

Eten en drinken

in de Rode Hoed

rodehoed



Full-service

De Rode Hoed is een full-service evenementenlocatie met een eigen keuken waar ons hoofd Catering met vier partymanagers, ervaren gediplomeerde koks en zijn team cateringmedewerkers samen zorgen dat het onze gasten aan niets ontbreekt.

Grote diners, zakelijke lunches, borrels of bruiloften, wij verzorgen ze al vijftwintig jaar. De koks zijn geschoold in verschillende disciplines en bereiden met veel liefde en zorg gerechten uit verschillende wereldkeukens voor u.

Voor meer informatie, neem contact op met :
+31 20 – 638 56 06 | rodehoed.nl
info@rodehoed.nl

Keizersgracht 102 | 1015 CV Amsterdam

Catering

Inhoud

Ontbijt / brunch + supplementen.....	3
Lunch	4
Lunch supplementen	5
Patisserie	7
High Tea	9
Hapjes	10
Buffetten	13
Uitgeserveerd diner	16
Walking dinner	18

Alle menu's en gerechten in deze brochure zijn een selectie van ons uitgebreide assortiment. De getoonde prijzen zijn exclusief BTW en personeelskosten. Vraag onze evenementenmakers naar meer mogelijkheden of laat een menu op maat samenstellen.

+31 20 – 638 56 06 | info@rodehoed.nl

Testimonia

'Het 91e jaarcongres van de NVvR was een succes mede dankzij de Rode Hoed. Grote complimenten voor de goede organisatie, de prettige samenwerking, de constante afstemming gedurende de dag en de heerlijke catering.'

- Linda van den Bosch (NVvR - Nederlandse vereniging voor rechtspraak)

'I was very glad that lunch was so upscale, not like the usual lunches I sometimes encounter on these occasions'

- Lucy Purser (Abcam, Internationaal Biomedische organisatie)

'The Rode Hoed stands out as an excellent venue. The team was welcoming and professional, they dealt with all our last minute changes very well and the food was excellent'

- Miriam Neale (Bangladesh Accord)

Supplementen

De Rode Hoed heeft een heerlijk ontbijt & brunchassortiment, geheel naar eigen wens samen te stellen.

Rode Hoed ontbijt



€ 9,50

Diverse kleine broodjes: oerbrood, zuurdesem, landbrood met beleg:

- Jong, belegen & oude kaas
- Diverse vleeswaren
- Jammetjes, hagelslag en honing

Croissants

Schalen met vers handfruit

Koffie, thee en verse vruchtensappen

Supplementen ontbijt



Muesli & Cruesli met yoghurt en verse melk

+ 1,50

Blueberry muffins

€
+ 1,75

Brownies

+ 1,75

Pain au chocolat

+ 1,50

Gekookte eieren

+ 1,00

“Scrambled eggs” met knapperige bacon of zalm

+ 3,50

Lunch

De Rode Hoed biedt diverse soorten lunch, van een heerlijke broodjesmaaltijd en een smaakvolle Zuid-Europese lunch tot volledige buffetten.

Rode Hoed lunch



€ 13,95

- Oerbroden, landbroden en zuurdesembrood met gevarieerd beleg.
- Vers handfruit
- Onbeperkt koffie, thee, jus d'orange, melk en karnemelk

Hieronder volgt een klein voorbeeld uit ons assortiment, vraag naar onze bijlage voor het volledige assortiment.

- Zweeds platbrood met gerookte zalm, frisse creamcheese, dille, versgemalen zwarte peper afgemaakt met een druppeltje citroensap
- Pitabroodjes met Raz Al Hanout kruiden, gebraden kip met avocado en frisse limoenmayonaise
- BLT, mini clubsandwich van bacon, sla en tomaat met huisgemaakte kruidenmayonaise
- Ciabatta zachte buffelmozzarella uit Toscane met een topping van pruimtomaten, olijfolie, blaadjes verse basilicum en zwarte peper
- Stevig Noors desembrood met Hollandse oude kaas, kropsla, frisse komkommer en basilicumsaus

Lunch supplementen

Verse huisgemaakte gerechten, frisse salades, huisgemaakte soep, hartige taart of een 'genuine English Pie', met verschillende heerlijkheden is de Rode Hoed lunch uit te breiden.

Huisgemaakte soepen



- **Tomatensoep met basilicum en een scheutje room** + 2,50 €
- **Franse uiensoep met gegratineerde crouton** + 2,50
- **Oud Hollandse groentesoep, op basis van Hollandse wintergroenten** + 2,50
- **Romige mosterdsoep met flinterdun gesneden prei** + 2,50
- **Soep van geroosterde tomaten met koriander en naanbrood** + 2,50
- **Rode linzensoep met gember, chilipeper en een snufje sumak** + 2,50
- **Gazpacho, heerlijk op de warme nazomerdagen, frisse koude soep van paprika, komkommer en rode ui** + 2,50

Salades



- **Thaise Noodle salade van jonge bladsla, radijsjes en taugé met fris pittige dressing van limoen, gember en soja** + 3,50 €
- **Caesar Salad, salade van Romaine sla, tomaat en rode ui met Parmezaanse kaas, gegrilde kip en croutons** + 3,50
- **Vijgensalade met zachte geitenkaas, gedroogde ham en basilicum met een honingdressing** + 3,50
- **Salade van buffelmozzarella, verse kruiden en gemarineerde puntpaprika** + 3,50
- **Venkelsalade met frisse feta kaas en granaatappelpitten** + 3,50
- **Couscoussalade met taboulehddressing van komkommer, tomaat, citroen, verse kruiden en een klein chilipepertje** + 3,50

Lunch supplementen

Verse huisgemaakte gerechten, frisse salades, huisgemaakte soep, hartige taart of een 'genuine English Pie', met verschillende heerlijkheden is de Rode Hoed lunch uit te breiden.

English pies



- **Steak Pie: rundvlees langzaam gestoofd in rode wijn met verse champignons** + 4,50
- **Minced Lamb Pie: lamsgehakt gebakken in knoflook en gegrilde aubergine** € + 4,50
- **Thai Chicken Pie: zacht gebakken kipfilet in heerlijke gele Thaise curry** + 4,50
- **African Bobotie Pie: pittig gekruid rundergehakt afgemaakt met een heerlijk zoete chutney** + 4,50
- **Vega Feta Spinach Pie: in Griekse fetakaas gesmoorde spinazie** + 4,50
- **Vega Linzencurry Pie: blonde linzen in een heerlijke gekruide Indiase curry** + 4,50
- **Vega Sweet Potato Chèvre: in bouillon gegaarde zoete aardappel en wortel met chèvre en walnootjes** + 4,50

Quiches



- **Lorraine, gevuld met eieren, room, gerookte spek en Zwitserse kaas** + 4,00
- **Gegrilde groenten, deze vegetarische quiche is gevuld met gemarineerde courgette, aubergine en tomaatjes** € + 4,00
- **Geitenkaas en spinazie, vulling van zachte ingelegde geitenkaas en malse spinazieblaadjes** + 4,00
- **Fromage, met een vulling van pittige Gruyère, zoete Emmenthaler en pittige Gorgonzola** + 4,00

Pâtisserie

Macarons, muffins, kunstige taartjes of ouderwetse appeltaart; keuze uit vele lekkernijen bij de koffie of thee.

Zoetig



- Profiteroles overgoten met chocolade € 0,95
- Apple caramel shortcakes, kleine taartjes gevuld met gecaramelliseerde appel € 1,40
- Blueberry, double chocolat en vanille muffins € 1,95
- Brownie, knapperig van buiten zacht van binnen € 1,95
- Tropeziène, kleine soesjes gevuld met jam en banketbakkersroom € 1,75
- Macarons, de vrolijk gekleurde zoete franse amandelkoekjes € 1,55

Luxe pâtisserie



- FINGER CAKES** €
- kleine cakejes om op te pakken met 2 vingers € 2,05€
- CLASSIC PETIT FOURS**
- Laagjes cake, jam en banketbakkersroom, omhuld met bakkersmarsepein € 2,95
- LUXE GEBAKJES** (Kunstwerkjes van gebak in diverse smaken)
- Walnoten-chocoladecake met mousse en chocoladeschotsen € 3,95
- Crème brûlée, amandelcake met vanillemousse en een laagje gebrande suiker
- Witte chocola met bosvruchtenmousse en amandelcake
- Citroentaartje met merengue
- Mini New York cheesecake
- Vers gebakken walnoten brownie met karamel balsamico crème
- LOGO**
- Het is mogelijk om pâtisserie van uw eigen (bedrijfs)logo te voorzien. € 1,00

Pâtisserie

Macarons, muffins, kunstige taartjes of ouderwetse appeltaart; keuze uit vele lekkernijen bij de koffie of thee.

Ambachtelijke taarten



€ 3,65

- **Forest Fruit, met een mousse van rode bosvruchten met witte chocolade crème op een amandelbiscuit**
- **Citroen Merengue, Bretonse koek met citroen cremeux en Italiaanse merengue**
- **New York cheesecake**
- **Oma's appeltaart, lekker met verse kaneel**
- **Carrot Cake, heerlijk zoete worteltjestaart**
- **Aardbeientaart, frisse aardbeien met Zwitserse room**

Een hele taart bestaat uit 12 taartpunten. De genoemde prijs is per punt.

High Tea

Zoete en hartige delicatessen, diverse biologische theesoorten, verse munt en geurig gebrande koffie. Natuurlijk hoeft een glas bubbels of een heerlijk glas witte wijn niet te ontbreken. U kunt de high tea naar eigen smaak samenstellen.

High Tea



€ 19,50

- Verse slagroomsoesjes met poedersuiker
- Diverse ambachtelijke bonbons
- Mini muffins en brownies van donkere chocolade
- Mini pain au chocolats, luchtige Franse chocoladebroodjes
- Scones, onontbeerlijk bij een high tea, kleine cakejes van Schotse origine geserveerd met diverse jammetjes, lemon curd en double clotted cream
- Diverse mini sandwiches en sandwichrolletjes belegd met o.a: gerookte zalm, sour cream en mierikswortel
- Kip uit het midden oosten met avocado en limoenmayonaise
- Oude Reypenaer kaas Serrano ham en ciboulettesaus
- Clubsandwiches met laagjes gerookte kip, bacon, sla en tomaat
- Creamcheese met bieslook, halfgedroogde tomaatjes en olijven



Hapjes

Voor bij de borrel, feest of opkikkertje in de middag. De Rode Hoed heeft een uitgebreid assortiment hapjes en fingerfood. Een speciale selectie hebben wij voor u uitgekozen. En vraag gerust naar onze uitgebreide hapjeslijst.

Tafelhapjes



Portie voor 5 personen € 8,00

- Breekbrood met verschillende tapenades
- Huisgemaakte brood-kaasstengels
- Luques olijven
- Gemengde noten: cashews, pistache en macadamia's
- Grote groene olijven

Amsterdams bittergarnituur



Portie voor 2 personen € 7,50

- Van Dobben bitterballen met pittige mosterd
- Mini loempia's met zoete en pittige (chilisaus)
- Mini krokettes van Kwekkeboom
- Kaasblokjes en leverworst met een Amsterdams uitje
- Kaasstengels & kaassoufflés

Bittergarnituur de luxe



Portie voor 2 personen € 9,25

- Met Hollandse garnalen gevulde bitterbal geserveerd met Hennesy cognac mayonaise
- Met kreeft gevulde bitterbal en huisgemaakte citroen & limoen mayonaise
- Bitterbal van op koffie geteelde oesterzwammen klassiek begeleidt met Zaanse mosterd
- Tijgergarnalen in een jasje van knapperig broodkruim met Japanse dipsaus
- Mini pekingeend loempiaatje met hoi sin saus
- Japanse kipsateetjes gemarineerd in zoete soja met sesamzaadjes

Hapjes

Voor bij de borrel, feest of opkikkertje in de middag. De Rode Hoed heeft een uitgebreid assortiment hapjes en fingerfood. Een speciale selectie hebben wij voor u uitgekozen. En vraag gerust naar onze uitgebreide hapjeslijst.

Gemengd hapjesassortiment



€ 9,50

- **Croque Salmon**, mini getoaste sandwich met creamcheese, gerookte zalm en bieslook
- **Gamba's** gebakken met rozemarijn knoflookolie geserveerd met citroenmayonaise
- **Amuseglasje** met Hollands garnalen op een avocadomousse met shisho purper kruid
- **Peking style** gevulde flensjes met oosters gemarineerde kip, peen en frisse taugé
- **Mini bapao's**; kleine gevulde broodjes met gestoofd rundvlees of kip van gestoomd deeg, geserveerd met chilisaus en pruimensaus
- **Roggebroodje** met Old Amsterdam en Groninger mosterd
- **Bruschetta** met artisjok, parmezaan en cherrytomaatjes

Oosters hapjesassortiment



€ 10,50

- **Butterfly gamba's** in een deegjasje met Japanse sesam dipsaus
- **Duck spring roll**, kleine loempiaatjes gevuld met gemarineerde eend met zoete pruimensaus
- **Sushirolletjes** met zalm, soja en pittige wasabi
- **Vegetarische sushi** rolletjes met avocado, komkommer en Japanse omelet
- **Glaasjes** avocado mousse, tomatenconcasse, krab en shisho purper
- **Glaasjes** wakame salade en met oosters gemarineerde rivierkreeftjes en wasabi

Hapjes

Fingerfood zijn hapjes en kleine gerechten die tussen het borrelhapje en het diner in zitten en net zo makkelijk als een borrelhapje met de 'vingers' te eten zijn.

Fingerfood



€ 19,50

KLASSIEK

- Whiskyglas romige mosterdsoep met knapperige bacon en flinterdunne prei
- Kleine salade van jong blad met gekonfijte eend en frambozenvinaigrette
- Gefrituurde geitenkaasbolletjes met honing abrikozen crème
- In port gemarineerde meloen met Parma ham
- Canapé gerookte zalm met rucola en mierikswortel crème fraîche
- Malse kip op pasta met een verse basilicum Parmazaan dressing
- Profiteroles met chocoladesaus en lemon cheesecake



OOSTERS

- Oosterse salade van glasnoodles met gemarineerde biefstukreepjes en een limoensoja dressing
- Diverse sushirulletjes met wasabi, soja en vers geraspte gember
- Tijgergarnalen in tempurabeslag met wasabimayonaise
- Coquilles: geparfumeerd met sake, gember en sojasaus geserveerd met wakame
- Variëteit van Japanse, Thaise en Vietnamese satés
- Limoen en citroensorbetijs met partjes verse mango

Buffetten

Het diner of de lunch in buffetvorm geserveerd, ideaal voor congressen, feesten en andere gelegenheden. In deze informele setting kunnen gasten vrij bewegen en is er alle ruimte om te netwerken of te socializen.

Mediterraan buffet



€ 28,50

- **Ciabatta's met aioli & tapenade**
- **Variëteit van Spaanse en Italiaanse olijven**
- **Gedroogde Italiaanse worsten**
- **Salade van pomodori tomaatjes, mozzarella di bufala campana olijfolie en basilicum**
- **Groene salade met artisjokken, pijnboompitten en gemarineerde champignons**
- **Pastasalade met huisgemaakte basilicumpesto, rucola en halfgedroogde tomaatjes**
- **Albóndigas, Spaanse gehaktballetjes in een pittige tomatensaus**
- **Toscaans rundvlees, gestoofd in rode wijn en verse rozemarijn**
- **In knoflook olijfolie gebakken gamba's zonder jasje**
- **Gegrilde courgettes met trostomaatjes**
- **Geurige Basmatirijst**

DESSERT

- **Huisgemaakte tiramisu**
- **Panna Cotta met bosvruchtencompote**

Buffetten

Een eigen buffet samenstellen met al uw favoriete gerechten? Ook dat behoort tot de mogelijkheden.

Midden-Oosten buffet



€ 30,50

- Pide en pita brood met huisgemaakte tahin saus, humus en çaiçik
- Couscous tabouleh salade met komkommer, tomaat, rode ui en harissa
- Venkelsalade met romige feta, verse dragon en granaatappelpitten
- Salade van tuinbonen, rode ui en een frisse dressing van ingelegde citroenen
- Komkommersalade met chilipepers
- Geroosterde aubergines met saffraan en basilicum
- Gratin van zoete aardappel en verse room
- “Vuile”rijst, rijst met groene linzen, verse kruiden en knoflook
- Runder kebabs, spiesjes van pittig gekruid rundergehakt, geserveerd met een saus van tomaat en gerookte paprika.
- Gebraden citroenkip, kippenpoten kruidig gemarineerd met onder andere citroenen frisse sumak
- Zalmfilet uit de oven met paprikasalsa
- Tijgergarnalen, bereidt in pastis met olijven en coeur de boeuf tomaten

DESSERT

- Chocoladecakejes gevuld met gesmolten chocola
- Pistache baklava, zoete honinggebak met pistachenootjes
- Hangop met honing, frisse limoen en gekaramelliseerde pecannoten

Buffetten

De gerechten van de buffetten zijn ook uitstekend geschikt voor een uitgeserveerd meergangen diner.

Frans buffet



€ 38,00

- **Salade Niçoise, salade met tonijnmoot, ansjovis, eieren en haricots verts**
- **Bospaddenstoelen gemarineerd met knoflook en wijn**
- **In knoflook-olijfolie gebakken tijgergarnalen**
- **Venusschelpjes gestoofd in witte wijn met knoflook, peterselie en een pepertje**
- **Coq au vin, een klassiek gerecht van kip gestoofd in rode wijn met Provençaalse kruiden**
- **Boeuf Bourguignon, in rode Bourgogne en knoflook gestoofd rundvlees**
- **Oven gegaarde zeebaars met een saus van pastis en venkel**
- **Geroosterde artisjokken met knoflook en citroen**
- **Roseval aardappeltjes met rozemarijn en knoflook**
- **Witte rijst**

DESSERT

- **Kaasplankje, diverse soorten Franse kazen met notenbrood, druiven en walnoten**
- **Profiteroles overgoten met chocoladesaus**
- **Tarte au citron met meringue**
- **Crème brûlée**

Uitgeserveerd diner

Diners bij de Rode Hoed zijn mogelijk in verschillende vormen. Bijvoorbeeld een galaopstelling, aan prachtig ingedekte ronde dinertafels of aan lange tafels om de Italiaanse “familiesfeer” te creëren.

2 gangen diner vanaf € 23,50 | 3 gangen diner vanaf € 28,50 | 4 gangen diner vanaf € 34,50

Hieronder een kleine greep uit ons uitgebreide assortiment * Een surplus geldt voor een aantal van de genoemde gerechten.

Voorgerechten



- **Cesar Salad, Romaine sla met Parmezaanse kaas, croutons en een dressing van citroen, Parmezaanse kaas, knoflook en een Worcestershire sauce**
- **Salade van rucola en frisée met gemarineerde rivierkreeftjes, kerstomaatjes en koningskruid**
- **Crab cakes, huisgemaakt van Chileense krab met huisgemaakte tartaarsaus**
- **Gamba's Piri Piri, grote garnalen in een pittige peper-knoflooksaus**
**voor dit gerecht geldt een surplus van € 2,- op de menuprijs*
- **Vitello tonnato, kalfsfricandeau gepocheerd met fijne kruiden, aangemaakt met tonijnmayonaise en kappertjes**
**voor dit gerecht geldt een surplus van € 2,- op de menuprijs*
- **Bulgursalade met oosters gekruid lamsfilet en een saus van gegrilde kerstomaten**
**voor dit gerecht geldt een surplus van € 2,50 op de menuprijs*

Tussengerechten



- **In wodka gemarineerde zalm met soja crème en wasabi**
- **Coquille geparfumeerd met sake en sojasaus, geserveerd op zeewiersalade**
- **Gerookte zalm met een garnituur van citroen, kappertjes en rode ui**
- **Aardse salade van aangemaakte Chioggia, rode biet, gele biet en een fris geitenkaasje**
- **Vijgensalade met zachte schapenkaas, gedroogde ham en basilicum met honingdressing**
- **Fettuccine met een saus van pittige Italiaanse worstjes, tomaat, pancetta en een rood pepertje**
- **Carpaccio op klassieke wijze met citroensap, Parmezaanse kaas en zwarte peper**

**deze gerechten kunnen ook als voorgerecht geserveerd worden in het geval van een 2 of 3-gangen menu*

Hoofdgerechten



- **Ravioli gevuld met spinazie en ricotta met Grana Reggiano kaas en salieboter**
- **Zalm Tati (oosters gemarineerd) met ingelegde citroen op couscous met dressing van tabouleh**
- **Papillotte van verse forefilet gestoofd in room, prei, knoflook en Provençaalse kruiden geserveerd met een krieltje**
- **Langzaam gegaard kalfsgebraad met een vulling van groene kruiden**
- **Zeebaars filet met een saus van Noilly Prat geserveerd met venkel en romige aardappelpuree**
**voor dit gerecht geldt een surplus van € 2,50 op de menuprijs*
- **Lamsfilet geserveerd met ratatouille, kikkererwtenpuree, harissa en naanbrood**
**voor dit gerecht geldt een surplus van € 3,50 op de menuprijs*
- **Gesauteerde kalfsoester met een jus van bospaddenstoelen, groene asperges en ovengegaarde pompoen**
**voor dit gerecht geldt een surplus van € 5,00 op de menuprijs*

Desserts



- **Baklava, Turks honinggebak geserveerd met sinaasappelroom**
- **Tutti frutti, gedroogd fruit met steranijs en licht gezoete crème fraîche**
- **Tiramisu fragole, variatie op het klassieke Italiaans dessert, met mascarpone en aardbeienlikeur**
- **Lemon Cheesecake, kleine cheese cakes met rood fruit**
- **Flensjes met zachte mascarpone, chocolade en sinaasappelsaus**
- **Slagroomsoesje met chocoladesaus, “Cappuccinokopje” donkere chocolademousse en verse aardbeien**
**voor dit gerecht geldt een surplus van € 1,50 op de menuprijs*

Bij de koffie en thee



- **Chocolade sinaasappelsnippers**
- **Chocolade bollen**
- **Ambachtelijke bonbons**

Walking dinner

Walking diners in de Rode Hoed zijn diners waar heerlijke gerechten in meerdere gangen uitgeserveerd worden, terwijl de gasten in een ontspannen sfeer met elkaar kunnen blijven netwerken of socializen.



€ 49,50

Eerste gang

- **Dubbel getrokken tomatenconsommé met coeur de boeuf tomaat en geschaafde venkel**

Tweede gang

- **Koud geserveerde Alaskan King Crab geserveerd met huisgemaakte citroenmayonaise**

Derde gang

- **Bulgur salade met gekruide lamsfilet en een saus van gegrilde kerstomaten**

Vierde gang

- **Getrancheerde Ossenhaas met een roomsaus van morilles, geserveerd met wilde spinazie en geroosterde pompoen**

Vijfde gang

- **Papillotte van verse forelfilet gestoofd in room, prei, knoflook en Provençalse kruiden geserveerd met een krieltje**

Zesde gang

- **Slagroomsoesje met chocoladesaus, “Cappuccinokopje” donkere chocolademousse met sinaasappel en verse aardbeien**

Meer menu's?

Wij maken graag een afspraak om een menu op maat samen te stellen.



rodehoed

Keizersgracht 102 | 1015 CV Amsterdam
020 – 638 56 06 | Fax 020 – 625 44 52
bookings@rodehoed.nl | rodehoed.nl

design: PuurElise.nl