

ANNO  1962

Kloosterhoeve

CAFÉ • RESTAURANT • ZALEN

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



The image shows a cozy interior of a cafe or restaurant. A long, tufted leather sofa in a warm brown color is the central feature, with a matching orange cushion. In front of the sofa are several round, marble-topped tables on black cast-iron stands. Each table is set with a menu, salt and pepper shakers, and a small glass. The background wall is dark grey or black, adorned with two large, textured, golden-brown wall sculptures. To the left, a window with white frames lets in natural light, and a potted plant with large green leaves sits on a small table. 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.



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
Ridderzaal		70	150	120	120
Tuinzaal	Ja	40	50	50	50
Bovenkamer		26			40
Opkamer		10			



A bright dining room with large windows and tables set for a meal. The room features a curved wall of windows with light-colored horizontal blinds. Two round tables are covered with white tablecloths and set with glassware, water bottles, and silverware. A tall potted plant stands in the center. The ceiling is made of light-colored wood.

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.

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 restaurant. The table is surrounded by red velvet chairs with black metal frames. The room features exposed wooden beams and a large window with white blinds. The floor is covered with a patterned rug. The text "BOVENKAMER" is overlaid on the image.

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.

DRANKJES & HAPJES



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

Cuvee Spumante, Famiglia Bonato le Rive

6,5

Champagne

Veuve Fourny

12,5

Alcoholvrije Prosecco

Noa Sparkling 0.0%

6,5

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, spa rood en sinaasappel

7,5

Mimosa

Prosecco en jus d'orange

6,5

Cocktailbar

Bestaande uit 3 soorten cocktails

Bij het opmaken van de offerte zullen wij altijd een stelpost van de dranken noteren. Dit is een schatting en wordt uiteindelijk naar werkelijk verbruik berekend. Wilt u liever zeker van uw kosten zijn dan kunt u voor ons drankenarrangement kiezen. Dan betaalt u een vaste prijs per persoon tijdens de duur van uw bijeenkomst.



HAPJES

VOOR OP TAFEL

Noten en olijven (p.p.) 3,-

Luxe notenmix en groene en zwarte olijven

Noten en zoutjes (p.p.) 3,5

Luxe notenmix en gezouten koekje van de bakker

Charcuterie & kaasplankje (p.p.) 6,-

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

Sea salt chips (p.p.) 2,5

met truffelcrème en parmezaan

GEMENGDE HAPJES

Bittergarnituur (per stuk) 1,5

Bitterballen, kaasstengels en krokante kip

Crostini (per stuk) 2,5

Carpaccio met truffelmayonaise, gerookte zalm met wasabimayonaise, hummus met geroosterde paprika

Pincha's (per stuk) 4,-

Steak tartaar met limoenmayo, forelmousse met gefrituurde kappetje, blauwe kaascrème met vijg en pittige honing

Risottini (per stuk) 2,-

Mozzarella en tomaat, bospaddestoel en truffel

Pizzetta (per punt) 2,-

Sour cream, courgette, burrata en vijgencompote of tomatensaus, venkel salami, Goudse cheddar en basilicumolie



SNACK - LATE NIGHT SNACK

Kleine Kloosterburger 6,-

Hamburger met kaas, tomaat, ingelegde ui en sla

Saté van kippendij 5,-

Stokje saté van kippendij met ketjap en chili

Croquette dog 5,-

met yellowmosterd, ingelegde ui en mayo

Friet 4,-

Met huisgemaakte mayonaise

Glaasje soep 3,-

Met kaasstengel

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>	
Sea salt chips <i>met truffelcrème en parmezaan</i>	2,5
Gemengd bittergarnituur (3 st. p.p.) <i>Bitterballen, kaasstengels, krokante kip</i>	4,5
Crostini (1 st. p.p.) <i>met carpaccio, zalm en hummus</i>	2,5
Pizzetta (per punt) <i>Sour cream, courgette, burrata en vijgencompote of tomatensaus, venkel salami, Goudse cheddar en basilicumolie</i>	2,-
Pincha's (per stuk) <i>Steak tartaar met limoenmayo, forelmousse met gefrituurde kappetje, blauwe kaascrème met vijg en pittige honing</i>	4,-
Per persoon totaal	15,5

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	1,8
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>	6,-
Petitfours <i>Een klein gebakje van de bakker</i>	5,-
Gesorteerd gebak <i>Diverse soorten gesorteerd gebak van de bakker</i>	6,-
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. 16:00 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

Sea salt chips

met truffelcrème en parmezaan

Gemengd bittergarnituur (2 st. p.p.)

Bitterballen, kaasstengels en krokante kip

Pincha's (1 st. p.p.)

Steak tartaar met limoenmayo, forelmousse met gefrituurde kappetje, blauwe kaascrème met vijg en pittige honing

Pizzetta (per punt)

Sour cream, courgette, burrata en vijgencompote of tomatensaus, venkel salami, Goudse cheddar en basilicumolie

Per persoon totaal

6,-

2,5

3,-

4,-

2,-

17,5



RECEPTIE

Receptie van bijvoorbeeld 15:00 - 17:00 uur of van 20:00 - 22:00 uur.

Ontvangst met koffie / thee

Zoeteplank (2 stukjes p.p.)

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

Luxe notenmix en groene en zwarte olijven

Gemengd bittergarnituur (2 st. p.p.)

Bitterballen, kaasstengels en krokante kip

Per persoon totaal

4,-

3,-

3,-

10,-





KLOOSTERHOEVE MENU | 35,-

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 3 keuzes voorgerechten, 3 keuzes hoofdgerechten en keuze uit 3 desserts.

Voorbeeld menu:

Voorgerechten:

- Caprese, burrata, wilde tomaten, balsamico, cashewpesto en ras el hanout crumble
- Carpaccio met rucola en truffelmayonaise
- Toscaanse tomatensoep met basilicum

Hoofdgerechten, geserveerd met friet

- Vis van de dag
- Ravioli, gevuld met ricotta en groene asperge
- Saté van kippendijen, met cassave chips en atjar

Keuze dessert:

- Coupe applecrumble, vanillieijs, boerenjongens en slagroom
- Huisgemaakte taart met bolletje ijs
- Dame blanche chocolade pannacotta, vanille ijs, baileys saus en krokante amandel

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.

Combinatie van voorgerechten:

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

Keuze hoofdgerechten, geserveerd met verse friet en seizoengroenten:

- Kloostersteak met pepersaus
- Vis van de dag
- Ravioli, gevuld met ricotta en groene asperge

Dessert, gepresenteerd op tafel:

- Huisgemaakte taart met bolletje ijs en 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,-

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.

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

Keuze hoofdgerechten, geserveerd met verse friet en seizoensgroenten:

- 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' | 45,-

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
- Huisgemaakte taart met bolletje ijs en slagroom

Minimaal 20 personen

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

WALKING DINNER 'BISTRO' | 42,-

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
- Huisgerookte zalm, wasabicreme, ingelegde uit en komkommer
- Paprikatartaar met gerookte amandel
- Carpaccio met rucola en truffelmayonaise
- Maisflensje met krokant buikspek, zoetzure groenten en dragoncrème
- Pizzetta zucchini met courgette, sour cream, burrata en vijgencompote
- De kleine Kloosterburger met kaas
- Puntzakje friet
- Cheesecake met frambozensorbet

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:

- Geroosterde chioggia, watermeloen, burrata 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
- Brood met truffelboter
- Friet met mayonaise

Dessert uitgeserveerd:

- Frambozen cheesecake met bolletje ijs

Minimaal 30 personen

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



BUFFET

WARM & KOUD BUFFET | 49,-

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
- Pompoen, granaatappel en sour crème
- Caesar salade met krokante kippendij 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:

- Huisgemaakte taart met bolletje ijs en slagroom

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.

Vooraf:

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 ham
- Ravioli, gevuld met ricotta en groene asperge

Dessert

- Huisgemaakte taart met bolletje ijs en slagroom

Minimaal 15 personen

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

LUNCH & BRUNCH

BUFFET | 39,-

Vooraf:

- Soepje van de dag met kaasstengel

Koude voorgerechten:

- Gerookte zalm met doperwten-muntcrème, sepiamayonaise en crostini
- Tompouce van forelmousse, dille-koriandermayonaise en ingelegde rode ui
- Carpaccio met truffelmayonaise en Parmezaan
- Steak tartaar met kwarteleitje en pimentmayo
- Pompoen, granaatappel en sour cream
- Caesar salade met krokante kippedij en gepocheerd ei
- Salade geitenkaas met pompoen, krokante kikkererwten, linzen en kurkuma dressing
- Bavarois van rode biet met blauwe kaascrème
- Brood van Carl Siegert met roomboter en truffelboter

Warme gerechten:

- Roerei met bosui en Parmezaan
- Gebakken champignons op toast
- Pasteitje met ragout
- Saté van kippendij 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
- Kleine Kloosterburger met kaas, tomaat, ingelegde ui en sla

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, daarna 6 euro per uur extra)

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 bride and groom are walking away from the camera on a brick-paved path. The bride is wearing a long, white, lace-trimmed wedding dress with a deep V-back. The groom is wearing a bright blue suit. They are holding hands. The background is a lush green park with trees, a black lamppost, and a building with purple banners. Other people are visible sitting on a bench in the distance.

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
MAAND



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 WEEK
VAN TEVOREN



LAATSTE WIJZIGINGEN

- Aantallen doorgeven dag en avondgasten
- Allergieën en dieetwensen

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 | 6.795,-

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 30 daggasten en 70 feestgasten (beide inclusief bruidspaar). Extra's zijn mogelijk in overleg.

Extra daggast tot 20:30	€ 76,50
Extra feestgast va. 20:30 uur	€ 55,00

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	450,-	544,50,-

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 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



Kloosterweg 2 | 3481 XC Harmelen | tel. 0348 444040 | info@kloosterhoeve.nl | www.kloosterhoeve.nl