

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 ongeveer 30 auto's.



De Kloosterhoeve is een monumentale boerderij met een centrale ligging in het dorp. Rondom de Kloosterhoeve zijn 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 uur 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 ruimtes met allen 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, 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 10 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!



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 verschillende soorten bijeenkomsten.



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.

DRANKEN

Koffie/Thee	va.	2,50
Div. frisdranken	va.	2,50
Jus d'orange		2,90
Bier	va.	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

Chavin, Pierre 0,0%	4,50 / 24,50
---------------------	--------------

Aperol Spritz met prosecco, soda en sinaasappel	5,50
---	------

Hugo met prosecco, vlierbloesem-likeur, soda, limoen en munt	5,50
--	------

PERFECT SERVED MIX DRINKS

TANQUERAY ELDERFLOWER Tonic met limoen	7,50
--	------

TEN & TONIC Tonic met grapefruit	8,00
----------------------------------	------

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

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

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

BIJ DE KOFFIE

Verse gevulde koek	2,00
Brownie	4,00
Bananenbrood	4,00
Femke's appeltaart per punt	3,80
Frambozen cheesecake per punt	4,00
Kokosmakroon	2,50

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

(BRUIDS-)TAARTEN

Wij rekenen schotelgeld voor het uitserveren van uw taart.	1,50
--	------

Deze kan besteld worden bij de patissiers Sander en Femke uit Reeuwijk. U kunt bij hun op bezoek om te proeven en uw wensen te bespreken.

U kunt uw taart ook bij een door u zelf gekozen bakker bestellen en laten bezorgen bij de Kloosterhoeve.

www.patissiers.nl

Keuze uit:

- Vulling:

- * Vanille of champagne crème met stukjes framboos
- * Aardbei / frambozen crème
- * Chipolata crème (met vruchten en bitterkoek stukjes)

- Kleur

- Afwerking

Prijzen:

Vanaf 25 personen	€ 5,65 p.p.
Vanaf 40 personen	€ 4,65 p.p.
Vanaf 70 personen	€ 4,25 p.p.

- * Verschillende toppers mogelijk vanaf € 5,00
- * € 25,00 bezorgkosten bij een bruidstaart tot 50 personen.

LUNCH

Twaalfuurtje, per persoon 10,50
 bestaande uit:
 ~ Landbroodje met eiersalade
 ~ Rundvleeskroket met casinobrood
 ~ Kopje Tomatensoep

Oldenheimer lunch, per persoon 13,50
 bestaande uit:
 ~ Drie verschillende luxe belegde
 landbroodjes (1 ½ p.p.)
 ~ Carpaccio met truffelmayonaise
 ~ Tonijnsalade
 ~ 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:

Huis gerookte zalm en makreel, forel

Kaas:

Blauwklaver, Hooibloem, Blije Geit en Oude Brokkel

Salades:

Classic Caesar en Geitenkaas met spinazie

Zoet:

Huisgemaakte frambozenjam,
 bloemenhoning en appelstroop

- 22,50 -

HIGH TEA



Kleine sandwiches van Tramezzini met diverse
 lekkernijen waaronder:

~ Tonijnsalade
 ~ Carpaccio met truffelmayonaise
 ~ Eiersalade met cherrytomaat

Warme snack

Glaasje tomatensoep
 Kleine salade

Scones met lobbige room en huisgemaakte
 frambozenjam

Diverse kleine taartjes:

~ Brownie
 ~ Verse appeltaart
 ~ Frambozen cheesecake
 ~ Bananenbrood

Diverse bonbons en koekjes

Diverse soorten thee van
 Bertjeman & Barton

- 22,50 -

BITTERGARNITUUR

Gemengd bittergarnituur 3 st. p.p. bestaande uit:	3,00
~ Bitterballen	
~ Kaasstengels	
~ Vlammetjes	
~ Krokante kip	
~ Boerenkaas	
~ Ossenworst	

CROSTINI

Diverse crostini, per stuk 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 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	4,00
- Kleine Kloosterburger	6,50
- Stokje saté van kippendijen	6,50
- Puntzakje verse friet	3,50
- 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
- Batonnettes van komkommer, wortel en bleekselderij met kruidendip	2,75

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



RECEPTIE

(1 ½ tot 2 uur)

- Drankjes 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: 3,00
 - ~ Bitterballen
 - ~ Kaasstengels
 - ~ Vlammetjes
 - ~ Krokante kip
 - ~ Boerenkaas
 - ~ Ossenworst

Begroting receptie inclusief schatting dranken 13,75*

LUXE BORREL

(1 ½ tot 2 uur)

- Drankjes 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)

- Drankjes 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: 3,00
 - ~ Bitterballen
 - ~ Kaasstengels
 - ~ Vlammetjes
 - ~ Krokante kip
 - ~ Boerenkaas
 - ~ 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 29,25*

Tips:

- 23:00 uur - kleine Kloosterburger of stokje saté van kippendijen 6,50
- Ter afsluiting een puntzak met verse friet en huisgemaakte mayonaise 3,50
- 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 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.

3-GANGEN MENU

Combinatie van voorgerechten:

- Carpaccio met truffelmayonaise
- Salade van geitenkaas, pompoen, venkel, spinazie, linzen en kurkuma dressing
- Huisgerookte zalm met pita en wasabimayonaise

~

Keuze hoofdgerechten, geserveerd met verse friet en seizoengroenten :

Kloostersteak* met pepersaus

of

Vis van de dag

of

Ravioli van knolselderij en porcini, witte stoofpeer en bospaddenstoelen

~

Dessert, gepresenteerd op tafel:

Combinatie van huisgemaakte taartjes en een bolletje ijs

- 35,00 -

4-GANGEN MENU

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

Zeewolf met Hollandaise saus

of

Ravioli van knolselderij en porcini, witte stoofpeer en bospaddenstoelen

~

Dessert:

Coupe mango met passievrucht, kokos makronen, mango mascarpone en chocolade ijs

- 42,00 -

* De steak kan vervangen worden door tournedos (toeslag +3)

WALKING DINNER 1

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 -

WALKING DINNER 2

Minimaal 20 personen

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

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

MENU

Flammkuchen met pompoen, vijg, rode ui, zure
room, gerookte amandelen en geitenkaas

~

Mini pita met huis gerookte zalm, wasabicreme,
ingelegde uit en komkommer

~

Charcuterie, Zeeuws spek, gedroogde worstje,
gedroogde ham

~

Glaasje met salade geitenkaas met pompoen, venkel,
krokante kikkererwten, spinazie, linzen en
kurkumadressing

~

Hummus met geroosterde groenten, flatbread en sesam

~

Kloosterburger met kaas

~

Saté van kippendijen met ketjap en chili

~

Puntzak met verse friet

~

Cheesecake met frambozensorbet

- 35,00 -

BUFFET 1

Minimaal 30 personen

Onderstaande is een voorbeeld, de gerechten kunnen wisselen per seizoen

Koud:

- ~ Gerookte zalm / makreel
- ~ Seranoham / meloen
- ~ Pastrami / truffelmayonaise / geroosterde pastinaak
- ~ Roastbeef / oude kaas / basilicum
- ~ Pastasalade geroosterde groenten
- ~ Salade garnalen / kerrie / appel
- ~ Bulgursalade / geitenkaas / rode biet
- ~ Salade Caprese / wilde tomaat

Brood van Carl Siegert met roomboter en truffelboter

~

Warm:

- ~ Sukade steak
- ~ Kippendij filet / saliejus / courgette
- ~ Dagvis / zachte mosterdsaus
- ~ Pulled pork / komkommer relish / polenta
- ~ Groenten van het seizoen
- ~ Aardappelgratin uit de oven
- ~ Gebakken aardappelen of frites
- ~ Basmati rijst met sereh en limoenblad

~

Dessert, op tafel gepresenteerd:

- ~ Huisgemaakt ijs
- ~ Applecrumble
- ~ Frambozen cheesecake
- ~ Brownie
- ~ Slagroom

- 39,00 –

BUFFET 2

Minimaal 20 personen

Voorgerechten:

- ~ Carpaccio met rucola, truffel-mayonaise en Parmezaan
- ~ Gerookte zalm met wasabi mayonaise
- ~ Charcuterie met gedroogde ham, Mortadella, gedroogde worst van Olijck
- ~ Kazen uit de streek, Blauwklaver, Blije Geit, Hooibloem en Oude Brokkel
- ~ Caesar salade met krokante kippendijen
- ~ Salade geitenkaas en pompoen

Brood van Carl Siegert met roomboter en truffelboter

~

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

- ~ Tournedos met pepersaus

of

- ~ Vis van de dag

of

- ~ Ravioli van knolselderij en porcini, witte stoofpeer en bospaddenstoelen

~

Dessert, op tafel gepresenteerd:

- ~ Huisgemaakt ijs
- ~ Applecrumble
- ~ Frambozen cheesecake
- ~ Brownie
- ~ Slagroom

- 45,00 –

BUFFET 3

Minimaal 30 personen

Voorgerechten:

- ~ Carpaccio met rucola, truffel-mayonaise en Parmezaan
- ~ Gerookte zalm met wasabi mayonaise
- ~ Charcuterie met gedroogde ham, Mortadella, gedroogde worst van Olijck
- ~ Burrata mozzarella met paprikasalsa
- ~ Kazen uit de streek, Blauwklaver, Blije Geit, Hooibloem en Oude Brokkel
- ~ Caesar salade met krokante kippendijen
- ~ Salade geitenkaas en pompoen

Brood van Carl Sievert met roomboter en truffelboter

~

Hoofdgerechten:

~ Ossenhaas met pepersaus in zijn geheel gebraden en aan het buffet gesneden

~ Vis van de dag

~ Ravioli van knolselderij en porcini, witte stoofpeer en bospaddenstoelen

- ~ Diverse soorten groenten van het seizoen
 - ~ Aardappelgratin
 - ~ Verse friet

~

Dessert, op tafel gepresenteerd:

- ~ Huisgemaakt ijs
- ~ Applecrumble
- ~ Frambozen cheesecake
 - ~ Brownie
 - ~ Slagroom

- 45,00 –

BARBEQUE

Minimaal 20 personen

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

Voorgerecht:

Oosterse salade met gegrild gambaspiesje

~

Hoofdgerechten:

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

Aardappelsalade met tuinkruiden

Tabuleh salade met geroosterde groenten

Mesclun salade met gegrilde groene asperges, cherrytomaat, geitenkaas en balsamico

Groene salade met avocado, ingelegde ui en gekookt ei

Pindasaus, BBQ-saus, mayonaise

Brood van Carl Sievert met roomboter en truffelboter

~

Dessert:

Vanille pannacotta met rood fruit, frambozen ijs en crumble

- 39,00 -

(Alleen hoofd 32,00)

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 ex btw. 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	130,-
Bovenkamer	230,-
Tuinzaal	230,-
Ridderzaal	330,-
Hooimijt	330,-

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

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-geboorte-en-overlijden/trouwen-en-partnerschap>

De Bleek 10
3447 GV Woerden
Telefoon (0348) 428 911
stadhuis@woerden.nl

BLOEMEN

Bij een bijzondere gelegenheid hoort speciaal bloemwerk. De medewerkers van Bloem Harmelen adviseren u graag!

Tel. 0348-442516 info@bloemharmelen.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.

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 www.ikgahetregelen.nl kan hierbij van dienst zijn.

Tel. 06-14896265 info@ikgahetregelen.nl

MUZIEK

Het is mogelijk om zelf een DJ of band in te huren. Wij kunnen van harte aanbevelen:

DJ Keemink, tevens verhuur van een fotobooth.
06-19214518 www.keemink-entertainment.nl/

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

JazzOn 06-24582964 www.JazzOn.nl

OVERNACHTEN

Is mogelijk bij onze 'overburen' van Het Wapen van Harmelen. Tel. 0348-441203 info@hotelharmelen.nl