

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! In deze gids nemen wij u graag mee in onze mogelijkheden. Heeft u specifieke wensen en staan deze hier niet in vermeld? Laat het ons dan weten. Door samen in gesprek te gaan streven wij ernaar om een gepaste invulling te geven aan uw evenement. Zo zorgen we er gezamenlijk voor dat elke bijeenkomst uniek en onvergetelijk wordt.

Centraal binnen de driehoek Tilburg/Eindhoven/'s-Hertogenbosch, maar toch in het midden van de natuur, ligt onze bijzondere accommodatie met ruime (gratis) parkeerplaats. De omgeving en locatie ademen een landelijke sfeer uit wat extra kracht wordt bijgezet door de Brabantse gastvrijheid van onze medewerkers. Bij **Komaen** kunt u even ontsnappen aan de hedendaagse hectiek en genieten van al het moois wat de omgeving van het pittoreske Oirschot te bieden heeft. Door de centrale ligging zijn we uitstekend bereikbaar vanaf de snelweg.

Neemt u de brochure op uw gemak door en wij horen graag of we u kunnen helpen.

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?

12.00



OIRSCHOTSE BROODLUNCH EXTRA BOURGONDISCH

(vanaf 10 personen)

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

Gerookte zalm met cocktaildressing
Carpaccio met truffelmayonaise

15.50



SHARED LUNCH

(vanaf 10 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

17.00



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

14.00



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 Reizende 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	3.95
"de Bourgondiër" rundvleeskroket	3.00
Brabants worstenbroodje	3.00
Yoghurt met granola	3.15
Quiche	3.15
Kippenpastei	3.95
Verse jus d'orange	3.15
Drankarrangement	5.20

TIP: Go healthy!

Al onze arrangementen zijn uit te breiden met een gesneden versfruitmix (+ 2.65)



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

27.50

Al onze barbecues worden geserveerd met de volgende gerechten:

Griekse salade | Coleslaw | Rundvleessalade
Pastasalade | Koude sausjes | Satésaus
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 

31.30

BOURGONDISCH DE LUXE

(v.a. 15 personen)

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

31.00

KINDERBARBECUE

Hamburger
Saté
Kinderspices

12.50

ZOET & FRIS DESSERT

(v.a. 15 personen)

Sluit de barbecue af met een fris of zoet dessert! Alle gasten mogen kiezen uit onze citroen parfait of Heilige Eik meringue.

6.50



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

55.90



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

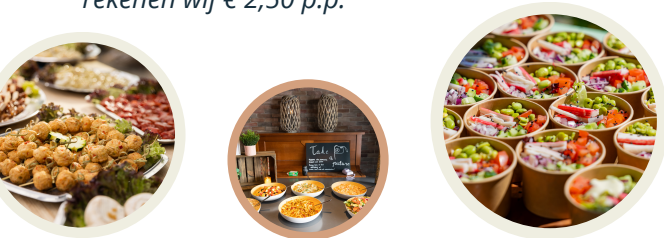
Keuze uit*:

- Varkenshaas in champignonroomsaus
- Kipsaté
- Vistrio in vissaus
- Runderstoofpotje

28.00

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
Salade carprese	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 | Couscoussalade
Pastasalade | Gerookte zalm | Carpaccio
Griekse salade | Breekbrood met aioli, kruidenboter en tapenade | Frites
Warme aardappel garnituren | Pasta pesto
Rauwkost | Warme seizoensgroenten

Keuze uit*:

- Varkenshaas in champignonroomsaus
- Kipsaté
- Vistrio in vissaus
- Kippendijen in Thaise gele curry
- Italiaanse gehaktballetjes in tomatensaus
- Gamba's in knoflookroom
- Runderstoofpotje
- Biefstukjes met truffeljus (+1,50)

31.25

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

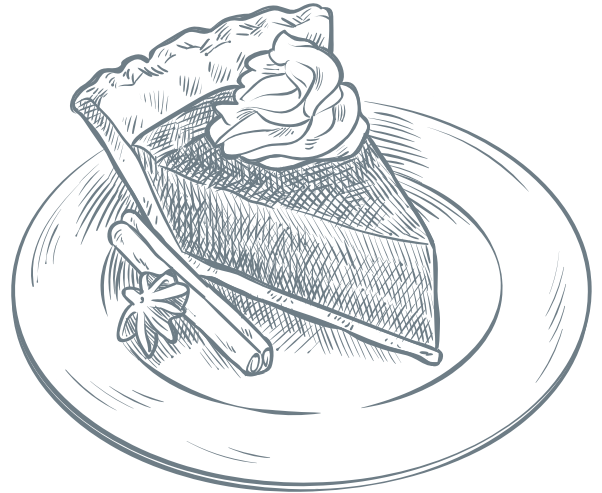
DESSERT ^K

KLASSIEK DESSERT BUFFET

(v.a. 25 personen)

Citroen en aardbeien parfait
Heilige Eik meringue (ijstaart)
Bavarois - diverse smaken
Vers fruit
Slagroom

6.75



IJSCOKAR

(v.a. 25 personen)

Onbeperkt genieten van 4 soorten ijs.

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

4.50

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

36.00



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

40.50



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.

Ontvangst | Amuse
Verrassing van onze chef

Gang 1 | Voorgerecht
Koud geserveerd

Gang 2 | Soep
Huisgemaakt en dagvers

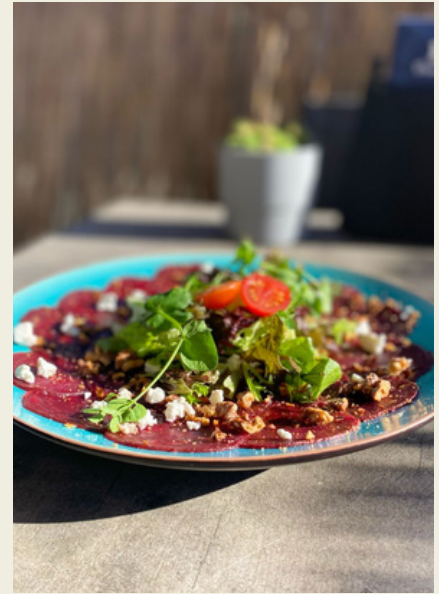
Gang 3 | Tussengerecht
Warm geserveerd

Gang 4 | Hoofdgerecht
Geserveerd met frites en seizoengroenten

Gang 5 | Dessert
Zoete afsluiting

Doordat wij veelal werken met de seizoenen en lokale producten is ons menu altijd in beweging. Enige tijd voor aanvang van uw gelegenheid nemen wij contact op om samen het unieke menu door te nemen.

45.50



TUK-TUK STREETFOODFESTIVAL[®]



STREETFOODFESTIVAL

(vanaf 50 personen 3 trucks & vanaf 100 personen 4 trucks)

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

- *Polsdonkburger met tomaten van Smulders en cocktaildressing*
- *Pulled chicken panini met huisgemaakte coleslaw*
- *Gemarineerde gambaspiezen met aioli en couscoussalade*
- **Optie:** Ribeye met chimichurrie (+1.5)

ASIAN

- *Crispy sushi salmon roll met wasabimayonaise*
- *Yakitori spiesjes met sesam en teriyaki*
- *Torpedo shrimps met chilidip*
- **Optie:** Bao bun met huisgerookte buikspek en kerriemayonaise (+1.5)

TEXMEX

- *Nacho pulled pork met yoghurt dressing*
- *Bucket buffalo hotwings*
- *Quesadilla met tonijn en mais*
- **Optie:** Texas spareribs (+1.25)

VEGA

- *Empanadas roti masala*
- *Veggieburger met huisgemaakte burgersaus*
- *Pita 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)

41.75

EXTRA OPTIE: ICECREAM TRUCK

- 3 soorten roomijs
- Toppings
- Vers fruit
- Slagroom

4.50



GEBAK & DRINKS^K

SINGLE BITES

Luxe slagroomsoezen <i>Naturel witte- & melkchocolade</i>	2.00
Popdots	2.50
Botercrème petitfour	2.90
Vanille- chocoladetruffels	1.95

WELKOMSTDRAANKJE

Cava	4.20
Cava met rood fruit	4.50

Wist je dat het ook mogelijk is om met een glaasje alcoholvrije cava te proosten?



LUXE GEBAK

Bruidstaart O.A.

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

Sweet table 7.15

Geniet van een rijke variatie aan zoete lekkernijen zoals macarons, truffels, popdots, botercrème petitfour, appeldessert taartje & Heilige Eik meringue

GOED GEVULD

Appelgebak met slagroom	4.10
Gesorteerd gebak	5.15
Appel vanille cake	3.85
Carrot cake	3.95

DRANKGARANTIE

Wil je van te voren zeker weten wat je maximaal kwijt bent aan drank? Dan adviseren wij onze drankgarantie. 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	22.00	27.00
4 uur	28.75	33.75
5 uur	32.95	37.95
5.5 uur	36.25	41.25
6 uur	39.55	44.55

Onze drankgaranties zijn aan te vragen vanaf 50 personen

Onder drankgarantie vallen de gangbare dranken: koffie, thee, fris, verschillende bieren (pils, KOMAEN Wittegij't, Liefmans en alcoholvrij) en diverse wijnen (rood, rosé, droog, zoet).

Binnen de drankgarantie **extra** vallen de eerder genoemde dranken, maar ook: speciaal bieren, mixdranken, likeuren en binnen-/buitenlands gedistilleerd.

HAPJES & SNACKS ^K

HAPJES VOOR OP TAFEL

Groentedippers met heksenkaas	1.60
Kaasstengels in truffelmayo	1.30
Borrelnootjesmix	0.95
Bourgondische kaas & worst	1.85
<i>Twee soorten kaas fuet</i>	

KOUDE HAPJES

Plateau met wraps	2.15
<i>Carpaccio kip zalm vega</i>	
Bourgondische stokbroodhapjes	2.45
<i>Gerookte zalm brie maandsalade</i>	
<i>Serranoham carpaccio</i>	
Luxe amuse hapjes	3.40
Spiesjes on top	2.45
<i>Mozzarella tomaat basilicum</i>	
<i>Olijf komkommer serranoham</i>	
<i>Garnaal zongedroogde tomaat meloen</i>	

WARME HAPJES

"De Bourgondiër" bitterbal	1.45
Yakitori spiesje	1.95
Loempia 🍡 & butterfly garnaal	1.40
Gemengde snacks	1.15
Chicken tikka	1.70
Kaas Borrelmaatjes (4 soorten) 🍡	1.40
Empanadas	2.05
<i>Kip piri piri</i>	
<i>Roti masala 🍡</i>	
Kroketjes van Cas culinair	1.95
<i>Garnaal</i>	
<i>Chorizo</i>	
<i>Tomaat mozzarella 🍡</i>	
Mini worstenbroodje	2.40

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
Pita karma kebab | Knoflookyoghurt
Panini Pulled chicken | coleslaw
BBQ Nachos | pulled pork | zure room | guacamole

5.75

Puntzak verse frites | mayonaise
Pizza slice | ham | rode ui

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

