



IN DE ZALEN VAN HOTEL NEW YORK

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

HOTEL NEW YORK

ROTTERDAM | 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



<i>Borrelhapjes-arrangement 1</i>	€8,50 p.p.
Bitterballen 3 x	
Kaastegels 1 x	
Vegetarische loempia's 2 x 🌱	

Assortiment crostini's - per 4 stuks €15,00 p.p.

- Rauwe ham met geitenkaas
- Hummus, radijs, kiemen
- Gerookte zalm salade met roomkaas, granaatappel, dille
- Mozzarella, cherrytomaat, basilicum, balsamico reductie



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

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

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 hummus, seizoensgroente

**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!

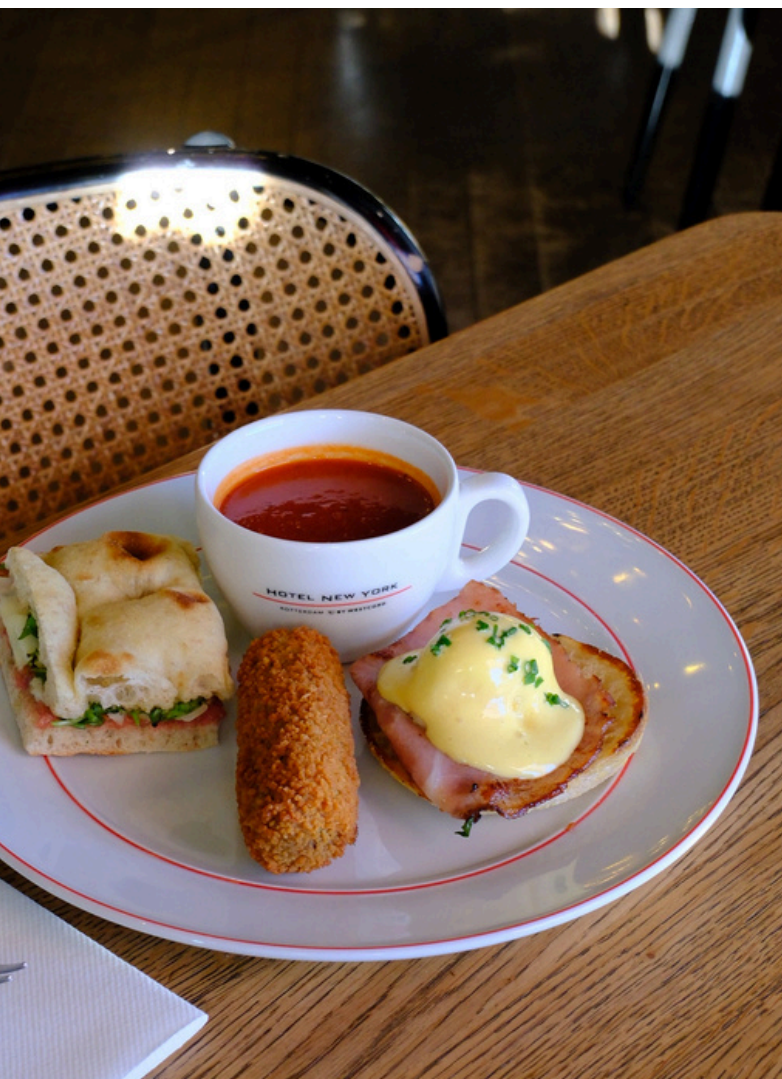
- Spaanse tortilla met pimentmayonaise €6,00
- Garnalenkroket met dillemayonaise €6,00
- Gehaktballetjes in tomatensaus €6,00
- Biefstukpuntjes teriyaki met paprika en bosui €12,00
- Zalmfilet blokjes met citroen beurre blanc en bieslook €12,00
- Penne pasta met spinazie roomsaus en geroosterde cherry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



**13 tot 150 personen*

Desserts

Deze opties zijn extra bij te bestellen!

- Chocolademousse €4,50
- Panna cotta €4,50
- Cheesecake crème €4,50



-  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

3 GANGEN KEUZEMENU €49.50 tot 20 personen

VOORGERECHT

Carpaccio

Grana Padano, rucola, groene pepermayonaise, geroosterde pitten & zaden

Gerookte zalm

Komkommer, kapperappeltjes, mosterdvinaigrette, sesamkletsop

Geitenkaas panna cotta

Witlof, flespompoen, frambozenvinaigrette, pecannoten

HOOFDGERECHT

Rouleau van kip

Gevogeltejus met dragon

Zeebaarsfilet

Venkelsalade en schaaldierensaus

Melanzane alla parmigiana

Aubergine, tomatensaus, gesmolten kaas

EXTRA'S

Patat met mayonaise €5,50

Gemengde salade €5,50

NAGERECHTEN

Chocolademousse

Gezouten karamel, madeleine, karameltuile

Guave-bergamot bombe


Bodem van witte chocolade en feuilletine, kokos, pandansiroop

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

Gerookte zalm

Komkommer, kapperappeltjes, mosterdvinaigrette, sesamkletskep

HOOFDGERECHT

Rundersucade

Seizoensgroente, gremolata, en rodewijnsaus

EXTRA'S

Patat €5,50

Gemengde salade €5,50

NAGERECHT

Bombe van seizoensfruit

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

Gerookte zalm

Kapper appeltjes, mosterd-dille vinaigrette, venkelsalade

Geroosterde aubergine

Kurkuma-yoghurt, kikkererwten, en koriander

Gerookte eendenborst

Gemarineerde vijg, dadelpuree, geitenkaas, frambozenvinaigrette

*** Garnalenkroket**

Huisgemaakt met venkel, dragonolie en dillemayonaise

Rundersukade

Seizoensgroente, gremolata en rodewijnsaus

Chocolademousse

Madeleine, gezouten karamel, karamel tuile

* 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 seizoen wijzigingen.*



WALKING-DINNER VEGA

Vanaf 30 personen

Tomatentartaar

Avocado crème, kappertjes, basilicumolie

Geroosterde aubergine

Kurkuma-yoghurt, kikkererwten, en koriander

Geitenkaas panna cotta

Witlof, dadelpuree, frambozenvinaigrette, notenmix

*** Paddenstoelkroket**

Huisgemaakt met venkel, krotenmosterd

Parelgort

Flespompoen, pompoenpitten, paddenstoelen, bieslookolie

Chocolademousse

Madeleine, gezouten karamel, karamel tuile

* 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)
Carpaccio met grana padano en rucola
Salade caprese met tomaat, mozzarella, pesto
Pasta salade met gegrilde courgette, gedroogde tomaat, kruiden, olijven

Warme gerechten

Tomatensoep 
Saté van kippendij
Nasi
Gegrilde zalm
Ratatouille
Krieltjes uit de oven
Geroosterde seizoensgroente

Dessertbuffet €11,00 p.p.

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, porciniotter)

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

