



RESTAURANT CLEMENS

Arrangementen 2024



*alle prijzen onder voorbehoud van prijswijzigingen en/of inflatie



INHOUD

Feestarrangementen.....	3
Fingerfood arrangementen.....	5
Bites buffet arrangementen.....	7
Lunchbuffet arrangementen	8
Privédiner.....	11
Drankenarrangementen.....	12
Buffet arrangementen.....	13
Barbecue arrangementen.....	14
Desserts	19
Vergaderarrangementen	20
Bruiloft.....	21
Bloemenarrangement.....	22
Uitvaart.....	23





FEESTARRANGEMENTEN

Alle feestarrangementen zijn vanaf 75 personen

FEESTARRANGEMENT 5-UUR | VANAF € 37,00 PER PERSOON

- Ontvangst met cava | koffie & thee
- Onbeperkt wijn | pils | fris- | mixdranken
- Nootjes & zoutjes op tafel
- Driemaal bittergarnituur
- Tweemaal luxe hapjes

FEESTARRANGEMENT 5-UUR | VANAF € 40,50 PER PERSOON

- Ontvangst met cava | koffie & thee
- Onbeperkt wijn | pils | fris- | mixdranken
- Nootjes & zoutjes op tafel
- Driemaal bittergarnituur
- Tweemaal luxe hapjes
- Late night snack

Gebak

- Klein gesorteerd gebak | € 3,95
- Groot gesorteerd gebak | € 4,95

Borrelplanken

- Borrelplank | *toeslag +€3,50 p.p.*
Serranoham | oude kaas | olijven | nootjes & zoutjes
- Borrelplank deluxe | *toeslag +€5,00 p.p.*
2 soorten gedroogde ham | 2 soorten kaas | olijven | nootjes & zoutjes

Warme luxe hapjes

- Mozzarellasticks met chilisaus
- Mini loempia's met chilisaus
- Mini kaassoufflés chilisaus
- Vegetarische qyozas met chilisaus
- Vegetarische bitterballen
- Kerrie-masala kroketjes met paprika-aïoli

- Chickentenders met barbecuesaus
- Mini gehaktballetjes met sesammayonaise
- Mini kipspiesjes met teriyakisaus
- Chorizokroketjes met aïoli
- Bitterballen met mosterd

- Tempuragarnalen met chilisaus
- Mini garnalenkroketjes

Koude luxe hapjes – *Toeslag +€0,50 p.p.*

- Assortiment diverse luxe koude hapjes





Late night snack

- Bourgondische frieten met mayonaise
- Broodje kroket | Broodje frikandel
- Worstebroodje | Saucijzenbroodje

Late night snack 'luxe' – *toeslag +€1,50 p.p.*

- Brioche bol hamburger met relish & sla
- Brioche bol pulled pork
- Brioche bol met spicy sticky chicken met taugé & sirachamayonaise





FINGERFOOD ARRANGEMENTEN

Alle fingerfood arrangementen zijn vanaf 25 personen

FINGERFOOD BASIS | VANAF € 34,50 PER PERSOON

- Bittergarnituur XL
- Bittergarnituur XL
- Soep in glas naar keuze
- Bruschetta naar keuze
- Spiesjes naar keuze
- Bourgondische friet naar keuze
- Mini brioche bol / mini ciabatta naar keuze
- Klein dessert: IJs, mousse, slagroom & crumble

FINGERFOOD DELUXE | VANAF € 39,50 PER PERSOON

- Luxe warme hapjes
- Bruschetta naar keuze
- Luxe warme hapjes
- Klein voorgerecht naar keuze
- Soep in glas
- Spiesjes naar keuze
- Mini brioche bol / mini ciabatta naar keuze
- Klein dessert naar keuze

Soep in glas

- Soep in glas

Bruschetta

- Bruschetta met tomatentapenade, Parmezaanse kaas & rauwkost garnituur
- Bruschetta met serranoham, tomatensaus & geraspte kaas
- Bruschetta met tonijnsalade, kappertjes & rode ui
- Bruschetta met carpaccio, pesto & Parmezaanse kaas

Klein voorgerecht

- Steak tartaar
- Kip rouleau
- Vlees seizoens-voorgerecht
- Gamba pil-pil
- Zalm tataki
- Vis seizoens-voorgerecht
- Geitenkaas tompouce
- Vegetarisch seizoens-voorgerecht

Spiesjes

- Kipspies met Teriyaki saus
- Gambaspies met groene kruiden & knoflook
- Zalmspies Oosters met ketjapmarinade
- Varkenskophaasspies met BBQ kruiden
- Vegetarische satéspies van tempeh met kruidenolie
- Grieks gekruide ossenhaasspies met tzatzikicrème





Bourgondische friet

- Bourgondische frieten met mayonaise
- Bourgondische frieten met truffelmayonaise & Parmezaanse kaas
- Bourgondische friet crispy chicken, pestomayonaise, tomaat & geraspte kaas
- Bourgondische frieten pulled pork, paprika-aioli, sesamzaad & gefrituurde uitjes
- Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise

Mini Brioche bol / Mini Ciabatta

- Mini brioche hamburger met relish & sla
 - Mini brioche kipburger met tzatziki
 - Mini brioche pulled pork & koolsla
 - Mini brioche gamba pil pil met rode peper & tomaat
 - Mini brioche gebakken paddenstoel met zongedroogde tomaat, truffelmayonaise & Parmezaanse kaas
-
- Mini ciabatta tuna melt | tonijn met gesmolten kaas
 - Mini ciabatta steak & cheese met sesammayonaise & zoetzure ui
 - Mini ciabatta pastrami (gerookt & gepekeld vlees) met koolsalade & mosterdmayonaise
 - Mini ciabatta burrata met salie, pijnboompitten & balsamicostroop





BITES BUFFET ARRANGEMENTEN

Alle buffetarrangementen zijn vanaf 25 personen

VANAF €36,50 PER PERSOON

Brood

- Foccaciabrood
- Diverse brood met diverse dipsauzen

Bites plateau

- Tapas plateau keuze 1
- Tapas plateau keuze 2

Bites koud

- Tapas koud keuze 1
- Tapas koud keuze 2

Bites warm

- Tapas warm keuze 1
- Tapas warm keuze 2
- Tapas warm keuze 3
- Tapas warm keuze 4

Salade keuzes

- Salade keuze 1
- Pastasalade keuze

Bites plateaus

- Kaasplateau
geserveerd met diverse soorten kaas, notenmelange, gedroogd suikerbrood & druivenchutney
- Vleesplateau
geserveerd diverse soorten ham & fuet met zoetzuur, olijven, balsamicostroop & krokant desembrood
- Visplateau
geserveerd met diverse soorten gerookte vis & schaaldieren met wakamé, sojaboontjes, limoenmayonaise & wasabi krokant
- Anti-pasti plateau
geserveerd met o.a. olijven, peppadews, gemarineerde mini champignons, croustades gevuld met geitenkaas & honing, notenmix, tomatentartaar & focaccia

Bites warm

- Patatas bravas met paprika-aioli
- Empanadas (gevuld deeg pasteitje)
- Chorizo kroketjes
- Gemarineerde kippenpootjes
- Kipspiesjes in teriyakisaus
- Gehaktballetjes in kruidige tomatensaus
- Gambaspiesen piri-piri
- Nachos met paprika, chilisaus, quacamole, geraspte kaas





Bites koud

- Gazpacho (koude Spaanse tomatensoep)
- Caprese spies
- Carpaccio wrap
- Gamba-ananasspies
- Ham-meloenspies
- Paprika-ricottaspies met pesto & rucola
- Bietentartaar met geitenkaasmousse & desemkrokant
- Gerookte zalm met tzatziki & komkommer
- Ossenstaartsalade met pestomayonaise, zoetzure groentes & oude kaas

Pastasalade

- Pastasalade met mozzarella, zongedroogde tomaat, rucola & groene pesto
- Pastasalade geitenkaas, spinazie, zoetzure komkommer, chimichurri & notenmelange
- Pastasalade met gerookte forel, zoetzure komkommer, avocado, bosui & limoenmayonaise
- Pastasalade met gerookte zalm, kappertjes, rode ui, toberries, groene kruiden-knoflookolie & crème fraîche
- Pastasalade met gerookte kip, peer, gorgonzola, noten & balsamicodressing
- Pastasalade met gegrilde kip, kropsla, Parmezaanse kaas, tomaat, gekookt ei & Caesar dressing
- Pastasalade met spekjes, kastanjechampignons, noten & truffelmayonaise

Salade (Lente / zomer)

- Italiaanse salade met mozzarella, zongedroogde tomaat, olijven, pijnboompitten & basilicumdressing
- Griekse salade met feta, tomaat, zwarte olijven & komkommer-munt dressing
- Frisse salade met granaatappelpitjes, sinaasappel, frambozen, frambozendressing & notenmelange
- Mexicaanse salade met mais, tomaat, mango, kidneybonen, avocado, tortillachips, chili limoen dressing
- Salade gekruide kip met mango, radijs, noten & yoghurt-limoendressing
- Vers fruitsalade

Salade (Herfst / winter)

- Salade gorgonzola met rode druiven, rozijnen, noten & basilicumdressing
- Salade met pompoen, mini champignons, geitenkaas, walnoten & pompoendressing
- Salade gerookte kip, appel, walnoten, cherrytomaten & honing-mosterddressing
- Parelcouscoussalade, paddenstoelen, gerookte amandelen, aardpeer & beure noisette vinaigrette
- Salade gegrilde kip, pinda, taugé, komkommer, paprika, pinda dressing & casave kroepoek
- Salade met gerookte ham, vijgen, geroosterde wortel, walnoten, Parmezaanse kaas & groene kruiden vinaigrette





LUNCHBUFFET ARRANGEMENTEN

Alle buffetarrangementen zijn vanaf 25 personen

LUNCHBUFFET | VANAF € 25,00 PER PERSOON

Brood

- Wit & Donker brood
- Mini zachte & harde broodjesmix
- Mini croissants

Beleg keuzes

- Beleg keuze 1 (kaas)
- Beleg keuze 2 (kaas)
- Beleg keuze 3 (vlees)
- Beleg keuze 4 (vlees)
- Beleg keuze 5 (vis)
- Beleg keuze 6 (vis)
- Hagelslag | Jam | Chocoladepasta

Salade keuzes

- Salade keuze
- Pastasalade keuze

Overige

- Warm gerecht keuze 1
- Warm gerecht keuze 2

Beleg keuze (kaas) | twee keuzes

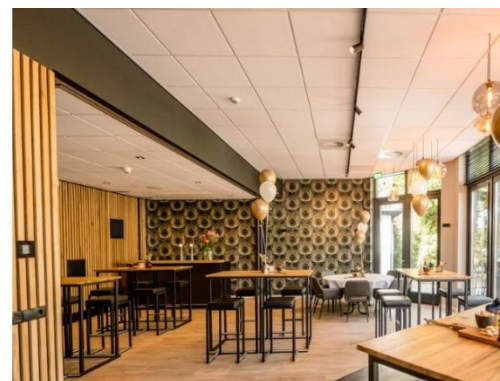
- Belegen kaas
- Geitenkaas met fenegriek
- Oude kaas
- Brie met honing

Beleg keuze (vlees) | twee keuzes

- Rosbief met truffelmayonaise
- Filet americain
- Kipsalade
- Vleeswaren duo: achterham & kipfilet
- Beenhamsalade
- Serranoham met balsamicostroop
- Truffelsalami met truffelmayo
- Carpaccio met pestomayo, Parmezaanse kaas en pijnboompitten

Beleg keuze (vis) | twee keuzes

- Gerookte zalm met avocado
- Krabsalade
- Witvissalade
- Tonijnsalade





Pastasalade

- Pastasalade met mozzarella, zongedroogde tomaat, rucola & groene pesto
- Pastasalade geitenkaas, spinazie, zoetzure komkommer, chimichurri & notenmelange
- Pastasalade met gerookte forel, zoetzure komkommer, avocado, bosui & limoenmayonaise
- Pastasalade met gerookte zalm, kappertjes, rode ui, toberries, groene kruiden-knoflookolie & crème fraîche
- Pastasalade met gerookte kip, peer, gorgonzola, noten & balsamicodressing
- Pastasalade met gegrilde kip, kropsla, Parmezaanse kaas, tomaat, gekookt ei & Caesar dressing
- Pastasalade met spekjes, kastanjechampignons, noten & truffelmayonaise

Salade (Lente / zomer)

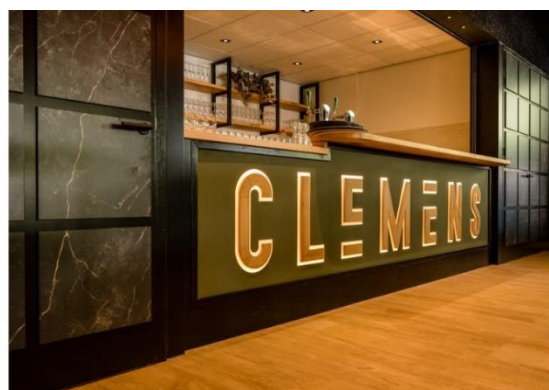
- Italiaanse salade met mozzarella, zongedroogde tomaat, olijven, pijnboompitten & basilicumdressing
- Griekse salade met feta, tomaat, zwarte olijven & komkommer-munt dressing
- Frisse salade met granaatappelpitjes, sinaasappel, frambozen, frambozendressing & notenmelange
- Mexicaanse salade met mais, tomaat, mango, kidneybonen, avocado, tortillachips, chili limoen dressing
- Salade gekruide kip met mango, radijs, noten & yoghurt-limoendressing
- Vers fruitsalade

Salade (Herfst / winter)

- Salade gorgonzola met rode druiven, rozijnen, noten & basilicumdressing
- Salade met pompoen, mini champignons, geitenkaas, walnoten & pompoendressing
- Salade gerookte kip, appel, walnoten, cherrytomaten & honing-mosterddressing
- Parelcoussalade, paddenstoelen, gerookte amandelen, aardpeer & beure noisette vinaigrette
- Salade gegrilde kip, pinda, taugé, komkommer, paprika, pinda dressing & casave kroepoek
- Salade met gerookte ham, vijgen, geroosterde wortel, walnoten, Parmezaanse kaas & groene kruiden vinaigrette

Warm gerecht

- Scrambled eggs met bacon
- Kalfskroketten
- garnalenkroketten
- Worstebroodjes
- Saucijzenbroodjes
- Pulled pork/chicken
- Warme beenham honing-mosterdsaus
- Kipdijfilet taugé, sesam, zilveruitjes met Oosterse ketjap marinade
- Quiche Lorraine met spekjes, prei, ei & crème fraîche
- Plaatpizza met creme fraiche gerookte zalm, rode ui & kappertjes
- Plaatpizza met tomatensaus geraspte kaas, truffelsalami
- Plaatpizza met tomatensaus geraspte kaas, mozzarella en basilicum





PRIVÉDINER

Alle privédiners zijn vanaf 15 personen

Ontvangst

- Cava | € 4,95 p.p.
- Brood & Charcuterie | € 4,00 p.p.
Bourgondisch brood met diverse smeersels
& charcuterie bestaande uit verschillende gedroogde hammen

Keuzemenu

De gerechten voor onderstaande keuzediners worden vooraf in overleg gekozen. De genodigde gasten mogen op de dag zelf uit het keuzemenu kiezen.

3-GANGENKEUZE DINER | VANAF €43,50 PER PERSOON

- ✓ Voorgerechten vis | vlees | vegetarisch
- ✓ Hoofdgerechten vis | vlees | vegetarisch
- ✓ Clemens proeverij | diverse huisgemaakte kleine desserts

4-GANGENKEUZE DINER | VANAF €48,50 PER PERSOON

- ✓ Voorgerechten vis | vlees | vegetarisch
- ✓ Soep | keuze uit twee soorten soep
- ✓ Hoofdgerechten vis | vlees | vegetarisch
- ✓ Clemens proeverij | diverse huisgemaakte kleine desserts

WALKING DINER | VANAF €53,50 PER PERSOON

- ✓ Diverse kleine voorgerechten | 2 per persoon
- ✓ Soep in glas
- ✓ Hoofdgerechten vis | vlees | vegetarisch
- ✓ Diverse kleine desserts | 2 per persoon

Minimale drankenomzet garantie

Voor gezelschappen met minder dan 40 personen berekenen wij een minimale drankenomzet garantie. Dit wordt berekend op het aantal gasten en de duur van het feest.





DRANKENARRANGEMENTEN

- Koffie & thee | € 5,50
Onbeperkt koffie & thee kunnen

Drankenarrangement | *Minimaal 25 personen* Inclusief

- ✓ Onbeperkt koffie & thee
- ✓ Onbeperkt wijn, pils, fris- en mixdranken

- Drankenarrangement 3 uur | € 26,50
- Drankenarrangement 4 uur | € 29,00
- Drankenarrangement 5 uur | € 31,50





BUFFET ARRANGEMENTEN

Alle buffetarrangementen zijn vanaf 30 personen

BUFFET ARRANGEMENT 1 | VANAF €33,50 PER PERSOON

Koude gerechten

- Bourgondisch brood met diverse smeersels
- Vlees- of vegetarisch voorgerecht naar keuze
- Vis- of vegetarisch voorgerecht naar keuze
- Pastasalade naar keuze
- Salade naar keuze

Hoofdgerechten

- Kipgerecht naar keuze
- Varkensgerecht naar keuze
- Visgerecht naar keuze
- Bijgerecht 1 naar keuze
- Bijgerecht 2 naar keuze
- Bijgerecht 3 naar keuze

BUFFET ARRANGEMENT 2 | VANAF €35,50 PER PERSOON

Koude gerechten

- Bourgondisch brood met diverse smeersels
- Vlees- of vegetarisch voorgerecht naar keuze
- Vis- of vegetarisch voorgerecht naar keuze
- Pastasalade naar keuze
- Salade naar keuze

Hoofdgerechten

- Kip- of varkensgerecht naar keuze
- Rundvleesgerecht naar keuze
- Visgerecht naar keuze
- Bijgerecht 1 naar keuze
- Bijgerecht 2 naar keuze
- Bijgerecht 3 naar keuze

BUFFET ARRANGEMENT 3 | VANAF €37,50 PER PERSOON

Koude gerechten

- Bourgondisch brood met diverse smeersels
- Vlees- of vegetarisch voorgerecht naar keuze
- Vis- of vegetarisch voorgerecht naar keuze
- Pastasalade naar keuze
- Salade naar keuze

Hoofdgerechten

- Varkensgerecht naar keuze
- Kipgerecht naar keuze
- Rundvleesgerecht naar keuze
- Visgerecht naar keuze
- Bijgerecht 1 naar keuze
- Bijgerecht 2 naar keuze
- Bijgerecht 3 naar keuze

BUFFET ARRANGEMENT 4 | VANAF € 45,00 PER PERSOON

Voorgerechten | walking dinner

- Bourgondisch brood met diverse smeersels
- 3 voorgerechten per persoon
- Soep in glas

Buffet

- Salade naar keuze
- Kipgerecht naar keuze
- Varkensgerecht naar keuze
- Rundvleesgerecht naar keuze
- Visgerecht naar keuze
- Bijgerecht 1 naar keuze
- Bijgerecht 2 naar keuze
- Bijgerecht 3 naar keuze





BARBECUE ARRANGEMENTEN

Alle barbecue arrangementen zijn vanaf 30 personen

Alle barbecue arrangementen zijn inclusief een barbecue chef-kok

BARBECUE ARRANGEMENT 1 | VANAF €36,00 PER PERSOON

Koude gerechten

- Bourgondisch brood met diverse smeersels
- Vlees- of vegetarisch voorgerecht naar keuze
- Vis- of vegetarisch voorgerecht naar keuze
- Pastasalade naar keuze
- Basis salade naar keuze

Hoofdgerechten

- Barbecue hoofdgerecht 1 naar keuze
- Barbecue hoofdgerecht 2 naar keuze
- Barbecue hoofdgerecht 3 naar keuze
- Barbecue hoofdgerecht 4 naar keuze
- Bijgerecht naar keuze

BARBECUE ARRANGEMENT 2 | VANAF €41,00 PER PERSOON

Koude gerechten

- Bourgondisch brood met diverse smeersels
- Vlees- of vegetarisch voorgerecht naar keuze
- Vis- of vegetarisch voorgerecht naar keuze
- Pastasalade naar keuze
- Basis salade naar keuze

Hoofdgerechten

- Barbecue hoofdgerecht 1 naar keuze
- Barbecue hoofdgerecht 2 naar keuze
- Barbecue hoofdgerecht 3 naar keuze
- Barbecue hoofdgerecht 4 naar keuze
- Barbecue hoofdgerecht 5 naar keuze
- Bijgerecht naar keuze





VOORGERECHTEN BUFFET

Vlees

- Rundercarpaccio met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas & pijnboompitten
- Charcuterie bestaande uit diverse gedroogde hammen & Spaanse worst met bijpassend garnituur
- Serranoham en prosciutto met galiemeloen en cantaloupe met mini mozzarella en basilicum
- Rundvleessalade met bourgondische ham, zoetzure groente, gekookt ei & pestomayonaise
- Kiprouleaux met uiencrème, pistache, mini prei, zoetzure cherrytomaat & kruidenolie

Vis

- Huisgemaakte zalmsalade met gerookte zalm, Noorse garnalen & gerookte makreel
- Huisgemaakte tonijnsalade met gekookt ei, haricots verts, Amsterdamse ui & desem krokant
- Huisgemaakte witvissalade geserveerd met gerookte forel & zoetzure groentes
- Visplateau geserveerd met diverse soorten gerookte vis & schaaldieren met wakamé, sojaboontjes, limoenmayonaise en wasabikrokant

Vegetarisch

- Caprese met pomodori tomaat, buffelmozzarella & balsamicodressing
- Aardappelsalade met wortel, augurk, ei, doperwten & zilveruitjes
- Vegetarische antipasti met olijven, peppadews, manchego kaas, oude kaas, gemarineerde mini-champignons, druiven, notenmix en gepofte cherrytomaat
- Courgettecarpaccio met granaatappelpitjes, balsamicostroop, mozzarella, pittenmix & rucola

Pastasalade

- Pastasalade met mozzarella, zongedroogde tomaat, rucola & groene pesto
- Pastasalade geitenkaas, spinazie, zoetzure komkommer, chimichurri & notenmelange
- Pastasalade met gerookte forel, zoetzure komkommer, avocado, bosui & limoenmayonaise
- Pastasalade met gerookte zalm, kappertjes, rode ui, tomberries, groene kruiden-knoflookolie & crème fraîche
- Pastasalade met gerookte kip, peer, gorgonzola, noten & balsamicodressing
- Pastasalade met gegrilde kip, kropsla, Parmezaanse kaas, tomaat, gekookt ei & Caesar dressing
- Pastasalade met spekjes, kastanjechampignons, noten & truffelmayonaise





Salade (Lente / zomer)

- Italiaanse salade met mozzarella, zongedroogde tomaat, olijven, pijnboompitten & basilicumdressing
- Griekse salade met feta, tomaat, zwarte olijven & komkommer-munt dressing
- Frisse salade met granaatappelpitjes, sinaasappel, frambozen, frambozendressing & notenmelange
- Mexicaanse salade met mais, tomaat, mango, kidneybonen, avocado, tortillachips, chili limoen dressing
- Salade gekruide kip met mango, radijs, noten & yoghurt-limoendressing
- Vers fruitsalade

Salade (Herfst / winter)

- Salade gorgonzola met rode druiven, rozijnen, noten & basilicumdressing
- Salade met pompoen, mini champignons, geitenkaas, walnoten & pompoendressing
- Salade gerookte kip, appel, walnoten, cherrytomaten & honing-mosterddressing
- Parelcouscoussalade, paddenstoelen, gerookte amandelen, aardpeer & beure noisette vinaigrette
- Salade gegrilde kip, pinda, taugé, komkommer, paprika, pinda dressing & casave kroepoek
- Salade met gerookte ham, vijgen, geroosterde wortel, walnoten, Parmezaanse kaas & groene kruiden vinaigrette

HOOFDGERECHTEN BUFFET

Kip

- Kipdijfilet paprika, cherry tomaatjes, rode ui met barbecuesaus
- Kipdijfilet tauge, bosui, paksoi met Thaise currysous
- Kipdijfilet bloemkool, haricots verts, cashewnoten met tandoori botersaus
- Kipdijfilet tauge, sesam, zilveruitjes met Oosterse ketjap marinade
- Kipdijfilet satésaus met taugé & bosui
- Kipdijfilet met paddenstoelenroomsaus
- Kipdijfilet prei, bonen, rode peper met stickie-chili saus
- Kipdijfilet olijven, rode ui, basilicum, tomaten, spinazie met tomaten-mascarpone saus
- Kipdijfilet broccoli, paprika, feta met oregano jus
- Pulled chicken met barbecuesaus, tomaten & rode ui

Varken

- Varkenskopaasmedaillons groene kruiden, rode ui met pepersaus
- Varkenskopaasmedaillons mais, jalapeno's met texmex jus
- Varkenskopaasmedaillons cherry tomaat, haricotsverts met rode wijn-jus
- Varkenskopaasmedaillons venkel, paprika met jus van dragon
- Varkenskopaasmedaillons spekjes, witte ui met mosterdroomsaus
- Varkenskopaasmedaillons noten, bosui met truffel-paddenstoelenroomsaus
- Beenham met honing-mosterdsaus
- Beenham met tomaten marmelade en basilicum
- Spareribs met oosterse marinade sesamzaad, gefrituurde uitjes en zoetzure peper





Rundvlees

- Ossenhaaspuntjes met rode ui, groene kruiden & pepersaus
- Ossenhaaspuntjes met notenmelange, bosui & truffeljus
- Ossenhaaspuntjes met cherrytomaat, haricots verts & rode wijnsaus
- Ossenhaaspuntjes met kidneybonen, sugarsnaps & gepofte knoflooksaus
- Ossenhaaspuntjes met paprika, gepofte tomaat & romige geroosterde paprikasaus
- Ossenhaaspuntjes met taugé, sesamzaad, zilverui & Oosterse saus
- Stoofvlees met amsterdamse ui, groene kruiden & krieltjes

Vis

- Gambaspiesjes gemarineerd met knoflook & groene kruiden
- Gambaspiesjes Thaise currysous & bosui
- Hele zalm met basilicumroomsaus
- Hele zalm met citroen-dillesaus
- Hele zalm met beurre noisette beure blanc
- Hele zalm met Thaise currysous & bosui
- Vis van de dag met rode curry saus
- Vis van de dag met witte wijn - groene kruiden saus
- Vis van de dag met antiboise (tomaat-knoflook 'dressing')

Vegetarisch

- Vegetarische groentelasagne
- Geroosterde pompoen met romanesco & geitenkaas
- Biet bourguignon ('stoofvlees') met paddenstoelen & zilverui
- Pompoensteaks met gemarineerde champignons pittenmix & vegetarische jus
- Taco's met vegetarische kip, paprika, kidneybonen, mais, koriander & licht pittige tomatensaus
- Vegetarische satéspies van tempeh met kruidenolie

Bijgerechten

- Bourgondische frieten met mayonaise
- Roseval aardappelen met tijm & rozemarijn
- Romige aardappelpuree met groene kruiden
- Aardappelgratin
- Patatas bravas met aioli
- Zoete aardappel friet met truffelmayonaise

- Wilde rijst met groentes
- Saffraanrijst met Arabische notenmelange
- Vegetarische nasi met pinda & gefrituurde uitjes

- Seizoengroentes met groene kruidenolie
- Groenten curry met bloemkool, chinese kool, sugar snaps & bosui
- Geroosterde courgette, aubergine, paprika, tomaat & tijm
- Geroosterde pompoen en wortel met rozemarijn
- Roodlof met noten & appel
- Rode kool met peer & balsamicoazijn





HOOFDGERECHTEN BARBECUE ARRANGEMENTEN

Vlees

- Iberico burgers met brioche bol, rauwkost & hamburgersaus
- Huisgemarineerde speklappen
- Barbecueworst
- Oosters gemarineerde kipdijfilet
- Kipsaté spiesen met satésaus
- Varkenssaté spiesen met satésaus
- Shaslick spiesen
- Spareribs
- Biefstuk

Vlees 'luxe' – toeslag +€2,00 p.p.

- Picanhaspies
- Bavette met chimichurri
- Flat iron steak

Vegetarisch

- Groentespies
- Barbecue groenten bestaande uit o.a. bospeen, groene asperge, courgette en paprika
- Maiskolf
- Gepofte knolselderijsteak
- Vegetarische kipsatespies

Vis

- Gambaspiesjes
- Zalmspies

Vis 'luxe' – toeslag +€2,00 p.p.

- Vis "en papillote"
- Surf & Turf spiezen

Bijgerechten

- Bourgondische frieten met mayonaise
- Roseval aardappel met verse paprika & knoflook
- Gepofte aardappels met zure room & bieslook
- Geroosterde groenten met groene kruidenolie
- Zoete aardappel met feta en walnoten





DESSERTS

- IJs met mousse, slagroom & crumble | € 5,50
 - Vanille-ijs, oreomousse, slagroom & chocoladecrumble
 - Stracciatella ijs, hazelnoutenmousse, slagroom & chocoladecrumble
 - Witte chocolade ijs, bastognemousse, slagroom & chocoladecrumble
 - Nougatine ijs, beurre noisette mousse, slagroom & chocoladecrumble

 - Aardbeiensorbetijs, bosvruchtenmousse, slagroom & vanillecrumble
 - Citroensorbetijs, mangomousse, slagroom & vanillecrumble
 - Yoghurt-bosvruchtenijs, citroenmousse, slagroom & vanillecrumble

- Kleine desserts | € 6,50
 - Vuchten pannacotta
 - Tiramisu
 - Monchou glaasjes
 - Cheesecake
 - Carrot cake
 - Crème brulee

- Clemens proeverij | € 9,50
- Kaasplankje | € 12,50





VERGADERARRANGEMENTEN

VERGADERARRANGEMENTEN CLEMENS ZAAL

- Opstarttarief | 4 uren arrangement | € 300,00
 - ✓ AV-faciliteiten
 - ✓ Flipover & stiften
 - ✓ Zaalhuur
- Opstarttarief | 8 uren arrangement | € 350,00
 - ✓ AV-faciliteiten
 - ✓ Flipover & stiften
 - ✓ Zaalhuur

VERGADERARRANGEMENTEN WILLIBRORDUS ZAAL

- Opstarttarief | 4 uren arrangement | € 375,00
 - ✓ AV-faciliteiten
 - ✓ Flipover & stiften
 - ✓ Zaalhuur
- Opstarttarief | 8 uren arrangement | € 475,00
 - ✓ AV-faciliteiten
 - ✓ Flipover & stiften
 - ✓ Zaalhuur

VERGADERARRANGEMENTEN | PER PERSOON

- 4 uren arrangement | € 17,50 per persoon
 - ✓ Ontvangst met kleine lekkernijen
 - ✓ Onbeperkt koffie/thee
 - ✓ Onbeperkt bruis & plat water
 - ✓ Vers fruitwater
 - ✓ Ochtendbreak of middagbreak
- 8 uren arrangement | € 22,50 per persoon
 - ✓ Ontvangst met kleine lekkernijen
 - ✓ Onbeperkt koffie/thee
 - ✓ Onbeperkt bruis & plat water
 - ✓ Vers fruitwater
 - ✓ Ochtendbreak & middagbreak





BRUILOFT

Ceremonie | vanaf € 800,00

Inclusief

- ✓ Ontvangst met rode looper
- ✓ Witte ceremoniestoelen
- ✓ Trouwbankje
- ✓ Ontvangst van de gasten met koffie/thee & kleine lekkernijen
- ✓ AV-faciliteiten

Proost & Taart

- Cava | € 4,95 p.p.
- Snij- en servieskosten € 1,75 p.p.

Borrel

- Nootjes & zoutjes | € 2,50 p.p.
- Borrelplank | € 5,50 p.p.
Serranoham | oude kaas | olijven | nootjes & zoutjes
- Borrelplank deluxe | € 6,50 p.p.
2 soorten gedroogde ham | 2 soorten kaas | olijven | nootjes & zoutjes
- Luxe hapjes – € 1,50 p.p. per ronde

Diner

- Privédiner | vanaf € 42,50
Zie kopje 'privédiner'
- Buffet | vanaf € 31,50
Zie kopje 'buffetarrangementen'

Avondfeest

- Feestarrangement | vanaf € 34,50
Zie kopje 'feestarrangementen'

Samenwerkingen

- Bloemen | Nadia Bijzonder Bloemen
- Ballonnen | BalloonXL
- Bruidsfotograaf | Door Danny Fotografie
- Videograaf | Momenttom.com
- BABS | meerdere samenwerkingen
- DJ | DJJS
- Overige aankleding in overleg

Minimale drankenomzet garantie

Voor gezelschappen met minder dan 40 personen berekenen wij een minimale drankenomzet garantie. Dit wordt berekend op het aantal gasten en de duur van het feest.





BLOEMENARRANGEMENT

In samenwerking met Nadia Bijzonder Bloemen

ARRANGEMENT 1 | VANAF €275,00

- Bruidsboeket (vanaf €75.-)
- Bruidegomscorsage
- 15x ceremoniestoelen bloemenvaasjes
- XL Boeket in vaas (op standaard)

ARRANGEMENT 2 | VANAF €475,00

- Bruidsboeket (vanaf €75.-)
- Bruidegomscorsage
- 15x ceremoniestoelen bloemenvaasjes
- L Boeket in vaas (op standaard)
- S Boeket in vaas (op getuigentafel / cadeautafel)

ARRANGEMENT 3 | VANAF €575,00

- Bruidsboeket (vanaf €75.-)
- Bruidegomscorsage
- 15x ceremoniestoelen bloemenvaasjes
- 2x XL Boeket in vaas (op standaard)

ARRANGEMENT 4 | VANAF €725,00

- Bruidsboeket (vanaf €75.-)
- Bruidegomscorsage
- 15x ceremoniestoelen bloemenvaasjes
- Bloemencirkel

ARRANGEMENT 5 | OFFERTE OP MAAT

- Stel je eigen arrangement samen met Nadia Bijzonder Bloemen

Extra losse opties:

- Extra bloemvaasjes | vanaf € 8.95 p.st
- Eyecatcher boeket
 - Boeket maat S: € 100.- per stuk
 - Boeket maat M: € 125.- per stuk
 - Boeket maat L: € 150.- per stuk
 - Boeket maat XL: € 175.- per stuk
- Gastencorsages | vanaf € 5.95 per stuk
- Bloemblaadjes om te strooien | € 14.95





UITVAART

Algemeen

- Ceremonie** | vanaf € 800,00
Tot maximaal 85 gasten

Meer dan 85 gasten in overleg mogelijk

- ✓ AV-faciliteiten
- ✓ Zaalhuur

- Koffie & thee** | € 5,50 p.p.
Onbeperkt koffie & thee kunnen

Lunch

- Luxe broodjesassortiment** | € 11,50 p.p.
2,5 broodje per persoon
 - ✓ Combinatie van zachte waldkornbollen & zachte witte gesorteerde broodjes
 - ✓ Belegd met o.a.
 - Gerookte zalm met limoenmayonaise
 - Vissalade
 - Rosbief met truffelmayonaise
 - Filet American met picalillymayonaise
 - Belegen kaas met mosterdmayonaise
- Worstenbroodje** | € 3,95 p.p.
- Broodje kroket** | € 3,75 p.p.
- Soep in glas** | € 3,95 p.p.

Borrel

Borrelplanken

- Nootjes & zoutjes** | € 2,50 p.p.
- Borrelplank** | € 5,50 p.p.
Serranoham | oude kaas | olijven | nootjes & zoutjes
- Borrelplank deluxe** | € 6,50 p.p.
2 soorten gedroogde ham | 2 soorten kaas | olijven | nootjes & zoutjes

Hapjes – € 1,50 p.p. per ronde

- Assortiment luxe warme hapjes
- Assortiment XL gemengd bittergarnituur
- Luxe warme hapjes

