

## WELKOM

Midden in het Groene Hart, tussen Woerden en Utrecht, ligt het gezellige dorp Harmelen. Bij het verlaten van de afslag Harmelen op de A12 is het slecht nog een paar minuten rijden voordat je het pittoreske centrum bereikt. Rondom de Kloosterhoeve is er volop mogelijkheid om te parkeren, niet alleen op de openbare parkeerplaatsen, maar ook op eigen parkeerterrein op eigen terrein, waar ruimte is voor zo een 40 auto's.



De Kloosterhoeve is een monumentale boerderij met een centrale ligging in het dorp. Rondom de Kloosterhoeve zijn mooie terrassen waar je heerlijk kan genieten. Niet alleen als dagelijkse bezoeker maar ook de gasten van onze af te huren ruimtes kunnen genieten op het terras aangrenzend van de gehuurde ruimte.



Het café-restaurant is een ontmoetingsplek waar je dagelijks terecht kan van 8:00 tot laat in de avond. Je kan hier genieten van lokale en kwalitatieve producten tegen een betaalbare prijs. De krant lezen, lunchen met vriendinnen, zakelijk bespreken, werken op je laptop het kan allemaal bij de Kloosterhoeve.

De Kloosterhoeve heeft 5 sfeervolle zalen met allen hun eigen karakteristieke eigenschappen en zijn voor verschillende doeleinden te gebruiken. Iedere partij is voor ons maatwerk en zullen we volgens de wensen van onze gasten invullen.

Verjaardagen, jubileumfeesten, huwelijksfeesten, huwelijks-voltrekkingen, condoleances en ieder ander te bedenken bijeenkomst is mogelijk.



Deze brochure geeft een goed beeld van de mogelijkheden voor het invullen van een onvergetelijke bijeenkomst! We maken graag een afspraak om uw partij te bespreken, te adviseren en aan de hand daarvan een prijsopgave op te stellen.



## OPKAMER

Vroeger kwamen hier de commandeurs samen. Eind jaren vijftig werd de commandeurskamer de Opkamer, die ingericht was als “gerstenatkamer”. Waar vandaag de dag blocnotes en pennen liggen, stonden toentertijd bierpullen en tabakspotten.



Een sfeervolle ruimte met een originele stenen vloer, balken plafond en ramen met luiken. In het midden van de ruimte staat een robuuste tafel voor maximaal 12 personen.

## BOVENKAMER

De prachtige authentieke balken geven het hoge plafond extra kracht. De vele ramen aan de buitenzijden en de glazen balustrade zorgen voor een mooie, lichte ruimte.



## TERRASSEN

Rondom de Kloosterhoeve zijn er verschillende terrassen. Het openbare terras te gebruiken door alle gasten en de terrassen die grenzen aan de achterliggende zalen. Ook voor reserveringen in de Opkamer en in de Bovenkamer kunnen we een leuke plek op het terras reserveren.



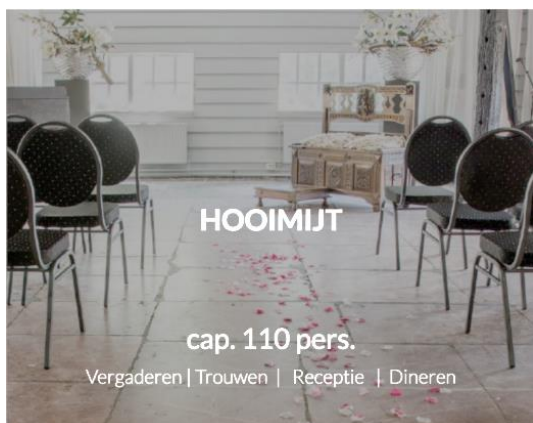
## CAFE - RESTAURANT

Het bruisende deel van de Kloosterhoeve waar iedereen van vroeg tot laat welkom is!



## HOOIMIJT

Waar vroeger het hooi werd opgeslagen, is vandaag de dag een prettige ruimte.



De authentieke kenmerken zoals het puntdak van riet, de raampartijen en de stenen vloer zorgen in combinatie met de kroonluchter en robuuste balken voor een verrassende vergader- en diner ruimte. Dankzij de vorm van de ruimte is vrijwel elke opstelling mogelijk. Zowel voor een grote groep als voor een kleiner gezelschap is deze ruimte eenvoudig passend te maken voor het gewenste aantal gasten.

## DE TUINZAAL



De naam van deze ruimte zegt het al: een lichte ruimte, aan de lange zijde geheel voorzien van glas en via de openslaande deuren komt u op het ruime terras.

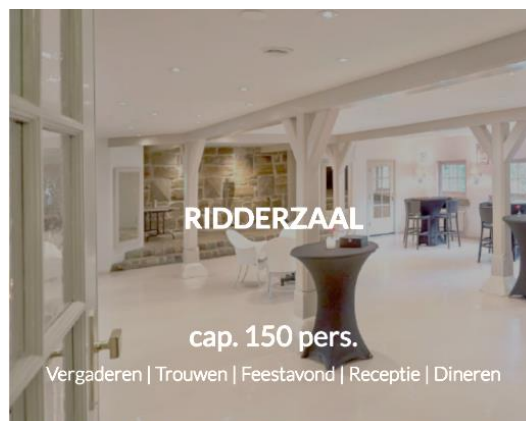
## DE RIDDERZAAL

Van de koeienstal zijn nog een aantal authentieke kenmerken bewaard gebleven. De ramen, balken en stenen nis met drinkbakken. De Ridderzaal kenmerkt zich als vergader, diner, ontvangst- en feestruimte bij evenementen.

De stenen nis wordt als podium gebruikt voor de spreker tijdens uw presentatie of voor de band en DJ.

Ook is de Ridderzaal dankzij de belichting en licht gekleurde inrichting een uitermate geschikte ruimte voor productpresentaties.

Deze ruimte biedt tal van mogelijkheden voor bijeenkomsten waarbij uw gasten een vlot en interactief programma kunnen volgen..



## DRANKEN

|                           |     |      |
|---------------------------|-----|------|
| Koffie/Thee               |     | 2,20 |
| Div. frisdranken          |     | 2,20 |
| Jus d'orange              |     | 2,75 |
| Bier                      |     | 2,50 |
| Jenever                   |     | 2,50 |
| Port/sherry/vermouth      |     | 3,50 |
| Div. wijnen               | va. | 3,50 |
| Buitenlands gedistilleerd | va. | 4,50 |
| Likeuren                  | va. | 4,50 |

## BUBBELS

|                          |        |       |
|--------------------------|--------|-------|
| Cuvee Spumante, Famiglia |        |       |
| Bonato Le Rive           | 4,50 / | 24,50 |
| Crément de Limoux        | 7,50 / | 39,00 |
| Champagne, Veuve Fourny  | 9,50 / | 49,00 |

|  |      |
|--|------|
| Aperol Spritz met prosecco,<br>soda en sinaasappel | 5,50 |
|--|------|

|  |      |
|--|------|
| Hugo met prosecco, vlierbloesem-<br>likeur, soda, limoen en munt | 5,50 |
|--|------|

## PERFECT SERVED MIX DRINKS

|   |      |
|---|------|
| TANQUERAY ELDERFLOWER                                     | 7,50 |
| Tanqueray gin, fever tree elderflower<br>tonic met limoen |      |

|  |      |
|--|------|
| TEN & TONIC  | 8,00 |
| Tanqueray Ten gin, fever tree indian<br>tonic met grapefruit |      |

|  |      |
|--|------|
| MOSCOW MULE  | 7,50 |
| Three cents ginger beer met Ketel<br>One vodka, ginger beer, munt en citroen |      |

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| BULLEIT GINGER                        | 7,50 |
| Bourbon met Ginger Ale en sinaasappel |      |

|  |      |
|--|------|
| BLOODY MARY                            | 8,50 |
| Big Tom met Ketel One vodka en citroen |      |

## BIJ DE KOFFIE

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Verse gevulde koek            | 2,00 |
| Brownie                       | 3,00 |
| Bananenbrood                  | 3,00 |
| Femke's appeltaart per punt   | 3,80 |
| Frambozen cheesecake per punt | 4,00 |
| Aardbeientaartje              | 4,00 |

Het is ook mogelijk om een mix van bovenstaande taarten in kleine stukjes te presenteren op tafel,  
Per persoon 3,50

## TAARTEN

van Pâtissiers Sander en Femke

Keuze uit:  
- Vulling  
- Kleur  
- Afwerking

Prijzen volgen nog

## BRUIDSTAARTEN

van Pâtissiers Sander en Femke

Keuze uit:  
- Vulling  
- Kleur  
- Afwerking

Prijzen volgen nog

## BITTERGARNITUUR

|  |      |
|--|------|
| Gemengd bittergarnituur 3 st. p.p.<br>bestaande uit: | 2,75 |
| ~ Bitterballen                                       |      |
| ~ Kaasstengels                                       |      |
| ~ Vlammetjes   |      |
| ~ Krokante kip                                       |      |
| ~ Old Amsterdam                                      |      |
| ~ Ossenworst   |      |

## CROSTINI

|   |      |
|---|------|
| Diverse crostini, per stuk<br>gemixt gepresenteerd: | 1,75 |
| ~ Carpaccio met truffelmayonaise                    |      |
| ~ Zalm met wasabimayonaise                          |      |
| ~ Geroosterde biet met humus                        |      |
| ~ Met producten van het seizoen                     |      |

## FINGERFOOD

|  |      |
|--|------|
| Diverse fingerfood hapjes, per stuk<br>per soort gepresenteerd: Per stuk | 1,75 |
| ~ Balletje gehakt in eigen jus   |      |
| ~ Ossenworst met picallily   |      |
| ~ Grote champignon aioli   |      |
| ~ Crostino met gerookte zalm   |      |
| ~ Gambakroketje met aioli  |      |
| ~ Saucijzenbroodje   |      |

## SNACK

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Tussendoor of ter afsluiting: |      |
| - Saucijzenbroodje            | 4,50 |
| - Kleine Kloosterburger       | 6,50 |
| - Stokje saté van kippendijen | 6,50 |
| - Puntzakje verse friet       | 3,00 |
| - Oesters per stuk            | 2,50 |



## OP TAFEL

|   |      |
|---|------|
| Per persoon   |      |
| - Gemengde nootjes  | 0,75 |
| - Olijven, groene en zwarte olijfjes                                  | 1,00 |
| - Landbrood met aioli en truffelboter                                 | 1,50 |
| - Batonettes van komkommer, wortel en<br>bleekselderij met kruidendip | 2,75 |

Het is ook mogelijk om een mix van de bovenstaande happen te presenteren.



## RECEPTIE

( 1 ½ tot 2 uur )

|   |       |
|---|-------|
| - Drinkjes naar keuze, ca. 3 drankjes per persoon (schatting) | 9,00* |
| - Gemengde nootjes en olijven op tafel                        | 1,75  |
| - Gemengd bittergarnituur (3 st. p.p.), bestaande uit:        | 2,75  |
| ~ Bitterballen  |       |
| ~ Kaasstengels  |       |
| ~ Vlammetjes  |       |
| ~ Krokante kip  |       |
| ~ Old Amsterdam   |       |
| ~ Ossenworst  |       |

Begroting receptie inclusief schatting dranken 13,50\*

## LUXE BORREL

( 1 ½ tot 2 uur )

|   |        |
|---|--------|
| Drinkjes naar keuze, ca. 3 drankjes per persoon (schatting) | 9,00*  |
| Op tafel  |        |
| ~ Batonnetes met kruidendip                                 | 2,75   |
| Diverse fingerfood hapjes (3 st. p.p.)                      | 5,25   |
| ~ Balletje gehakt in eigen jus                              |        |
| ~ Crostini met zalm & mosterd crème                         |        |
| ~ Ossenworst met atjar                                      |        |
| ~ Grote champignon met kruidenboter                         |        |
| ~ Gambakroketje met aioli                                   |        |
| ~ Saucijzenbroodje met venkelzaad                           |        |
| Begroting luxe borrel inclusief schatting dranken           | 17,00* |

## FEESTAVOND

( 4 – 5 uur )

|   |        |
|---|--------|
| - Drinkjes naar keuze, ca. 7 drankjes per persoon (schatting) | 21,00* |
| - Gemengde nootjes en olijven op tafel                        | 1,75   |
| - Gemengd bittergarnituur (3 st. p.p.), bestaande uit:        | 2,75   |
| ~ Bitterballen  |        |
| ~ Kaasstengels  |        |
| ~ Vlammetjes  |        |
| ~ Krokante kip  |        |
| ~ Old Amsterdam   |        |
| ~ Ossenworst  |        |

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| - Diverse crostini's (2 st. p.p.) | 3,50 |
| ~ Carpaccio met truffelmayonaise  |      |
| ~ Zalm met wasabi mayonaise       |      |
| ~ Geroosterde biet met humus      |      |
| ~ Met producten van het seizoen   |      |

Begroting feestavond inclusief schatting dranken 29,00\*

*Tips:*

|   |      |
|---|------|
| - 23:00 uur - kleine Kloosterburger of stokje saté van kippendijen  | 6,50 |
| - Ter afsluiting een puntzak met verse friet en huisgemaakte mayonaise                                      | 3,00 |
| - Oesterbar, aantal oesters van te voren af te spreken, per stuk  | 2,50 |
| - Gin & Tonic bar waar we perfect serve mixdrinks maken, kan ook alleen bij ontvangst of op bepaalde tijden | div. |

\*) er wordt een stelpost opgenomen voor de dranken; We berekenen dus alleen wat er werkelijk verbruikt is.

## MENU'S

Ieder menu stemmen we speciaal voor u af. Dit doen we op basis van uw wensen en op basis van de producten die we op dat moment op onze menukaart presenteren. We laten u hier de voorbeelden zien van onze menu's. De gerechten bepalen de prijs van het menu.

### SAMEN GENIETEN

*Combinatie van voorgerechten:*

- Carpaccio met truffelmayonaise

- Salade van gerookte lentebietjes met geitenkaas, vijgen en amandelen

- Flatbread met forelmousse

\*\*\*

*Keuze hoofdgerechten, geserveerd met verse friet, seizoengroenten en groene salade:*

Oldenheimer steak met pepersaus

*of*

Zeewolffilet met beurre blanc en garnalen

*of*

Ravioli van tuinbonen met salieboter, Parmezaan en gepocheerd ei

\*\*\*

*Dessert, gepresenteerd op tafel:*

Vanille pannacotta met rood fruit, frambozen ijs en crumble

- 34,00 -

## UITGEBREID GENIETEN

*Vooraf op tafel:*

- Charcuterie met gedroogde worst, gedroogde ham, ossenworst, pitas en Amsterdams zuur

- Kazen uit de streek, Blauwklaver, Blijde Geit, Hooibloem en Oude Brokkel

- Brood van Carl Siegert met truffelboter

\*\*\*

*Soep:*

Courgettesoep met crème fraîche

\*\*\*

*Keuze hoofdgerechten, geserveerd met verse friet en seizoengroenten:*

Tournedos met gratin

*of*

Scholfilet met Hollandaise saus

*of*

Melanzane Parmigiana

\*\*\*

*Dessert:*

Coupe mango met passievrucht, kokosmarcnonen, mango mascarpone en chocoïjs

- 44,00 -

## BARBEQUE

Minimaal 20 personen

Gerechten worden door onze chefs bereid op de barbecue op een van onze terrassen.

*Voor:*

Oosterse salade met gegrild gambaspiesje

*Hoofd:*

De echte Kloosterburger  
Braadworst met venkelzaad  
Saté van kippendijen  
Vispakketje met fijne groenten  
Black bean burger

Aardappelsalade met tuinkruiden

Tabuleh salade met geroosterde groenten

Mesclunsalade met gegrilde groene asperges,  
cherrytomaat, geitenkaas en balsamico

Groene salade met avocado,  
ingelegde ui en gekookt ei

Pindasaus, BBQ-saus, mayonaise

Brood van Carl Siegert met  
roomboter en truffelboter

*Na:*

Vanille pannacotta met rood fruit, frambozen ijs en  
crumble

- 39,00 -

*(Alleen hoofd 29,00)*

## WALKING DINNER

Minimaal 20 personen

Wel genieten van de gerechtjes van de Kloosterhoeve,  
maar dan in een informele sfeer waarbij de gasten  
geheel of gedeeltelijk staan.

Dit menu is samengesteld met gangbare gerechtjes,  
maar ook is het mogelijk de gerechtjes aan te passen  
naar seizoensgebonden gerechten.

### MENU

Gerookte zalm met wasabi mayonaise

~

Caesarsalade met gegrilde kip

~

Carpaccio met truffelmayonaise

~

Courgettesoep met sesam en  
crème fraîche

~

Gambaspiesje op oosterse noedels

~

Runderstoof met gratin, haricots verts  
en pepersaus

~

3 kleine huisgemaakte taartjes met  
een bolletje sorbetijs

- 39,00 -



## LUNCH

Twaalfuurtje, per persoon 10,50

bestaande uit:

- ~ Landbroodje met eiersalade
- ~ Boterham kroket
- ~ Kopje tomatensoep

Oldenheimer lunch, per persoon 13,50

bestaande uit:

- ~ Drie verschillende luxe belegde landbroodjes (1 ½ p.p.)
  - ~ Carpaccio met truffelmayonaise
  - ~ Zalm met mosterd crème
  - ~ Rode biet met geitenkaas
- ~ Rundvleeskroket met casinobrood
- ~ Kopje Tomatensoep

## GROENE HART LUNCH

*Diverse broodsoorten van Koninklijke bakker Carl Siegert uit Harmelen*

*Charcuterie:*

Gedroogde ham, rosbief, salami, ossenworst en achterham

*Verse vangst:*

Huisgerookte zalm en makreel, forel

*Kaas:*

Blauwklaver, Hooibloem, Blijge Geit en Oude Brokkel

*Salades:*

Classic Ceasar en Geitenkaas met spinazie

*Zoet:*

Huisgemaakte frambozenjam, bloemenhoning en appelstroop

- 22,50 -

## HIGH TEA



Kleine sandwiches van Tramezzini met diverse lekkernijen waaronder:

- ~ Forelmousse
- ~ Carpaccio met truffelmayonaise
- ~ Eiersalade met cherrytomaat

Saucijzenbroodje

Scones met lobbige room en huisgemaakte frambozenjam

Diverse kleine taartjes:

- ~ Brownie
- ~ Verse appeltaart
- ~ Frambozen cheesecake
- ~ Bananenbrood

Diverse bonbons en koekjes

Diverse soorten thee

- ~ Thee van Senza Tea
- ~ Verse muntthee
- ~ Verse gemberthee

- 22,50 -

## BUFFET

Minimaal 30 personen

### *Voorgerechten:*

- ~ Carpaccio met rucola, truffelmayonaise en Parmezaan
- ~ Gerookte zalm met wasabi mayonaise
- ~ Charcuterie met gedroogde ham, Mortadella, gedroogde worst van Brandt en Levie
- ~ Burrata mozzarella met paprikasalsa
- ~ Kazen uit de streek, Blauwklaver, Blijde Geit, Hooibloem en Oude Brokkel
- ~ Caesar salade met krokante kippendijen
- ~ Salade geroosterde biet met geitenkaas

Brood van Carl Siegert met roomboter en truffelboter

### *Hoofdgerechten:*

- ~ Ossenhaas met pepersaus in zijn geheel gebraden en aan het buffet gesneden
- ~ Zeewolffilet met beurre blanc en fijne groenten
- ~ Ravioli van tuinbonen met salieboter, Parmezaan en gepocheerd ei
- ~ Diverse soorten groenten van het seizoen
  - ~ Aardappelgratin
  - ~ Verse friet

### *Dessert:*

- Grand dessert op tafel gepresenteerd
- ~ Huisgemaakt ijs
  - ~ Applecrumble
  - ~ Frambozen cheesecake
  - ~ Brownie
  - ~ Slagroom

- 44,00 -

## BUFFET

Minimaal 20 personen

### *Voorgerechten:*

- ~ Carpaccio met rucola, truffelmayonaise en Parmezaan
- ~ Gerookte zalm met wasabi mayonaise
- ~ Charcuterie met gedroogde ham, Mortadella, gedroogde worst van Brandt en Levie
- ~ Kazen uit de streek, Blauwklaver, Blijde Geit, Hooibloem en Oude Brokkel
- ~ Caesar salade met krokante kippendijen
- ~ Salade geroosterde biet met geitenkaas

Brood van Carl Siegert met roomboter en truffelboter

*Keuze hoofdgerechten worden aan tafel geserveerd met seizoengroenten en verse friet:*

- ~ Tournedos met pepersaus

*of*

- ~ Zeewolffilet met beurre blanc

*of*

- ~ Ravioli van tuinbonen met salieboter, Parmezaan en gepocheerd ei

### *Dessert:*

- Grand dessert op tafel gepresenteerd
- ~ Huisgemaakt ijs
  - ~ Applecrumble
  - ~ Frambozen cheesecake
  - ~ Brownie
  - ~ Slagroom

- 44,00 -

## ZAALHUUR

Onze zalen hebben ieder een eigen karakter en zijn voor verschillende doeleinden te gebruiken.

Natuurlijk is het mogelijk om zalen te combineren om zo een programma naadloos aan te laten sluiten aan de wensen en de onderdelen.

Zaalhuren worden berekend per dagdeel. Bij het gebruik van meerdere zalen en bij besteding van voldoende eten en drinken zullen we een korting aanbieden. Hiervoor maken we graag een offerte.

|                  |       |
|------------------|-------|
| Opkamer .....    | 150,- |
| Bovenkamer ..... | 250,- |
| Tuinzaal .....   | 250,- |
| Ridderzaal ..... | 350,- |
| Hooimijt .....   | 350,- |

## MUZIEK

Het is mogelijk om zelf een DJ of band in te huren.

Wij kunnen van harte aanbevelen:

DJ Keemink. Tevens met eventueel extra een fotobooth.  
[www.keemink-entertainment.nl/](http://www.keemink-entertainment.nl/) 06-19214518.

Finch Discoteam: <http://www.discoteam.nl/> 06-14890310.

Specificaties voor stroom en mogelijkheden kunnen het beste afgestemd worden tussen de band / DJ en de Kloosterhoeve.

## TROUWLOCATIE

Al diverse bruidsparen hebben elkaar al het ja-woord gegeven in de Kloosterhoeve. We zijn dan ook een officiële trouwlocatie waar onze bruidsparen getrouwd worden door een babs van de gemeente Woerden. De huwelijksvoltrekking wordt geleid door de bijzonder ambtenaar en haar bode. U dient zelf de babs te bespreken bij de Gemeente Woerden.  
<https://www.woerden.nl/inwoners/trouwen>  
De Bleek 10 Woerden. Tel 0348-428454.  
stadhuis@woerden.nl

## BALLONNEN

Heliumballonnen in trosjes doen het altijd goed op ieder feest en zijn daarbij nog een handig te verplaatsen. Er zijn diverse kleuren en vormen verkrijgbaar. Wij kunnen de ballonnen laten leveren door onze vaste leverancier, maar ze kunnen natuurlijk ook zelf aangeleverd worden.

Het versieren van de ruimtes kan natuurlijk altijd in overleg voorafgaand aan de feestelijkheden en soms zelfs al een dag van te voren.

## CEREMONIEMEESTER

Om er voor te zorgen dat jullie trouwdag soepel en zorgeloos verloopt, kun je er voor kiezen om een ceremoniemeester in te huren. Tineke Vellekoop van <http://www.ikgahetregelen.nl/> kan jullie hierbij van dienst zijn.

