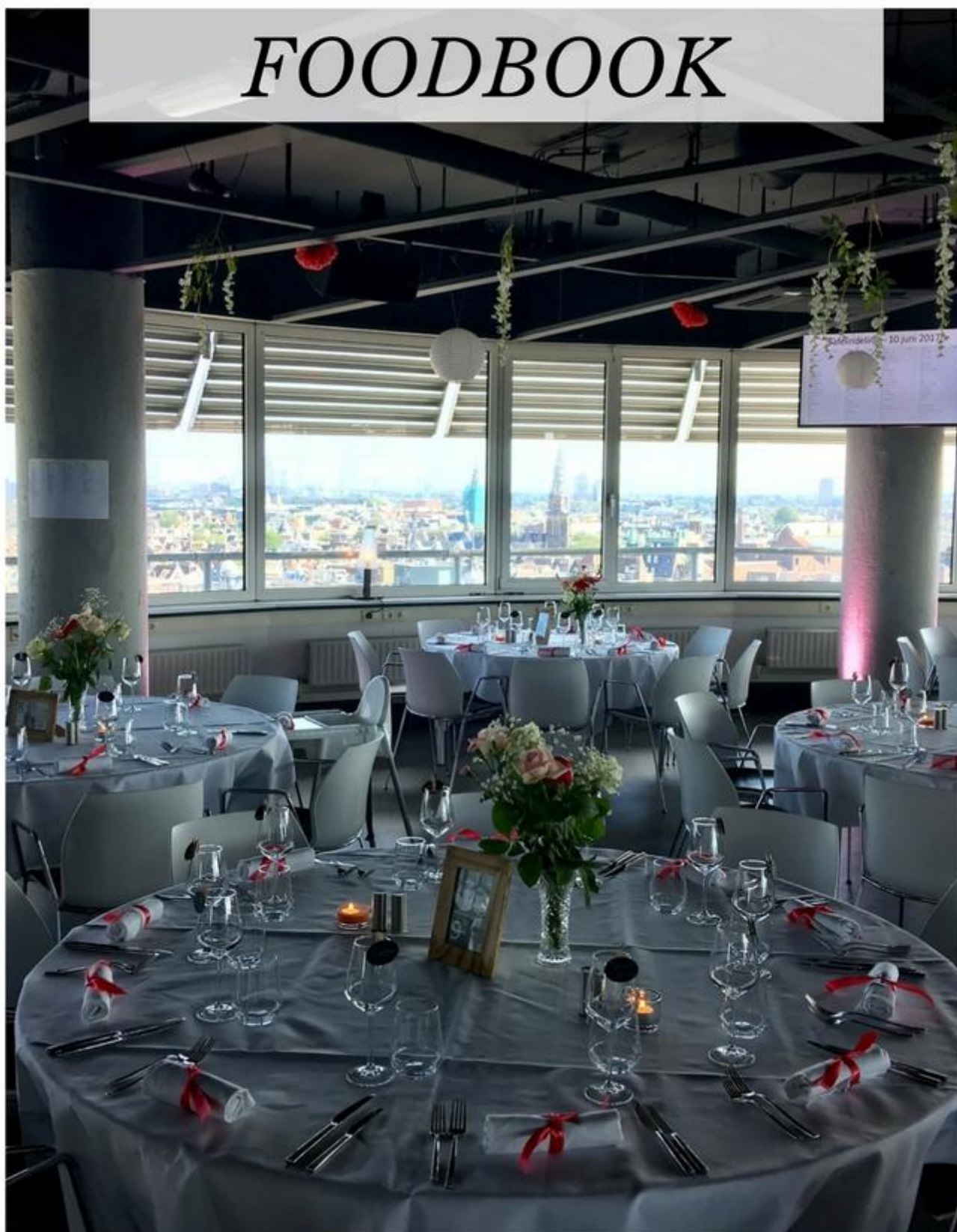


FOODBOOK



LEVEL ELEVEN AMSTERDAM

Stationsplein 51 - 53
1012 AB Amsterdam
020 - 553 50 00
welkom@leveleleven.nl

Inhoud

Om uw dag 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 activere vorm van een diner! De gerechten worden per gang uitgeserveerd. De gasten eten staand in de zaal of aan sta-tafels. Ideaal voor na een lange dag zitten tijdens een congres of vergadering.

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.

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 op de volgende pagina. De prijs per persoon berekend u door de stukprijzen van de gerechten bij elkaar op te tellen.



De kleine letterts

** 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.*

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
10. Trio van sushi (maki, temaki en nigiri) met soysauce, krispy rettich en wasabi - € 12,50

Soepen

1. Krachtige wild bouillon met gegrilde bospaddenstoelen en verse kruiden - € 6,50
2. Pompoensoep € 6,95
3. Ramensoep met noedelen, geroosterde kip lenteui en ei - € 6,75
4. Tom ka kai met kokos, sereh, pepers, limoen en koreander - € 6,75

Tussengerechten

1. Gebakken coquille met een truffelrisotto en rucola - € 8,50
2. Gebrande ossenhaas met een warme dressing van knolselderij, truffel en peterselie - € 12,50
3. Pekingduck 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

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. Gebakken eendenborst met een pompoentaartje, gegrilde groene asperge en puree van nieuwe aardappel uit de oven - € 26,50
5. In mooie olijfolie gegaarde haas van Griet met een doperwtjesmousse, gebakken paarse wortel en taartje van roseval aardappels - € 27,50
6. Gebakken zeeduivel medaillons met een frisse limoen/garnalen saus - € 25,00
7. Gebakken kabeljauwfilet met een chutney van trostomaatjes, een flan van broccoli en gebakken gnocchi - € 27,50
8. Kabeljauw uit de oven gemarineerd op oosterse wijze met sesam geserveerd op gebakken minipaksoy en rijstkoekjes - € 26,50
9. Gevulde zoete ui "Soubise" en truffelrisotto met gebakken paddenstoelen - € 25,50
10. 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 - € 11,50
6. Een feest van kaas, diverse zachte en pittige kazen met roggebrood - € 10,50

Buffet

Level Eleven biedt twee verschillende stijlen buffetten: Make Youy 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 graag uiterlijk één week van te voren de definitieve menu keuze en het definitief aantal gasten.*

*** Een makeyourown buffet is mogelijk vanaf 50 tot maximaal 250 gasten.*

**** Een 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.*

Bienvenidos a México – € 21,50 per persoon

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

Streetfood - € 21,50 per persoon

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

High Level - € 37,50 per persoon

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

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 (V)

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

Dessert

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

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 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 (V)

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

Desserts

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

Walking Diner

Een activere 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 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*

Amsterdam CS - € 44,50 per gast

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 truffelhamburger 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 ijs

High Level - € 49,50 per gast

1^e gang

Bonbon van zacht gegaarde kalfsmuis

2^e gang

Zachtgegaarde 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

Diamonds are Forever - € 59,50 per gast

1^e gang

Kabeljauwcarpaccio/ venkel zoetzuur

2^e gang

Kalfstartaartje/ garnituurtjes/ kwarteleitje

3^e gang

Shooter met Trostomaat, basilicumroom

4^e gang

Coquille gegrild/ zoetzure komkommer/ Zalmkaviaar

5^e gang

Ossenhaas/ Provencaalse chutney/ krokante olijven

6^e gang

kabeljauw/ zuurkoolschuim/ Pancetta

7^e gang

Chocolade bonbon/ mousse champagne/ frambozen

8^e gang

Granité van mandarijn

Foodstands

Wanneer u kiest voor foodstands 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 graag uiterlijk één week van te voren de definitieve menu keuze en het definitief aantal gasten.*

*** Uiteraard houden wij rekening met opgegeven dieetwensen, allergiën en vegetariërs. Dit dient ook één week van te voren te zijn aangegeven.*

**** Foodstands zijn mogelijk vanaf 30 gasten en tot maximaal 200 gasten.*

Europees € 38,50

Italië

Diverse worst en hamsoorten
Kazen (2 soorten)
Gegrilde Italiaanse groenten
Bruchetta met trostomaat & basilicum

Holland

Hollandse stampot met seizoengroenten
Spies van rookworst
Groenteballetjes
Hachè van rund s
Smeuïge aardappelpuree
Kabeljauw uit de oven met mosterd en peterseli
Oerhollandse vergeten groenten uit de oven

Frankrijk

Tarte tatin
Creme brulee
Crepe Suzette
Vanille roomijs in een hoorntje

Oosters € 42,50

Sushi

Sushi (2 soorten)

Dimsum (2 soorten)

Yakatori

Zoetzure komkommersalade met zeewier en mango

Noedelsoep met shitake en bosui

Grilled & Fried

Viskoekjes met lichte soyadip

Geroosterd buikspek met miehoen en roerbakgroenten

Spicy chicken drumsticks

Loempia's met groenten

Kiprijst met paksoi en sesam

Sweets

Kokos/banaantaart

Spekkoek

Roomijs

Fruitsalade

Matarashi Dango met caramel (rijstdessert)

Klassiek € 37,50

Koud maar Chique

Carpaccio met garni

Veldslade met gerookte zacht gegaarde zalm en groene kruidenyoghurt
Frisse salade van o.a. komkommer, radijs, wortel, tomaten met dressing,
Parmaham met meloen

Warm en Elegant

Stoof van kalfsvlees met champignons

Seizoensgroenten

Tilapia rolletjes in een dillesaus

Aardappels uit de oven

Groentenballetjes in tomatensaus

Klein hamburgertje met augurk, tomaat, cheddar (ook vegetarisch)

Zoet en Zacht

Tiramisu,

Hemelse modder (chocolademousse met krokantjes)

Plaatcake met perzik

Roomijs (2 soorten)