



Café de Roemer
BOTERMARKT 17 · HAARLEM

FEESTEN & PARTIJEN 2026



Iets te **vieren**

Borrels, diners en bijeenkomsten in hartje Haarlem.
Persoonlijk geregeld, met de sfeer van De Roemer.

info@cafederomer.nl

023 532 5267

cafederomer.nl

SAMEN AAN TAFEL

Een plek die bij jullie past

Van verjaardag en bedrijfsborrel tot groepsdiner, familiebijeenkomst of afscheid. We zoeken samen een passende ruimte en opstelling.



Met je eigen gezelschap

Een lange tafel, koffie of lunch, een borrel of samen dineren.

Hoek achterin

20 personen zittend of 30 staand.

Roemertje met de bar

Tot 70 personen staand.

Gehele achtergedeelte

Tot 50 personen zittend.

Met de serre erbij

Tot 100 personen staand.

Roemertje besloten

Tot 40 personen zittend, met een eigen bar.

De hele zaak

Tot 200 personen staand, alleen bij bijzondere gelegenheden.

Opstelling: het aantal gasten hangt af van meubilair, techniek, buffetopstelling en loopruimte.

Besloten gebruik: voor besloten gebruik van een ruimte maken we vooraf een passende afspraak.

LICHT EN BUITEN

Serre en Botermarkt

Beschut achter glas of buiten aan het plein: allebei met de levendige sfeer van De Roemer.



In de serre

Licht, beschut en direct verbonden met het café. De glazen serre wordt in principe niet afzonderlijk gereserveerd.

Op het terras

Midden op de Botermarkt. Gebruik voor een groep hangt af van het weer, de drukte en de beschikbaarheid op dat moment.



Voraf goed afgesproken

De serre en het terras zijn geen losse, gegarandeerde groepsruimte. We bevestigen vooraf welke binnenruimte en opstelling beschikbaar zijn.

Bij een buitenplan spreken we altijd een passende binnenoptie af.

Datum, beschikbaarheid, opstelling en een alternatief binnen bespreken we samen.

BORREL

Van klassiek tot luxe

Vanaf 8 personen. De hapjes komen in rondes langs; de nootjes staan op tafel.

**KLASSIEK**

3 bittergarnituurhapjes
en nootjes

€ 3,50 p.p.

LUXE

3 luxe hapjes
en nootjes

€ 6,50 p.p.

COMBI

3 klassieke en 3 luxe hapjes
en nootjes

€ 9,50 p.p.

Wat serveren we?

Klassiek: een selectie uit de bittergarnituur.

Luxe: toast met gerookte zalm, carpacciorolletjes en mozzarella-tomaatstokjes.

De samenstelling en het aandeel vegetarische hapjes spreken we vooraf af.

Los erbij te bestellen

Oud-Hollandse kaas- en worstplank
€ 4,50 p.p. · voor feesten en partijen

Bittergarnituur · 18 stuks · € 19,00

Kaasplateau · € 14,00

Nacho's uit de oven · € 11,50 per schaal

Prijzen inclusief btw, geldig tot en met 31 december 2026.

SAMEN AAN TAFEL

Zelf pakken, samen genieten.

Het Roemerbuffet of onbeperkt burgers.
Twee manieren om samen te eten.



Het Roemerbuffet

€ 27,50 p.p.



Vanaf 20 personen

Kipsaté, spareribs en fish and chips. Met friet, saus, brood, kruidenboter en twee salades naar keuze.

Varkenshaassaté in plaats van kipsaté € 30,50 p.p.

Met halve kip erbij € 30,50 p.p.

Met tomahawk erbij € 35,50 p.p.

Met halve kip of tomahawk erbij serveren we minder van de overige gerechten. Kleinere groep? Vraag naar de mogelijkheden voor het Roemerbuffet.

Twee salades naar keuze

Groene caesarsalade · couscoussalade · tomaat met mozzarella · Aziatische salade met pittige kip · groene rauwkostsalade · coleslaw.

Maak het Roemerbuffet compleet

Voorgerechtenplank € 12,00 p.p. **extra:** gerookte zalm, tonijn tataki, carpaccio en bietencarpaccio met geitenkaas en balsamico.

Dessertplank € 9,50 p.p. **extra:** een selectie van kleine desserts.

Onbeperkt burgerbuffet

€ 22,50 p.p.

Vanaf 20 personen · zelfbediening · met friet, toppings en sauzen.

Rundvlees

Cheddar, bacon en huisgemaakte burgersaus.

Crunchy chicken

Koolsla, uienchutney, augurk en burgersaus.

Blauwe kaas

Rundvlees met gorgonzola en bosbessenconfiture.

Beyond Meat

Vegetarische burger.

Prijzen inclusief btw, geldig tot en met 31 december 2026.

AAN TAFEL

Delen of drie gangen

Vanaf 8 personen kun je samen gerechten delen of kiezen voor een driegangenmenu.



SHARED DINING

Twee gangen
op planken

€ 35,00 p.p.

SHARED DINING

Drie gangen
met dessert

€ 42,50 p.p.

DRIEGANGENMENU

Keuze uit
onze kaart

€ 42,50 p.p.

Shared dining: eventuele meerprijzen voor jullie menukeuze spreken we vooraf af.

Samen delen

De gerechten komen op planken en schalen op tafel, om samen te delen.

Kies vooraf samen met ons jullie gerechten, of laat onze keuken een menu samenstellen. Denk aan schnitzel, steak met friet, saté, spareribs, vis of vegetarische gerechten. Andere wensen? Bespreek ze met ons.

Bij drie gangen sluiten we af met een selectie van kleine desserts.

Geef jullie menukeuzes uiterlijk 7 dagen vooraf door. Voor kleinere groepen of een eenvoudige invulling is 3 dagen soms mogelijk in overleg.

Prijzen inclusief btw, geldig tot en met 31 december 2026.

Jullie menukeuze

Kies drie gangen met gerechten van **onze kaart**. De menukeuzes stemmen we vooraf samen af.

Extra gerechten zijn mogelijk in overleg.

Geef eventuele dieetwensen tegelijk met jullie menukeuzes door.

DRINKEN

Samen proosten

Werk met consumptiemunten, spreek een budget af of betaal naar verbruik. Samen kijken we wat bij jullie bijeenkomst past.

Consumptiemunten

Eén munt is één drankje.

Je verdeelt de munten onder je gasten. We spreken vooraf af welke drankjes je met een munt kunt bestellen.



Een afgesproken budget

We spreken vooraf een maximumbedrag af en wanneer je een seintje krijgt.

Betalen naar verbruik kan ook: je betaalt achteraf voor de bestelde drankjes tegen de actuele kaartprijzen.



Liever een drankpakket?

Per persoon per uur · minimaal 2 uur

BASIS

Bier, wijn en fris

€ 16,00

SPECIAALBIER

Basis + alle tapbieren

€ 19,50

TOTAAL

Volledige assortiment

€ 21,50

Basis: Swinckels van de tap, Chardonnay, Merlot, reguliere frisdranken en Swinckels 0,0.

Speciaalbier: het basispakket plus alle bieren van de tap, inclusief grote tapmaten.

Totaal: het volledige drankenassortiment, inclusief speciaalbier op fles of blik, premiumwijn, mixdranken, cocktails, shots en sterke drank.

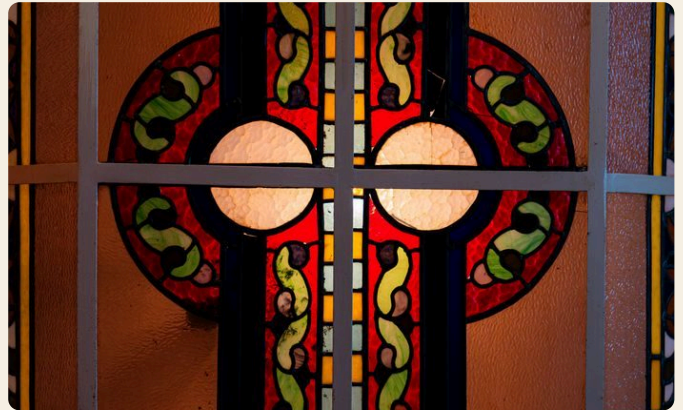
Na de eerste 2 uur kun je per volledig uur verlengen, of met de hele groep overstappen op betalen naar verbruik.

Prijzen inclusief btw, geldig tot en met 31 december 2026.

GOED GEREGLD

De details maken de dag

Vertel ons je wensen voor muziek, aankleding en het eten. Dan maken we vooraf duidelijke afspraken.



Allergieën en dieetwensen

Geef dieetwensen en allergieën vooraf door, bijvoorbeeld vegetarisch, vegan, halal, glutenvrij of lactosevrij. We werken zorgvuldig, maar kunnen sporen niet volledig uitsluiten. Bij ernstige allergieën bespreken we vooraf wat verantwoord uitvoerbaar is.

Muziek en aankleding

Techniek: bespreek je wensen voor een scherm, microfoon, gratis wifi of een eigen livestream.

Muziek: achtergrondmuziek, een playlist of eigen apparatuur bespreken we vooraf.

Decoratie: bloemen, foto's, slingers of eigen spullen.

Opbouw: spreek aankomsttijden van leveranciers en tijd voor aankleding af.

Afspraken vooraf

Budget: een maximumbedrag en een afgesproken seintje.

Factuur: alleen na bevestiging van gegevens en voorwaarden.

Gezelschap: ruimte, opstelling, definitief aantal gasten en contactpersoon.

Tijden: opbouw, inloop, start, serveermomenten en eindtijd.

Doorgeven: graag uiterlijk 7 dagen vooraf. Voor kleinere groepen of een eenvoudige invulling is 3 dagen soms mogelijk in overleg.

Aanbetaling: in principe niet nodig. Alleen bij een uitzonderlijk grote bijeenkomst kan dit worden afgesproken.

AANVRAGEN

Wat willen jullie vieren?

Vertel je voorkeursdatum, het aantal gasten en de gewenste tijden. Dan kijken we samen welke ruimte en invulling passen.



Vertel ons je plannen
info@cafederoremer.nl
023 532 5267

Botermarkt 17 · 2011 XL Haarlem · cafederoremer.nl

01

Moment

Datum, tijden en soort bijeenkomst.

02

Gezelschap

Aantal gasten, opstelling en contactpersoon.

03

Invulling

Eten, drinken, budget en dieetwensen.

04

Bevestiging

De ruimte, afspraken en praktische details.

Alle prijzen zijn inclusief btw en gelden tot en met 31 december 2026. Tussentijdse wijzigingen voorbehouden; de definitieve afspraken staan altijd in de bevestiging.