



Banquetingmap 2018

Vergader-, evenementen- en trouwlocatie

Inhoud

| | |
|--|----|
| Beleef Landgoed Klarenbeek | 2 |
| Zalen | 4 |
| Zalenplan | 7 |
| Ontvangst | 9 |
| Zoetigheden bij de koffie of thee | 9 |
| Broodjes lunch | 10 |
| Uitbreidingen lunch | 11 |
| Breaks en Snacks | 12 |
| Zoete Break | 12 |
| Hartige Break | 12 |
| Bites & Happen | 13 |
| Borrelen: | 14 |
| Mousserende wijnen: | 14 |
| Dineren | 15 |
| Uitgeserveerd diner: | 16 |
| Voorbeeldmenu: | 16 |
| Walking diner | 17 |
| Streetfood | 18 |
| Diner buffet | 19 |
| Avond & Feest arrangementen | 21 |
| Bereikbaarheid | 22 |



Beleef Landgoed Klarenbeek

Een industrieel erfgoed, verborgen op de Veluwe. De omgeving en uitstraling van de fabriekspanden op het eeuwenoude Landgoed is uniek. Zodra u door de poort binnenrijdt wordt u ontvangen in een oase van rust en intimiteit. Welkom op een uniek landgoed met een ondernemend hart.

Een monumentaal verhaal

Landgoed Klarenbeek is al 8 generaties lang in familiehanden. De stuwende kracht achter Landgoed Klarenbeek is de familie Krepel die in 1732 een koperpletterij opzette. In 1870 vormde de familie Krepel de koperslagerij om tot sigarenkistenfabriek en in 1950 kwam er een deurenfabriek bij. Thans worden er nog steeds deuren geproduceerd op het landgoed en vindt er meubelrestauratie plaats.

Landgoed Klarenbeek is de plek “waar kunst en ambacht samenstromen”. Het ambacht heeft altijd een belangrijke rol gespeeld op het landgoed. Het landgoed is er zelfs door ontstaan! In de rijks-monumentale fabriekspanden zijn nog veel elementen van de oude Zagerij van de Sigarenkistenfabriek zichtbaar en deze zorgen voor een bijzondere aangename sfeer. Deze panden, Galerie Bij Krepel genaamd, zijn nu ingericht met kunst, oude foto's en de oude machines. De waterval, met een verval van 3,5 meter die voor de energie moest zorgen, is ook nog steeds aanwezig.

Ook in het meubelrestauratieatelier en in de professionele keuken is de liefde voor het ambacht voelbaar. Dit alles maakt het landgoed tot een inspirerende locatie voor uw zakelijke ontmoetingen, feesten, workshops, meubelrestauratie en natuurrecreatie. Het is een plek voor u en uw familie, voor creatieve ondernemers en voor natuurliefhebbers. En de plek waar u uw waardevolle interieurstukken kan laten herstellen en prachtige kunstwerken kunt bewonderen. Voor u, met een ondernemend hart en liefde voor kunst, ambacht en natuur voelt het hier als thuiskomen.

Kom de sfeer ervaren en beleven

U bent welkom op ons prachtig gerestaureerde landgoed, waar historische details en een ondernemend karakter de sfeer bepalen.

Wij bieden u:

- Een authentieke locatie voor uw (bedrijfs)feest
- Grote en kleine vergaderzalen met tal van faciliteiten
- Ruimtes voor exposities en concerten
- Zalen die voor kleine en grote groepen geschikt zijn (maximaal 200 personen)
- Overnachten in de B&B met twee gastenkamers en een suite
- De Keuken van Grift partycatering veelzijdig en op maat



Zalen

De Oude Sigarenkistenfabriek is volledig gerestaureerd en daarbij zijn de voormalige Zagerij, Slijperij, Stookruimte, Opslag, Magazijn en Werkplaats omgebouwd tot prachtige sfeervolle ruimtes voor verschillende doeleinden. De monumentale en industriële elementen, zoals de aandrijfwielen en takel, zijn bewaard gebleven en geven de ruimtes een unieke sfeer. Alle zalen zijn voorzien van moderne audiovisuele middelen.

Tevens zijn er algemene ruimtes waar men kan werken of rustig verpozen. Het is mogelijk een overnachting bij te boeken in de B&B op de zolder van de Oude Sigarenkistenfabriek.

Voor een overzicht van de mogelijke opstellingen en het aantal personen in de zalen wordt verwezen naar het zalenplan op pagina 7.

Zagerij – multifunctionele ruimte

Deze stijlvolle ruimte wordt gebruikt voor vergader-, congres- en cateringdoeleinden en heeft een capaciteit van 200 personen. De zaal is stijlvol ingericht met kenmerkende industriële aspecten. De Zagerij wordt vaak gecombineerd met de Brasserie. Daarnaast is de ruimte geschikt om stands te plaatsen in combinatie met een buffet.

Prijs eerste dagdeel € 650,-, tweede dagdeel € 350,-, derde dagdeel € 200,-



Slijperij – vergader- en trouwlocatie

Deze stijlvolle ruimte wordt gebruikt voor ceremonies, private dining & vergaderingen. De Slijperij heeft een capaciteit van maximaal 70 personen.

Prijs eerste dagdeel € 350,-, tweede dagdeel € 200,-, derde dagdeel € 100,-



Brasserie – bar en diner

Zoekt u een ruimte voor een informele vergadering, subsessie, borrel of diner? Dan is de Brasserie absoluut een aanrader. Deze ruimte is tevens zeer goed te combineren met de naastgelegen Theetuin.

Prijs eerste dagdeel € 350,-, tweede dagdeel € 200,-, derde dagdeel € 100,-



De Opslag – vergaderzaal

Deze zaal is gelegen op de recent gerenoveerde zolder van de Sigarenkistenfabriek en is zeer geschikt voor een plenaire sessie voor maximaal 60 personen, maar kan tevens worden gebruikt voor andere opstellingen.

Prijs eerste dagdeel: € 500,-, tweede dagdeel € 300,-, derde dagdeel € 150,-



Het Magazijn – vergaderzaal

Deze zaal is gelegen op de recent gerenoveerde zolder van de Sigarenkistenfabriek en heeft een standaard blokopstelling voor maximaal 28 personen.

Prijs eerste dagdeel: € 350,-, tweede dagdeel: € 200,-, derde dagdeel € 100,-



De Werkplaats – vergaderzaal/multifunctionele ruimte

Deze zaal is gelegen op de zolder van de recent gerenoveerde Sigarenkistenfabriek en heeft een flexibele opstelling en is daardoor uitermate geschikt voor verschillende doeleinden voor groepen van maximaal 30 personen.

Prijs eerste dagdeel: € 350,-, tweede dagdeel: € 200,-, derde dagdeel € 100,-



Theetuin – terras

De Theetuin met veranda is zeer geschikt voor de ontvangst voorafgaand aan of voor de borrel na afloop van uw bijeenkomst en tevens voor een lunch of diner in de zomer. De Theetuin beschikt over diverse opstellingen voor ontvangst, diner, receptie of lunch.

Prijs eerste dagdeel: € 200,-, tweede dagdeel € 150,-, derde dagdeel € 100,-



Zalenplan

| Zalen | M2 | U | Blok | Cabaret | Carré | Theater | Diner | Receptie |
|---------------|-----|--------|--------|---------|--------|---------|--------|----------|
| Slijperij | 65 | n.v.t. | 30 | n.v.t. | n.v.t. | 70 | 30 | 65 |
| Zagerij | 250 | 40 | 40 | 60 | 30 | 100 | 140 | 200 |
| Brasserie | 50 | 16 | n.v.t. | n.v.t. | n.v.t. | n.v.t. | 30 | 45 |
| De Opslag | 84 | 38 | 40 | 35 | 36 | 60 | 60 | 80 |
| Het Magazijn | 52 | n.v.t. | 28 | n.v.t. | n.v.t. | n.v.t. | 28 | n.v.t. |
| De Werkplaats | 36 | 15 | 22 | n.v.t. | 28 | 35 | 22 | 35 |
| Zolder Foyer | 64 | n.v.t. | n.v.t. | n.v.t. | n.v.t. | n.v.t. | n.v.t. | 60 |
| Theetuin | | n.v.t. | n.v.t. | n.v.t. | n.v.t. | 70 | 70 | 100 |

Faciliteiten

- Beamer en scherm (inclusief)
- Geluidsinstallatie met draadloze microfoon (op aanvraag)
- Flipover met papier en stiften (inclusief)
- Laptop (op aanvraag)
- Technische support (op aanvraag)

Diversen

- Katheder, op aanvraag
- Podiumdelen, op aanvraag
- Examentafels, op aanvraag
- Bloemen, op aanvraag
- Parkeerbegeleiding, op aanvraag

Totaalpakketten zaalhuur

Huur gehele begane grond (Zagerij, Brasserie, Slijperij en Theetuin) – 3 dagdelen: € 1.750,-

Huur gehele begane grond (Zagerij, Brasserie, Slijperij en Theetuin) – 2 dagdelen: € 1.500,-

Huur gehele zolder (Opslag, Magazijn, Werkplaats) – 3 dagdelen: € 1.250,-

Huur gehele zolder (Opslag, Magazijn, Werkplaats) – 2 dagdelen: € 1.000,-

Huur gehele locatie – 3 dagdelen: € 2.500,-

Huur gehele locatie – 2 dagdelen: € 2.000,-

Alternatieve combinaties of kleine groepen: prijs op aanvraag

Bed and Breakfast

In 2017 is op de zolder van de Oude Sigarenkistenfabriek een B&B gerealiseerd met 2 tweepersoons gastenkamers en 1 (bruids)suite. De kamers zijn comfortabel ingericht en hebben een warme industriële uitstraling. Uiteraard is een heerlijk ontbijt inbegrepen. De gastenkamers zijn bij te boeken bij uw vergadering, diner en/of feest.



Prijzen Bed and Breakfast

Gehele B&B incl. ontbijt: € 450,-

Suite incl. ontbijt: € 200,-

Gastenkamer incl. ontbijt: € 150,-

Bijeenkomen



Ontvangst

Zoetigheden bij de koffie of thee

Wat is er lekkerder bij een kopje koffie of kopje thee dan een heerlijk gebakje, een muffin of andere zoetigheden. Als aanvulling op onderstaande arrangementen, leveren wij daarom ook patisserie.

kunt kiezen uit onderstaande heerlijkheden:

- | | |
|---|--------|
| • Diverse soorten roombotercake | € 0,75 |
| • Diverse koeken (gevulde koek, roze koek, mergpijpje, suikerwafel) | € 1,00 |
| • Biologische koeken | € 1,50 |
| • Mini muffin | € 1,00 |
| • Brownies /diverse muffins | € 1,60 |
| • Bonbon | € 1,00 |
| • Petit four | € 2,75 |
| • Petit four met logo (minimale afname van 20 stuks) | € 3,25 |
| • Gesorteerd gebak, vanaf | € 3,00 |

Vergaderarrangement

- | | |
|--|---------------|
| • Koffie en thee ontvangst | € 3,50 p.p. |
| • Kan koffie of thee | € 12,50 p.st. |
| • Vergaderarrangement 4 uur koffie thee en flessen water | € 12,50 p.p. |
| • Vergaderarrangement 8 uur koffie thee en flessen water | € 15,00 p.p. |
| • Koffie corner arrangement "Selfservice" | € 7,50 p.p. |

Broodjes lunch

Verwen uw gasten met een heerlijke lunch. Onze broodjes zijn zo samengesteld dat deze een unieke smaakcombinatie vormen. De lunch wordt voor u klaar gezet in buffetvorm of op de lunchtafel, hier hoort natuurlijk ook een mooie aankleding bij welke wij voor u zullen verzorgen. Heeft u liever een andere invulling? Dan hebben wij graag even contact met u.

Lunch Luxe

€ 14,50 p.p.

De Luxe broodjes lunch is te bestellen vanaf 10 personen. Deze lunch bestaat uit diverse broodsoorten en word belegd met de volgende items:

- Boerenkaas met mosterdcrème
- Achterham met honingmosterd crème
- Zalmfilet met Dille crème en Rode Ui
- Kipfilet met Ras el hanout crème
- Jus d'Orange appelsap en mintwater



Broodjes lunch Deluxe

€ 16,50 p.p.

De Deluxe lunch is te reserveren vanaf 10 personen en bestaat uit de volgende broodjes. Diverse mini broodjes á 4 p.p.

- Belegen kaas van Beemster met mosterdcrème en rode ui
- Serranoham, gegrilde courgette, rucola
- Caprese met tomaat, basilicum crème en mozzarella
- Boerenkaas met mosterdcrème
- Achterham met honingmosterd crème
- Zalmfilet met Dille crème en Rode Ui
- Kipfilet met Ras el hanout crème
- Jus d'orange, Appelsap en Mintwater

Broodjes lunch

V.a.: € 17,50 p.p.

De broodjes lunch is te reserveren vanaf 20 personen en is een combinatie uit onderstaande items. Diverse mini broodjes á 4 p.p. & salade

- Boerenkaas met tomaat en mosterdcrème
- Oude kaas met honingmosterd
- Gegrilde paprika en hummus
- Ossenworst met augurk
- Achterham en mosterddip
- Tonijnsalade met kappertjes en rode ui
- Zalmfilet met Dille crème en Rode Ui
- Saladbar: Diverse salades uit het seizoen geserveerd in een salad shaker.
- Jus d'orange, Appelsap en Mintwater

Werklunch geserveerd in de zaal

€ 15,00 p.p.

Diverse luxe broodjes geserveerd op een plateau:

Oudekaas met zwarte olijven creme

Achterham met honing mosterd creme

Huisgemaakte tonijn salade met rode ui

Gerookte zalmfilet met dille creme

Ossenworst met truffelmayonaise

Soep van de dag

Versfruit

Dranken assortiment "Healthy"

2 - gangen lunch

€ 19,50 p.p.

Voor en hoofdgerecht of hoofd en nagerecht verrassing van de chef uit het seizoen

3 - gangen lunchmenu

€ 24,50 p.p.

Voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht voor zakelijke vergaderingen en bijeenkomsten geserveerd in 1 uur.

Uitbreidingen lunch

Soep:

- * Huisgemaakte gepofte tomatensoep met creme fraiche € 2,75
- * Aardappeltruffelsoep € 2,75
- * Seizoen soep, gemaakt van ingredienten passend bij het jaargetijde € 2,75
- * Tom Ka Kay soep € 2,75

Toevoegingen:

- * Handfruit (appels, bananen en peren) € 1,00
- * Ambachtelijke kleine kroketjes, chorizo, groente, gamba en geitenkaas € 1,25
- * Bolletje met ambachtelijk rundvlees kroket € 2,75
- * Pikant saucijzenbroodje van de warme bakker € 2,75
- * Salad shaker Ceasar € 2,75
- * Salad shaker Nicoise € 2,75
- * Salad shaker Geitenkaas € 2,75

Breaks en Snacks

Zoete Break

Grootmoeders cake € 1,00 p.p.
Ambachtelijke cake naar grootmoeders recept, in plakken geserveerd.

Zoete trek € 1,75 p.p.
Combinatie van toffees, mini stroopwafels, chocolade pinda rotsjes,
Mini browni

Lekkere trek *Uitgaande van 1,5 hapje per persoon* € 2,35 p.p.
Assortiment plaat gebak, mini brownies en mini muffins.

Fresh Break € 3,95 p.p.
Huisgemaakte smoothies van vers fruit en groente gebaseerd op het seizoen. Ideaal om het energie niveau weer een flinke boost te geven tijdens een intensieve training.

Hartige Break

Happen Arrangement: Vanaf € 2,95
p.p.

Deze makkelijk uit de hand te eten snacks worden vers op locatie voor u bereid en gepresenteerd/ uitgeserveerd aan uw gasten.

- Oosterse kipsaté met Pindasaus, atjar en krokante ui
- Steakhouse friet met Mayonaise en Texmex Kruiden
- Pita broodje met kipkerrie salade en ijsbergsla
- Hamburger slide Lam, Rund of Kalf met Cheddar
- Hotdog met krokante ui, mosterdmayonaise
- Broodje pulled pork van de eigen smoker

Losse snacks Vanaf € 2,50 p.p.
Vind u bovenstaande te uitgebreid? Wij hebben ook losse snacks, hieronder vind u diverse mogelijkheden.

- Saucijzenbroodje
- Bapao met een vulling van pulled pork
- Kaasbroodje
- Broodje ambachtelijke kroket
- Broodje Frikandel op ambachtelijke broodbonk

Drinks & Bites



Bites & Happen

De snack bites zijn warme en koude eenhaps items die uitgeserveerd kunnen worden. Wij gaan hierbij uit van 3 items per persoon. Heeft u liever een combinatie tussen warm en koud, bespreken wij dit graag met u.

Lolly's

€ 5,25 p.p.

- Lolly van eendenbout met hosin vinaigrette
- Lolly Geitenkaas met rode biet
- Lolly Roquefort met Mango peperchutney
- Lolly van ossenworst met krokante ui
- Lolly Wrap met Serranoham truffeltapenade en rucola
- Lolly Japanse omelet met zalmkaviaar
- Lolly Caprese met tomaat mozzarella en basilicum

Koude snack bites

€ 5,95 p.p.

- Geroosterde Kippendij met mango chutney en bosui
- Mousse van rode kool met pulled pork en bbq saus
- Ossenworst met krokante ui en truffel crème
- Carré Zalm met Sesamdip
- Geplukte eendenbout met hosingelei

Warme snack bites

€ 5,95 p.p.

- Petit kroketje met: Gamba | Chorizo | Groente
- Mini yakitori spies met krokante uit en wasabi dip
- Garnalen torpedo met chilisaus
- Dimsum met Borage en komkommerdip

Bruchetta's

€ 4,50 p.p.

De bruchetta's worden op een mooie manier gepresenteerd. Wij zijn uitgegaan van 3 bruchetta's per persoon.

- Bruchetta met Tomaat basilicum en knoflook
- Bruchetta met carpaccio, pecorino en truffel crème
- Bruchetta met gerookte Heilbot, citroen vinaigrette, olijfolie en zwarte peper
- Bruchetta met gerookte zalm en bieslook roomkaas
- Bruchetta met serranoham, mosterd crème en bosui
- Bruchetta met Paté

Losse Items:

Gemengde nootjes

€ 2,50 p.p.

Luxe bitter garnituur per stuk

€ 1,25 p.p.

Borrelen:

Ter afsluiting van uw bijeenkomst of als aperitief voor het diner hebben wij verschillende borrelarrangementen

0,5 uur – Hollands drankenarrangement

€ 6,50 p.p.

1 uur – Hollands drankenarrangement

€ 9,50 p.p.

2 uur – Hollands drankenarrangement

€ 16,50 p.p.

4 uur – Hollands drankenarrangement

€ 24,50 p.p.

Mousserende wijnen:

Prosecco Glas

€ 4,50

Cava Glas

€ 5,50

Champagne Glas

€ 9,50

Moscato Glas

€ 4,50

Cocktail Glas

€ 5,50

Alc. Vrij Glas

€ 3,25

Speciaalbier Fles

€ 3,50

Dineren



Dineren

Alles is mogelijk in de sfeervolle zalen van de Landgoed Klarenbeek. In de Industriële zagerij geniet u van de karakteristieke omgeving met prachtige culinaire aanvulling vanuit de keuken. Dat zijn nog eens ontspannen ontmoetingsmogelijkheden voor uw gezin, familie of zakelijke groep.

Culinaire heerlijkheden, een smaakvolle lunch of diner, alles bereiden wij met passie voor u. Alleen de beste ingrediënten komen op tafel bij de Landgoed Klarenbeek. Het genieten is compleet met onze uitgebreide wijnkaart en een passende wijn bij elk gerecht.

In de keuken van de Landgoed Klarenbeek werken de chef en zijn team uitsluitend met dagverse (streek)producten en wordt er graag gebruik gemaakt van al het heerlijks dat het seizoen te bieden heeft. In de zomer lekker op het terras genieten van zacht mals lamsvlees of verse vis. Of toch liever in de winter met een glas wijn en wild gerechten. De menu's van Landgoed Klarenbeek zijn altijd geïnspireerd door het seizoen.

Wij werken met een keuze menu. Waar u als gast zelf uw menu kan samenstellen. Ieder gerecht is als voorgerecht, tussengerecht of hoofdgerecht te bestellen voor een vaste prijs.

| | |
|--|--------------|
| 2 gangen voorgerecht of dessert + hoofdgerecht | € 28,00 p.p. |
| 3 gangen voorgerecht + hoofdgerecht + dessert | € 35,00 p.p. |
| 4 gangen voorgerecht + tussengerecht + hoofdgerecht + dessert | € 45,00 p.p. |
| 5 gangen voorgerecht + tussengerecht + tussengerecht + hoofdgerecht + dessert | € 55,00 p.p. |

Uitgeserveerd diner:

Voorbeeldmenu: December | Januari | Februari | Maart

Voorgerechten:

Rivierkreeft | Citroen | Erwten crème | Seasalt chips |
Tonijn | Sashimi | Tataki | Meloen | Wakame | Zoetzure groente
Gerookte zalm | Piccalilly | Dille | Venkelsalade
Biologische kalfsmuis | Ras el hanout | Pastinaak chips | Veldsla
Steaktartaar | Parmezaan | Eidooier | Zoetzure groente
Carpaccio rode biet | Geitenkaas | Witlof

Hoofdgerechten:

Kabeljauw | Creme van winterpeen | Gestoofde prei in sinaasappel kerrie | Carré Aardappel
Schar | Gepofte tomaat | Enoki paddenstoel | Aardappelmousseline
Zeewolf | Paksoy hosin | Noodles | Taugé |
Procereur | Rode wijn jus | Boerenkool |
Entrecote | Pastinaak puree | Rode wijnsaus | Spruiten | Bospaddestoelen
Risotto | Paddestoelen | Rucola | Parmezaan
Eendenborst | Pompoen | Shi-i-take | Wortel

Desserts:

Appel | Kaneel | Vanille ijs
Peer | Steranijs | Kaneelijs
Pannacotta | Granny smith



Walking diner

Wilt u eens een keer iets heel anders? Denk dan aan een walking dinner. Hierbij worden in een gezellige, ongedwongen sfeer diverse kleine gerechtjes uitgeserveerd aan u en uw gasten. De gerechten worden geserveerd op kleine bordjes met gebaksvorkjes die staand of zittend gegeten kunnen worden. Ongedwongen en gezellige sfeer waar u en uw gasten gezellig kunnen bijkletsen.

vanaf 30 personen.

5 – Gangenmenu

€ 39,50 p.p.

6 - Gangenmenu

€ 44,50 p.p.

7 - Gangenmenu

€ 49,50 p.p.

Walkingdiner "voorbeeldmenu"

Voorgerechten:

Vitello tonnato, dun gesneden kalfsmuis met tonijnmayonaise en kappertjes

Carpaccio met rucola, pesto en Parmezaan

Huis gemarineerde zalm met atjar en zoetzure radijs

Insalata caprese, tomaat met buffelmozzarella en basilicum

Carpaccio van rode biet, crème van geitenkaas en noten

Gerookte zalm met mierikswortelcrème en groene appel

Soepen:

Doperwtensoep met gerookte forel

Bloemkoolcrème soep met een espuma van piccalilly

Aardappel truffelsoep met een chip van seranoham

Geroosterde tomaten paprika soep met kaantjes van spek

Tussengerechten

Risotto met dorade filet en kruiden olie

Risotto met bospaddestoelen en Parmezaan

Groene linzen met rozemarijn en tijm, gegrilde parelhoender en rode wijn jus

Limoen bulger met fijne groente en chorizo

Crème van bloemkool met hazelnoten en geroosterde coquille

Hoofdgerechten:

Entrecote met ratatouille, aardappeltaart en jus de veau

Kabeljauw met een brandade van witvis en sjalotten schuim

Parelhoender met gekarameliseerde bloemkool en chorizo in zoet zuur

Gevulde courgette met ratatouille Parmezaan en kruidige tomatensaus

Speenvarken met honing tijm jus, aardappel mousseline en groente garnituur

Desserts:

parade van diverse Desserts



Streetfood

Internationale proeverij

Per persoon € 24,50

Diverse buffetten presenteren de Oosterse, Mexicaanse en Italiaanse keuken waarbij de gasten zelf de gerechten kunnen samen stellen met diverse toppings. Dit creëert een ongedwongen sfeer.

Vanaf 50 personen

Voorbeeldmenu "streetfood"

Oosters:

Gerechten:

Rijst
Noodles
Rode curry met rund en paprika
Groene curry met broccoli en kip

Toppings:

Paksoy
Taugé
Bosui
Sugarsnaps
Gebakken ui
Kroepoek

Mexicaans:

Gerechten:

Tortilla wrap met kip en pittige tomatensaus
Tortilla wrap met kruidig gehakt

Toppings:

Guacamole
Sour Cream
Nacho Chips
Geraspte Kaas
Gemengde salade

Arabische keuken:

Gerechten:

- Pita broodje met kip kerrie
- Pita broodje met pittige shoarma

Toppings:

Olijven
Feta & Tzatziki
Komkommer & Tomaat
Knoflooksaus

Italiaans:

Gerechten:

Penne met bospaddenstoelen
Fussilli met krokante kip
Risotto met Rilette van Zalmfilet

Toppings:

Parmezaan & Rucola
Olijven & Bosui
Gemengde Salade
Snoep tomaatjes



Diner buffet

U wilt genieten van een gevarieerd buffet waarmee u uw gasten verrast? Grift partycatering zorgt door ambachtelijke bereiding voor de beste buffetten. Onze buffetten staan bekend om de hoge kwaliteit door het gebruik van uitsluitend verse producten.

Italiaans buffet deluxe

€ 27,50 p.p.

Frittata

Italiaanse omelet gevuld met diverse groenten

Insalata Caprese

Italiaanse mozzarella met tomaten en basilicum

Pasta salade

Met diverse groenten en pesto

Italiaanse ham en worstsoorten

Een selectie van diverse hammen en worsten

Gemarineerde artisjokharten

Huisgemarineerd in olijfolie, citroen en verse kruiden

Vitello Tonnato

Kalfsmuis met tonijnmaynais

Carpaccio

Op schaal geserveerd

Insalata mista

Gemengde groene salade

Formaggio

Selectie van diverse Italiaanse kazen

Aceituna y pasta de tomates

Huisgemarineerde olijven en tomaten tapenade

Diverse broodsoorten

Warme gerechten

Langostinos al Ajillo

Grote garnalen met knoflook en sherry

Lasagne

Huisgemaakte lasagne bolognese

Champinones al Ajillo

Champignons in knoflooksaus

Albondigas caseras

Italiaanse gehaktballetjes van het huis in tomatensaus

Buffet Grift Party Catering

€ 32,50

Lolly's

Van ossenworst met krokante ui

Caprésé met tomaat mozzarella en basilicum

Wrap met parmaham en truffelmayonaise

Kleine tapas

Gemarineerde olijven

Dadels in spek

Crostini gerookte zalm met dille crème

"Moestuin"

Salade & schalen

Rundercarpaccio

Gemengde salade

Pasta salade vegetarisch

Proeverij van vis

Proeverij van diverse ham en worst soorten

Warme gerechten

Mediterrane aardappel

Rijst met gegrilde groente

Boeuf bourguignon klassieke runderstoof

Kip Piri-Piri

Gegrilde kipfilet met spinazie en knoflook rozemarijn

Gemarineerde Gamba's

Brood & smeersels

Diverse ambachtelijke broden

Aioli

Olijven tapenade

Pesto



Avond & Feest arrangementen

Arrangementen

2 - uurs receptie arrangement

€ 16,50 p.p.

- Ontvangst met koffie, thee en lekkernij of een glas Prosecco
- gemarineerde olijven, kaasstengels en knabbelnoten
- Onbeperkt drankjes, Hollands gedistilleerd (bier, fris, wijn)
- 2 soorten amuse lepels
- Assortiment van warme hapjes

Wij serveren 2 koude en 2 warme hapjes per persoon

Prijs is exclusief zaalhuur

4 - uurs All-inn arrangement

€ 29,50 p.p.

Ontvangst met koffie, thee en lekkernijen of een glas Prosecco
Gemarineerde olijven, kaasstengels en knabbelnoten
4 soorten luxe bittergarnituur
Onbeperkt drankjes, Hollands gedistilleerd (bier, fris, wijn)

Prijs is exclusief zaalhuur

4 - uurs All-inn arrangement

€ 32,50 p.p.

Incl. Hollands dranken assortiment
Buitenlands gedestilleerd: + € 3,00

Borrelplateau

Nootjes zoutjes stengels en kaasstengels

Koud: Proeverij van diverse hartige lolly's á 2 p.p.

Warm: 3 stuks p.p.

Ambachtelijke bitterbal

Gamba kroketjes met dip

Chorizo kroketjes met dip

Groente kroketje

Loempia

Kaassouffle

Midnight Snack "Punt zakje friet"

Prijzen zijn exclusief zaalhuur

Bereikbaarheid

Adres

Landgoed Klarenbeek

Kopermolenweg 16

7382 BP Klarenbeek

T 055-3011103

info@landgoedklarenbeek.nl

Gratis parkeerruimte en centraal gelegen. Landgoed Klarenbeek is centraal gelegen in Midden-Nederland, vanaf de snelweg A1 is het slechts tien minuten rijden naar de locatie.

Vanuit richting Deventer (A1)

1. Vertrek in zuidwestelijke richting op de A1
2. Neem afslag 21 Voorst naar N345 richting Voorst/Zutphen
3. Sla rechtsaf naar de Zutphensestraat / N345
4. Sla rechtsaf naar de Broekstraat
5. Sla linksaf om op de Broekstraat te blijven
6. Hoofdweg oversteken en weg vervolgen naar Kopermolenweg
7. Na 200 meter is de ingang van Landgoed Klarenbeek aan uw rechterhand.

Vanuit richting Apeldoorn (A1) Arnhem (A50)

1. Volg de borden voor E30/Deventer/Hengelo/A1 E30
2. Neem afslag 21 Voorst naar N345 richting Voorst/Zutphen
3. Sla rechtsaf naar de Zutphensestraat / N345
4. Sla rechtsaf naar de Broekstraat
5. Sla linksaf om op de Broekstraat te blijven
6. Hoofdweg oversteken en weg vervolgen naar Kopermolenweg
7. Na 200 meter is de ingang van Landgoed Klarenbeek aan uw rechterhand.

Treinstation

1. Ga in westelijke richting op hoofdweg / N789 naar Goorweg (500m)
2. Sla linksaf naar de Heideparkweg (500m)
3. Sla rechtsaf naar de Landweg (450m)
4. Sla linksaf naar de Kopermolenweg (100m).
5. Na 100 meter is de ingang van Landgoed Klarenbeek aan uw rechterhand.