



ROODPAKJE



CATERING

CREW MENU 2025

Roodkapje start Roodpakje catering!

WIJ KOKEN FOR CREWS

Roodkapje is een Rotterdams lokaal laboratorium voor kunst, muziek en eten. Sinds de oprichting van Roodkapje in 2000 is eten een integraal onderdeel van onze manier van werken en zorgen voor onze gemeenschap. Eten brengt mensen samen en voedt onze artistieke gemeenschap, zowel fysiek als financieel.



Rotterdamers kennen Burgertrut, ons gezellige restaurant, van onze heerlijke (veganistische) burgers of onze uitgebreide artistieke maaltijden, bereid door chef-kok Paul Smullenberg. Maar er is een geheim dat we alleen backstage delen: de gezonde, huiselijke maaltijden die we voor bands, artiesten en crew serveren. Elke artiest op ons podium, onze muren en sokkels krijgt een (veganistische) huisgemaakte maaltijd, omdat we geloven dat ons programma beter tot zijn recht komt met een volle maag en een goed gesprek tijdens het eten. Nu, met een nieuwe locatie in het verschiet, breiden we ons bedrijf uit om maaltijden te koken voor crews in heel Rotterdam en daarbuiten!

We hebben eerder gekookt voor de crews van Left of the Dial, Motel Mozaïque, Baroeg en The Independent School For the City. Wij serveren lunch en diner in buffetvorm voor groepen vanaf 30 personen en bieden een ruime keuze, zodat de crew tijdens drukke festivalweekenden altijd iets te kiezen heeft. Wil je iets van de kaart bestellen, ben je geïnteresseerd in een persoonlijke dinerervaring of wil je een compleet artistiek foodfestival? Neem dan contact met ons op!

Leuk weetje: Door jouw crew te bedienen met ROODPAKJE catering, steun je het culturele programma van ROODKAPJE! Alle winst gaat direct naar het culturele programma van Roodkapje.

ROODPAKJE

M

E

N

U

ROODPAKJE kookt gezonde, huiselijke maaltijden voor crews

Lunch **€7,-** per portion



Veganistische kip met shoarmakruiden en groentewrap met knoflooksaus (met biologische kippendijen +3 euro)



Ciabatta hummus en geroosterde groenten



BLT sandwich met gerookte tempeh, sla, tomaat en chipotle mayonaise (met biologische bacon +4 euro)



Ciabatta met oude kaas, mosterdmayonaise en augurken



Wrap met gekruide bloemkool, mangochutney, sla en een yoghurtdressing (met biologische kippendijen +3 euro)



Italiaans broodje met Jamaicaanse jerk tofu en koolsla



Frittata met seizoensgroenten en kaas



Soepen **€5,-** per portie

Maïssoep met korianderolie en brood

Geroosterde tomaten-paprikasoep met peterselieolie en brood



Al onze prijzen voor het eten zijn exclusief 9% BTW. Minimale afname is 30 per gerecht.

vega
vegan
meat

ROODPAKJE

M

E

M

U

ROODPAKJE kookt gezonde, huiselijke maaltijden voor crews

Hoofdgerechten €10,- per portion



Thaise curry met bloemkool, zoete aardappel en kool met rijst en salade (met biologische kippendijen +3 euro)



Rendang van jackfruit met rijst en salade (met biologisch rundvlees +4 euro)



Stofpot van pinda's, zoete aardappel, spinazie en groene erwten met rijst en salade



Romige stofpot van nepkip, champignons en paprika met pasta en salade



Zoete aardappelpuree met koriander-, basilicum- en limoensalsa, tempé, kerriekool en salade



Veganistische shepherd's pie met salade (vleesoptie +4 euro)



Chili sin carne met rijst en salade



Champignons en courgette in tomatensaus met pasta en salade, geserveerd met Parmezaanse kaas (vegan zonder Parmezaanse kaas) (met biologisch rundvlees +4 euro)



Courgette in libanese tomatensaus geserveerd met gerst en salade (vegan zonder feta)



Sperziebonenstampot met Marokkaanse gehaktballetjes en salade +2 euro (met biologisch rundergehakt +4 euro)



vega



vegan



meat

Heb je een allergie of intolerantie? Laat het ons dan weten! Helaas kunnen we kruisbesmetting in onze keuken en bar niet voorkomen.

BEZORG, EN MATERIAAL SERVICE PRIJZEN

Onze maaltijden worden over het algemeen geserveerd als zelfbedieningsbuffet. We kunnen bij jou op locatie bezorgen en het buffet voor je klaarzetten. Indien je bediening aan tafel wenst of een bar met personeel, kunnen we een volledig bediende lunch of diner verzorgen.

Bezorging binnen Rotterdam (30-90 gerechten)	€ 30
Bezorging binnen Rotterdam (90+ gerechten)	€ 40
Personeel op uw locatie (bediening, bar en/of koken op locatie p/persoon p/uur)	€ 33
Huur van glazen, borden en/of bestek (per gerecht)	€0,20
Huur van cateringapparatuur (per item)	€5,-
Eenmalige borden, glazen en bestek (per gerecht)	€1,-

Neem contact met ons op om uw wensen te bespreken en we kunnen een offerte op maat maken! Stuur een e-mail naar roodpakje@roodkapje.org

Voorbeeldbestelling 1

Het Rotterdamse ABC Festival is een eendaags festival dat haar medewerkers graag de hele dag van lekker eten wil voorzien.

60 personen, lunch en diner, zelfbedieningsbuffet

Bestelling:

30x Ciabatta met oude kaas, mosterdmayonaise en augurken
30x Frittata met seizoensgroenten
30x Jackfruit Rendang
30x Sperziebonenstoofpot
Wegwerpborden en bestek voor zowel lunch als diner

Geschatte kosten (alle kosten zijn excl. BTW):

Eten: 60 x lunch	€ 420,-
60 x diner	€ 600,-
Wegwerpartikelen: 120 x €1,-	€ 120,-
Bezorging:	€ 60,-
Huur cateringmateriaal:	€ 20,-
Totaal:	€ 1.220,-

Voorbeeldbestelling 2

De Rotterdamse kunstinstelling wil haar vrijwilligers in het zonnetje zetten met een nieuwjaarsdiner.

40 personen, volledige bediening met standaard bar (pils, wijn, frisdrank)

Bestelling:

40 x zoete aardappelpuree
120 x standaard barmunten

Geschatte kosten (alle kosten zijn excl. BTW):

Eten: 40 x diner	€ 400,-
Drank munten: 120 x €4,50	€ 540,-
Huur glazen/borden/bestek:	€ 8,-
Bezorging (eten en drinken):	€ 60,-
Huur cateringmateriaal:	€ 10,-
Personeel ter plaatse (5 uur)	€ 330,-
Totaal:	€1348,-

ARTISTIEK MENU

Soms verdient je crew wat extra aandacht. Bedank je vrijwilligers voor hun harde werk op een metalfestival door ze zwarte spaghetti en gazpacho in bloedzakken te serveren, of vier je technici met een opwindende noedelsoep en een knetterend chocoladedessert dat hun oren doet kraken.

Onze chef-kok Paul Smullenberg is een expert in het omzetten van creatieve ideeën in een smakelijk menu dat met alle zintuigen wordt gesmaakt.

Prijzen artistiek menu

Afhankelijk van je wensen kan het artistieke arrangement worden besteld vanaf 30 personen. De prijzen zijn afhankelijk van het aantal gangen en de specialiteit van het gerecht, de startprijs per persoon is 20 euro. Een offerte wordt op maat gemaakt na overleg met onze chef-kok!

Zie foto's op volgende pagina!



ROODKAPJE