



WELKOM BIJ AIRPORT HOTEL ROTTERDAM

Wij geven u graag een natuurlijk thuisgevoel in ons 4-sterren hotel tussen Rotterdam The Hague Airport en groen Overschie. Al 30 jaar is dit dé ontmoetingsplek voor duurzame relaties. Team Amrâth Airport Hotel Rotterdam maakt voor u dagelijkse dingen bijzonder en zorgt graag voor een hartverwarmend verblijf. Bij ons bent u thuis, graag tot snel in ons hotel.

Hotel & Restaurant

Geniet van een ontspannen verblijf in onze groene omgeving. Maak uw keuze uit een kamer met zicht op de dynamische opstijgende vliegtuigen of met uitzicht over het serene natuurgebied van Overschie aan de achterzijde. Geniet van een gezonde lunch of culinair diner in het restaurant en neem bij mooi weer plaats op onze terrassen. Team Amrâth Airport Hotel Rotterdam heeft een passie voor bewust en lekker eten en verwelkomt u graag voor een groene beleving.

Meetings & Events

Ontdek hoe verrassend duurzaam uw (digitale) vergadering kan zijn met onze verschillende vergaderarrangementen. Neem uw collega's of gasten mee naar een locatie waar positieve en vitale energie voelbaar zijn. Laat u tijdens uw meeting of event ontzorgen door onze hartverwarmende oprechte gastvrijheid. Amrâth Airport Hotel Rotterdam staat garant voor een onvergetelijke ervaring in een bijzonder groene omgeving. Een warm welkom, luisteren naar gasten en zien wat ze nodig hebben – vaak al voordat ze om iets vragen.

FOOD SOLUTIONS

1. ONTBIJT

Small breakfast: € 10,25

- Koffie / thee
- Verse jus d'orange
- Croissant
- Boter & jam
- Gekookt eitje

Ontbijtbuffet restaurant € 20,50

met o.a.:

- Koffie / thee
- BIO melk en karnemelk
- Sappen
- BIO yoghurt
- BIO granola
- Fruit / salade
- Brood
- Roomboter croissants
- Crackers en beschuit
- Gesneden kaassoorten
- Gesneden vleeswaren
- Zoet broodbeleg
- Mesclun salade met losse condimenten en dressing
- Gekookt eitje
- Uitgebakken bacon
- Roerei

Ontbijtbuffet of op bord op zaal: € 16,25

- Koffie / thee
- BIO melk / karnemelk
- Sap
- BIO yoghurt
- BIO granola
- Fruit stuk
- Broodjes & croissant
- Boter / jam
- Gesneden vleeswaren en kaas
- Gekookt eitje

2. ONTVANGST

Zoete lekkernij € 5,25

- Glutenvrije muffins
- Chocolate-fudge brownie
- Koffiebroodjes
- Chocolat chip cookie
- Appelflap
- Gevulde koek

Hartige lekkernij € 7,25

- Tomaten foccacia (vegetarisch)
- Verse loempia gevuld met kip en Thaise dip
- Wrap met bieslook-roomkaas en gegrilde paprika (vegetarisch)
- Finger sandwich met gerookte zalm en komkommer

Zuivel € 5,25

- BIO yoghurt met granola
- BIO yoghurt met vers fruit salade
- BIO yoghurt bosvruchten smoothie
- BIO yoghurt mangopassivruchten smoothie

Fruit / groente vegan € 7,25

- Groente sticks met yoghurt dip
- Fruit spiesjes
- Smoothie aardbei, banaan, kiwi en sinaasappel
- Smoothie komkommer, gember, spinazie, banaan en ananas

Luxe broodjes € 23,50

- Luxe broodjes, beleg met o.a. kaas, carpaccio, gerookte kipfilet, tonijnsalade en ham
- Handfruit
- Melk en sappen
- Warm item bijv. kopje dagsoep of warme snack

3. LUNCH

Lunchbuffet € 29,50

- Koffie / thee
- BIO melk en karnemelk
- Sappen
- BIO yoghurt
- BIO granola
- Fruit / salade
- Broodsoorten, hard en zacht
- Gesneden kaassoorten
- Gesneden vleeswaren
- Zoet broodbeleg BIO
- Huisgemaakte soep (vegetarisch)
- Mesclun salade met losse condimenten en dressing
- Gerookte vissoorten
- Diverse warme (verantwoorde) snacks

Lunch plank € 23,50

- Boerenbrood met een Weiderijck rundvleeskroket
- Boerenbrood met een omelet (vegetarisch)
- Dagsoep (vegetarisch)
- Groene salade met gerookte zalm en groene mosterdmayo
- Fruitspies
- BIO melk en karnemelk
- Sapje

Lunchbox to-go € 21,50

- Sesambagel met bieslook-roomkaas en gerookte zalm
- Groene salade carpaccio, Parmezaanse kaas en truffelmayo
- Muffin
- Fruitspies
- Schulp BIO sapje



FOOD SOLUTIONS

4. BREAK

Ochtend € 5,25

- Glutenvrije muffins
- Koffiebroodjes
- Yoghurt met granola
- BIO yoghurt met vers fruit salade
- Breakfast smoothie

Middag € 7,-

- Verse loempia gevuld met kip en Thaise dip
- Linzen curry pie (vegan)
- Wrap met bieslook-roomkaas en gegrilde groente (vegetarisch)
- Pittige tonijn spread met boerenbrood crostini's
- Boerderijs lik ijsje BIO

Avond € 7,-

- Finger sandwich met gerookte zalm en komkommer
- Mini no-chicken pita gyros met yoghurt dip (vegan)
- Proeverij van mini kroketjes
- Wrap carpaccio met truffelmayo

5. BORREL

1 drankje & 2 hapjes naar keuze € 7,50

2 drankjes & 3 hapjes naar keuze € 14,75

Half uur onbeperkt drankjes € 13,-
& 2 hapjes naar keuze

1-uurs onbeperkt drankjes € 20,-
& 4 hapjes naar keuze

Drank assortiment

- Tapbier / huiswijn / frisdrank / sappen / waters

Hapjes assortiment, keuze uit

- Bitterbal rundvlees BIO
- Bitterbal oesterzwam (vegan)
- Mini kroketje gamba
- Mini kroketje chorizo
- Mini kroketje oesterzwam (vegetarisch)
- Mozzarella-tomatenspies (vegetarisch)
- Fuet naturel
- BIO overjarige kaas

6. DINER

Sharing Dinner € 43,50

Zie lijst met gerechten in aparte bijlage
F&B menu

12 gerechten per gezelschap, keuze uit

- Vis Koud
- Vlees Koud
- Vegetarisch Koud
- Bijgerechten
- Vis Warm
- Vlees Warm
- Vegetarisch Warm
- Desserts

Serveermogelijkheid

- Buffetvorm
- Alles op tafel (tapas stijl)
- Uitgeserveerd als meerdere gangen diner
- Walking Dinner

BRUILOFT

Amrâth Airport Hotel Rotterdam is een van de officiële trouwlocaties in Rotterdam. Een perfecte plaats in een unieke groene omgeving om te trouwen en de start van jullie leven samen te bezegelen! Zeggen jullie ook 'ja, ik wil' in Amrâth Airport Hotel Rotterdam? Ieder echtpaar heeft eigen wensen, daarom nodigen wij u graag uit om samen met ons een mooi programma voor uw bruiloft op te stellen. Wij denken graag met u mee!

Receptie

2-uurs onbeperkt drankjes & 4 hapjes naar keuze € 31,50

- Zie 'borrel' Food Solutions

Taartmoment

Inclusief koffie | thee € 7,-

- Inclusief uitserveren van eigen bruidstaart

Inclusief BIO Prosecco € 11,-

- Inclusief uitserveren van eigen bruidstaart

Diner

Sharing Dinner € 43,50

- Zie 'diner' Food Solutions
- Drank op nacalculatie

Champagne toren

Inclusief BIO Prosecco € 7,50

Feestavond

4-uurs onbeperkt drankjes & 6 hapjes naar keuze € 59,50

- Zie 'borrel' Food Solutions
- Ontvangst koffie | thee en petit four
- Late night snack
- Zaalhuur

Supplement: welkomstcocktail i.p.v. koffie / thee € 3,75

VERJAARDAG

Een verjaardag om te vieren? Amrâth Airport Hotel Rotterdam zorgt voor een feestelijke gelegenheid op maat. Om er een extra speciaal moment van te maken denken we graag met u mee om uw gasten te verrassen met smaakmakende hapjes en drankjes. De verschillende bijzondere plekken binnen en buiten ons hotel zorgen ervoor dat de omgeving perfect past bij uw speciale gelegenheid.

Receptie

2-uurs onbeperkt drankjes & 4 hapjes naar keuze € 31,50

- Zie 'borrel' Food Solutions

Taartmoment

Taart inclusief koffie | thee € 10,50

Taart inclusief BIO Prosecco € 12,75

Diner

Sharing Dinner € 43,50

- Zie 'diner' Food Solutions
- Drank op nacalculatie

Feestavond

4-uurs onbeperkt drankjes & 6 hapjes naar keuze € 59,50

- Zie 'borrel' Food Solutions
- Ontvangst koffie | thee en petit four
- Late night snack
- Zaalhuur

Supplement: welkomstcocktail i.p.v. koffie / thee € 3,75

Feestje - max 1,5 uur € 17,75

- Kinderen t/m 10 jaar
- Limonade, Chocomel en Fristi
- Pannenkoeken versieren of pizza maken

LEISURE EVENTS

GEBOORTE

Babyshower High Tea € 30,50

- Scones met clotted cream en jam
- Verse sandwiches gemaakt van brood
- Macarons, petit fours en andere zoetigheden
- BIO koekjes
- Bonbons (UTZ)
- Wrap met verse bieslook-roomkaas en gegrilde paprika (vegetarisch)
- Fruit spiesje
- Linzen curry pie (vegan)
- Onbeperkt verschillende smaken thee

Babyshower BBQ € 37,50

- BIO hamburger met een brioche bun (BIO)
- Gemarineerde gamba's met curry en gember
- Gemarineerde EKO kalfslende filets (BIO)
- Gildehoen kipsaté met satésaus (duurzaam)
- Groentespies (vegan)
- Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise
- Rauwkostsalades (vegetarisch)
- Mesclun salades met losse condimenten en dressing (vegetarisch)
- BIO kloostermoppen broodjes met dips
- Fruitspies van seizoensfruit
- Sinaasappel-chocolade brownie (vegan)
- Drinkjes op nacalculatie

Gender reveal party

2-uurs onbeperkt drankjes & 4 hapjes naar keuze € 32,75

- Zie 'borrel' Food Solutions
- Ballon prikken, onthulling d.m.v. gekleurde confetti

Supplement: taart voor onthullen geslacht € 3,25

- Huisgemaakte taart, onthulling door middel van taartvulling

Kraamfeest

2-uurs onbeperkt drankjes incl. koffie | thee, bij aanvang & 4 hapjes naar keuze € 34,75

- Zie 'borrel' Food Solutions
- Beschuit met muisjes bij aanvang

CONDOLEANCE

Condolence

Een condolence kan plaatsvinden in een uitvaartcentrum maar ook, wanneer u dat wilt, op een alternatieve locatie. Onze rustgevende locatie leent zich voor een gepast afscheid. Graag denken wij met u mee welke vorm van afscheid nemen het beste bij u past.

1-uurs incl. koffie | thee & petit four € 12,50

1-uurs onbeperkt drankjes & 4 hapjes naar keuze € 20,-

- Zie 'borrel' Food Solutions

2-uurs High Tea € 30,50

- Scones met clotted cream en jam
- Verse sandwiches gemaakt van brood
- Macarons, petit fours en andere zoetigheden
- BIO koekjes
- Bonbons (UTZ)
- Wrap met verse bieslook-roomkaas en gegrilde groente (vegetarisch)
- Fruit spiesje
- Linzen curry pie (vegan)
- Onbeperkt verschillende smaken thee

Lunchbuffet € 29,50

- Zie 'lunch' Food Solutions

Sharing Dinner € 43,50

- Zie 'diner' Food Solutions
- Drank op nacalculatie

MENU

Sharing Dinner € 43,50

- Keuze uit koud, warm, bijgerechten en desserts | 12 gerechten per gezelschap

Serveermogelijkheid

- Buffetvorm | Alles op tafel (tapas stijl) | Uitgeserveerd als meerdere gangen diner | Walking Dinner

VIS KOUD

- Gerookte zalm met bieslook crème fraîche
- Party garnalen met whiskysaus
- Gerookte forel met mierikswortelmayonaise
- Tataki van zalm met wasabi crème (toeslag € 2,75 p.p.)
- Pittige tonijn spread op boerenbrood crostini's
- Tartaar van tonijn met wakamesalade (toeslag € 3,25 p.p.)

VLEES KOUD

- Dingesneden Serranoham met honingmeloen en zachte mosterd dressing
- Bressaola met een tomaat-mozzarella kroketje en een tomaten vinaigrette (toeslag € 2,75 p.p.)
- Carpaccio rolletjes gevuld met rucola, Parmezaanse kaas kletskep en truffelmayonaise
- Geroosterde tamme eendenborst, veldsla, uien-rode port compote
- Verse loempiarolletjes met knapperige kipfilet en Thaise dipsaus
- Tartaar van runderlende, sjalot kappertjes en grove mosterd (toeslag € 3,25 p.p.)

VEGETARISCH KOUD

- Dingesneden biet, balsamico en geitenkaas
- Gemarineerde watermeloen, feta, kalamata olijven en gekruide crostini's
- Salade taboule, geroosterde paprika, kikkererwten en harissa dressing (vegan)
- Gesauteerde paddenstoelen, Peccorini kaas, tomatenvinaigrette op boerenbrood
- Niçoise salade, groene boontjes, gekookt ei, zongedroogde tomaten en Franse dressing
- Tomaten-mozzarella, pijnboompitjes en pestodressing

BIJGERECHTEN

- Geurige basmati rijst
- Ouderwets gebakken aardappel
- Rozeval aardappels uit de oven met kruiden en knoflook
- BIO tricolore pasta bereid in kruidenroom
- Verse seizoensgroenten
- Groene salade met condimenten

MENU

Sharing Dinner € 43,50

- Keuze uit koud, warm, bijgerechten en desserts | 12 gerechten per gezelschap

Serveermogelijkheid

- Buffetvorm | Alles op tafel (tapas stijl) | Uitgeserveerd als meerdere gangen diner | Walking Dinner

VIS WARM

- Krokant gebakken kibbeling met huisgemaakte remouladesaus en citroen
- Mootjes warm gerookte zalmfilet met verse dragonsaus (toeslag € 2,75 p.p.)
- Op de huid gebakken kabeljauwfilet met salsa verde
- Pangafilet pakketje met gember, lente-ui en sojasaus
- Huisgemaakte paella met zeeduivel, mosselen en grote garnalen (toeslag € 3,25 p.p.)
- Gesauteerde coquilles, zeekraal en schaaldierensaus (toeslag € 3,25 p.p.)

VLEES WARM

- Malse ribbetjes ingesmeerd met huisgemaakte BBQ saus
- Slider met 100% BIO kalfsgehakt, secret saus en cheddar
- Gildehoen kipfilet geroosterd met rozemarijn en knoflook, tomatensalsa
- Oma's gehaktbal gegaard in eigen jus
- Gildehoen kipsaté spies met gebakken uitjes en pindsaus
- Langzaam geroosterde runderlende met rode port saus (toeslag € 3,25 p.p.)

VEGETARISCH WARM

- Geroosterde aubergine met geitenkaas, kikkererwten en cashewnoten
- Mini no-chicken pita gyros met yoghurt-komkommersaus
- Groente in rode cocos-curry saus (vegan)
- 'Steak' van geroosterde bloemkool en rode ui, kruiden-tomatensalsa
- Chili sin carne met avocado salade, koriander en limoen
- Linzen curry pie (vegan)

DESSERTS

- Lemon-merengue taartje
- Huisgemaakte apple crumble
- Triple chocolademousse
- Sinaasappel-chocolade brownie (vegan) (toeslag € 2,75 p.p.)
- Oublie hoorntje me een bolletje BIO vanille of aardbeien roomijs
- Vers fruit salade

TOTAALOVERZICHT

AUDIOVISUELE MIDDELEN

Beamer / LCD € 100,-

- Beamertafel
- Scherm klein
- Scherm groot

Flip-over € 20,-

Whiteboard € 20,-

Geluidsinstallatie € 150,-

- Klein, 2 boxen

Reversmicrofoon € 75,-

Handzendermicrofoon € 130,-

Laptop € 95,-

DVD-speler € 75,-

Technische ondersteuning € 60,-

- Per uur

Hybrid Pakket v.a. € 423,50

- Camera
- Laptop incl. Zoom & Microsoft Teams
- Pointer / clicker
- Microfoon t.b.v. spreker
- Technische assistentie bij opstart

ZAALHUUR

1 dagdeel vanaf

- 36 - 50 m² € 330,-
- 51 - 75 m² € 425,-
- 76 - 100 m² € 560,-
- 101 - 125 m² € 635,-
- 126 - 150 m² € 765,-
- 151 > 250 m² € 1.295,-
- Congreszaal op aanvraag

2 dagdelen vanaf

- 36 - 50 m² € 525,-
- 51 - 75 m² € 675,-
- 76 - 100 m² € 925,-
- 101 - 125 m² € 1.045,-
- 126 - 150 m² € 1.245,-
- 151 > 250 m² € 1.975,-
- Congreszaal op aanvraag

3 dagdelen vanaf

- 36 - 50 m² € 660,-
- 51 - 75 m² € 850,-
- 76 - 100 m² € 1.170,-
- 101 - 125 m² € 1.325,-
- 126 - 150 m² € 1.600,-
- 151 > 250 m² € 2.590,-
- Congreszaal op aanvraag



NEEM CONTACT MET ONS OP!

Amrâth Airport Hotel Rotterdam

Vliegveldweg 59-61 / 3043 NT Rotterdam

010 462 5566 • info@amrathairporthotelrotterdam.nl

www.amrathairporthotelrotterdam.nl

Prijzen zijn geldig voor 2025, wijzigingen en beschikbaarheid onder voorbehoud. Genoemde prijzen zijn inclusief btw en per persoon of item.