



## Uitgeserveerd diner

### Voorgerechten

*Voorgerechten worden geserveerd met vers gebakken stokbrood met boter, olijfolie en aioli*

1. Anti pasti (diverse ham, ingelegde gegrilde groenten, olijven en kaas uit Italië) - € 11,25
2. Runder carpaccio, zongedroogde tomaat, old Amsterdam en balsamico dressing - € 10,00
3. Gerookte lamsham met gegrilde groene asperges en olijvencrème - € 10,25
4. Sashimi van boterzachte runderhaas op sushirijst, zoetzuur van komkommer en een krokantje van sesam - € 12,25
5. Vitello tonato van kalfsfricandeau - € 10,50
6. Salade met gegrilde gamba's en wasabi mayonaise - € 11,25
7. Classic caesar salade met ansjovis, Parmezaanse kaas en caesar dressing - € 9,50
8. Tartaar van gepofte gele biet met een crème van geitenkaas - € 9,25
9. Salade van vergeten groenten met spinazie pesto en oude Beemster kaas - € 9,25

### Tussengerechten

1. Krachtige wild bouillon met gegrilde bospaddenstoelen en verse kruiden - € 6,50
2. Pompoensoep € 6,95
3. Gebakken coquille met een truffelrisotto en rucola - € 8,50

### Hoofdgerechten

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

1. In de oven gebraden gevulde kwartel met zongedroogde tomaten en basilicumsaus - € 23,50
2. Op 't karkas gebraden parelhoen met een crème van pompoen en witlof tarte tatin - € 24,50
3. Runder MRIJ entrecôte met rode uien compote en rozemarijnsaus - € 29,50
4. In mooie olijfolie gegaarde haas van Griet met een doperwtjesmousse, gebakken paarse wortel en taartje van roseval aardappels - € 27,50
5. Gebakken zeeduivel medaillons met een frisse limoen/garnalen saus - € 25,00
6. Gebakken kabeljauwfilet met een chutney van trostomaatjes, een flan van broccoli en gebakken gnocchi - € 27,50
7. Gevulde zoete ui "Soubise" en truffelrisotto met gebakken paddenstoelen - € 25,50
8. Proeverij van 3 soorten biet op 3 wijzen bereid met een taartje van Hollandse geitenkaas en geroosterde amandelen - € 21,50



## **Nagerechten**

---

1. Combinatie van witte en pure chocolade mousse met rode vruchten saus - € 6,50
2. Proeverij van chocolade van roomijs, mousse en huisgebakken brownie - € 7,25
3. Taartje van frambozen bavaroise met amandelen en passie vruchten coullis - € 7,25
4. Palet van rood bosfruit met huis gedraaid mint sorbetijs, crumble van Oreo en viooltjes (seizoensgerecht) - € 9,00
5. Grand dessert; combinatie van allemaal zoete heerlijkheden - € 10,50
6. Een feest van kaas, diverse zachte en pittige kazen met roggebrood - € 10,50

## **De kleine letters**

---

*\* Level Eleven ontvangt graag uiterlijk één week van te voren de definitieve menu keuze en het definitief aantal gasten.*

*\*\* 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 € 1,25 per gast.*

*\*\*\*\* Een uitgeserveerd diner is mogelijk vanaf 30 gasten en tot maximaal 150 gasten.*



## Walking Diner

Een walking diner bestaat uit verschillende kleine gerechten die na elkaar worden uitgeserveerd.

### **Amsterdam CS - € 44,50 per gast**

#### **1<sup>e</sup> gang**

Carpaccio van ossenhaas met Old Amsterdam, pijnboompitten en bieslook

#### **2<sup>e</sup> gang**

Rauwe tonijn sashimi met sojasaus en sushi van gerookte zalm

#### **3<sup>e</sup> gang**

Romig prei soepje met een krokantje van Parmaham

#### **4<sup>e</sup> gang**

Varkenshaas ingepakt in aardappel met rozemarijnsaus

#### **5<sup>e</sup> gang**

Zalmmedaillon verpakt in banaanblad en groenten zoetzuur

#### **6<sup>e</sup> gang**

Kaasplankje of tiramisu of een hoorntje met ijs



**High Level** - € 49,50 per gast

**1<sup>e</sup> gang**

Bonbon van zacht gegaarde kalfsmuis

**2<sup>e</sup> gang**

Zachtgegaarde kalfsmuis met tonijnzalf en verse Albacoretonijn

**3<sup>e</sup> gang**

Kreeftensoep met een topping van saffraan

**4<sup>e</sup> gang**

Kroketje van zalm met limoendip en zeewier

**5<sup>e</sup> gang**

Weckpotje met ratatouille met rundersucade en een truffeljus

**6<sup>e</sup> gang**

Ravioli gevuld met paddenstoelen met een schuim van tomaat

**7<sup>e</sup> gang**

Mousse van Brie, dadels en edik rode Port

**8<sup>e</sup> gang**

Panna cotta van sinaasappelcompote



**Diamonds are Forever** - € 59,50 per gast

**1<sup>e</sup> gang**

Kabeljauwcarpaccio/ venkel zoetzuur

**2<sup>e</sup> gang**

Kalfstartaartje/ garnituurtjes/ kwarteleitje

**3<sup>e</sup> gang**

Shooter met Trostomaat, basilicumroom

**4<sup>e</sup> gang**

Coquille gegrild/ zoetzure komkommer/ Zalmkaviaar

**5<sup>e</sup> gang**

Ossenhaas/ Provencaalse chutney/ krokante olijven

**6<sup>e</sup> gang**

kabeljauw/ zuurkoolschuim/ Pancetta

**7<sup>e</sup> gang**

Chocolade bonbon/ mousse champagne/ frambozen

**8<sup>e</sup> gang**

Granité van mandarijn

De kleine letters

---

*\* Level Eleven ontvangt graag uiterlijk één week van te voren de definitieve menu keuze en het definitief aantal gasten.*

*\*\* Al uw gasten krijgen hetzelfde menu. Uiteraard houden wij rekening met de opgegeven dieetwensen, allergiën en vegetariërs.*

*\*\*\* Een walking diner is mogelijk vanaf 30 gasten en tot maximaal 200 gasten.*



## Buffet

Wenst u een buffet op maat? Wij bespreken graag de mogelijkheden met u voor een aangepast voorstel.

### 1. **Bienvenidos a México – € 21,50 per persoon** (minimaal 50 personen)

*Make your own...*

Burrito`s	Taco`s	Tortilla`s
Wraps	Taco Shell`s	Tortilla chips
Pittige kip	Gestoofd rundvlees	Chili con carne
Tomatensalsa	Guacamole	Zure room
Kidney beans	Koriander	Kaas
Mais	Rode ui	komkommer
Sla	Paprika	Pompoen

### 2. **Streetfood - € 21,50 per persoon** (minimaal 50 personen)

*Make your own...*

Falafel	Hamburger	Hotdogs
Pitabroodjes	Broodjes	Witte puntjes
Wortel	Tomaat	Zuurkool
Komkommer	Ui ringen	Rode kool
Rode ui	Sla	Augurk
Sla	Spek	Mosterd
Knoflooksaus	Ketchup	Curry

*\*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.*



### 3. High Level - € 37,50 per persoon

#### Starters

---

Gerookte zalm met rucola en kerrie	Breekbroden
Makreel met citroen en appel	Oerbroden
Carpaccio met pecorino en kappertjes	Vloerbroden
Gerookte kip met appel en frisee	Kruidenboter, aioli en 2 soorten tapenade

Verse tomatensoep met basilicumolie (V)  
Marokkaanse couscous met geroosterde groenten (V)  
Griekse salade met ui, tomaat, tonijn en ei (V)

#### Warme gerechten

---

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 (V)  
  
Ratatouille; geroerbakte groentes met Provençaalse kruiden (V)  
Rozeval aardappeltjes uit de oven met rozemarijn en verse knoflook(V)

#### Dessert buffet

---

Huisgemaakte tiramisu  
Torta Caprese  
Flensjes in Suzette saus  
Vers fruit van het seizoen met Italiaans sorbetijs



#### 4. Diamonds are Forever - € 43,50 per persoon

##### 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 (V)  
Marokkaanse couscous geroosterde groenten (V)  
Salade van piccolini mozzarella met basilicum (V)

Breekbroden  
Oerbroden  
Vloerbroden  
Kruidenboter, olijfolie en 2 soorten tapenade

##### Warme gerechten

---

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 (V)

Ratatouille; geroerbakte groentes met Provençaalse kruiden (V)  
Rozeval aardappeltjes uit de oven met rozemarijn en verse knoflook (V)

##### Dessert buffet

---

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

##### De kleine letters

---

*\* Level Eleven ontvangt graag uiterlijk één week van te voren de definitieve menu keuze en het definitief aantal gasten.*

*\*\* Een buffet is mogelijk vanaf 30 gasten en tot maximaal 250 gasten.*





## Fingerfood

Wij serveren hier een combinatie van de geselecteerde bites

### **Azian Bites**

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

€ 12,50 per gast

### **Dutch Bites**

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

€ 9,75 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