compleet met een glaasje prosecco 8,50 p.p.

DINER ARRANGEMENT NY BASEMENT

Een restaurant met een oude ziel, even hip als historisch en met een knipoog naar het New York uit de jaren '20 - '30.

NY Basement is het 'fine dining' restaurant van Hotel New York. Het is kleiner, exclusiever en intiemer dan het bekende restaurant op de begane grond.

Laat je telkens verrassen door de verschillende gerechtjes. De mooie wijnen of spannende cocktails zijn de finishing touch van een avond culinair tafelen.

NY BASEMENT DINER €115,00 p.p
VERGADERARRANGEMENT (vanaf 6 personen)

Inclusief

- Zaalhuur, Beamer, scherm en flipover (indien nodig)
- Start met welkomstcocktail of glaasje cava
- Luxe 5 gangendiner van NYB *(evt. uit te bereiden naar 6 gangen)*
- Koffie, thee en mineraal water
- Beginnen met een heerlijk aperitief hapje en warm afgebakken zuurdesem brood met boter en olijfolie
- Na afloop van de vergadering hapje met een drankje (binnenlands assortiment) aan de bar (30 min)

Exclusief overige consumpties (op nacalculatie)

NYB 5-GANGEN menu €65,00 p.p
Voorbeeldmenu:
Amuse, dorade, snoekbaars, risotto, kalfslende, framboos en friandises