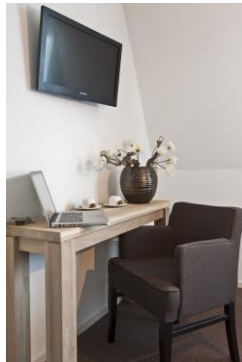


Evenementen- en vergaderbrochure



Waarom Herberg de Klomp:

- Gratis parkeergelegenheid
- Gratis wifi door het hele hotel
- Ruime vergaderzalen met daglicht
- Kleinschalige locatie
- 12 hotelkamers
- Professionele service op een persoonlijke manier
- Goede prijs-kwaliteit verhouding
- Inspirerende omgeving
- Bijzondere break out- of brainstorm mogelijkheden op loopafstand

Welkom

Geachte gast,

Stelt u zich eens voor: op de plek waar nu Herberg de Klomp ligt, was in vervlogen tijden een kaderstede. Gaandeweg werd het een pleisterplaats voor postkoetsen op de route Zwolle – Duitsland. Vermoeide paarden werden er tijdelijk gestald. En terwijl de waard nog wat hout op het haardvuur wierp, lieten de reizigers zich de lekkernijen smaken...

Nog steeds staat Herberg de Klomp bekend als locatie waar gastvrijheid en gastronomie elkaar ontmoeten in een ongedwongen sfeer. De gemoedelijke sfeer vindt u terug in de aankleding en in de persoonlijke benadering. Traditionele gastvriendelijkheid wordt hier gecombineerd met modern comfort en culinaire kwaliteit.

Waarom Herberg de Klomp:

- Gratis parkeergelegenheid
- Gratis wifi door het hele hotel
- Ruime vergaderzalen met daglicht
- Kleinschalige locatie
- 12 hotelkamers
- Professionele service op een persoonlijke manier
- Goede prijs-kwaliteit verhouding
- Inspirerende omgeving
- Bijzondere break out- of brainstorm mogelijkheden op loopafstand zoals;
 - Vilsterse molen
 - Kluizenaarshut
 - kluizenaarsvijver
 - Theekoepel
 - Kurkentrekkersheuvel
 - Stuw aan de Vecht

Heeft u speciale wensen? Wilt u een evenement op maat? Wij denken graag met u mee. Na jaren nationale en internationale ervaring opgedaan te hebben voorzien wij u graag van een eerlijk advies.

Neemt u voor verdere informatie en/of rondleiding vrijblijvend contact met ons op.

Graag verwelkomen wij u binnenkort in Herberg de Klomp!

Gert-Jan van Lochem & Iris van der Lichte
en medewerkers van Herberg de Klomp



Inhoudsopgave

Pagina

Informatie voor reserveringen	4
Vergaderarrangementen	5
Vergaderopstellingen	7
Bijzondere break out of brainstorm locaties op loopafstand	8
Menu van de Chef	9
Buffetten Herberg de Klomp	10
Buffet "de Klomp"	10
Buffet deluxe	11
Buffet "de proeverij"	12
Route	14

Informatie voor reserveringen

Reserveren:

Graag stellen wij u voor om een afspraak te maken voor een oriënterend gesprek. Wij kunnen dan in alle rust een programma op maat maken, uitgaande van uw persoonlijke wensen en onze mogelijkheden. Ook indien u nog vragen heeft, staan wij u met plezier persoonlijk te woord.

Aantal personen:

Bij de facturering zal worden uitgegaan van het aantal personen dat 4 dagen vooraf bij ons bekend is, of het exact aantal indien het gezelschap groter is dan overeengekomen. Hierbij hanteren wij een minimumprijs die gelijk is aan de prijs p.p. x het voor het betreffende product geldende aantal.

Maaltijdaanpassingen:

Indien er onder uw gezelschap vegetariërs of speciale wensen m.b.t. diëten en allergieën zijn, verzoeken wij u vriendelijk dit vooraf te melden. Onze keukenbrigade kan hier dan bij de voorbereidingen rekening mee houden.

Voorbeeldmenu's:

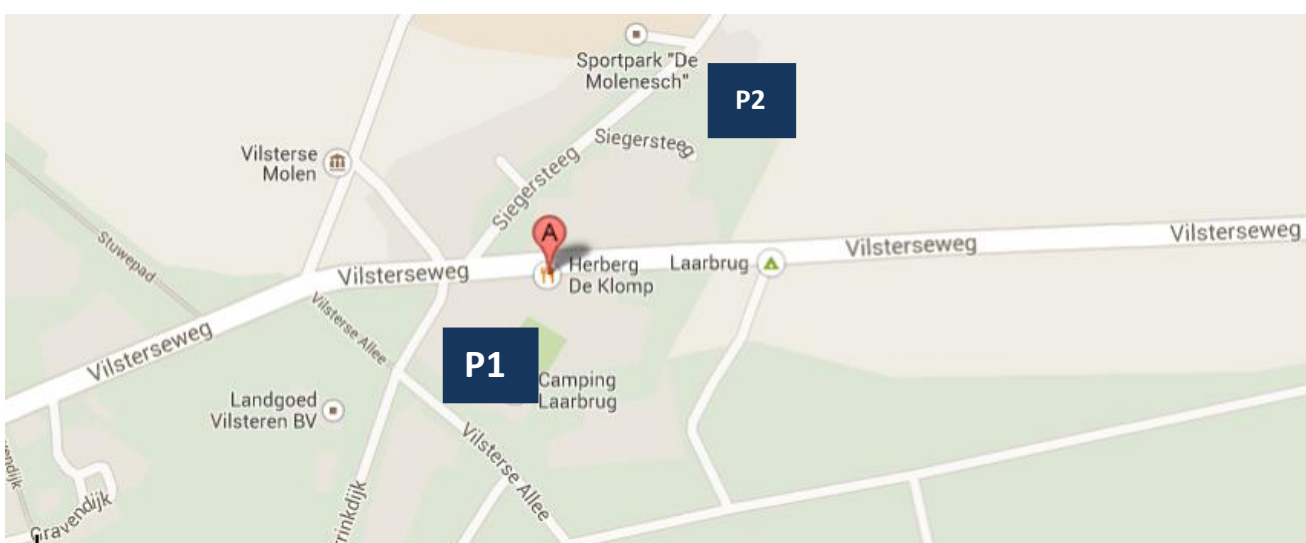
In deze brochure worden verschillende menu's en buffetten omschreven. Wij werken met verse en seizoensgebonden producten, waardoor het menu kan afwijken. Graag stellen wij voor u een actueel menu samen.

Uniforme Voorwaarden Horeca:

Op al onze diensten zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca (U.V.H.) van toepassing. Een volledig overzicht van de UVH ligt bij ons ter inzage en wordt op verzoek toegezonden.

Parkeermogelijkheden:

Naast onze eigen parkeerplaats hebben uw bezoekers de mogelijkheid gratis te parkeren op de twee parkeerplaatsen P1 (naast de kerk, 1 minuut lopen) en P2 (bij het sportpark, 2 minuten lopen).



Vergaderarrangementen

(Vanaf 9 personen is de zaalhuur inclusief)

4-uurs vergaderarrangement: € 19,50 p.p.

Ontvangst met een lekkernij
Onbeperkt koffie en thee
1x koffiebreek
IJswater & mints
Gebruik flip-over en scherm

Optioneel:

Broodjeslunch:	€ 17,50 p.p.
Diner 3-gangen Menu de Herberg	€ 29,50 p.p.
Diner 3-gangen Menu van de Chef	€ 34,50 p.p.
Diner 4-gangen Menu van de Chef	€ 39,50 p.p.
Diner 5-gangen Menu van de Chef	€ 45,50 p.p.
Diner 6-gangen Menu van de Chef	€ 52,50 p.p.
Overnachting	vanaf € 55,00 per kamer per nacht

8-uurs vergaderarrangement: € 37,50 p.p.

Ontvangst met een lekkernij
Onbeperkt koffie en thee
Ochtend en middag koffiebreek
Broodjeslunch met soep en luxe belegde broodjes
IJswater & mints
Gebruik flip-over en scherm

Optioneel:

Overnachting	vanaf € 55,00 per kamer per nacht
--------------	-----------------------------------

12-uurs vergaderarrangement: € 65,00 p.p.

Ontvangst met een lekkernij
Onbeperkt koffie en thee
Ochtend en middag koffiebreek
Broodjeslunch met soep en luxe belegde broodjes
3-gangen diner Menu de Herberg
IJswater & mints
Gebruik flip-over en scherm

Optioneel:

Overnachting	vanaf € 55,00 per kamer per nacht
--------------	-----------------------------------

12-uurs vergaderarrangement Deluxe: € 69,00 p.p.

Ontvangst met een lekkernij
Onbeperkt koffie en thee
Ochtend en middag koffiebreak
Broodjeslunch met soep en luxe belegde broodjes
3-gangen diner Menu van de Chef
IJswater & mints
Gebruik flip-over en scherm

Optioneel:

Overnachting	vanaf € 55,00 per kamer per nacht
Wijnarrangement 3-gangen	€ 16,50 p.p.
4-gangen i.p.v. 3-gangen	€ 5,- p.p.
Wijnarrangement 4-gangen	€ 22,00 p.p.

12-uurs culinair vergaderarrangement: € 79,00 p.p.

Ontvangst met een lekkernij
Onbeperkt koffie en thee
Ochtend en middag koffiebreak
Broodjeslunch met soep en luxe belegde broodjes
Culinair 5-gangen diner Menu van de Chef
IJswater & mints
Gebruik flip-over en scherm

Optioneel:

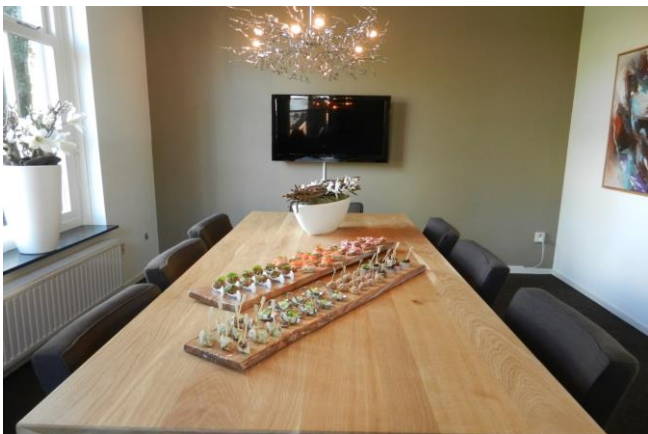
Overnachting	vanaf € 55,00 per kamer per nacht
Wijnarrangement 5-gangen	€ 27,50 p.p.
6-gangen i.p.v. 5-gangen	€ 7,- p.p.
Wijnarrangement 6-gangen	€ 33,00 p.p.

Vergadertarieven

Zaalhuur Vilsterse zaal	€ 125,00 per dagdeel / € 250,00 per dag
Zaalhuur Tuinkamer	€ 75,00 per dagdeel / € 150,00 per dag
Onbeperkt koffie, thee en ijswater	€ 7,50 per persoon per dag
Flipover inclusief papier en stiften	€ 15,00 per dag
Beamer en scherm	€ 75,00 per dag
Vergaderkoffer	gratis
Gebruik van WiFi in het gehele hotel	gratis
Parkeergelegenheid	gratis

Vergaderopstellingen

	Vilsterse zaal	Bakkerszaal	Gelagkamer	Tuinkamer
Oppervlakte	90	80	60	20
Theater	70	55	35	X
Schoolopstelling	50	40	X	X
Cabaret	25	30	30	X
U-vorm	25	30	20	X
Boardroom	15	25	X	8
Receptie	100	70	50	X
Diner	60	50	35	8



Bijzondere break out- of brainstorm locaties op loopafstand

Wilt u uw bijeenkomst een uniek tintje geven en/of is het de bedoeling dat de deelnemers “out of the box” gaan denken. Overweeg een van de bijzondere break out locaties binnen enkele minuten te voet te bereiken. Begin uw dag met een plenaire sessie in een van onze vergaderruimtes en ga dan uiteen in kleine groepen onderweg naar een van onderstaande locaties.

Duidelijke routebeschrijvingen worden meegegeven per groep, evenals een klembord met brainstormpapier.



Vilsterse molen
(1 minuut)



Kurkentrekkersheuvel
(8 minuten)



Theekoepel
(9 minuten)



Kluzenaarshut
(10 minuten)



Kluzenaarsvijver
(10 minuten)



Stuw aan de Vecht
(20 minuten)

Menu van de Chef

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 Herberg 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 € 34,50	✓	Wijnarrangement € 16,50
4 gangen € 39,50	✓	Wijnarrangement € 22,00
5 gangen € 47,50	✓	Wijnarrangement € 27,50
6 gangen € 54,50	✓	Wijnarrangement € 33,00

Voorgerecht

Tussengerecht

(vanaf 4-gangen)

Tweede tussengerecht

(vanaf 6-gangen)

Hoofdgerecht

(keuze uit vis of vlees of eventueel vegetarisch)

Kaasgerecht

(vanaf 5-gangen)

Nagerecht

Buffet “de Klomp”

€ 24,50 per persoon

Dit is ons “instap” buffet. Buffet “de Klomp” zal bestaan uit 1 soep (uitgeserveerd), 2 soorten hoofdgerechten (denk hierbij aan toegankelijke gerechten zoals zalm) en 1 dessert (uitgeserveerd)

Voorbeeldbuffet

Na het maken van uw keuze zal onze chef kok een buffetvoorstel maken passend bij uw wensen en de tijd van het jaar

Voorgerecht

Romige soep van kastanje champignons met uitgebakken Vechtdalspekjes en bieslook
(uitgeserveerd)

Warme gerechten

Medaillon van Vechtdalvarken met een jus van rode wijn en sjalotten

Licht gerookte scholfilet met een saus van witte wijn en boerenboter

Nagerecht

Bavarois van biologische yoghurt en citroen.

(uitgeserveerd)

*Dit buffet wordt voorzien van stokbrood en verschillende garnituren

Buffet “de Herberg”

€ 29,50 per persoon

Het buffet Deluxe zal u een keuze bieden uit 1 soep en 2 koude schotels, 3 verschillende hoofdgerechten (vis/vlees/vegetarisch) en 2 desserts

Voorbeeldbuffet

Na het maken van uw keuze zal onze chef kok een buffetvoorstel maken passend bij uw wensen en de tijd van het jaar

Voorgerecht

Heldere bouillon van het Vechtdal rund met tuinkers en tomaat

Koude gerechten

Salade van pasta met kastanje champignons, basilicum en knoflook

Salade van roseval aardappelen met bieslook en uitgebakken Vechtdalspekjes

Warme gerechten

Op de huid gebakken kabeljauw met een romige witte wijnsaus

Gebraiseerde Vechtdal sukade met een jus van dragon

Strudel van geitenkaas met een honingsaus

Nagerecht

Bavarois van sinaasappel en mint

Stilstaand gevroren ijs van walnoot en karamel

*Dit buffet wordt voorzien van stokbrood en verschillende garnituren

Buffet "de proeverij"

€ 34,50 per persoon

Buffet de proeverij sluit het meest aan bij ons restaurant concept. In 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

Voorbeeldbuffet

Na het maken van uw keuze zal onze chef kok een buffetvoorstel maken passend bij uw wensen en de tijd van het jaar

Koude gerechten

Salade van rode biet met op lage temperatuur gegaarde Vechtdalvarken

Rouleau van kabeljauw en bieslook

Mousse van huisgerookte en gemarineerde zalm

Buideltje van Vechtdal pastrami en roomkaas

Taartje van knolselderij met walnoot en aceto balsamico

Warme gerechten

Op de huid gebakken IJsselmeerbaars met een romige witte wijnsaus

Gebraiseerde procureur van het Vechtdalvarken met een jus van laurier

Gevulde kastanje champignons met geitenkaas

Medaillon van "kemperhoen" met een room van daslook

Nagerechten

Stil staand gevroren ijs van hazelnoot

Lauwwarm taartje van appel en kaneel

Crème brûlée van vanille

Mousse van pure chocolade

*Dit buffet wordt voorzien van stokbrood en verschillende garnituren

Route

Route vanaf rondweg Zwolle:

Afrit 20 'Zwolle Noord'

Na afrit: → Almelo N 35(0)

Weg volgen tot afslag links: → Dalfsen → N 757

Vóór brug Dalfsen rechtsaf: → Vilsteren → R 102

Weg volgen tot Vilsteren, dan aan de rechterzijde

Route vanuit Emmen:

N 34(0): → Ommen

In Ommen bij stoplicht linksaf, brug over en direct de

1^e weg rechtsaf: → Vilsteren R 102

Herberg de Klomp is aan de linkerzijde

Route vanuit Deventer:

N 348: → Ommen

Onderaan de afrit Ommen rechtsaf

Bij stoplichten rechtsaf, de brug over en direct

1^e weg rechtsaf: → Vilsteren R 102

Herberg de Klomp is aan de linkerzijde

