



EXCEEDS YOUR EXPECTATIONS!

FOODBOOK SMAAKMAKEND CULINAIR



WWW.LEVEL-ELEVEN.NL

“ CULINAIRE SMAAKMAKERS ”

Onze vaste cateraar laat zich inspireren door alle windstreken.

De basis is klassiek Frans-Italiaans, waar geïnspireerd door wereldse smaaksensaties en kooktechnieken originele moderne twists aan zijn toegevoegd. Van sommige klassiekers blijf je natuurlijk af! De producten zijn met zorg gekozen en zoveel mogelijk lokaal of biologisch verantwoord. Producten uit het buitenland zijn geselecteerd vanwege of de kwaliteit, of omdat ze niet lokaal verkrijgbaar zijn.

Uiteraard zijn alle visgerechten van duurzaam gevangen vis en hebben we recent onze vegetarische en veganistische opties uitgebreid!



Indien de menusamenstelling niet geheel aansluit bij uw wensen, maken wij graag een menu op maat. Neem contact op met uw Event Manager en vraag naar de mogelijkheden.



vegetarisch



veganistisch

INHOUDSOPGAVE

Amuzes	4
Gangen diner	6
Make your own buffet	10
Buffet	12
Walking dinner	16
Foodstands	19



“ VERRASSENDE SMAKEN ”

AMUZES

Een verrassend ontvangst met een heerlijk hapje. Wij raden je zeker aan om naast een welkomstcocktail een amuze te serveren.

Er zijn maximaal 3 verschillende amuzes mogelijk!



TRADITIONEEL - € 3,25 PER AMUZE

- Splitstokje met kip en vadouvan kruiden, met mango saus in een glaasje
- Crostini met wakame en gerookte zalm
- Mini wrapje met groene asperges en tomaten tapenade 🌿
- Bruschetta met parmaham & vijgenchutney
- Soepje van geroosterde pompoen met room en pompoenpitten 🌿
- Spiesje met mozzarella, gepoft cerise tomaatje en basilicum 🌿



VERRASSEND - € 4,75 PER AMUZE

- Splitstokje met gedroogde dadel gevuld met gekruid kipgehakt en omhuld met een dun reepje spek
- Vlinder van lamsgehakt met kaas, krokant korstdeeg plakje gevuld met lamsgehakt en geraspte kaas
- Flensje met Hollandse garnalen
- Quiche met courgette en saffraan 🌿
- Kroepoek balletjes, Aziatisch gekruid kipgehakt gepaneerd met kroepoek

AMUZES

HIGH END - € 4,25 PER AMUZE

- Mousse van bietjes met falafel en peterselie knoflook crumble 🌿
- Rolletje gegrilde aubergine en mozzarella uit de oven met basilicumdip 🌿
- Wrapje gevuld met hummus, gepofte paprika en vegetarisch gehakt 🌿
- Broccolimousse met een krokantje van spicy filodeeg 🌿
- Koude Spaanse gazpacho met fijne groenten als komkommer en paprika 🌿
- Kleine groententuintje van radijs, bospeen en groene asperge in kruidenyoghurt 🌿
- Spiesje van scharrelkip met een dip van mango en curry met koriander
- "Lolly" gerookte ribeye carpaccio met truffel en scharrelei
- Nieuwe haring op een mousse van biologische bietjes



“

VERLEIDELIJKE GEUREN

”

AFSPRAKEN

Al uw gasten ontvangen hetzelfde menu. Uiteraard houden wij rekening met dieetwensen en allergieën.

Level Eleven ontvangt uiterlijk 2 weken van te voren de definitieve menu keuze en aantal gasten inclusief dieetwensen, allergieën.

UITGESERVEERD DINER

Een uitgeserveerd diner is een klassieke keuze en wordt ook wel een sit-down diner genoemd. U zit aan tafel, rond, vierkant of lange tafels en ons personeel voorziet u van heerlijk eten en drinken. De tafels zijn strak ingedekt met linnen en een basis aankleding. Vanaf 4 gangen zullen we de portionering van de gerechten aanpassen naar het formaat tussengerecht, zodat u heerlijk uitgebreid kunt dineren!

PRIJZEN

2-GANGEN DINER	€ 42,00 p.p.
3-GANGEN DINER	€ 49,50 p.p.
4-GANGEN DINER	€ 59,50 p.p.
5-GANGEN DINER	€ 66,50 p.p.
6-GANGEN DINER	€ 72,50 p.p.

Bovenstaande prijzen zijn inclusief personeel, BTW, wit tafellinnen en linnen servetten



WIJNARRANGEMENT

Bent u een wijnliefhebber? Vraag dan vooral naar de mogelijkheden van een wijn arrangement, waarbij bij elk gerecht een passende wijn zal worden geserveerd!



KOUDE VOORGERECHTEN

- Anti pasti - combinatie van diverse ham soorten, kaas en olijven uit Italië
- Rundercarpaccio Toscane - krokante foccacia belegd met carpaccio, Truffel, pijnboompitten, pecorino, rucola
- Coppa di Parma met gegrilde groene asperges en olijvencrème
- Zacht gegaarde kalfsmuis met verse tonijn en tonijnsaus met frisse salade
- Classic Caesar salade met gerookte “Tante Door”kip, ansjovis en gegrilde brioche
- Steak tartaar met garnituren en een scharreleitje.
- Geplukte veldsla, geroosterde chioggabiet, creme pastinaak, spinaziepesto 🌿
- Taartje van verse avocado, walnotenkrokant en pompoencreme 🌿

WARME VOORGERECHTEN

- Truffelrisotto met gebakken knolselderij en nootjes 🌿
- Warm gerookte zalm met limoencrème
- 3 gebakken grote garnalen met tagliatelle en inktvis



HOOFDGERECHTEN

- Geroosterde parelhoenfilet met een tarte tatin van pompoen met Szechuanpeper
- Runder MRIJ entrecôte op groene groenten met aardappelgratin en saus van kloosterbier met sjalotten
- Courgettetaartje met gegrilde schorseneer, puree van seizoens aardappel met walnootjes 🌿
- “Tompouce” van geroosterde knolselderij, gekneusde aardappel, gebakken paddenstoelen 🌿
- Gegrilde zalmfilet op gegrilde groene asperge met aardappelmousseline en bieslook Hollandaise
- Kabeljauw uit de oven gemarineerd op oosterse wijze met groenten loempia en noedels
- Gebraden eendenborst met truffelrisotto en gebakken paddenstoelen





NAGERECHTEN

- "Bonbon": witte chocolademousse met limoen omhuld met pure chocolade
- Proeverij van chocolade met chocolade mousse, Belgisch chocolade ijs en krokantjes
- Palet van rood bosfruit met mint crème en sorbetijs 
- Grand dessert op planken - supplement € 3,50 p.p.
- Kaasplankje met garnituren - supplement € 3,50 p.p.
- Cheesecake met warme kersen

“
GEMAKKELIJK
LEKKER

”



MAKE YOUR OWN BUFFET

Heerlijke make-your-own buffetten voor een snelle hap voor of na een meeting of seminar. Ook erg geschikt voor informele groepen of groepen die van niet te ingewikkeld eten houden. Met de samenstelling is rekening gehouden met vegetariërs.

AFSPRAKEN

Level Eleven ontvangt uiterlijk 2 weken van te voren de definitieve menu keuze en het definitief aantal gasten, inclusief dieetwensen en allergieën.

Een make your own buffet is mogelijk vanaf 50 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. Vraag naar de mogelijkheden!





BIENVENIDOS A MÉXICO - € 22,50 P.P.

- Burrito`s:

Wrap / pittige kip / tomatensalsa / kidneybonen / mais / sla

- Taco`s:

Taco shells / stoofvlees / guacamole / koreander / jalapeno / gepofte paprika

- Tortilla`s:

Tortillachips / chilli con carne / zure room / geraspte kaas / rode ui / sla

CLASSIC STREETFOOD - € 22,50 P.P.

- Hamburger;

Broodje / hamburger (ook vegetarisch) / cheddar / gebakken ui / augurk / sla / tomatensalsa / dips

- Falafel:

Pita / falafelburger / knoflooksaus / sla / komkommerreepjes / wortelreepjes

- Hotdog:

Hotdogbroodje / hotdog / mosterdsaus / zuurkool / augurk / currysaus

HAPPEN EN SMEREN - € 26,00 P.P.

- Brood en dips:

Breekbroden / pesto / tomaten tapenade / aioli / zeezout / olijfolie / notenpesto / diverse soorten Italiaanse olijven

- Kaastafel

Pecorino / Manchego / Blue Stilton / Mont d'or / diverse noten / gedroogd fruit / honing en Rinze appelstroop

BUFFETTEN

Een buffet is de perfecte keuze als je de gasten lekker wilt laten kiezen wat ze eten en hoeveel ze eten. Indien uw groep bestaat uit meerdere nationaliteiten is een buffet ook een passende oplossing voor de verschillende dieetwensen. De samenstelling van buffetten is daarnaast zo luxe te maken als je zelf wilt. Als je niet wilt dat je gasten zelf eten halen of in een rij komen te staan raden we aan om voor een uitgeserveerd diner of walking dinner te kiezen!

Wij zullen voor allergieën en dieetwensen een passend vervangend gerecht bieden indien een beperkte hoeveelheid van het buffet eetbaar is voor deze personen in kwestie. Daarnaast zullen we de voorgerechten tegelijk met de hoofdgerechten serveren en daarna pas het dessert.



AFSPRAKEN

Level Eleven ontvangt uiterlijk 2 weken van te voren de definitieve menu keuze en het definitief aantal gasten. Inclusief dieetwensen en allergieën.

Een klassiek 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. Vraag naar de mogelijkheden!





BUFFET 1: AMSTERDAM CENTRAAL - € 31,50 P.P.

BROOD EN SALADES

- Marokkaanse couscous salade met rozijnen en feta 🌿
- Oerbroden
- Frisse pasta salade
- Breekbroden
- Griekse salade met ui, tomaat, tonijn en ei
- Kruidenboter, olijfolie met zeezout en tapenade

WARME GERECHTEN

- Kippendij geroosterd in de oven met citroen, peterselie en knoflook
- Gebakken varkenshaas puntjes met champignonsaus
- Zalm “Graved lacs” uit de oven met dillesaus
- Seizoen quiche van de plaat 🌿
- Groentes van het seizoen 🌿
- Aardappelgratin uit de oven 🌿

DESSERT BUFFET - SUPPLEMENT Á € 7,50 P.P.

- Slagroomsoesjes met caramelsaus
- 2 soorten bavaroisetaart
- Huisgemaakte chocolade mousse
- Vers fruit van het seizoen met ijs
- Chocolade fontein met vers fruit en spekjes om te dippen (supplement € 4,50 p.p.)

BUFFET 2: HIGH LEVEL - € 39,50 P.P.

VOORGERECHTEN

- Zacht gegaarde zalm met gemengde sla, verse kruiden en dressing
- Carpaccio met pecorino en kappertjes
- Gerookte “Tante Door” scharrelkip met Granny Smithappel en frisee
- Bulgursalade met Turkse yoghurt, mint, rozijnen en granaatappel 🌿
- Caprese (trostomaten, mozzarella, basilicum) 🌿
- Breekbroden, oerbroden, vloerbroden,
- kruidenboter, olijfolie, tapenade
- 3 soorten dips: avocado, pompoen en biet

WARME GERECHTEN

- Tante Door: Kippendij geroosterd in de oven met citroen, peterselie en knoflook
- Rundstoofschotel gestoofd in Kloosterbier
- “MSC” kwaliteit Kabeljauw met courgette, olijven en tomaat
- Vegetarische lasagne van biologisch geteelde groenten 🌿
- Geroosterde Nederlandse vergeten groenten 🌿
- Nieuwe of seizoen aardappeltjes uit de oven met rozemarijn en verse knoflook 🌿

DESSERT BUFFET - SUPPLEMENT Á € 9,00 P.P.

- Huisgemaakte cheesecake
- Torta Caprese
- Kleine tarte limone met meringue
- Vers fruit van het seizoen met roomijs
- Chocolade fontein met vers fruit en spekjes om te dippen (supplement €4,50 p.p.)



BUFFET 3: HOLLANDS MET EEN TWIST -

€ 41,50 P.P.



VOORGERECHTEN

- Tartaartjes van gestoomde makreel met Hollandse garnalen en peterseliesaus
- Moestuintje (Rode biet dip, minigroenten uit de moestuin) 🌿
- Salade mosselen met groene kruidendip
- Kopje snert met roggebrood en katenspek
- Kleine huisgemaakte huzaren salade
- Verse haring met uitjes en bietensalade (seizoensgebonden, supplement €3,00 p.p.)

HOOFDGERECHTEN

- Stampptot boerenkool (of stamp naar keus) met spiesjes gegrilde rookworst
- Kabeljauw koekjes met augurk en Hollandaisesaus
- Hachè ovenschotel afgedekt met aardappelpuree
- Bloemkool uit de oven met romige saus van Alphense brie 🌿
- Geroosterde bospeen met peterselie 🌿
- Gratin van gepofte aardappels met boerenkaas 🌿
- Hollandse asperges (seizoensgebonden en supplement van €5,00 p.p.) 🌿

DESSERT BUFFET - SUPPLEMENT Á € 9,50 P.P.

- Stroopwafelijs
- Pannenkoektaart met boerenjongens
- Appel plaat taart
- Speculaasmousse
- Chocolade fontein met vers fruit en spekjes om te dippen (supplement €4,50 p.p.)

WALKING DINNER

Bij een walking dinner ontvangen uw gasten heerlijke gerechten van een passende grote, zodat ze staan te eten zijn. Een walking dinner is uitermate geschikt voor netwerkborrels of een meer informele setting. Ongeveer om de 30 minuten zal er een nieuwe gang worden uitgeserveerd.

We serveren al onze walking dinners in een verhouding van 85% vlees/vis en 15% vegetarisch. Indien u het % vegetarisch wilt verhogen horen we dit graag van te voren.

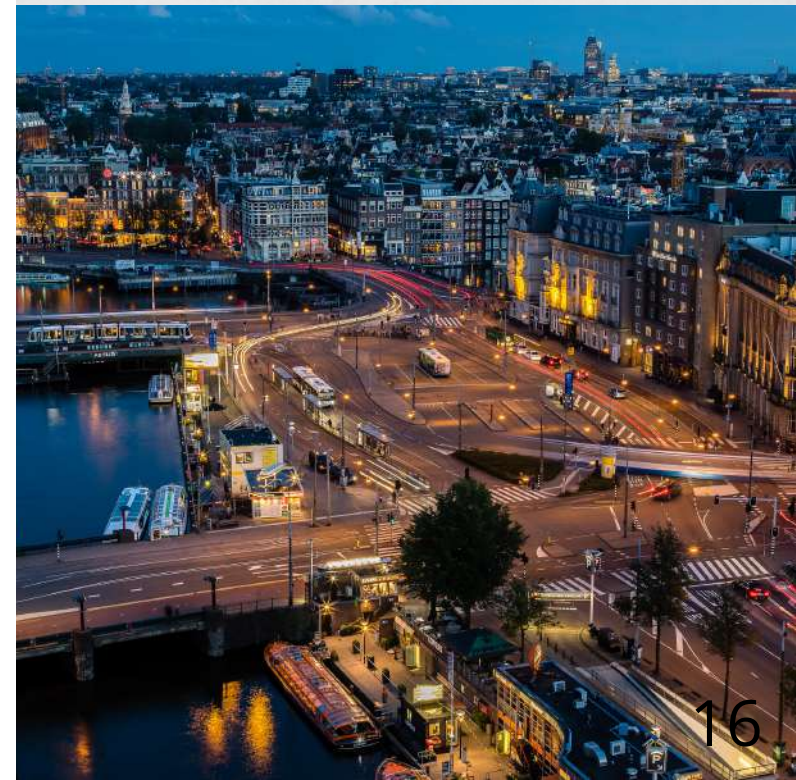


AFSPRAKEN

Level Eleven ontvangt uiterlijk 2 weken van te voren de definitieve menu keuze en het definitief aantal gasten. Inclusief dieetwensen en allergieën.

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

Een walking dinner is mogelijk vanaf 30 gasten en tot maximaal 200 gasten



AMSTERDAM CENTRAAL - € 43,50 PER PERSOON

- 1e gang: Carpaccio van ossenhaas met Old Amsterdam, pijnboompitten en bieslook op foccacia
- 2e gang: Geroosterde “MSC” tonijn met sesam met wasabi-crème en taugé salade
- 3e gang: Paella de Marisco (zeevruchten) of Valencia uit de pan, A la minute voor u gemaakt
- 4e gang: Een mini runderburgertje met truffel met pecorino, gegrilde tomaat, rucola en mayonaise
- 5e gang: Tiramisu met limoen en sorbetijs



DUTCH CUISINE - € 49,50 PER PERSOON

- 1e gang: Geroosterd dingesneden Hollands kalfsvlees met rode bietmousse en jonge groenten
- 2e gang: Lichte “snert” met krokant spek en roggebrood
- 3e gang: Fijne boerenkoolstampot met een kroketje van stoofvlees
- 4e gang: Mousse van geitenkaas, huisgemaakte wortel/rozijnen compote
- 5e gang: Huisgebakken appeltaartje met stroopwafelijs

AMSTERDAM EXCLUSIVE - € 57,00 P.P.

- 1e gang: Kalfstartaartje met garnituurtjes en een kwarteleitje
- 2e gang: Focaccia met trostomaat, basilicumroom en gefrituurde inktvis
- 3e gang: A la minute gemaakte risotto met truffel en paddenstoelen - live cooking 🍄
- 4e gang: Ossenhaas met Provençaalse chutney en krokante olijven
- 5e gang: Chocoladebonbon met mousse van champagne met frambozen





FOODSTANDS

Wil je een keer wat anders dan een sit-down diner of buffet? Maar wil je wel, in tegenstelling tot een walking dinner, dat je gasten zelf kunnen bepalen wat ze eten? Dan zijn foodstands de perfecte oplossing! Level Eleven zal verschillende bemande foodstands verspreiden door de zaal, geheel aangekleed in thema.

AFSPRAKEN

Level Eleven ontvangt uiterlijk 2 weken van te voren de definitieve menu keuze en het definitief aantal gasten. Inclusief dieetwensen en allergieën.

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

Prijs per persoon is inclusief kosten van de aankleding en stands. Vraag uw Event Manager naar de mogelijkheden



KLASSIEKE FOODSTANDS - € 44,50 P.P.



STAND 1 VOOR DE EERSTE TREK, IS AL OPEN ALS DE GASTEN BINNENKOMEN

- Diverse boeren broodsoorten
- Diverse snack groenten
- 3 soorten dips
- 2 soorten tapenade
- Dingesneden Serranoham

STAND 2: OP DEZE STAND WORDEN ALA MINUTE BORDJES OPGEMAAKT MET ONDERSTAANDE INGREDIENTEN

- Zachtgegaarde runder picanha
- Geroosterde groene asperge
- Gestampde aardappel uit de pan met creme fraiche en bieslook

STAND 3: OP DEZE STAND WORDEN 3 BEREIDINGEN SAMENGEVOEGD TOT 1 GERECHT

- Knolselderij met truffel uit de oven
- Tagliatelle met pecorino en peterselie
- Cavolo nero (Italiaanse boerenkool)

DESSERT: ER WORDT RONDGEGAAN MET IJSEMMERS EN HOORNTJES VOOR EEN VERFRISSENDE AFSLUITING

EUROPESE FOODSTANDS - € 47,50 P.P.

STAND ITALIË: VOOR DE EERSTE TREK, HET BUFFET IS AL GEOPEND ALS DE GASTEN BINNENKOMEN

- Mortadella, Parmaham
- Provolone, Gorgonzola
- Bruchette met trostomaat, basilicum
- Italiaanse broodsoorten
- Ingelegde Italiaanse geroosterde groenten

STAND NEDERLAND

- “MSC” Kabeljauw met grove mosterd en peterselie uit de oven
- Geroosterde bloemkool uit de oven
- Aardappeltjes in peterselieboter
- Grote pan zuurkool met aardappels
- Worstjes en gegaard spek

STAND SPANJE & PORTUGAL

- Crema catalane (a la minute afgebrand)
- Pastéis de nata
- Sinaasappelmousse met meringue

