

KOMMAEN

Hier *proef* je het *leven*!



CULINAIR GENIETEN

Binnen onze zalen heeft u keuze uit verschillende culinaire mogelijkheden. Hierbij kunt u denken aan een walking dinner, streetfood bites, barbecue, buffet, verschillende soorten lunch of een diner.

IETS TE VIEREN?

Een bruiloft, personeelsfeest, jubileum of verjaardag aan het organiseren? Dan bent u bij ons aan het juiste adres. Samen met u kijken wij graag naar de mogelijkheden. Hierdoor wordt ieder feest uniek en onvergetelijk!



ALLES ONDER EEN DAK

Van een hapje en drankje tot een activiteit of een volledig arrangement: alles is mogelijk. Doordat wij beschikken over een dinercafé, zalencentrum en verschillende activiteiten is het mogelijk om een complete dag te verzorgen!



WAT KUNT U VERWACHTEN? ^K

Wat leuk dat u aan ons denkt. Graag nemen wij u mee in de wereld van Komaen en laten wij u kennismaken met de vele mogelijkheden die onze locatie te bieden heeft. Een plek waar ideeën tot leven komen en waar ruimte is voor ontmoetingen die bijblijven. In deze gids geven wij u een eerste indruk van wat hier allemaal mogelijk is.

Mist u iets? Heeft u specifieke wensen die u nog niet direct terugziet? Laat het ons vooral weten. In een persoonlijk gesprek luisteren wij graag naar uw ideeën en denken we met u mee. Samen creëren we een invulling die naadloos aansluit bij uw evenement, met oog voor detail en gevoel voor sfeer. Juist die persoonlijke keuzes maken van elke bijeenkomst een unieke en onvergetelijke beleving.

Midden in de driehoek Tilburg, Eindhoven en 's-Hertogenbosch en toch omringd door rust en natuur ligt onze bijzondere accommodatie. Zodra u het terrein oprijdt en uw auto parkeert op onze ruime, gratis parkeerplaats, laat u de dagelijkse hectiek achter u. De landelijke omgeving, het groen en de ruimte zorgen direct voor ontspanning. Deze sfeer wordt versterkt door de oprechte Brabantse gastvrijheid van ons team, dat met plezier voor u klaarstaat.

Neem rustig de tijd om deze brochure door te nemen en laat u inspireren. Wij horen graag of en hoe wij u kunnen helpen om van uw evenement of bijeenkomst een bijzondere ervaring te maken.

Team *Komaen*

Let op! Alle genoemde prijzen zijn per persoon (p.p.) en inclusief BTW.



Komaen



OIRSCHOTSE BROODLUNCH

(vanaf 10 personen)

Een combinatie van heerlijk vers afgebakken wit en bruin desembrood en zachte broodjes. Met o.a.:

Romige brie met honing
Jonge kaas
Vleeswaren
Verse huisgemaakte salade van de maand
Tomaat | Komkommer | Salade
Twee soorten dressing
Zoetwaren zoals jam en hagelslag
Boter

Lekker iets
warms erbij?

12.60



OIRSCHOTSE BROODLUNCH EXTRA BOURGONDISCH

(vanaf 10 personen)

We breiden de Oirschotse broodlunch, zoals hierboven beschreven, uit met:

Gerookte zalm met cocktaildressing
Carpaccio met truffelmayonaise

16.10



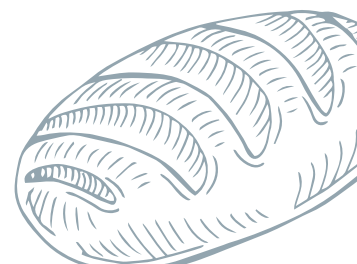
SHARED LUNCH

(vanaf 5 personen)

Onze collega's vullen de tafels met diverse deelplanken vol met warme en koude lekkernijen:

Vers kopje soep van de chef
Luxe belegde broodjes en wraps
Vis | Vlees | Vega

17.50



12-UURTJE

(4 tot 15 personen)

Bent u met een kleiner gezelschap en wilt u liever aan tafel blijven zitten? Dan adviseren wij ons 12-uurtje bestaande uit:

Vers kopje soep van de chef
Twee sneeën desembrood
Jonge kaas
"de Bourgondiër" rundvleeskroket
Gebakken ei van Lekker'nei

14.70



VERS & LOKAAL

Wij hechten veel waarde aan de afkomst van onze producten. Bij voorkeur werken wij samen met leveranciers uit onze directe omgeving.

Zo komt ons brood dagelijks vers van 'Bakkerij de Reijssende Man' in Oirschot. Een bakkerij die staat voor ambacht en kwaliteit. Iets wat je proeft bij onze bourgondische lunchmogelijkheden.

LEKKERE UITBREIDING

Soep van de chef	4.15
"de Bourgondiër" rundvleeskroket	3.15
Brabants worstenbroodje	3.15
Yoghurt met granola	3.30
Quiche	3.30
Kippenpastei	4.15
Verse jus d'orange	3.30
Drankarrangement	5.50

TIP: Go healthy!

Al onze arrangementen zijn uit te breiden met een gesneden versfruitmix (+ 2.75)



BARBECUE ^K

*Binnen ons keukenteam hechten wij veel waarde aan de afkomst van onze producten. Ons rundvlees komt van **Vers Vlees Boerderij Polsdonk**. Deze boerderij staat 100% garant voor veiligheid, betrouwbaarheid, diervriendelijkheid en onderneemt milieubewust. Dit zorgt voor hoge kwaliteit van het vlees, waardoor klanten van heinde en verre naar Oirschot komen om dit lokale product te proeven. Ons kippenvlees komt van **Poelier Kapteijns** en het varkensvlees komt van de **Heydehoeve**.*

BOURGONDISCHE BARBECUE

(v.a. 15 personen)

Biefstukje van Limousin rund
Kippendijenspies in licht pikante marinade
Pesto varkensspies
Gekruide speklap
Kipsaté
Puurburger
Gemarineerde kipfilet

28.95

Al onze barbecues worden geserveerd met de volgende gerechten:

Griekse salade | Coleslaw | Rundvleessalade
Pastasalade | Koude sausjes | Satésaus
Aardappelsalade | Vers fruitsalade
Stokbrood met kruidenboter | Frites

SPIEZEN KIEZEN

(v.a. 15 personen)

Biefstukspies (uit de streek)
Gambaspies
Falafelspies 
Kippendijenspies (uit de streek)
Veggiespies 
Varkenshaasspies
Maiskolfspies 

32.95

BOURGONDISCH DE LUXE

(v.a. 15 personen)

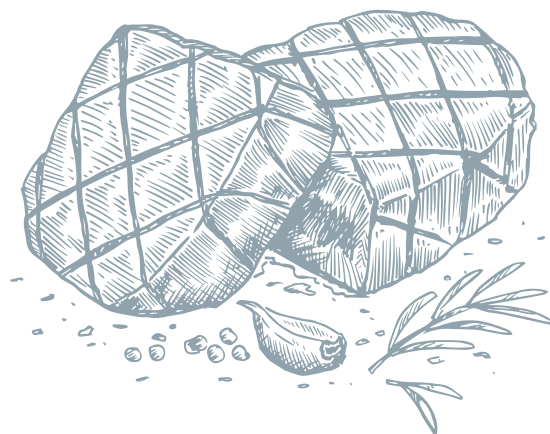
Biefstukje van Limousin rund
Kippendijenspies in licht pikante marinade
Pesto varkensspies
Gekruide speklap
Gemarineerde kipfilet
Zalmfilet
Gambaspies

32.50

KINDERBARBECUE

Hamburger
Saté
Kinderspies

12.50



BBQ'en is een van de gezelligste manieren om te eten! Samen rondom de barbecue bakken en kletsen.

Wil je liever dat wij voor jullie bakken? Vraag dan naar de mogelijkheden!



SMOKING HOT BBQ DINNER

(v.a. 50 personen)

Een **exclusief 6-gangen** diner volledig bereid op diverse barbecues. Wij gebruiken hiervoor 3 verschillende types: de **Ofyr**, **Kamado** én de **slinger barbecue**. Onze chefs bereiden alles in de buitenlucht. Zodoende kunnen jullie meekijken én proeven terwijl zij de lekkerste creaties maken!

Macho Nacho! | Kamado

Heerlijke tortilla chips met huisgemaakte pulled chicken, BBQ-saus, kaasmix en guacamole

Beef tataki | Ofyr

Geschroeide diamanthaas met lente-ui, ponzu mayonaise, geroosterde sesam en daikon scheuten

Noorse zalm en 'papillotte' | Slinger barbecue

Prachtig stuk vis bereid met heerlijke seizoensgroenten en verse groene kruiden

Bao bun met porkbelly | Ofyr

Geserveerd met ketjaplak, kerriemayonaise en huisgemaakte zoetzuur

Black Angus short ribs | Kamado & Smoker

Dit super malse stuk rundvlees is ruim 16 uur gegaard en heeft veel karakter en smaak
Geserveerd met een gepofte aardappel en BBQ veggie mix

Lavacake met gegrilde ananas | Kamado & Ofyr

De ananas wordt afgeblust met Licor 43 en geserveerd met een bolletje kaneel-ijs

58.50



BUFFET ^K

BRABANTS BUFFET

'Wat goed is hoeft niet ver te reizen'

Huisgemaakte tomatensoep
Rundvleessalade | Aardappelsalade
Gerookte Sporingse meerval
Pastasalade | Meloen met ham
Griekse salade | Pasta pesto
Stokbrood met kruidenboter | Frites
Twee soorten rauwkost

Keuze uit*:

- Varkenshaas in champignonroomsaus
- Kipsaté
- Vistrio in vissaus
- Runderstoofpotje
- Gehaktballetjes in tomaten-pesto saus

30.25

Al onze buffetten zijn v.a. 25 personen te bestellen.

**Voor de eerste 25 gasten kiest u 2 warme items, daarna heeft u bij iedere 25 gasten één extra keuze. Wilt u voor uw gezelschap een extra warme keuze? Dan rekenen wij € 2,50 p.p.*



LEKKERE UITBREIDING

'Voor het hele gezelschap'

Paling	3.50
Vitello tonato	2.00
Crispy salmon sushi	2.00
Asperges met Hollandaise*	3.00
Gepocheerde zalm (2.5 kg)	75.00

**Asperges zijn een seizoensgebonden product.
Vraag onze collega's naar de mogelijkheden!*



BOURGONDIËRS BUFFET

'Speciaal voor de echte Bourgondiër'

Soep naar keuze | Rundvleessalade
Noorse garnalen | Hummus van rode biet
Pastasalade | Gerookte zalm | Carpaccio
Griekse salade | Breekbrood met aïoli,
kruidenboter en tapenade | Frites
Warme aardappel garnituren | Pasta pesto
Rauwkost | Warme seizoensgroenten

Keuze uit*:

- BBQ pulled chicken
- Varkenshaas in champignonroomsaus
- Kipsaté
- Vistrio in vissaus
- Kippendijen in Thaise gele curry
- Italiaanse gehaktballetjes in tomaten-pesto saus
- Gamba's in knoflookroom
- Runderstoofpotje
- Biefstukjes met truffeljus (+1,50)
- Rendang

33.75

Soepen: Courgette met spek | Oma's groentesoep | Champignon-truffel | Kerrie met appel en kip
Asperge (seizoen) met ham | Thaise curry met gamba's | Tomaten-groentensoep

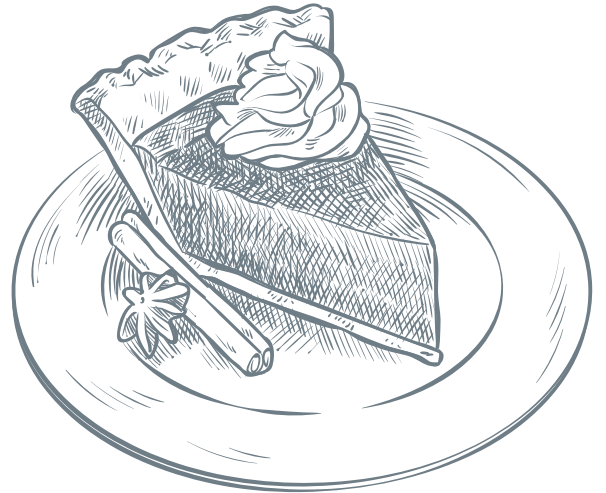
DESSERT ^K

KLASSIEK DESSERT BUFFET

(v.a. 25 personen)

Romige parfait
Heilige Eik meringue (ijstaart)
Bavarois - diverse smaken
Vers fruit
Slagroom

6.95



IJSCOKAR

(v.a. 25 personen)

Onbeperkt genieten van 4 soorten ijs.

- Hazelnootkrokant en chocokrullen
- Chocolade- en karamelsaus
- Vers fruit
- Slagroom

4.75

CHOCOLADE (IJS)FONTEIN

(v.a. 50 personen)

Onze **ijscokar** gecombineerd met een een smaakvolle **chocoladefontein**. Heerlijk met kleine garnituren als vers fruit, spekjes en koekjes!

8.50



3-GANGEN KEUZEDINER

In onze keuken werken we graag met seizoensgebonden producten. Daarom wisselt onze menukaart regelmatig. Het 3-gangen diner wordt ook per seizoen aangepast.

VOORGERECHT

Keuze uit 3 verschillende voorgerechten inclusief vers breekbrood met smeersels

HOOFDGERECHT

Keuze uit 3 verschillende hoofdgerechten | frites | aardappelgarnituur | verse warme groente

DESSERT

Keuze uit 2 verschillende desserts

36.50



SHARED DINNER

(v.a. 15 personen)



OP TAFEL

Vers breekbrood met smeersels

VOORAF

Bourgondische planken geserveerd met diverse kleine voorgerechtjes en een kopje seizoenssoep

HOOFDGERECHT

Een tafel vol met heerlijke vlees, vis en vega gerechten. Onze chefs verzorgen een gevarieerd diner met voor ieder wat wils. Hierbij werken zij graag met lokale- en seizoensproducten.

Daarnaast serveren we diverse side-dishes om te delen.

DESSERT

Een proeverij van mini desserts welke samen gedeeld kunnen worden

42.50



PROEVERIJTJES DINER

(v.a. 25 personen)

Een exclusief 5-gangen proeverijtjes menu welke de smaakpapillen prikkelt. Per gang serveren onze collega's 2 culinaire smaakexplosies. Doordat er meerdere kleine gangen worden geserveerd en gasten geen vaste zitplaatsen hebben, creëren we een informele sfeer. In overleg met u kan dit zittend, aan hoge tafels of in een combinatie.

Onze chefs geven het menu vorm door te werken met lokale- en seizoengebonden producten. Hierdoor is hetgeen wat we serveren tijdens uw gelegenheid uniek. En verandert het met ieder seizoen mee

Ontvangst | Amuse
Verrassing van onze chef

Gang 1 | Voorgerecht
Koud geserveerd

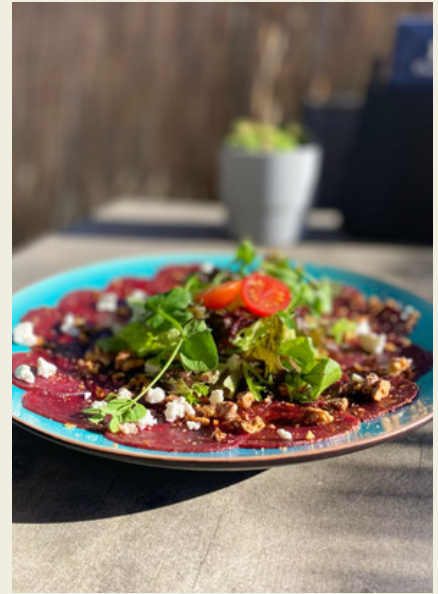
Gang 2 | Soep
Huisgemaakt en dagvers

Gang 3 | Tussengerecht
Warm geserveerd

Gang 4 | Hoofdgerecht
Geserveerd met frites en seizoengroenten

Gang 5 | Dessert
Zoete afsluiting

47.50



TUK-TUK STREETFOODFESTIVAL^K



STREETFOODFESTIVAL

(vanaf 50 personen 3 thema's & vanaf 100 personen 4 thema's)

Een feestelijke avond en maaltijdvullend programma. U kiest zelf **3 streetfoodkramen** uit voor uw bijeenkomst (**zowel in- als outdoor mogelijk**)! Alle producten worden door onze eigen chefs voor u bereid. Naast de streetfoodkramen serveren wij ook een **puntzak friet**.

BBQ

- Mini Komaen burger
- Pulled chicken naanta met huisgemaakte coleslaw
- Gemarineerde gambaspiezen met aioli en couscoussalade
- **Optie:** Ribeye met chimichurrie (+1.5)

ASIAN

- Crispy sushi salmon roll met wasabimayonaise
- Yakitori spiesjes van Japanse houtskool grill
- Gyoza met garnaal
- **Optie:** Bao bun met huisgerookte buikspek en kerriemayonaise (+1.5)

TEXMEX

- Nacho pulled pork met yoghurt dressing
- Bucket buffalo hotwings
- Baja fish taco's met avocado
- **Optie:** Texas spareribs (+1.25)

VEGA

- Empanadas roti masala
- Veggieburger met huisgemaakte burgersaus
- Naanta karma kebab met knoflookyoghurt en groente
- **Optie:** Gyoza veggie met zwarte sesam en soya (+1)

ITALIAN

- Pizza truffel met champignons en parmaham
- Pizza margherita met rucola
- Pasta pesto met parmezaan
- **Optie:** Pizza pulled chicken met paprika en rode ui (+1)

HOLLANDSE POT

- Kibbeling met ravigotte
- Gehaktballetjes met seizoensstamp
- Poffertjes met stroop

42.50

EXTRA OPTIE: ICECREAM TRUCK

- 4 soorten roomijs, toppings, vers fruit & slagroom

4.75



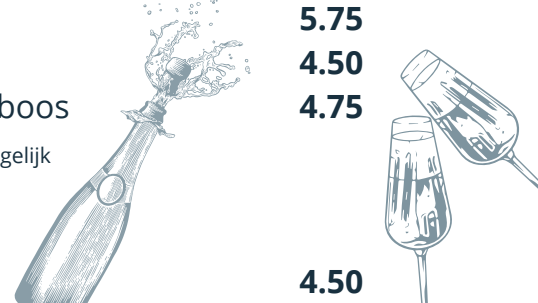
GEBAK & DRINKS^K

SINGLE BITES

Pistache dubai bonbon	1.65
Luxe slagroomsoezen <i>Naturel witte- & melkchocolade</i>	2.10
Popdots	2.60
Mix van mini gebakjes	3.00
Mini fruit en vruchtenvlaaitjes	3.00

WELKOMSTDRANKJE

Limoncello spritz	5.50
Aperol spritz	5.75
Cava	4.50
Cava met framboos	4.75
Wist je dat het ook mogelijk is om met een glaasje alcoholvrije cava te proosten?	
Kids bubbel	4.50



LUXE GEBAK

Bruidstaart

O.A.

Een speciale gelegenheid vraagt om een unieke taart. Laat je betoveren door de creaties van 'de Koekenbakker'

GOED GEVULD

Appelgebak met slagroom	4.50
Gesorteerd gebak	5.25
Appel vanille cake	3.95
Cinnamon roll	4.85



UNIEK ONZE DRANKGARANTIE

Wil je van te voren zeker weten wat je maximaal kwijt bent aan drank? Dan kunnen wij je een drankgarantie bieden. Hierbij koop je vooraf de drank af, maar mocht je toch minder drinken brengen wij op nacalculatie het daadwerkelijke bedrag in rekening.

	Drankgarantie	Extra
3 uur	23.10	28.10
4 uur	30.20	35.20
5 uur	34.50	39.50
5.5 uur	38.00	43.00
6 uur	41.50	46.50

Onze drankgaranties zijn aan te vragen vanaf 50 personen

Onder drankgarantie vallen de gangbare dranken: frisdranken, koffie, thee, Brand pils, Witte gij't, Liefmans, div wijnen, 0.0 bieren o.a. Weizen, Heineken, Radler en Affligem 0.0

*Binnen de drankgarantie **extra** vallen de eerder genoemde dranken, maar ook: cappuccino, verse thee variaties, mixdranken, speciaalbieren o.a. Texels Tuunwal, Vedett IPA, Affligem blond, Texels Skuumkoppe, Affligem dubbel*

HAPJES & SNACKS^K

HAPJES VOOR OP TAFEL

Groentedippers met heksenkaas	1.65
Kaasstengels in truffelmayonaise	1.35
Borrelnootjesmix	0.95
Proeverijplankje	3.10
<i>Div kazen, fuet, serrano, Kesbeke augurkjes</i>	

KOUDE HAPJES

Plateau met wraps	2.20
<i>Carpaccio kip zalm vega</i>	
Bourgondische stokbroodhapjes	2.55
<i>Gerookte zalm brie maandsalade</i>	
<i>Serranoham carpaccio</i>	
5 verschillende amuses	3.50
Spiesjes on top	2.55
<i>Mozzarella tomaat basilicum</i>	
<i>Olijf komkommer serranoham</i>	
<i>Garnaal zongedroogde tomaat meloen</i>	

WARME HAPJES

"De Bourgondiër" bitterbal	1.50
Crispy gyoza	1.95
<i>Garnaal</i>	
<i>Vega</i> 🍃	
<i>Kip</i>	
Loempia & shoarma rolletjes	1.40
Borrelmaatjes XL snacks	1.40
Kaasstengels & vlammetjes	1.35
Empanadas	2.50
<i>Kip piri piri</i>	
<i>Roti masala</i>	
Kroketjes van Cas culinair	2.00
<i>Garnaal</i>	
<i>Chorizo</i>	
<i>Tomaat mozzarella</i> 🍃	
Mini worstenbroodje	2.60

MINI PUB FOOD

De gerechtjes uit onze pub food zijn een tikkeltje groter van formaat. De gerechtjes zijn compleet, handzaam en vullend. Hierdoor geef je een unieke twist aan een feest of bijeenkomst.

Saté van kippendij | stokbrood
Mini Polsdonk Burger | Smulders tomaat
Naanta karma kebab | Knoflookyoghurt
Broodje Pulled chicken | coleslaw

6.50

Puntzak verse frites | mayonaise 4.10



KOMAEN

Heeft u vragen? Twijfel dan niet om contact met ons op te nemen!

Spoordonkseweg 80
5688 KE Oirschot
0499 - 57 36 71
info@komaen.nl
www.komaen.nl

HIER PROEF
JE HET LEVEN

