



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.

VERGADERARRANGEMENTEN

4-UURS

- Dagdeel plenaire zaalhuur;
- Gebruik van een lcd-scherm of beamer;
- Gebruik van de flipover of het whiteboard;
- Gebruik van de internetverbinding die in de zaal aanwezig is;
- Onbeperkt koffie en thee tijdens de bijeenkomst;
- Onbeperkt water, snoepjes en koekjes tijdens de bijeenkomst;
- Iets lekkers bij aanvang van de bijeenkomst;
- Een snack naar keuze.

Prijs per persoon vanaf € 39,-
Met lunchbuffet prijs € 64,-

8-UURS

- Twee dagdelen plenaire zaalhuur;
- Gebruik van een lcd-scherm of beamer;
- Gebruik van de flipover of het whiteboard;
- Gebruik van de internetverbinding die in de zaal aanwezig is;
- Onbeperkt koffie en thee tijdens de bijeenkomst;
- Onbeperkt water, snoepjes en koekjes tijdens de bijeenkomst;
- Een zoete lekkernij bij aanvang van de bijeenkomst;
- Gebruik van het lunchbuffet of een eenvoudige broodjes lunch in de zaal;
- Een frisdrankje en hartige oppepper in de middag;
- Een snack naar keuze.

Prijs per persoon vanaf € 86,50

12-UURS

- Drie dagdelen plenaire zaalhuur;
- Gebruik van een lcd-scherm of beamer;
- Gebruik van de flipover of het whiteboard;
- Gebruik van de internetverbinding die in de zaal aanwezig is;
- Onbeperkt koffie en thee tijdens de bijeenkomst;
- Onbeperkt water, snoepjes en koekjes tijdens de bijeenkomst;
- Iets lekkers bij aanvang van de bijeenkomst;
- Gebruik van het lunchbuffet of een eenvoudige broodjes lunch in de zaal;
- Een frisdrankje en hartige oppepper in de middag;
- Een warme snack in de middag;
- Een 3-gangendiner;
- Een snack naar keuze.

Prijs per persoon vanaf € 125,-



FOOD SOLUTIONS

1. ONTBIJT

Small breakfast: € 10,25

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

Ontbijtbuffet restaurant € 21,50

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
- Chocolade-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 mangopassivvruchten 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

BEDRIJFSFEEST

Netwerk

Uw kwalitatieve netwerk bijeenkomst of borrel is bij ons in goede handen. Geschikt voor (zelfstandige) ondernemers, managers en directeuren die eigenaar of medewerker zijn van een actieve onderneming en die hun business en netwerk willen uitbreiden.

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

- Zie 'borrel' Food Solutions
- Naamstickers

Jubileum

Of een medewerker een werkjubileum heeft te vieren, of een bedrijf 1 jaar, 10 of 110 jaar bestaat: een bedrijfsjubileum moet onvergetelijk zijn. Daarom zorgen wij voor een jubileum waar uw gasten nog jaren over napraten.

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

- Zie 'borrel' Food Solutions
- Aansluitend 3-gangen diner voor jubilaris met 2 drankjes voor 2 personen

Pensioen

Na jarenlang van hard werken is het zover, u of uw collega gaat met pensioen! Het afsluiten van deze fase en de start van een nieuwe fase is reden genoeg voor een mooi feest. Bij ons zijn de mogelijkheden eindeloos om er een goed afscheid van te maken.

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

- Zie 'borrel' Food Solutions
- Aansluitend 3-gangen diner voor pensionado met 2 drankjes voor 2 personen

Feestavond

Wij verzorgen uw complete feestavond en kunnen alles voor u regelen: van catering en aankleding tot entertainment, licht en geluid. De flexibiliteit zorgt ervoor dat we voor elke gelegenheid en groepsgrootte een sfeervolle feestzaal kunnen bieden.

4-uurs onbeperkt drankjes & 6 hapjes naar keuze € 62,50

- Zie 'borrel' Food Solutions
- Welkomstcocktail en petit four
- Late night snack
- Zaalhuur

5-uurs onbeperkt drankjes met diner & 4 hapjes naar keuze € 110,50

- Zie 'diner' en 'borrel' Food Solutions
- Welkomstcocktail en petit four
- Late night snack
- Zaalhuur

HYBRID MEETINGS & STUDIO

Hybrid Meetings

Wilt u tegelijk fysiek en digitaal bijeenkomen? Ook dat kan bij Amrâth Airport Hotel Rotterdam met verschillende Hybrid Meeting pakketten. Dat wil zeggen; een deel van het gezelschap is fysiek aanwezig in de locatie en een ander ongelimiteerd aantal deelnemers neemt online deel aan uw congres of vergadering. De pakketten bestaan onder andere uit een interactief streamingplatform, HD-audiovisuele apparatuur en fysieke ondersteuning van technici.

Meer informatie over bovenstaande mogelijkheden?

Vraag naar onze aparte Hybrid Meetings PDF

Studio

Heeft u zelf geen mogelijkheid om een training, workshop of webinar online te verzorgen op een manier die voor u prettig werkt? Wij creëren voor u een livestream studio & pakket, zodat we samen zonder zorgen uw online bijeenkomst kunnen verzorgen. Wij zorgen voor een comfortabele ruimte in een groene en inspirerende omgeving, de juiste audiovisuele middelen en technische assistentie. U hoeft zich alleen nog maar bezig te houden met de invulling van de livestream en kunt u volledig focussen op uw deelnemers. Online deelnemers kunnen uw training, workshop of webinar live kijken via een computer of telefoon.

BUSINESS EVENTS

CONGRES

Congres (ochtend & middag)

Een congres organiseren in Rotterdam? Wij bieden u graag onze inspirerende locatie om uw thema van het congres onder de aandacht te brengen. Deze unieke plek zullen uw gasten niet snel vergeten en is perfect voor het overdragen en delen van kennis.

8-uurs catering koffie | thee | water | fris, uit te breiden met onderstaande breaks:
€ 30,-

Ontvangst (ochtend) € 5,25

- Zie 'ontvangst' Food Solutions

Ochtendbreak € 5,25

- Zie 'break' Food Solutions

Middagbreak € 7,-

- Zie 'break' Food Solutions

Borrel (optioneel)

- Zie 'borrel' Food Solutions
- Congres (avond)

4-uurs catering koffie | thee | water | fris, uit te breiden met onderstaande breaks:
€ 15,-

Ontvangst (avond) € 7,-

- Zie 'ontvangst' Food Solutions

Avondbreak € 7,-

- Zie 'break' Food Solutions

Borrel (optioneel)

- Zie 'borrel' Food Solutions

BEURS

Beurs

Een unieke beleving voor uw gasten tijdens een beurs voor een specifieke branche. Onze inspirerende locatie leent zich goed voor de perfecte beurs gebaseerd op uw wensen. Wij staan voor iedereen klaar, van organisator tot standhouder.

- Zaalhuur inclusief stroom en meubilair
- Optioneel stands via standbouwer (bijv. per m²)

Standhouder F&B arrangement € 38,-

- Onbeperkt koffie | thee | water
- Fris in de middag
- Lunchbox to-go

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
- Tartar 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
- Tartar 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 m ² | € 298,- |
| • 51 - 75 m ² | € 381,- |
| • 76 - 100 m ² | € 500,- |
| • 101 - 125 m ² | € 566,- |
| • 126 - 150 m ² | € 685,- |
| • 151 > 250 m ² | € 1.155,- |
| • Congreszaal op aanvraag | |

2 dagdelen vanaf

- | | |
|----------------------------|-----------|
| • 36 - 50 m ² | € 447,- |
| • 51 - 75 m ² | € 570,- |
| • 76 - 100 m ² | € 750,- |
| • 101 - 125 m ² | € 849,- |
| • 126 - 150 m ² | € 1.030,- |
| • 151 > 250 m ² | € 1.730,- |
| • Congreszaal op aanvraag | |

3 dagdelen vanaf

- | | |
|----------------------------|-----------|
| • 36 - 50 m ² | € 595,- |
| • 51 - 75 m ² | € 760,- |
| • 76 - 100 m ² | € 1.000,- |
| • 101 - 125 m ² | € 1.130,- |
| • 126 - 150 m ² | € 1.370,- |
| • 151 > 250 m ² | € 2.310,- |
| • 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 2026, wijzigingen en beschikbaarheid onder voorbehoud. Genoemde prijzen zijn inclusief btw en per persoon of item.