

HOTEL SCHIEDAM

DINER MOGELIJKHEDEN

MEETINGS & EVENTS



Valk
EXCLUSIEF



SIT DOWN

DRIEGANGEN DINER

VOORGERECHT

Carpaccio

Rotterdamse oude kaas | zongedroogde tomaat | pittenmix | truffelmayonaise

Quinoa salade 🌱

Groene linzen | zongedroogde tomaat | venkel | avocado | munt | kikkererwten | citrusvinaigrette | bietjes

Zalm tartaar

Zoetzure komkommer | gebrande avocado | haringkuit | crème fraîche | preiolie

Spinazie soep 🌱

Waterkers | rode bietenolie | kruiden crème fraîche

HOOFDGERECHT

Gevulde zoete aardappel 🌱

Kikkererwten | kidneybonen | gele paprika | ananas | bosui | rode ui | tortilla

Black Angus biefstuk

Doperwtencrème | paprika | ui | courgette | rode wijnjus

Maiskip supreme

Ravioli asperges | basilicum | gepofte tomaat | beurre blanc

Zeebaars

Gegrild | wortel | artisjok | ui | wilde rijst | beurre blanc

DESSERT

Dame blanche

Amandelkletskep | warme chocoladesaus | vanille-ijs

Chocolade dessert

Chocolade | gezouten karamel | rood zomerfruit | frambozencoulis

Aardbeien panna cotta

Aardbeiengel | meringue | limoen-muntsorbetijs

Hug in a cup

Koffie of thee | bonbons | macarons

Pina colada coupe

Gemarineerde ananas | kokos | kokosroomijs | ananassorbetijs

Say cheese kaasplateau

Taleggio | Rotterdamsche oude | cambozola

5 kazen supplement + €3,50

€44,50 PER PERSOON

- Vanaf 30 personen serveren wij een vast menu voor alle gasten.
- Bij grote aantallen kunnen wij de keuze uit de gerechten aanpassen.
- Wij houden ten alle tijden rekening met dieetwensen of allergieën.
- De gerechten wisselen per seizoen en zijn onder voorbehoud van wijzigingen.



BUFFET

OUDHOLLANDS STAMPOTTENBUFFET

Erwtensoepp

Geserveerd met roggebrood en katenspek

Salade van gestoofd rundvlees

Augurk | aardappel | appel

Stampopot rauwe andijvie

Geserveerd met rookworst (*optioneel kip rookworst*)

Hutspot

Peen en uien hutspot | speklap

Zuurkoolstampot

Met rundergehaktbal

Extra's

Jus, zilveruitjes, piccalilly en mosterd

Oud Hollandse vlaflip

Boerenjongensijs

Appeltaart bavarois

€34,50 PER PERSOON

- *Het buffet is te serveren vanaf 40 personen.*
- *Wij houden ten alle tijden rekening met dieetwensen of allergieën.*
- *De gerechten wisselen per seizoen en zijn onder voorbehoud van wijzigingen.*
- *Het buffet is uitsluitend te serveren in combinatie met zaalverhuur.*

SATÉ BUFFET

Kippendijensaté

Geserveerd met licht pikante rode currysaus

Varkenshaassaté

Geserveerd met licht pikante pindasaus

Lamsvleessaté

Geserveerd met dressing van ketjap, sojasaus en limoenblad

Saté van garnalen

Geserveerd met kokos, groene currysaus

Gebakken rijst

Scharrelei | bosui

Thaise noedels

Jasmijnrijst

Met diverse specerijen

Salade

Zoetzure komkommer | rode ui

Gadogado salade

Salade van ananas

groene appel, mango en komkommer met ketimun dressing

Extra's

Krokante cassave, kroepoek en seroendeng

Panna cotta van kokos

Spekkoek

Gemarineerde ananas,

Nutella roomijs

Groene thee ijs

€36,50 PER PERSOON

- *Het buffet is te serveren vanaf 40 personen.*
- *Wij houden ten alle tijden rekening met dieetwensen of allergieën.*
- *De gerechten wisselen per seizoen en zijn onder voorbehoud van wijzigingen.*
- *Het buffet is uitsluitend te serveren in combinatie met zaalverhuur.*

ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?

Wij ontvangen deze graag vooraf zodat wij hier rekening mee kunnen houden. Indien u andere wensen heeft denken wij graag met u mee.

SCHIEDAM BUFFET

Rijk gevulde broodmand

Verschillende soorten zuurdesembrood

Diverse smeersels

Tapenade van gedroogde tomaat en cashewnootjes | aioli | kruidenboter | humus

Salade van gestoofd rundvlees

Augurk | aardappel | groene appel

Salade van geroosterde Heritage wortel

Platte peterselie | fetakaas

Zalm ingelegd met Ketel 1

Geroosterde bietjes | gravad lax dressing

Geroosterd dungseden kalfsvlees

Gefrituurde kappertjes en tonijnmayonaise

Geroosterde vergeten groenten

Met knoflook en tijm

Gegratineerde aardappelmousseline

Met groene kruiden

Gegrilde hoenderfilet

Met gebakken bos- en weidepaddenstoelen

Gegratineerde schelvisfilet

Met mozzarella en een kruidenkorst

Lavendel panna cotta

Met roodfruitcompote

Sticky brownie

€36,50 PER PERSOON

- Het luxe buffet is te serveren vanaf 40 personen.
- Wij houden ten alle tijden rekening met dieetwensen of allergieën.
- De gerechten wisselen per seizoen en zijn onder voorbehoud van wijzigingen.
- Het buffet is uitsluitend te serveren in combinatie met zaalverhuur.

ITALIAANS BUFFET

Verschillende Italiaanse broodsoorten

Focaccia | ciabatta | olijven- en tomatenbrood

Diverse smeersels

Zongedroogde tomaten tapenade | zwarte olijven tapenade | gezouten roomboter | olijfolie | grof zeezout

Koude amuse hapjes geserveerd op kleine bordjes: Salade Caprese

Gegrilde groenten

Met balsamico glaze

Gazpacho

Gorgonzola salade

Met gepocheerde peer en walnoot

Carpaccio van rundvlees

Truffelmayonaise | rucola | pittenmix en zongedroogde tomaat

Dungesneden Serranoham

Met compote van gedroogde vijgen

Vitello tonato

Dungesneden gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise en croutons

Pasta gerechten:

Penne

Lichte strandkrabbensaus | gamba's | bosui | zeekraal

Fusilli con spinaci

Courgette | aubergine | olijven | artisjok | zongedroogde tomaat met pestosaus (vega)

Gnocchi

Truffelsaus en fijn geraspte Parmezaan

Fusilli carbonara

Klassieke tiramisu

Horentjes pistache ijs

Stracciatella ijs

Vanille-ijs

€42,50 PER PERSOON

- Het buffet is te serveren vanaf 40 personen.
- Wij houden ten alle tijden rekening met dieetwensen of allergieën.
- De gerechten wisselen per seizoen en zijn onder voorbehoud van wijzigingen.
- Het buffet is uitsluitend te serveren in combinatie met zaalverhuur.

Sales team's favorite



WALKING DINNER

Geserveerd op tafel:

Tortillachips

Avocadomousse | chunky tomatensalsa

Uitgeserveerde koude hapjes:

Quinoasalade

Hollandse garnalen | schaaldiermayonaise

Gerookte zalm

Wasabi-roomkaas | nori | ingelegde komkommer

Rundvleescarpaccio

Rucola | pittenmix | Parmezaanse kaas

Wortel Americain

Crostini | ingelegde uitjes | kwartelei

Uitgeserveerde warme hapjes:

Hollandse asperges

Beurre-noisette-emulsie | krokante serranoham

Gegrilde grote garnaal

Piri-piri-olie | parelgortrisotto met sepia-inkt | saffraansaus

Gesmoorde kalfssucade

Groene curry | kokosmelk | aardappelmousseline

Uitgeserveerde desserts:

Gebrande geitenkaas

Kruidensla | balsamicostroop

Chocolademousse

PX-gel | gesuikerde hazelnoot

Dulce de leche-ijs

Gekonfijte ananas

€67,50 PER PERSOON

- *Dé perfecte oplossing voor een informele mix van staan en zitten.*
- *Wij houden ten alle tijden rekening met dieetwensen of allergieën.*
- *De gerechten wisselen per seizoen en zijn onder voorbehoud van wijzigingen.*
- *Het diner is uitsluitend te serveren in combinatie met zaalverhuur.*



ROOFTOP RESTAURANT



Op de 16e etage van ons hotel bevindt zich Rooftop Restaurant 16th, een fine dining restaurant met een adembenemend uitzicht over de skyline van Rotterdam. Onder leiding van chef-kok Gijs Verbeek en maître Steven van Roemburg nemen wij uw gasten mee in een unieke culinaire ervaring op hoog niveau, waar smaak, sfeer en uitzicht samenkomen. Breid uw vergadering uit met een verfijnde lunch of sluit de dag stijlvol af met een exclusief diner. Een perfecte setting om na te praten, te netwerken of simpelweg te genieten van bijzondere gerechten in een inspirerende omgeving.





SIT DOWN DINER

4-gangenmenu €72,50 p.p.

5-gangenmenu €90,00 p.p.

6-gangenmenu €102,50 p.p.

Vast menu voor alle gasten.

AMUSE DINER

6-gangenmenu €69,50 p.p.

7-gangenmenu €77,50 p.p.

8-gangenmenu €87,50 p.p.

Vast menu voor alle gasten.



EXTRA

Maak uw diner extra bijzonder met een selectie van appetizers. Onze salesafdeling denkt graag met u mee over de mogelijkheden.

LET'S CALL!



Volgt u ons al op Instagram?

CONTACT

Voor vragen, reserveringen en rondleidingen kunt u contact opnemen met onze sales-afdeling

 010-800 2800 (optie 3)

 Sales@schiedam.valk.nl

Van der Valk Hotel Schiedam

Hargalaan 6
3118JA Schiedam



Scan de QR-code om onze Meetings & Events pagina te bekijken.



Schie
You soon

HOTEL SCHIEDAM

MEETINGS & EVENTS

