



ANNO  1962

Kloosterhoeve

CAFÉ • RESTAURANT • ZALEN

EVENTS | PARTY | WEDDING



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 slechts 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, waar ruimte is voor ongeveer 30 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. Er zijn verschillende terrassen die ook exclusief af te huren zijn voor een event.

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.

Graag tot ziens!

Team de Kloosterhoeve



A photograph of a modern, cozy cafe or restaurant interior. In the foreground, a long, tufted leather sofa in a warm brown tone is adorned with a single orange cushion. To the left, a large window with white frames allows natural light to filter in, with a green plant in a woven basket placed near it. The wall behind the sofa is a dark, textured charcoal grey, decorated with two pieces of illuminated driftwood art. In front of the sofa, several round, light-colored marble tables on black metal stands are arranged. Each table is set with a small glass jar, a salt shaker, and a menu card. In the background, more tables and chairs are visible, creating a sense of depth. The overall atmosphere is warm and inviting.

CAFÉ | RESTAURANT



De krant lezen, lunchen met het gezin, zakelijk afspreken met een klant of collega, werken achter de laptop, een high tea met vriendinnen, dineren of een snelle hap, biertjes proeven met vrienden, genieten van de zon op het terras.... Het kan allemaal bij de Kloosterhoeve.

Ons café-restaurant is een ontmoetingsplek waar je dagelijks terecht kan vanaf 8:00 uur en op zaterdag en zondag vanaf 9:00 uur. Bij ons kan men zich thuis voelen en genieten van lokale en kwalitatieve producten tegen een betaalbare prijs.



The background image shows a long, rustic wooden dining table set for a meal. The table is surrounded by red velvet chairs. The room has a vaulted ceiling with exposed wooden beams and large windows with white shutters. A semi-circular window is visible above the main windows. The text is overlaid on a semi-transparent dark rectangle in the center of the image.

DE ZALEN

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

Verjaardagen, jubileumfeesten, huwelijksfeesten, huwelijksvoltrekkingen, recepties, condoleances en ieder ander te bedenken bijeenkomst is mogelijk.

Met veel plezier laten we onze zalen ook zien tijdens een vrijblijvende afspraak, waarin we al uw wensen kunnen bespreken. Door onze jarenlange ervaring kunnen we u natuurlijk altijd voorzien van een goed advies.

CAPACITEIT

Het is mogelijk om de Hooimijt, de Tuinzaal en de Ridderzaal te combineren, waardoor de totale capaciteit hoger kan worden.

Zaal	Privé terras	Diner	Feestavond	Receptie	Walking dinner
Hooimijt	Ja	90		120	120
Riderzaal		70	150	120	120
Tuinzaal	Ja	40	50	50	50
Bovenkamer		26			40
Opkamer		10			



TUINZAAL





TUINZAAL

Een lichte ruimte met aan de lange zijde glas waar je via de openslaande deuren op het ruime privéterras komt.

Ook bij iets minder mooi weer kan je hier de deuren open zetten waardoor je toch het gevoel hebt dat je in de tuin zit. De Tuinzaal is ook in combinatie met de Hooimijt of de Ridderzaal te gebruiken.

A photograph of a restaurant interior. In the foreground, a round table is partially visible, set with glassware and a small vase of yellow flowers. In the middle ground, another round table is fully set with white linens, glassware, and a central wooden tray holding a bottle of oil and a lit candle. The table is surrounded by chairs with dark, patterned upholstery. In the background, a large dark wooden door is visible, and to the right, a window with white shutters looks out onto a bright outdoor area with a green chair. The lighting is warm and ambient.

HOOIMIJT



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. De hooimijt beschikt ook over een eigen privé terras.

RIDDERZAAL





RIDDERZAAL

Van de koeienstal zijn nog een aantal authentieke kenmerken bewaard gebleven. De ramen, balken en stenen nis met drinkbakken.

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

A long, rustic wooden dining table is set for a meal in a bright, airy restaurant. The table is laden with white plates, glassware, and small decorative items. Red velvet chairs with black metal frames are tucked under the table. The room features exposed wooden beams and a large window with white blinds. The floor is covered in a patterned rug.

BOVENKAMER



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.

De bovenkamer ligt boven het café - restaurant, waardoor een combinatie met een borrel in het café goed te maken is.



OPKAMER





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 toendertijd bierpullen en tabakspotten. Een sfeervolle ruimte met een originele stenen vloer, balken plafond en ramen met luiken.

DRANKEN

WERKELIJK VERBUIK

Dranken worden op basis van het werkelijk verbruik berekend. Wij geven bij het opmaken van de offerte een schatting over het aantal dranken dat gedronken zal worden, we doen dit naar aanleiding van de informatie die wij ontvangen.

U kunt zelf aangeven welke dranken er wel en niet geschonken mogen worden.

Koffie Thee	va.	2,7
Div. frisdranken	va.	2,8
Sappen	va.	3,-
Bier	va.	3,-
Div. wijnen	va.	4,5
Buitenlands gedistilleerd	va.	5,-
Likeuren	va.	5,-

ARRANGEMENTEN

Wilt u toch liever zeker zijn van uw kosten dan is het ook mogelijk om een drankenarrangement af te spreken. Dit arrangement is gebaseerd op de duur van uw bijeenkomst. De dranken die buiten de afgesproken tijd geschonken worden zullen op basis van verbruik berekend worden. Het aantal opgegeven gasten zal berekend worden, ook indien er minder gasten geweest zijn.

Koffie Thee
Div. frisdranken
Jus d'orange appelsap
Pils 0.0 bier
Huiswijnen Sauvignon Blanc Merlot
Op basis van uw wensen en programma kunnen wij een prijs aanbieden voor een drankenarrangement.

FEESTELIJKE ONTVANGST OF TOOST

Ontvang de gasten met een feestelijk welkomstdrankje of breng een toost uit als alle gasten aanwezig zijn. Wij kunnen altijd een non alcoholische variant presenteren voor de gasten die geen alcohol willen drinken.

Prosecco 6,-

Cuvee Spumante, Famiglia Bonato le Rive

Champagne 12,5

Veuve Fourny

Alcoholvrije Prosecco 6,-

Noa Sparkling 0.0%

Aperol Spritz 7,5

Aperol, prosecco, spa rood en sinaasappel

Hugo 7,5

Elderflower likeur, prosecco, munt en limoen

Gin & tonic 7,5

Tanqueray gin met tonic en garnituur naar keuze



HAPJES

VOOR OP TAFEL

Noten en olijven (p.p.)	2,-
<i>Luxe notenmix en groene en zwarte olijven</i>	
Noten en zoutjes (p.p.)	2,-
<i>Luxe notenmix en gezouten koekje van de bakker</i>	
Charcuterie & kaasplankje (p.p.)	4,-
<i>Charcuterie van gedroogde worst en hammetjes, kaas uit het Groene Hart</i>	
Nachos (p.p.)	3,-
<i>met tomatensalsa en avocado crème</i>	

GEMENGDE HAPJES

Bittergarnituur (per stuk)	1,-
<i>Bitterballen, kaasstengels, vlammetjes en krokante kip</i>	
Crostini (per stuk)	1,5
<i>Carpaccio met truffelmayonaise, gerookte zalm met wasabimayonaise, hummus met geroosterde paprika</i>	
Luxe crostini (per stuk)	2,-
<i>Steak tartaar met pimentmayo, forelmousse met dille, portobello en geitenkaas crème</i>	
Fingerfood (per stuk)	2,5
<i>Yakitorispiesje met sesam, Empanada met chili, gambakroketje met aioli, krokante polenta met whiskey-bbq saus</i>	
Pizzetta Zucchini (per punt)	1,5
<i>Sour cream, courgette, burrata en vijgencompote</i>	

20



SNACK - LATE NIGHT SNACK

Kleine Kloosterburger	5,-
<i>Hamburger met kaas, tomaat, ingelegde ui en sla</i>	
Saté van kippendij	5,-
<i>Stokje saté van kippendij met ketjap en chili</i>	
Croquette dog	5,-
<i>met yellowmosterd, ingelegde ui en mayo</i>	
Friet	4,-
<i>Met huisgemaakte mayonaise</i>	

FEESTAVOND

Wij adviseren graag over de invulling van uw feestavond. Dit kan van gewoon goed tot heel uitgebreid zijn. Hiernaast is een voorbeeld feestavond weergegeven samengesteld uit de hapjes die wij in ons assortiment hebben. Wenst u een andere invulling dan de mogelijkheden in deze brochure, dan denken we graag met u mee!

Drankjes naar keuze <i>(wij maken een schatting in overleg)</i>	
Op tafel noten en olijven <i>Luxe notenmix en groene en zwarte olijven</i>	2,-
Gemengd bittergarnituur (3 st. p.p.) <i>Bitterballen, kaasstengels, vlammetjes, krokante kip</i>	3,-
Crostini (2 st. p.p.) <i>Steak tartaar met pimentmayo, forelmousse met dille, portobello en geitenkaas crème</i>	4,-
Pizzetta zucchini (per punt) <i>Sour cream, courgette, burrata en vijgencompote</i>	1,5
Per persoon totaal	10,5

Je feestavond afsluiten met een leuke late night snack! Kijk op de vorige pagina

LIEVER STARTEN MET KOFFIE?

Natuurlijk is het ook mogelijk om te starten met een heerlijk kopje koffie bij binnenkomst. Hierbij bieden we uiteraard een aantal mogelijkheden voor bij de koffie:

Kloosterhoeve bonbon	1,5
Zoeteplank (2 stukjes p.p.) <i>Assortiment van stukjes onze huisgemaakte taartjes zoals brownie, cheesecake of worteltaart</i>	4,-
Huisgemaakte taart <i>Appeltaart, cheesecake of brownie</i>	5,-
Petitfours <i>Een klein gebakje van de bakker</i>	4,-
Gesorteerd gebak <i>Diverse soorten gesorteerd gebak van de bakker</i>	5,-
Schotelgeld (p.p.) <i>Neem je je eigen taart, cupcakes of gebakjes mee dan berekenen wij het aansnijden en uitserveren</i>	2,-

BORREL

BORREL DELUXE

Borrelen van bv. 17:00 uur tot 19:00 uur.

Drankjes naar keuze

Wij maken een schatting in overleg

Borrelplankjes (p.p.)

Charcuterie van gedroogde worst en hammetjes en kaas uit het Groene Hart

4,-

Nachos

met tomatensalsa en avocado crème

3,-

Gemengd bittergarnituur (2 st. p.p.)

Bitterballen, kaasstengels, vlammetjes en krokante kip

2,-

Crostini (2 st. p.p.)

Steak tartaar met pimentmayo, forelmousse met dille, portobello en geitenkaas crème

4,-

Pizzetta Zucchini (per punt)

Sour cream, courgette, burrata en vijgencompote

1,5

Per persoon totaal

14,5



RECEPTIE

Als onderdeel van een huwelijksfeest, jubileum of afscheid bv. van 15:00 - 17:00 uur of van 20:00 - 22:00 uur.

Ontvangst met koffie / thee

Zoeteplank (2 stukjes p.p.)

4,-

Assortiment van stukjes onze huisgemaakte taartjes zoals brownie, cheesecake en worteltaart

Drankjes naar keuze

Wij maken een schatting in overleg

Op tafel noten en olijven

2,-

Luxe notenmix en groene en zwarte olijven

Gemengd bittergarnituur (2 st. p.p.)

2,-

Bitterballen, kaasstengels, vlammetjes en krokante kip

Per persoon totaal

8,-





RESTAURANT DEAL | 34,-

Dit is een wisselend menu afgestemd op de actuele menukaart van ons restaurant. Onze menukaart wisselt met de seizoenen mee, wij kunnen dit menu in overleg met u samenstellen uit de gerechten die op dat moment op onze menukaart te vinden zijn. In dit menu hanteren we 2 keuzes voorgerechten, 3 keuzes hoofdgerechten en keuze uit 2 desserts.

Voorbeeld menu:

Voorgerechten:

- Vitello tonnato, rosé gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes
- Halloumi & perzik, chiogga hummus, pittige honing en pistache

Hoofdgerechten, geserveerd met verse friet

- Iberico procureur, bbq pofaardappel, boksoy en beurre café de Paris
- Vis van de dag
- Turksch eggs, gepocheerde eieren, labne, chiliboter en groene asperges

Keuze dessert:

- Pornstar martini dessert, passievruchten ganache, vanilliemousse en merinques
- Coupe applecrumble, vanillieijs, boerenjongens en slagroom

In dit voorbeeld menu zijn gerechten opgenomen waarop geen toeslag van toepassing is. Uiteraard kunt u ook kiezen voor de gerechten waar de toeslag wel op zit, deze zullen aan de hand van het aantal gekozen gerechten berekend worden.



PROEVERIJ MENU | € 39,-

Bij dit complete menu hoeft alleen het hoofdgerecht gekozen te worden, wij serveren het voor- en nagerecht als een proeverij van verschillende gerechtjes. Dit menu is inclusief brood vooraf op tafel.

Op tafel:

- Brood van Carl Siegert met truffelboter

Combinatie van voorgerechten:

- Carpaccio met truffelmayonaise
- Salade van geitenkaas met pompoen, venkel, spinazie, linzen en kurkuma dressing
- Papadum met huisgerookte zalm
- Soep van de dag

Keuze hoofdgerechten, geserveerd met verse friet en seizoengroenten:

- Kloostersteak met pepersaus
- Vis van de dag
- Melanzane alla Parmigiana, burrata en gerookte paprikasaus

Dessert, gepresenteerd op tafel:

- Combinatie van huisgemaakte taartjes en een bolletje ijs

Mogelijk uit te breiden met:

- Tussen voor- en hoofdgerecht een frisse spoom van citroensorbet en prosecco 5,-
- Tussen hoofdgerecht en dessert, kaasplanken met 4 soorten kaas, vijgenbrood en appelstroop 7,-

WIJ KOKEN ALTIJD MET VERSE PRODUCTEN,
DUS DE GERECHTEN KUNNEN PER SEIZOEN IETS VERSCHILLEN.

SHARING DINNER DELUXE | 45,-

We presenteren een sharing dinner in mooi opgemaakte schalen op tafel. Voor de ronde tafels hebben we speciale draaiplateau's zodat alle gasten gemakkelijk de gerechten naar zich toe kunnen draaien om op te scheppen.

Op tafel:

- Brood van Carl Siegert met truffelboter & aioli

Voorgerechten:

- Vitello tonnato, rosé gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes
- Salade caprese met tomaat, mozzarella, rode ui en balsamico
- Forel tompouce met dille-koriandermayonaise en ingelegde rode ui
- Steak tartaar met kwarteleitje en pimentmayo
- Soep van de dag

Hoofdgerechten, geserveerd met verse friet, seizoengroenten en groene salade:

- Kloostersteak met pepersaus
- Vis van de dag
- Ravioli met spinazie ricotta met truffelbotersaus en groene asperges

Grand dessert:

- Sticky brownie met rozengel en hazelnoot
- Cheesecake met frambozen
- Worteltaart met kardemomcrème
- Vers fruit
- Bolletjes ijs met slagroom

Mogelijk uit te breiden met:

- Tussen voor- en hoofdgerecht
een frisse spoom van citroensorbet en prosecco 5,-
- Tussen hoofdgerecht en dessert,
kaasplanken met 4 soorten kaas, vijgenbrood en appelstroop 7,-

Minimaal 30 personen

**WIJ KOKEN ALTIJD MET VERSE PRODUCTEN,
DUS DE GERECHTEN KUNNEN PER SEIZOEN IETS VERSCHILLEN.**





WALKING DINER

WALKING DINNER 'KLASSIEK' | 42,-

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.

- Forel tompouce met dille-koriandermayonaise en ingelegde rode ui
- Caesar salade met gegrilde kip en ansjovis en eitje
- Steak tartaar met kwarteleitje en pimentmayo
- Soep van de dag
- Vis van de dag met citroenrisotto en cherrytomaat
- Spiesje van ossenhaaspuntjes met gratin, haricots verts en pepersaus
- 4 kazen uit het Groene Hart met appelstroop
- Combinatie van huisgemaakte taartjes met een bolletje ijs

Minimaal 20 personen

**WIJ KOKEN ALTIJD MET VERSE PRODUCTEN,
DUS DE GERECHTEN KUNNEN PER SEIZOEN IETS VERSCHILLEN.**

WALKING DINNER “BISTRO” | 39,-

Gedurende de avond serveren we diverse sharing gerechten op tafel en serveren we tussendoor stevige happen.

- Hummus met geroosterde groenten, flatbread en sesam
- Charcuterie, Zeeuws spek, gedroogde worstje, gedroogde ham
- Huis gerookte zalm, wasabicreme, ingelegde uit en komkommer
- Bruschetta met tomaat en basilicumsalsa
- Maisflensje met krokant buikspek, paprikasalsa en komkommerrelish
- Pizzetta zuchinni met courgette, sour cream, burrata en vijgencompote
- Tempura bloemkool met labneh, granaatappel en za'atar
- De kleine Kloosterburger met kaas
- Puntzakje friet
- Cheesecake met frambozensorbet

Minimaal 20 personen

WIJ KOKEN ALTIJD MET VERSE PRODUCTEN,
DUS DE GERECHTEN KUNNEN PER SEIZOEN IETS VERSCHILLEN.



BBQ

BBQ FESTIJN | 45,-

Bij dit diner staat het hoofdgerechtenbuffet centraal. Een rijkelijk gevuld buffet met producten die bereid zijn op onze Traeger barbecue. Dit bbq festijn starten we met een informeel uitgeserveerd voorgerecht en eindigen we met een uitgeserveerd dessert.

Voorgerecht uitgeserveerd:

- Halloumi & perzik, chionga hummus, pittige honing en pistache

Hoofdgerechten van het buffet

- Built your own burgerbar
- Braadworst met venkelzaad
- Saté van kippendijen
- Kloostersteak met pepersaus
- Vispakketje met fijne groenten
- Bean burger
- Aardappelsalade met tuinkruiden
- Tabuleh salade met geroosterde groenten
- Koolsla met groene appel, komijn en zure room
- Groene salade met avocado, ingelegde ui en gekookt ei

Dessert:

- Frambozen cheesecake met rood fruit en sorbetijs

Minimaal 30 personen

**WIJ KOKEN ALTIJD MET VERSE PRODUCTEN,
DUS DE GERECHTEN KUNNEN PER SEIZOEN IETS VERSCHILLEN.**





BUFFET

WARM & KOUD BUFFET | 45,-

Koud buffet:

- Gerookte zalm met doperwten-muntcreme, sepiamayonaise en crostini
- Tompouce van forelmousse, dille-koriandermayonaise en ingelegde rode ui
- Carpaccio met truffelmayonaise en Parmezaan
- Steak tartaar met kwarteleitje en pimentmayo
- Ham en meloen
- Caesar salade met krokante kippedij en ansjovis en eitje
- Salade geitenkaas met pompoen, krokante kikkererwten, linzen en kurkumadressing
- Bavarois van rode biet met blauwe kaascrème
- Brood van Carl Siegert met roomboter en truffelboter

Warm buffet:

- Kloostersteak met pepersaus
- Kippendij filet met saliejus en courgette
- Vis van de dag
- Ravioli van het seizoen
- Groenten van het seizoen
- Aardappelgratin uit de oven | Frites

Dessert uitgeserveerd:

- Combinatie van huisgemaakte taartjes met een bolletje ijs

Mogelijk uit te breiden met:

- | | |
|--|-----|
| - Vooraf een glaasje dagsoep met kaasstengel | 3,- |
| - Tussen voor- en hoofdgerecht een frisse spoom van citroensorbet en prosecco | 5,- |
| - Tussen hoofdgerecht en dessert, kaasplanken met 4 soorten kaas, vijgenbrood en appelstroop | 7,- |

Minimaal 30 personen

**WIJ KOKEN ALTIJD MET VERSE PRODUCTEN,
DUS DE GERECHTEN KUNNEN PER SEIZOEN IETS VERSCHILLEN.**



LUNCH & BRUNCH

AAN TAFEL | 29,-

Deze brunch wordt volledig aan tafel uitgeserveerd. Het is eigenlijk een combinatie van sharing lunch en uitgeserveerde gerechtjes tussendoor. Doordat we ook met een soepje beginnen en een dessert eindigen is het leuk om daar lekker de tijd voor te nemen en biedt dit een leuke programma voor in de middag.

Voraf:

Soepje van de dag met kaasstengel

Op tafel gepresenteerd:

Landbrood van Carl Siegert uit Harmelen met:

- Carpaccio met truffelmayonaise en Parmezaan
- Gerookte zalm
- Hummus met geroosterde paprika

Salade

Salade geitenkaas met pompoen, krokante kikkererwten, linzen en kurkumadressing

Warme gerechtjes uitgeserveerd:

- Toast Benedict, gepocheerd eitje op toast met Hollandaise en gerookte zalm
- Melanzane Parmigiana, aubergine, tomaat, Parmezaan

Dessert

- Combinatie van huisgemaakte taartjes en een bolletje ijs

Minimaal 15 personen

**WIJ KOKEN ALTIJD MET VERSE PRODUCTEN,
DUS DE GERECHTEN KUNNEN PER SEIZOEN IETS VERSCHILLEN.**

LUNCH & BRUNCH

BUFFET | 35,-

Vooraf:

- Soepje van de dag met kaasstengel

Koude voorgerechten:

- Gerookte zalm met doperwten-muntcreme, sepiamayonaise en crostini
- Tompouce van forelmousse, dille-koriandermayonaise en ingelegde rode ui
- Carpaccio met truffelmayonaise en Parmezaan
- Steak tartaar met kwarteleitje en pimentmayo
- Ham en meloen
- Caesar salade met krokante kippedij en gepocheerd ei
- Salade geitenkaas met pompoen, krokante kikkererwten, linzen en kurkumadressing
- Bavarois van rode biet met blauwe kaascrème
- Brood van Carl Sievert met roomboter en truffelboter

Warme gerechten:

- Roerei met bosui en Parmezaan
- Gebakken champignons op toast
- Pastetij met ragout
- Saté van kippenvlees met ketjap

Dessert uitgeserveerd

- Combinatie van huisgemaakte taartjes met een bolletje ijs

Minimaal 30 personen

**WIJ KOKEN ALTIJD MET VERSE PRODUCTEN,
DUS DE GERECHTEN KUNNEN PER SEIZOEN IETS VERSCHILLEN.**





HIGH TEA

AAN TAFEL | 29,-

Koude hartige gerechtjes op tafel

- Sandwiches met carpaccio en truffelmayonaise, tonijnsalade en eiersalade
- Salade geitenkaas met pompoen, krokante kikkererwten, linzen en kurkumadressing

Tussendoor uitgeserveerd

- Soep van de dag met kaasstengel
- Fritatta met spinazie en feta

Zoete gerechtjes

- Scones: Traditioneel high tea broodje met lobbe geslagen room en huisgemaakte jam
- Diverse huisgemaakte taartjes, waaronder brownie, cheesecake en bananenbrood
- Kloosterhoeve bonbon
- Koekjes

Thee (maximaal 2 uur)

De high tea is inclusief onbeperkt thee van Bertjeman en Barton.

Verse munt | Gember met sinaasappel | Honing

WIJ KOKEN ALTIJD MET VERSE PRODUCTEN, DUS DE GERECHTEN KUNNEN PER SEIZOEN IETS VERSCHILLEN.



A full-page photograph of a wedding couple walking away from the camera on a brick path. The bride is wearing a long, white, lace-trimmed gown with a deep V-back. The groom is wearing a bright blue suit. They are holding hands. The path is lined with green hedges and trees. In the background, several people are sitting at outdoor tables under a large tree. A black lamppost stands on the left side of the path. The sky is blue with some clouds.

JA, IK WIL!



ALLES OP 1 LOCATIE

Als jullie en je gasten er zijn, nemen wij de organisatie over en zullen wij zorgen voor een fantastisch feest zonder zorgen! Samen met jullie ceremoniemeester(s) regelen wij deze mooie dag en hoeven jullie zelf alleen maar te genieten. Door onze jarenlange ervaring adviseren we graag op basis van jullie wensen.

TROUWLOACTIE

De Kloosterhoeve is een officiële trouwlocatie van de gemeente Woerden. En inmiddels is er al menig huwelijk gesloten. Meer info en het vastleggen van de ceremonie loopt via de burgerlijk stand van de gemeente Woerden. Prijzen zijn te vinden op de website van de gemeente: www.woerden.nl

TIJDSLIJN NAAR DE MOOISTE DAG VAN JE LEVEN

6 - 18
MAANDEN



ORIËNTEREN EN OFFERTE

- Op zoek gaan naar jou ideale locatie
- Locaties bezoeken en offerte opvragen
- Kiezen voor de locatie die het beste bij jullie past
- Locatie definitief maken en invulling in grote lijnen

2 - 6
MAANDEN



VOORBEREIDINGEN

- Je gaat nadenken over alle details van de dag
 - Je vragen aan ons, kan je verzamelen en naar ons mailen, wij geven graag alle antwoorden
 - Heb je al een ceremoniemeester?
- Het is nu de tijd om iemand te vragen!

1 - 2
MAANDEN



DEFINITIEVE PLANNING

- De datum komt steeds dichterbij en alle puzzelstukjes beginnen al samen te komen
- Tijd om de boel te fine tunen
- Wij spreken weer met jullie af om alle details door te nemen
- Neem je ceremoniemeester(s) mee voor deze afspraak
- Menu invulling, plattegronden, programma wordt definitief gemaakt
- Alle extra wensen en bijzonderheden worden opgenomen in het draaiboek

1 - 2
DAGEN



LAATSTE WIJZIGINGEN

- Op zoek gaan naar jou ideale locatie
- Locaties bezoeken en offerte opvragen
- Kiezen voor de locatie die het beste bij jullie past
- Locatie definitief maken en invulling in grote lijnen

TROUWDAG



JA! ZEGGEN EN GENIETEN!

- Vanaf hier gaan wij voor jullie een prachtige dag verzorgen
- Communicatie en overleg loopt via de ceremoniemeester
- Zorgeloos genieten

WEDDINGDEAL | 5.675,-

DAGINDELING

- 15:00 Ontvangst dag gasten met koffie / thee
- 15:30 Huwelijksvoltrekking
- 16:15 Feestelijke toast met Prosecco, bruidstaart, drankjes naar keuze en crostini
- 17:45 3-gangen bruidsdiner inclusief water, wijn, drankjes naar keuze, koffie en thee
- 20:30 Spetterend bruidsfeest! Drankjes naar keuze (Hollands) en happen
- 00:30 Afsluiting met een late-night snack
- 01:00 Einde feest

De prijs is gebaseerd op een bruiloft van 25 daggasten en 75 feestgasten (beide inclusief bruidspaar). Extra's zijn mogelijk in overleg.

Extra daggast tot 20:30	€ 73,50
Extra feestgast va. 20:30 uur	€ 44,50

De totaalprijs is inclusief bediening, locatiekosten, inrichting en BTW.
Totaalbedrag is ex-clusief de gemeentelijke leges voor de huwelijksvoltrekking, de bruidstaart en kosten die niet benoemd in het arrangement.

DEAL IS INCLUSIEF

Prosecco ontvangst
Borrelhapjes
Hapjes feestavond
Late night snack
Diner
Menukaartjes diner
Binnenlands drankenarrangement
Serveerkosten bruidstaart
Ceremonie opstelling & begeleiding
Geluidsversterking en begeleiding ceremonie
Medewerkers
Zaalhuur

ZAALHUUR & MEER

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 ex btw. Bij het gebruik van meerdere zalen en bij besteding van voldoende eten en drinken zullen we een korting aanbieden of komt de zaalhuur in zijn geheel te vervallen. Hiervoor maken we graag een offerte.

	Excl. BTW	Incl. BTW
Opkamer	150,-	181,50
Bovenkamer	250,-	302,50
Tuinzaal + privé terras	250,-	302,50
Ridderzaal	350,-	423,50
Hooimijt + privé terras	350,-	423,50,-

Het versieren van de ruimtes is mogelijk mits zelf aangebracht en ook weer verwijderd wordt. Dit kan in overleg voorafgaand aan de feestelijkheden en soms zelfs al een dag van te voren.

BALLONNEN SERVICE

Maak je gelegenheid extra feestelijk en geef het een unieke uitstraling aan de dag! Er zijn diverse mogelijkheden. Wij adviseren heliumballonnen in trosjes van 7. Deze zijn samen te stellen in diverse kleuren. De trosjes worden direct bij de Kloosterhoeve afgeleverd en wij zorgen dat ze op de juiste plek komen te staan.

<https://www.ballonnenservice.nl/trosje-van-7-heliumballonnen>



MUZIEK

Wij hebben vier lokale partners die we aanbevelen voor DJ Drive In Show.

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

Professionele DJ Shows,
veel extra's bij te boeken zoals lichtshow,
saxofonist of zangeres

JazzOn Productions
06-24582964
www.JazzOn.nl

Professionele verhuur van licht & geluid,
DJ shows, artiesten en bandjes

DJ Coco
06-19214518
www.keemink-entertainment.nl/

Professionele DJ Shows, ook mogelijk met
saxofonist en zangeres.
Tevens verhuur Photobooth

Mr.Sfeerbeheer
06-18922367
www.wearefestin.com

Allround DJ Show
inclusief licht & geluid

KOFFIE?

*Wij maken graag een vrijblijvende offerte en laten u met
plezier onze zalen zien!*

Mail of bel ons voor het maken van een afspraak.

Tel. 0348 444 040 - info@kloosterhoeve.nl

Team de Kloosterhoeve

