



Partijen brochure
Grand Cafe & Restaurant
De Kloostertuin
In Alphen

Geachte gast,

De Kloostertuin is een prachtige locatie voor uw feesten en partijen. Of het nu gaat om een jubileum, doopfeest, communie, bruiloft, personeels- of verenigingsfeest, receptie, koffietafel, verjaardag, reünie of zo maar een feestje. Voor uw feestelijke bijeenkomst of zakelijke gebeurtenis creëren wij een aangename plek. Aan de ligging doen we niets, want die is al eerste klas: in het oude nonnenklooster, direct achter de heilige Willibrordus kerk, lekker rustig, nostalgisch en met ruime gratis parkeergelegenheid voor de deur. Binnen bevestigen de inrichting van natuurlijke kleuren en materialen meteen een warm gevoel en informele sfeer. Wat in zo'n uitnodigende ambiance verder plaats moet vinden, regelen wij geheel volgens uw wens. Op maat gecreëerd.

Wij hebben verschillende mogelijkheden om aparte ruimtes te creëren. We ontvangen met plezier groepen van 8-20 tot maximaal 200-250 personen in de zomer. Zelfs in het vroege voorjaar en in het late najaar kan er van de achtertuin gebruik worden gemaakt onder bescherming van parasols met warmtelampen. De sfeervolle serre, tuinkamer en binnenzaal biedt in de winter mogelijkheid tot een groep van 100-120 personen. De serre wordt dan uitgebouwd met een verwarmde aanbouw en staanplaatsen.

Voor iedere gelegenheid, groot of klein zijn de ruimtes passend aan te kleden. Omdat u niets aan het toeval wilt overlaten, staan wij garant voor een sfeervolle zaal en een passende ontvangst plus verzorging, maar ook – wanneer u dat wilt – voor smakelijke catering, variërend van hapjes tot complete warme en koude buffetten, BBQ of een op maat gemaakt diner menu en passend entertainment. Zo heeft u geen omkijken meer naar uw evenement en weet u zeker dat uw partijtje straks een geslaagd feest wordt.

“Samen met u maken we samen iets moois van uw gelegenheid.”

Wij zorgen graag voor dranken, de lekkerste hapjes, fraai opgemaakte salades, complete warme en/of koude buffetten, hapjesbuffetten, High Tea, High Wine, Beerbucket, barbecues, koffietafels en brunches. Teveel om op te noemen.

Ambachtelijkheid en service staan bij ons hoog in het vaandel. Al onze lekkernijen worden ambachtelijk bereid, dat betekend ook dat sommige producten onderhevig zijn aan de invloeden van het seizoen. De benoemde prijzen zijn daarom ook een indicatie. Toch zal het niet sterk van de waarheid af liggen.

In deze brochure zullen wij u onze mogelijkheden presenteren. Natuurlijk kan alles op maat worden aangepast.

Huwelijksreceptie, diner en feest

Een feestelijke toast met uw gasten in De Kloostertuin of wanneer het zonnetje lekker schijnt buiten op het binnenterras. Het aansnijden van de bruidstaart, heerlijk borrelen met uw gasten, onder het genot van luxe hapjes en dranken. En dat allemaal in de stijlvolle omgeving van het klooster...een unieke ervaring!

Aansluitend is er de mogelijkheid om met uw gasten stijlvol te dineren in de prestigieuze Serre met uitzicht op de kerktoren of in de met kaarsverlichte restaurantzaal. Dit kan, uitgeserveerd aan tafels, maar denkt u ook eens aan een walking dinner of barbecue op het binnenterras. Wij serveren een keur aan gerechten, veelal bereid met dagverse streekproducten, met zorg voor u geselecteerd en bereid door onze chefkok en de keukenbrigade.

U kunt bij ons ook terecht voor een bruisend huwelijksfeest. Een DJ of band zorgt voor de muzikale omlijsting, terwijl wij uw feest compleet maken met het serveren van luxe hapjes en borrelgarnituur, drankjes, een late night snack of misschien een feestelijke cocktail? Er is veel mogelijk en wij denken graag met u mee over de invulling.

Aan het einde van het feest zwaaien de gasten het bruidspaar uit, waarna de lichtjes van De Kloostertuin langzaam zullen doven en de gasten voldaan huiswaarts keren.

Diner, jubileum of feest

Wij zijn thuis in alle mogelijke diners, jubilea en feesten!

Viert u uw 25-jarige bruiloft, uw 40e verjaardag, het bestaan van uw bedrijf, heeft u een jubilaris of neemt u afscheid van iemand? In De Kloostertuin voelen uw gasten of relaties zich van harte welkom!

Van een intiem feestje na afloop van een heerlijk diner tot een knalfeest met divers entertainment, extra aankleding, buffetten of bijvoorbeeld een BBQ in de binnentuin.

Wij verzorgen het allemaal graag voor u!

Graag nodigen wij u uit voor een afspraak, zodat wij u de ruimtes kunnen laten zien en uw wensen kunnen inventariseren. Op basis daarvan maken wij een maatwerk voorstel. Kijk ook eens naar:

Warme Winterarrangementen

De laatste maanden van het jaar zijn het ideale moment om uw personeel, klanten of relaties uit te nodigen om samen het afgelopen jaar in feestelijke sferen af te sluiten en het startschot te geven voor het nieuwe jaar!

Voor deze speciale periode bieden wij bruisende winterarrangementen op maat aan tegen een aantrekkelijke prijs.

Verras uw personeelsleden met een feestelijk ontbijt-brunch, toast samen met uw klanten tijdens een bruisende kerstborrel of trakteer uw relaties op een candlelight diner in de gezellige ruimtes van het klooster.

Zelf een mooi idee? Wij kijken graag met u mee!

Condoleance

Rustig napraten op een bijzondere locatie.

Restaurant De Kloostertuin ligt direct naast de heilige St Willibrord kerk in Alphen.

Het oude klooster loont zich bij uitstek voor een integer en waardig afscheid van een geliefde of dierbare

De warme en sfeervolle ruimtes van het oude klooster zorgen voor een gevoel waarbij men al snel op het gemak is. Op uw manier en in uw tempo. Wij staan open voor uw persoonlijke wensen om een gepast afscheid te verzorgen en nodigen u graag uit voor een persoonlijk gesprek op onze locatie.

Het is een eeuwenoud ritueel: na het trieste afscheid op de begrafenis/crematie, wacht de troost van de koffietafel.

Troost, omdat een maaltijd ook letterlijk de harten verwarmt en omdat 'samen eten' een gevoel van verbondenheid schept. Er worden verdrietige en warme herinneringen opgehaald en anekdotes verteld. Het is gebruikelijk om daarbij iets te eten en te drinken te serveren. Zo krijgt het intieme verdriet van de uitvaartplechtigheid langzaam en geleidelijk de kans om de overgang naar het leven van alle dag te maken. Dit deel kan in de kloostertuin plaats vinden. Er kan een kopje koffie en een plakje cake geserveerd worden, maar deze kan ook vervangen worden door een koffietafel met verse broodjes van de plaatselijke bakker, een lunch, borrel of zelfs een uitgebreid diner. Met een constante soberheid en ingetogenheid. Voor elk budget is er een smaakvolle invulling,

Vraag gerust naar onze mogelijkheden, wij staan graag voor u klaar in deze moeilijke periode.

Informeer vrijblijvend naar onze mogelijkheden en wij staan u graag persoonlijk te woord. Bij een vrijblijvende offerte ontvangt u de definitieve prijzen.



• Voorwoord	blz. 1
inhoudsopgave	blz. 4
• Gebak en hun soortgenootjes	Blz. 5
• buffetten Vanaf 15 personen	blz. 6
nonnenbuffet-6	
monnikbuffet-7	
hapjesbuffet-8	
tapasbuffet-8	
kaasbuffet-8	
italiaans buffet-9	
mediterrane buffet-9	
oosters buffet-10	
wintermaandenbuffet-10	
• desserts	
dessert buffet	blz. 10
• desserts	blz. 10
• hors d'oeuvres op schaal	blz. 11
• borrelhapjes	blz. 12
borrelhapjes standaard op schaal	blz. 12
borrelhapjes royal op schaal	
borrelhapjes uitgeserveerd	blz. 13
partystarters	
• lunch mogelijkheden vanaf 15 personen	
klooster brunch small-medium-royal	blz. 14
brabantse koffietafel	blz. 15
klooster koffietafel small-medium-royal	blz. 15
• High Tea	blz. 16
High Wine	blz. 16
Beer bucket	blz. 16
• barbeque Vanaf 15 personen	
BBQ small-medium-royal – vlees	blz. 17
BBQ small en royal vis + vlees	blz. 18-19
Ruimte mogelijkheden in zit en sta-plaatsen	blz. 20
Toiletten minder validen	blz. 20
Parkeermogelijkheden	blz. 21

Gebak en hun soortgenootjes

Wij werken samen met lokale bedrijven, waaronder Bakkerij Vermeer, zodat ú het beste uit onze omgeving kunt proeven.

Appelflap € 1,75 p.p.

Kersenflap € 2,10 p.p.

Appeltaart € 2,25 p.p.

New York Cheese cake € 2,60 pp

Rijstevlaatje € 2,20 p.p.

Vruchtenvlaatje € 2,20 p.p.

Progresgebakje € 2,20 p.p.

Chocoladebol € 2,20 p.p.

Groot gebak (slagroom- mokka punten etc) € 3,60 p.p.

klein gebak:

Petit Fours € 2,00 p.p. Mini

appelflap € 1,40 p.p. Mini

kersenflap € 1,70 p.p.

Slagroombonbons € 0,85 p.p.

Soesjes op tafel € 1,00 p.p.

Chocoladeflikken (rose of blauw) € 0,75 p.p.

VLAAIENBUFFET

Rijstevlaai, appelvlaai, bananenvlaai, kersenvlaai, nougatinevlaai

vanaf 20 personen

Natuurlijk is het ook mogelijk om een taart te bestellen geschikt vanaf 15 tot 100 personen.

Deze smaakvolle taarten kunnen voorzien worden van een persoonlijke opdruk voor elke gelegenheid.

Neem gerust contact met ons op om uw wensen te bespreken!

Nonnen buffet

prijs € 14,50 per persoon

- royale schotel met vleessalade, gevulde eitjes, tomaatje met krabsalade en asperges in beenham (seizoensgebonden anders alternatief)
- zoute haring met Fries roggebrood en gesnipperde uitjes
- rundercarpaccio met pijnboompitjes, snippers Grana Padano kaas en truffelmayonaise
- Waldorfsalade met reepjes knolselderij, kipfilet, mandarijntjes en walnoten
- gedroogde ham uit de Kempen met meloen
- op beukenhout gerookte forel en gerookte zalm en cocktailsaus
- Gemengde salade met gedroogde en verse tomaatjes, mozzarella, paprika, komkommer en dressing
- plateau de charcuterie met luxe vleeswaren
- diverse broodsoorten, stokbrood/monnikbrood/breekbrood
- kruidenboter

Wilt u bovenstaand buffet uitbreiden met warme gerechten? U mag totaal drie gerechten kiezen. Wat kost deze uitbreiding?

2xA + 1xC € 3,75 p.p.

1xA + 1xB + 1xC € 4,50 p.p.

2xB + 1xC € 5,25 p.p.

A	B	C
Gehaktballetjes in pittige tomatensaus	Getrancheerde varkenshaas in champignon roomsaus	Nasi
-----	-----	-----
Saté met satésaus	Blokjes malse kip in kerrie saus	Frietjes
-----	-----	-----
Gesneden beenham in honingmosterdsaus	Stoofvlees	Pasta pesto

	Witvis in witte wijnsaus	

Monnik buffet prijs

€ 18,25 per persoon

- diverse gerookte vissoorten zoals: zalm, forel en makreel
- schotel met diverse wraps, o.a. gevuld met beenham en kiprollade
- rundercarpaccio met pijnboompitjes, snippers Grana Padano kaas en truffelmayonaise
- gerookte kalkoen met verse mango
- Waldorfsalade met reepjes knolselderij, kipfilet, mandarijntjes en walnoten
- gedroogde ham uit de Kempen met meloen
- royale schotel met vleessalade, gevulde eitjes, tomaatje met krabsalade en asperges in beenham
- gemengde salade met gedroogde en verse tomaatjes, mozzarella, paprika, komkommer en dressing
- plateau de charcuterie met luxe vleeswaren
- diverse broodsoorten
- kruidenboter, tapenade en cocktailsaus

Wilt u bovenstaand buffet uitbreiden met warme gerechten? U mag totaal drie gerechten kiezen. Wat kost deze uitbreiding?

2xA + 1xC € 3,75 p.p.

1xA + 1xB + 1xC € 4,50 p.p.

2xB + 1xC € 5,25 p.p.

A Gehaktballetjes in pittige tomatensaus ----- Saté met satésaus ----- Gesneden beenham in honingmosterdsaus	B Getrancheerde varkenshaas in champignon roomsaus ----- Blokjes malse kip in kerrie saus ----- Stoofvlees ----- Witvis in witte wijnsaus	C Nasi ----- Frietjes ----- Pasta pesto
---	--	--

Hapjesbuffet

prijs € 15,95 per persoon

Wilt u een uitgebreider hapje op uw feest, maar geen volledig koud-warm buffet dan kunt u voor een hapjesbuffet kiezen. Bij dit buffet serveren wij kleinere bordjes, zodat uw gasten het gehele feest ongedwongen een hapje kunnen pakken en uw feest in volle gang door kan gaan.

- amuseglaasjes gevuld met garnalencocktail
- amuseglaasjes gevuld met kipcocktail
- schotel met diverse wraps, o.a. gevuld met beenham en kiprollade
- gevulde eitjes
- tomaatjes gevuld met krabsalade
- gebraden kippenvleugeltjes
- spiesjes van in knoflook gegaarde gamba's
- spiesjes met zongedroogde tomaat en mozzarella
- gerookte zalmfilets
- gehaktballetjes in pikante saus (warm)
- kipsaté in satésaus (warm)
- gemarineerde spareribs (warm)
- kruidenboter & tapenade
- diverse broodsoorten

Tapas borrel buffet

prijs € 15,95 per persoon

- spiesjes van zontomaatjes, mozzarella olijf
- minipaprika's gevuld met roomkaas
- plateau de charcuterie met chorizo worst, Serranoham en fuet Ibérico
- gebraden kippenvleugeltjes
- wraps gevuld met gerookte zalm en roomkaas
- wraps gevuld met kiprollade en roomkaas
- grote garnalen gemarineerde in knoflookolie
- diverse olijven
- Pincho's - gekruide kipspiesjes (warm)
- Albondiga's - Spaans gekruide balletjes in tomatensaus (warm)
- spareribbetjes pikant gekruid (warm)
- diverse broodsoorten
- kruidenboter, tomaten tapenade en aioli

Kaas buffet

minimale afname 20 personen

prijs € 9,50 pp

Kaasplateau met een mooi assortiment uitgediept harde/halfharde hollandse en buitenlandse kazen, aangevuld met zachte karakter kaasjes.

Kaasplateau, aangevuld met romige paté's en enkele mediterrane getinte tapas.

Prijs € 11,50 pp

Een must voor de smaakpapillen!

De kaas buffetten worden geserveerd met verschillende broodsoorten, fruit en chutney

Italiaans buffet

prijs € 18,95 per persoon

- Parmaham met meloen
- salade caprese - gemengde salade met mozzarella, gedroogde en verse tomaatjes en basilicum dressing
- rundercarpaccio met pijnboompitjes, truffel mayonaise Parmezaan en rucola
- Italiaanse pastasalade met kip en pesto
- Vitello tonato - langzaam gegaarde kalfsmuis kappertjes, zontomaatjes en een heerlijke tonijnmayonaise
- lasagne Bolognese (warm)
- Italiaans gekruide gehaktballetjes in een tomatensaus met oregano (warm)
- tagliatelle met gepelde scampi's in roomsaus met tuinkruiden (warm)
- kip Firenze – gegrilde kipfilet in een saus van pesto en verse groenten (warm)
- diverse broodsoorten
- kruidenboter & tapenade

Mediterrane buffet

prijs € 19,95 per persoon

- Serranoham met meloen
- gemengde salade met rivierkreeftjes, gegrilde courgettes, mozzarella, paprika, gedroogde en verse tomaatjes
- rundercarpaccio met pijnboompitjes, truffelmayonaise Parmezaan en rucola
- wraps gevuld met gerookte zalm en roomkaas
- wraps gevuld met kiprollade en roomkaas
- grote garnalen gemarineerd in knoflookolie
- Minipaprika's gevuld met roomkaas
- Vitello tonato - langzaam gegaarde kalfsmuis kappertjes, zontomaatjes en een heerlijke tonijnmayonaise
- lasagne Bolognese (warm)
- getrancheerde varkenshaas met verse spinazie en champignons in knoflookroomsaus (warm)
- stukjes gegrilde kipfilet in een geurige tomatensaus met oregano (warm)
- paella – rijstgerecht met kip en zeevruchten (warm)
- diverse broodsoorten
- kruidenboter & tapenade

Oosters buffet

prijs € 15,25 per persoon

- nasi goreng
- bami goreng
- saté babi – mals getrancheerde varkenshaas in satésaus
- kip teriyaki – kippedijfilet in teriyaki saus met paprika, champignons en sesamzaad
- Indische gehaktballetjes in ketjapsaus
- Daging roedjak - gekruid runderstoofschotel
- babi pangang - geroosterd varkensvlees in een zoete tomatensaus
- atjar tjampoer
- kroepoek
- sambal oelek

Hollands wintermaandenbuffet

prijs € 17,50 per persoon

- hutspot (wortel/ui)
- boerenkoolstampot
- aardappelpuree
- rode kool met appeltjes
- gehaktballetjes in jus
- rookworst
- gebraden speklapjes
- appelcompote
- mosterd

Desserts

IJstaarten; diverse smaken

prijs € 3,95 per persoon

Bavarois; longueurs in diverse smaken

prijs € 3,95 per persoon

Combinatie IJstaarten & bavarois; diverse smaken prijs € 3,95 per persoon

Dessertbuffet

prijs € 6,00 per persoon

- ijstaarten
- bavarois
- gevulde glaasjes met chocolademousse
- gevulde glaasjes met vanilleparfait en karamelsaus
- verse slagroom
- verse fruitsalade

Hors d'oeuvres (kunnen worden afgehaald)

Hors d'oeuvres zijn opgemaakte schotels met verschillende vlees- en visspecialiteiten, die vanaf 4 personen per soort te bestellen zijn. Hier worden alle lekkernijen op één schaal gepresenteerd.

Hors d'oeuvre vlees/vis

- rundvleessalade
- gevulde eieren
- ham-aspergerolletjes
- tomaatje gevuld met krabsalade
- Kempische ham met meloen

prijs € 13,25 per persoon

- gevulde wraps met beenham
- gerookte kalkoenfilet
- krabsalade
- gerookte forelfilet
- gerookte zalmreepjes

Hors d'oeuvre vlees

- rundvleessalade
- gevulde eieren
- ham-aspergerolletjes
- tomaatje gevuld met kipsalade
- Kempische ham met meloen

prijs € 13,25 per persoon

- paté
- ribroast
- gerookte kalkoenfilet
- gebraden kipkluijjes
- gevulde wraps met beenham

Hors d'oeuvre vis

- rundvleessalade
- gevulde eieren
- tomaatje gevuld met krabsalade
- gerookte zalmreepjes
- gerookte palingfilet

prijs € 14,95 per persoon

- gerookte forelfilet
- Hollandse garnalen
- krabsalade
- gerookte makreelfilet

Bij deze hors d'oeuvres kunt u het volgende bestellen:

- stokbrood wit € 1,65 per stuk
- stokbrood bruin € 1,75 per stuk
- ciabatta € 2,25 per stuk
- kruidenboter € 1,35 per 100 gram
- cocktailsaus € 0,85 per 100 gram
- verse fruitsalade € 1,25 per 100 gram

Borrelgarnituur standaard
(Kunnen ook worden afgehaald)

Prijs € 47,50 per schaal

Onze hapjes worden met zorg gearneerd en worden gepresenteerd op schalen met 50 stuks per schaal.

- prikkertje met belegen kaas en een stukje vers fruit
- doorgesneden balletje gehakt met Amsterdams uitje
- gevuld eitje
- toastje met roombrie en walnoot
- toastje met coburger ham en meloen
- donker roggebrood met zoute haring en uitjes
- tortilla gevuld met luxe sla en gerookte kip
- luchtig soesje gevuld met romige kruidenkaas
- rolletje achterham met asperge
- tomaatje gevuld met krabsalade

Borrelgarnituur Royal Prijs € 55,00 per schaal
(Kunnen ook worden afgehaald)

Onze hapjes worden met zorg gearneerd en worden gepresenteerd op schalen met 50 stuks per schaal.

- toastje met gerookte paling
- toastje met krabsalade en Hollandse garnalen
- toastje met coburger ham en meloen
- toastje met roombrie en walnoot
- toastje met carpaccio en truffelmayonaise
- gevuld eitje
- tortilla gevuld met luxe sla en gerookte kip
- tortilla gevuld met kruidenkaas en gerookte zalm
- luchtig soesje gevuld met romige kruidenkaas
- toastje met gerookte zalm

Uitgeserveerde luxe hapjes
tijdens feest middag/avond

prijs € 7,95 pp

U krijgt 3 rondes met luxe koude hapjes en 1 ronde met warm bittergarnituur of bitterballen, verdeeld over de feestmiddag/avond.

Voorbeelden van de hapjes zijn:

- Gevuld eitje
- Gevuld tomaatje
- Canapés met filet americain, Parmezaan en pijnboompitjes
- Wraps met rucola, krabsalade en zalm
- Garnalen Cocktail
- Wraps met komkommer, roomkaas en kipfilet
- Spiesjes van een gehaktballetje met zongedroogd tomaatje
- Spiesjes van rauwe ham met meloen
- Spiesjes van cherrytomaatjes, mozzarella en basilicum
- Ham/asperge rolletjes
- Komkommer gevuld met krabsalade
- Gemengde zalm en palinghapjes
- Getoast stokbroodje met brie, filet americain en paté

suggestie's ter uitbreiding of andere mogelijkheden

- Evt is mogelijk om rauwkost crudites met een kruidendip in glaasjes te serveren, per 24 stuks is dit € 8,95
- Een puntzakje frites met mayonaise is € 2,00 per stuk
- Een saté met wat kroepoek € 2,00 per stuk op schaal
- Een minihamburger € 2,00 per stuk op schaal
- Warm bittergarnituurmix a 24 stuks, bestaande uit oa bamihapjes, kipnugget, minifrikandel, kaashapje kosten € 10,50 per schaal
- Schaal met 24 bitterballen € 10,50 per schaal
- Schaal met plakjes worst en kaasblokjes, 24 personen € 8,95 per schaal

Partystarters:

- Ontvangst met Prosecco of alcoholvrije cocktail a € 3,25 per persoon
- Nootjes op de tafels € 20,00 totaal voor ca 60- 75 pers
- Stokbroodje kruidenboter per mandje € 2,95= voor 2-4 pers.
- Monnikbrood met smeersels (ca 8 plakjes) 7,95= voor 4 personen

Klooster Brunch small (minimaal 15 personen) prijs € 16,00 pp

- diverse broodsoorten
- vleeswaren:
 - *gekookte achterham
 - *snijworst
 - *gebraden kipfilet
- kaasplateau met diverse kaassoorten, brie, jongbelegen en belegen kaas
- eiersalade met kruiden
- krabsalade
- tonijnsalade
- verse fruitsalade
- margarine en roomboter
- **inclusief onbeperkt thee en café crème**

Klooster Brunch medium (minimaal 15 personen) prijs € 19,50 Pp

- **Soepen**
Romige tomaten- of gegratineerde uiensoep
- **Luxe brood assortiment**
Harde en zachte (mini) broodjes, mini krentenbol, zoet brood, desembrood
- **Diverse soorten hartig en zoet beleg**
Oa: rosbief, achterham, runder rookvees, kipfilet, jong belegen kaas, jam, hagelslag
- **Diverse koude gerechten**
Oa: sandwiches met tonijnsalade, huzarensalade, verse fruitsalade
- **Diverse warme gerechten**
Oa: mini worstenbroodjes, gesneden beenham met honing- mosterdsaus, quiche
- **Inclusief onbeperkt thee, café crème en melk**

Klooster Brunch Royale (minimaal 15 personen) prijs € 23,50 PP

- **Soepen**
romige tomaten- of gegratineerde uiensoep
- **Luxe brood assortiment**
Harde en zachte (mini) broodjes, mini krentenbol, croissants, zoet brood, desembrood
- **Diverse soorten hartig en zoet beleg**
Oa: rosbief, achterham, runder rookvees, kipfilet, brie, jong belegen kaas, jam, hagelslag
- **Diverse koude gerechten**
Oa: sandwiches met tonijn en carpaccio, huzarensalade, gepocheerde zalm, gerookte zalm, krabsalade, garnalen in romige cocktailsaus, vers fruit
- 15 stuks amuseglaasjes met garnalencocktail
- 10 stuks amuseglaasjes met kipcocktail
- **Diverse warme gerechten**
Oa: mini worstenbroodjes, gesneden beenham met honing- mosterdsaus, kippenpastei en/of quiche
- **Inclusief onbeperkt thee, café crème, melk en jus D'orange**

Brabantse koffietafel buffet

prijs € 16,25 per persoon

- bouillonsoep met rundvlees en fijne soepgroente
- diverse zachte broodjes
- wit en bruin brood
- diverse mini broodjes (bruin-wit / krentenbollen)
- vleeswaren:
 - *gekookte achterham
 - *snijworst
 - *gedroogde ham uit de Kempen
- jong belegen kaas
- brie
- hagelslag en jam
- roomboter
- inclusief koffie/thee uit de kan

Klooster koffietafel

- Belegde broodjes inclusief koffie en/of thee uit de kan

1) small

Witte en bruine zachte bollen

Ham- kaas- rosbief- kipfilet

Krentenbollen

€ 11,50 pp

2) medium

- Diverse soorten harde broodjes (wit, bruin, meergranen) kleine zachte broodjes bruin en wit en krentenbollen

Ham-, kaas- rosbief- kipfilet

€ 13,50 pp

3) Royal

- Diverse soorten luxe broodjes (wit, bruin, meergranen, croissant, italiaanse bol, krentenbollen)

Kaas- oude kaas- rosbief- ham én kaas- brie- gerookte zalm, gearneerd met verschillende sla soorten

€ 17,95 pp

Koffietafels zijn uit te breiden met oa:

worstenbroodjes € 1,95 of (gevulde) koeken € 1,75

**Soep vooraf : uitgeserveerd € 4,50 pp normale kop
€ 2,25 pp klein kopje**

tomaat- uiensoep of verse dagsoep

High tea vanaf 2 personen

prijs € 15,95 per persoon

Hartig 7 per persoon

- Sandwiches 2 per persoon
- Zoete scones 1 per persoon met clotted cream en jam
- Eenhaps Bladerdeeg hapjes 3 per persoon
- Quiche puntje

Zoet 3 per persoon

- Amandel hapjes
- Muffins
- Petit fours

inclusief onbeperkt thee of normale koffie duur: gemiddeld 2-2,5 uur

met glaasje Prosecco vooraf: totaal € 18,95

uitbreiding mogelijkheid: kleine tomaten of uiensoep vooraf € 2,25

High wine vanaf 2 personen

prijs € 21,50 pp

Wat is er heerlijker dan samen genieten van lekkere wijnen en een goed gevulde plaat met hartige lekkernijen?

Wij bieden U een arrangement van 3 glazen wijn, 3 soorten of lekker 1 soort, het maakt niet uit wat u kiest:

- Glas pink prosecco of Rose
- Glas witte wijn, sauvignon of chardonnay
- Glas rode wijn, merlot of malbec

Daarbij krijgt u:

Plateau met monnikbrood, smeerseltjes, blokjes kaas, Anti pasti hamsoorten, chorizo, zontomaatje, olijven, en een frito misto mix van warme vishapjes

Bij mooi weer, lekker in de tuin of in een loungehoek

BEER BUCKET vanaf 2 personen

prijs € 21,50

Wat is er heerlijker dan samen genieten van lekkere biertjes en een goed gevulde plaat?

Wij bieden U een arrangement van:

Een glas vers getapte Hertog Jan

En in de klooster bucket speciaal trappisten bier: een flesje la trappe tripple én een flesje La Trappe Quadrupel of... let op: u mag ook gewoon nog 2 biertjes uit de kaart kiezen die in de bucket moeten ipv de genoemde la trappe biertjes

Daarbij krijgt u:

Plateau met monnikbrood, smeerseltjes, blokjes kaas, Anti pasti hamsoorten, chorizo, zontomaatje, olijven en een frito misto mix van warme vishapjes

Bij mooi weer, lekker in de tuin of in een loungehoek

NB 2 personen kunnen ook 1x high wine en 1 x beerbucket doen, zolang er minimaal maar 2 personen zijn.

BBQ

In onze kloostertuin met prachtig terras (en heaters met evt. fleece dekentjes) kunt u overheerlijk BBQ-en, in een besloten groep vanaf 15 personen.

U heeft de beschikking over een gas BBQ, bij grotere groepen meerdere BBQ's. Tevens krijgt u 1 á 2 grote chafing dishes om het vlees en de vis warm te houden. De garnituren zullen in buffetvorm worden opgesteld. Wilt u zich volledig richten op uw gasten en dat er voor u gegrild wordt? Dan regelen wij ook een kok voor u.

De kosten van een kok zijn € 25 per uur

Ook bij minder mooi weer kan er nog steeds gebruik worden gemaakt van de BBQ, vraagt u naar de mogelijkheden!

Barbecuepakket small

prijs € 14,75 per persoon

vleessoorten

- grillburger
- gemarineerde speklap
- gemarineerde kipfilet
- varkensfiletlapje met een marinade van tuinkruiden en look
- portie kipsaté (2 stokjes)
- barbecueworst

Wij bieden u een assortiment van **6** soorten vlees met een gemiddelde van **4** stuks per persoon.

garnituren

- knoflook- en cocktailsaus
- satésaus
- Hollandse rundvleessalade met draadjesvlees
- aardappelsalade
- rauwkostsalade
- vers afgebakken stokbrood
- kruidenboter

Barbecuepakket standaard

prijs € 16,95 per persoon

vleessoorten

- grillburger
- gemarineerde speklap
- gemarineerde kipfilet
- varkenssteak
- spies van varkenshaas
- gemarineerde biefstuk

Wij bieden u een assortiment van **6** soorten vlees met een gemiddelde van **4** stuks per persoon.

garnituren

- knoflook- en cocktailsaus
- satésaus
- Hollandse rundvleessalade
- pastasalade met kip en pesto

- rauwkostsalade
- diverse vers afgebakken broodsoorten
- kruidenboter

Barbecuepakket vlees Royal

prijs € 17,95 per persoon

vleessoorten

- verse runderburger
- gemarineerde speklap
- gemarineerde biefstuk
- spies van kippendijfilet
- spies van varkenshaas
- gemarineerde kalfsoester

Wij bieden u een assortiment van **6** soorten vlees met een gemiddelde van **4** stuks per persoon.

garnituren

- knoflook- en cocktailsaus
- satésaus
- Hollandse rundvleessalade
- pastasalade met kip, paprika en pesto
- rauwkostsalade
- verse fruitsalade
- diverse vers afgebakken broodsoorten
- kruidenboter

Barbecuepakket "Vlees & Vis"

prijs € 18,45 per persoon

vlees/vissoorten

- grillburger
- portie kipsaté (2 stokjes)
- gemarineerde kipfilet
- spies van varkenshaas met een marinade van tuinkruiden en look
- gemarineerde biefstuk
- gemarineerde speklap
- scampi spies met knoflookmarinade
- gemarineerde zalmfilet

Wij bieden u een assortiment van **8** vlees- en vissoorten. De gasten hebben gemiddeld **3** stuks vlees en **1** stuk vis per persoon.

garnituren

- remoulade, knoflook- en cocktailsaus
- satésaus
- Hollandse rundvleessalade
- pastasalade met kip en pesto
- rauwkostsalade
- diverse vers afgebakken broodsoorten
- kruidenboter

Barbecuepakket "Vlees & Vis Royal"

prijs € 19,95 per persoon

vlees/vissoorten

- verse runderburger
- gemarineerde biefstuk
- spies van kippendijfilet
- spies van varkenshaas
- gemarineerde speklap
- gemarineerde kalfsoester
- gemarineerde spies van zeeduivelfilet
- scampi spies met een knoflookmarinade
- gemarineerde zalmfilet

Wij bieden u een assortiment van **9** vlees- en vissoorten. De gasten hebben gemiddeld **3** stuks vlees en **1** stuk vis per persoon.

garnituren

- remouladesaus, knoflook- en cocktailsaus
- satésaus
- Hollandse rundvleessalade
- pastasalade met kip en pesto
- rauwkostsalade
- verse fruitsalade
- diverse vers afgebakken broodsoorten
- kruidenboter

Mogelijkheden met betrekking tot gebruik van ruimtes. Ruimtes staan met elkaar in verbinding en kunnen door grote schuifdeuren afgezonderd worden.

Serre: winterperiode

Zitplaatsen: Tafel in 1 lange rij: tot **23** personen maximaal

zitplaatsen: Tafels in groepjes van 2x 6 en 2 x 7: tot **26** pers maximaal

Zit- en staanplaatsen: 18 zit- (2 x 4 en 2 x 5) en 12 staanplaatsen bij 2 sta-tafels: **30** personen maximaal

Serre met uitbouw in winter: extra zit plaatsen: 3 tafels 6 personen: 18 extra
Alleen staanplaatsen: met 3 sta-tafels 25-30 personen extra
(kosten uitbouw € 195)

Serre met buitenruimte in zomer: (geen extra kosten)

Extra zitplaatsen buitenterras (en schuifdeuren open): 22-26 zitplaatsen

Extra staanplaatsen op terras naast serre en met sta-tafels 6 x = 50-60 personen

Tuinkamer: ip 8 personen voor lunch, diner of zakelijke bijeenkomst, tot maximaal 10-12 personen voor borrelen aan 1 grote ronde tafel.

Evt 25-30 personen bij gebruik van 3 sta-tafels

Tuinkamer kan bij serre worden betrokken, bijv. buffetopstelling in tuinkamer of als zitplaats, dit geldt ook voor de grote zaal

In tuinkamer staat ook een bar, deze wordt gebruikt bij feesten en partijen en in de zomer bij achtertuin arrangementen.

Restaurant/grote zaal:

Restaurant: 32 zitplaatsen in groepjes of U-vorm Uit

te breiden naar 38 zitplaatsen in kleine groepjes Of

36 zitplaatsen in 2 rijen van 18 personen

In de grote zaal kunnen tot 75 personen bij gebruik van sta-tafels ipv zitplaatsen en daarbij een dansvloer

Achterterras:

Aanwezig 38 zitplaatsen, uit te breiden naar 58 zitplaatsen of staanplaatsen 100-150 personen met sta-tafels en

Loungesets: 3 x 5 zits 15 zitplaatsen

Achterterras is te combineren met tuinkamer, barvoorziening

Zijterras:


Aanwezig 12 zitplaatsen, uit te breiden naar 22-26 zitplaatsen

Achter-en zij terras zijn te combineren met serre ruimte en tuinkamer

Café deel:

Vooraf borrelen of eten op hoge stoelen. 12 zitplaatsen, 2 x 4 hoog en 2 x 2 half hoge zitplaatsen

Zit- en staanplaatsen totale capaciteit tot 40-50 personen



Toiletten: op begane grond: minder validen toilet, tevens baby verschoonruimte. op 1e verdieping zijn de dames (2) en heren toiletten (1) en urinoirs (2) te vinden.

Parkeerruimte: Voor de deur op het Binckplein, het deel voor en achter de kerk en naast de kerk zijn vrij te parkeren. Op de poolse straat achter het cultureelcentrum is een parkeer mogelijkheid voor meerdere auto's. (50 mtr) en op het tennisveld vlakbij (zandstraat 5) is eveneens een grote parkeergelegenheid (100 mtr).

