



DE KLOMP
CHARME HOTEL & RESTAURANT
VILSTERSEWEG 10
7734 PD VILSTEREN

0529-459000
RECEPTIE@HERBERGDEKLOMP.NL



Welkom bij De Klomp – Charme Hotel & Restaurant.

Bent u van plan een ontspannen avond te plannen met een gezelschap, dan bent u bij De Klomp aan het juiste adres. De Klomp beschikt over verschillende ruimtes. Bekijk rustig eens de mogelijkheden of maak een afspraak zodat wij een voorstel op maat kunnen maken.

Wij kijken ernaar uit u en uw gezelschap te verwelkomen bij de Klomp.

**Iris en Gert-Jan van Lochem
& team**

De Klomp – Charme Hotel & Restaurant ■ Vilsterseweg 10 ■ 7734 PD Vilsteren
0529-459000 ■ receptie@herbergdeklomp.nl ■ www.herbergdeklomp.nl

Ontbijt op planken

(2 – 50 personen)

€ 12,50 per persoon

Speltbrood & waddenbrood
Croissants of volkoren suikerbrood
Twee soorten Heileuver kaas
Twee soorten vleeswaren
Jam & hagelslag
Biologische yoghurt
Muesli of cruesli
Vers fruit
Biologische melk
Biologische karnemelk
Koffie
Thee
Jus d'orange

Eiergerechten op aanvraag

Brunch op tafel

(2-50 personen)

€ 24,50 p.p.

Soep

Romige soep van tomaat en basilicum

Broodsoorten

Volkoren suikerbrood, krentenbrood, croissants, twee soorten speltbrood, beschuit en warme minibroodjes

Belegsoorten en salades

Huisgerookte zalm, rosbeef, boerenham, verschillende soorten Heileuverkaas, hagelslag, diverse soorten jam, vegetarische pastasalade, aardappelsalade, zalmsalade en salade van verschillende soorten bladsla met garnituren

Warme gerechten

Huisgemaakte quiche, zalmfilet uit de oven, roerei, spek en gekookte eieren

Dranken

Koffie, thee, biologische melk en biologische karnemelk

Desserts

Huisgemaakte bavaroises en taartjes, vers fruit, biologische yoghurt, muesli, cruesli

Broodjeslunch

(8-50 personen)

€ 19,50 per persoon

Soep

Romige vegetarische soep

De soep wordt geserveerd met ecologische brood, olijfolie, grof zeezout en gezouten boerenboter

Broodjeslunch

Diverse soorten speltbrood en waddenbrood geserveerd op planken of etagères belegd met twee soorten Heileuverkaas, geitenkaas, drie soorten vleeswaren en huisgerookte zalm

Dranken

Biologische melk, biologische karnemelk, jus d'orange, koffie en thee

Optioneel

Warme snack

€ 2,75 per stuk

Keuze uit :
Kroket met brood en Zwolse mosterd
Huisgemaakt quiche
Saucijzenbroodje

Menu van de Chef

(2-50 personen)

Uitgereserveerde lunch

Een menu samengesteld door onze chef-kok, geïnspireerd door de tijden van het jaar met de voorkeur voor streekgebonden-, biologische- en boerenproducten.

Momenteel werken wij veel samen met Landgoed Vilsteren, het landgoed waarop De Klomp gevestigd is. Een deel van onze producten komt direct van het landgoed, afhankelijk van de aanlevering. Het menu van de chef wordt hierop aangepast.

3 gangen € 36,50



Wijnarrangement € 17,25

4 gangen € 43,50



Wijnarrangement € 23,00

5 gangen € 49,50



Wijnarrangement € 28,75

6 gangen € 59,50



Wijnarrangement € 34,50

Voorgerecht

Tussengerecht (vanaf 4-gangen)

Tweede tussengerecht (vanaf 6-gangen)

Hoofdgerecht (keuze uit vis of vlees of vegetarisch)

Kaasgerecht (vanaf 5-gangen)

Nagerecht

High Tea

(2-50 personen)

€ 19,50 per persoon

Wij serveren diverse smaken thee en presenteren hierbij het volgende:

Diverse finger sandwiches met belegsoorten uit de streek

Mini saucijzenbroodjes

Quiche

Chocoladetaart

Petit fours

Cake

Warme madeleines

Roomboterkoekjes

Scones met vanilleroom en aardbeien confiture

Belgische bonbons

Spiesje met fruit

High beer / High wine

(2 – 20 personen)

€ 24,50 p.p.

Als tegenhanger van een high tea bieden wij ook de mogelijkheid van een High Beer of High Wine.

Bij een High Beer serveren wij u 4 bieren.

Bij een High Wine serveren wij u 4 wijnen.

De hapjes bestaan uit:

Stokbrood en ecologische brood met olijfolie, zeezout en boerenboter

Diverse soorten kaas van de Heileuver

Diverse soorten vleeswaren inclusief huisgemaakte droge worst

Rundvlees & kalfsvlees bitterballen met Zwolse mosterd

Voor gezelschappen vanaf 10 personen stellen wij speciale bier/wijn spijs combinaties samen. Deze

Menu van de Chef

(2-50 personen)

Uitgereserveerd diner

Een menu samengesteld door onze chef-kok, geïnspireerd door de tijden van het jaar met de voorkeur voor streekgebonden-, biologische- en boerenproducten.

Momenteel werken wij veel samen met Landgoed Vilsteren, het landgoed waarop De Klomp gevestigd is. Een deel van onze producten komt direct van het landgoed, afhankelijk van de aanlevering. Het menu van de chef wordt hierop aangepast.

3 gangen € 36,50	✓	Wijnarrangement € 17,25
4 gangen € 43,50	✓	Wijnarrangement € 23,00
5 gangen € 49,50	✓	Wijnarrangement € 28,75
6 gangen € 59,50	✓	Wijnarrangement € 34,50

Voorgerecht

Tussengerecht (vanaf 4-gangen)

Tweede tussengerecht (vanaf 6-gangen)

Hoofdgerecht (keuze uit vis of vlees of vegetarisch)

Kaasgerecht (vanaf 5-gangen)

Nagerecht

Diner Arrangement

(16 – 50 personen)

Speciaal voor gezelschappen die vooraf exact willen weten wat het per persoon gaat kosten is het diner arrangement ontwikkeld. Het diner arrangement is gebaseerd op het menu van de chef. U kunt kiezen uit de volgende mogelijkheden:

3 gangen	✓	€ 50,00 p.p.	Inclusief aperitief, huiswijnen, frisdranken, pilsener en tafelwater
4 gangen	✓	€ 60,00 p.p.	Inclusief aperitief, huiswijnen, frisdranken, pilsener en tafelwater
5 gangen	✓	€ 70,00 p.p.	Inclusief aperitief, huiswijnen, frisdranken, pilsener en tafelwater
6 gangen	✓	€ 80,00 p.p.	Inclusief aperitief, huiswijnen, frisdranken, pilsener en tafelwater

Buffet “de proeverij”

(16 – 50 personen)

€ 36,50 per persoon

Buffet de proeverij geeft u de mogelijkheid te proeven welke gerechten wij serveren in het restaurant, maar dan geserveerd in buffet vorm. Bij dit buffet ligt de nadruk op het gebruik van verschillende streekproducten en waar mogelijk biologisch. Tevens zal er ruim keuze zijn uit verschillende gerechten waardoor iedereen de verschillende smaken van de streek kan proeven. Het buffet zal bestaan uit een parade van voorgerechten, 4 soorten hoofdgerechten (vis/vlees/vegetarisch/gevogelte) en een parade van desserts

Bij de ontvangst zal een dubbele amuse worden uitgeserveerd. Tevens wordt de tafel voorzien van ecologisch brood met olijfolie, grof zeezout en gezouten boerenboter.

De inhoud van het buffet is per seizoen verschillend. Wij sturen u graag het buffetvoorstel toe voor het seizoen dat u met uw gezelschap komt.

Buffet “de proeverij” arrangement

(16 – 50 personen)

€ 50,00 per persoon

Speciaal voor gezelschappen die vooraf exact willen weten wat het per persoon gaat kosten is het diner arrangement ontwikkeld. Het diner arrangement is gebaseerd op buffet de proeverij. Bij het arrangement is inbegrepen:

Buffet de proeverij, amuse, aperitief, huiswijnen, pilsener, frisdranken en tafelwater

Patisserie

(16 – 50 personen)

Ambachtelijk appelgebak	€ 2,75 per stuk
Seizoensgebak	€ 2,75 per stuk
Ambachtelijke roomboter cake	€ 1,50 per plak
Petit four	€ 1,95 per stuk
Petit four met logo	€ 2,25 per stuk
Bruidstaart	op aanvraag
Ontvangst met 2 koppen koffie of thee	€ 4,00 p.p.
Ontvangst met 2 koppen koffie of thee met cake	€ 5,00 p.p.
Ontvangst met 2 koppen koffie of thee met krentewegge	€ 5,00 p.p.
Ontvangst met 2 koppen koffie of thee en petit fours	€ 5,50 p.p.
Ontvangst met 2 koppen koffie of thee en appelgebak	€ 6,50 p.p.
Ontvangst met 2 koppen koffie of thee en seizoensgebak	€ 6,50 p.p.
Ontvangst met 2 koppen koffie of thee en keuze gebak	€ 6,95 p.p.

Bittergarnituren en borrelhappen

(16 – 50 personen)

Gemend bittergarnituur (per stuk)	€ 0,60 p.s.
Bitterbal met mosterd (per stuk)	€ 0,65 p.s.
Gemengde borrelplank	€ 7,50 p.p.
Luxe borrelgerechtjes (5 stuks per persoon)	€ 19,50 p.p.

Drankenarrangement 2 uur

(16 – 50 personen)

€ 15,00 per persoon

Voor uw ontvangst, receptie of feestavond bieden wij u de mogelijkheid van een drankenarrangement. Het drankenarrangement omvat; huiswijn, pilsener, port, sherry, vermouth, Hollandse jenevers, frisdranken, vruchtensappen, koffie en thee.

Bij verlening wordt € 3,00 p.p. per half uur extra berekend.