

PARTIJENBROCHURE

ZWART-WIT

PRINT-VERSIE



café en brasserie

DE JONGE HAAN

Café en Brasserie de Jonge Haan heet u graag welkom voor uw lunch- of dinerpartij, receptie, huwelijks- of verjaardagsfeest, zakelijke partij of voor welke gelegenheid dan ook.

In deze brochure vindt u een groot aantal menu's om uit te kiezen. Ondanks dat dit een aardige selectie is, kan het natuurlijk voorkomen dat u iets anders voor ogen heeft. Ook dat kan, wij maken dan graag samen met u een menu op maat.

Directie en medewerkers van Café en Brasserie de Jonge Haan garanderen u een geslaagde middag of avond.

BITTERGARNITUUR voor gezelschappen vanaf 20 gasten (1 keuze bittergarnituur per gezelschap)

Bittergarnituur A * € 4,00
Kaasblokjes, olijven, ossenworst, zoute koekjes, luxe zoutjes, Bitterballen van Van Dobben.

Bittergarnituur B * € 6,95
Crudité van wortel, bleekselderij en paprika met sour cream dip, Olijven en kaasblokjes, Ossenworst, Luxe zoute koekjes, Bitterballen (van Dobben), Verschillende soorten hapjes in bladerdeeg, Chickenwings.

Bittergarnituur C * € 8,50
Crudité van wortel, bleekselderij en paprika met sour cream dip, Kaasblokjes, olijven, zoute koekjes, luxe zoutjes, Bitterballen van Van Dobben, Canapés met gerookte zalm, Canapés met brie Canapés met paté, Canapés met Hollandse garnalen.

Spaans bittergarnituur * € 8,50
Croquetas de Chorizo, Chorizokroketjes, Albondigas, Spaanse pikante balletjes gehakt in tomatensaus, Croquetas de bacalao, stokviskroketjes, Queso Manchego, schapenkaas, Aceitunas, olijven en Calamares a la Romana, gefrituurde inktvisringen.

Uitgebreid Spaans bittergarnituur * € 12,95
Croquetas de Chorizo, Chorizokroketjes, Albondigas, Spaanse pikante balletjes gehakt in tomatensaus, Croquetas de bacalao, stokviskroketjes, Jamon serrano, Chorizo, Queso Manchego, schapenkaas, Aceitunas, olijven, Pollo al ajillo, kippenboutjes met knoflook en Calamares a la Romana, gefrituurde inktvisringen, stokbrood.

Crostini * € 6,25
Crostini zijn op Italiaanse wijze bereidde toastjes, rijkelijk belegd met de fijnste smaken. Het brood dat gebruikt wordt is zuurdesembrood, (4 crostini per persoon)

Crostini met tomatentapenade en gegrilde courgette

Crostini met olijventapenade

Crostini met zalmtartaar met creme fraiche, mierikswortel en dille

Crostini met Jamon serrano en Boursin

Focaccine * 6,95
Rijkelijk belegde hapjes van Italiaanse tomatenfocaccia, (4 focaccine per persoon)

Focaccia met jamon serrano, olijf en queso manchego

Focaccia met geitenkaas, sud en sol tomaat en olijf

Focaccia met geroosterde courgette en tomatentapenade

Focaccia met guacemole, gegrilde garnaal en gekonfijt uitje

BITTERGARNITUUR

BORRELHAPJES APART TE BESTELLEN

Van Dobben bitterballen 50 stuks	€ 29,50
Assortiment luxe warme gemengde hapjes 50 stuks	€ 45,00
Indische balletjes met satésaus 50 stuks	€ 35,00
Bladerdeeghapjes 50 stuks	€ 35,00
Chickenwings 50 stuks	€ 55,00
Groentekroketjes 25 stuks	€ 29,50
Yakitori saté, kleine pikante satéstokjes in zoete ketjap gemarineerd 50 stuks	€ 59,50
Crostini 50 stuks	€ 75,00
Toastjes met gerookte zalm 50 stuks	€ 79,50

Toastjes met brie 50 stuks	€ 49,50
Kaasblokjes (licht belegen) 50 stuks	€ 25,00
Luxe zoute koekjes 50 stuks	€ 29,50
Focaccine 50 stuks	€ 79,50

KAASPLATEAU

Kaasplateau * € 8,95

Kaasplateau met druiven, stokbrood, crackers
en roomboter

Bestaande uit:
gorgonzola dolce
camembert
brie
wijnendaler
kernhem
boerengeitenkaas

Voor grotere gezelschappen kan dit ook als
een kaasbuffet geserveerd
worden.

Italiaanse crackers * € 2,50
met tapenade

Mandje Italiaanse crackers met 3 soorten
tapenade

olijven tapenade
tomaten tapenade
artisjokkentapenade

* PRIJZEN PER PERSOON

LUXE HAPJES

Onderstaande hapjes zijn per minimaal 50 stuks te bestellen

Bruschette met kruidenkaas carpaccio, Parmezaanse kaas en vers gemalen peper. ** € 79,50

Bruschette met Jamon Serrano en gegrilde groene asperges met knoflook en zeezout. ** € 79,50

Bruschette met mozzarella di bufala en pomodori met tijm-basilicumolie. ** € 79,50

Gekruide knoflook gamba's met Japanse chilisaus en gemarineerde zeewiersalade . ** € 97,50

Wraprolletjes met kruidencrème, carpaccio, rucola en en pesto vinaigrette. ** € 97,50

Spiesjes van cherrytomaat, basilicum en mozzarella di bufala gemarineerd met balsamicoazijn. ** € 97,50

Cruditée van rauwe groenten cherrytomaatjes, geserveerd met design mayonaise. ** € 97,50,

Knapperig afgebakken soepstengels omwikkeld met dunne plakjes Prosciutto di Parma en rucolapesto. ** € 97,50

Prosciutterolletjes met gegrilde groene puntasperges gemarineerd in extra virgine olijfolie. ** € 97,50

Bresaolarolletjes ingerold met rucola, Parmezaanse kaas en extra virgine olijfolie. ** € 97,50

Gegratineerde pestocrouton met extra virgine olijfolie met in sesamzaad gepaneerde, gegratineerde geitenkaasjes. ** € 97,50

Gevulde en gegratineerde champignons met gorgonzola. ** € 110,00

Italiaanse gehaktballetjes van rundergehakt, olijventapenade en verse basilicum geserveerd met bieslookdip. ** € 110,00

Canapés van gerookte zalm, avocado, mierikswortelcrème en kappertjes. ** € 110,00

Gegrilde gemarineerde kipspiesjes met rozemarijn en salie. ** € 110,00

Vitello tonnato, gebraden fricandeaurolletjes met tonijn-mayonaise en rucola. ** € 110,00

LUNCHMENU'S

Lunchmenu I * € 21,50

(deze lunch is vanaf 8 personen te bestellen)

Voorgerechten

Thaise groentesoep

Pikante soep met kokosmelk, citroengras en taugé

of

Italiaanse tomatensoep, met verse basilicum en crème fraîche.

Hoofdgerechten

Salade Jonge Haan, met dadels, walnoten, Manchego kaas, gemarineerde champignons, Danish blue en een lichtzoete dressing.

of

Caesar salad, met romano sla, caesardressing, Parmezaanse kaas, knoflookcroutons en gegrilde kip.

Nagerechten

Parfait van pure chocolade en witte chocolademie.

Lunchmenu II * € 27,50

(deze lunch is vanaf 8 personen te bestellen)

Voorgerechten

Carpaccio, dungseden runderlende met Parmezaanse kaas, olijven-pestodressing, pijnboompitten en rucola.

of

Spinaziesalade, verse bladspinazie, gebakken spekjes, fêta, pijnboompitten, tomaat, rode ui en mosterd dressing (ook vegetarisch, zonder spekjes, te bestellen).

Hoofdgerechten

Gegrilde zalmfilet, geserveerd met tzatziki, gemengde salade en Vlaamse frieten.

of

Limousin biefstuk (150 gr.), geserveerd met kruidenboter, gemengde salade en Vlaamse frieten.

Nagerechten

Crème brûlée à l'Orange

Cremé brûlée met Grand Marnier en een krokant laagje gebrande specerijensuiker.

Lunchmenu III * € 35,00

(deze lunch is vanaf 8 personen te bestellen)

Voorgerechten

Huisgemaakte gravad lachs met limoen en grove mosterd en limoenmayonaise met frisse aardappelsalade.

of

Antipasto Misti, een feestelijk bordje met Italiaanse delicatessen.

Hoofdgerechten

Zeewolffilet, gebakken en gegratineerd met een kruidenkorstje van salsa verde. Met saffraanboter, groene asperges en een aardappelsoufflée.

of

Tournedos (Ierse Ossenhaas) geserveerd met kruidenboter, Vlaamse frieten en gemengde salade.

Nagerechten

Crostate di limone, limoentaart.

* PRIJZEN PER PERSOON

BROODJESLUNCHES

Broodjeslunch Jonge Haan * € 13,95

Broodjeslunch Jonge Haan met soep naar keuze vooraf * € 17,95

Kies uit:
Italiaanse tomatensoep
of
soep van het seizoen

(1 keuze soep per gezelschap, deze lunch is vanaf 10 personen te bestellen.)

U krijgt:
Een polderbroodje met gebraden kalkoen, romanosla en cranberrycompote.

Donker oerbrood met beenham, romanosla, alfalfa en honing-mosterdsaus.

Een milanopuntje met jonge kaas, sla en tomaat.

Een tomatenfocaccia met jamon serrano en Spaanse schapenkaas.

(De broodjes worden geserveerd op schalen op tafel, zodat uw gasten zelf hun keuzes kunnen maken.)

* **PRIJZEN PER PERSOON**

Hollandse broodjeslunch * € 12,95

Hollandse broodjeslunch met soep naar keuze vooraf * € 16,95

Kies uit:
Italiaanse tomatensoep
of
soep van het seizoen

(1 keuze soep per gezelschap, deze lunch is vanaf 10 personen te bestellen.)

U krijgt:
Een polderbroodje met jonge kaas.

Een milanopuntje met beenham en honingmosterdsaus.

Donker oerbrood met tonijnsalade en ei.

Een zacht maanzaadbolletje met ambachtelijk gemaakte ossenworst.

(De broodjes worden geserveerd op schalen op tafel, zodat uw gasten zelf hun keuzes kunnen maken.)

Luxe Hollandse broodjeslunch * € 14,95

Luxe Hollandse broodjeslunch met soep naar keuze vooraf * € 18,95

Kies uit:
Italiaanse tomatensoep
of
soep van het seizoen

(1 keuze soep per gezelschap, deze lunch is vanaf 10 personen te bestellen.)

U krijgt:
Een pistolet met gerookte zalm en dille-crème fraîche.

Een zacht sesambolletje met beenham en honingmosterdsaus.

Een zacht maanzaadbolletje met ambachtelijk gemaakte ossenworst.

Oerbrood met salade van geroosterde kip met noten, ananas, bleekselderie, rode ui, cranberrycompote en romanosla.

(De broodjes worden geserveerd op schalen op tafel, zodat uw gasten zelf hun keuzes kunnen maken.)

MINI-BROODJES

Luxe mini-broodjes lunch * € 14,95

Luxe mini-broodjes lunch met soep naar keuze vooraf * € 18,95

Kies uit:
Italiaanse tomatensoep
of
soep van het seizoen

(1 keuze soep per gezelschap, deze lunch is vanaf 10 personen te bestellen)

U krijgt:
Een mini clubsandwich (met vers gebraden kalkoen, ontbijtspek, romano sla, mayonaise en kaas).

Tomaten-focaccia met gerookte zalm en dille crème fraiche.

Een polderbroodje met beenham, romanosla en honingmosterdsaus.

Tramezzini Tonno, Italiaanse stijl Sandwich met grove tonijnsalade, kappertjes, ui en mayonaise, romano sla, caesar dressing, pomodori met rucola, basilicum en eiersalade.

(De broodjes worden geserveerd op schalen op tafel, zodat uw gasten zelf hun keuzes kunnen maken.)

* **PRIJZEN PER PERSOON**

TRAMEZZINI

Tramezzini lunch * € 10,50

Tramezzini lunch met soep naar keuze vooraf * € 14,50

Tramezzini zijn rijk belegde Italiaanse clubsandwiches. Voor iedere gast 3 halve naar keuze.

Kies uit:
Italiaanse tomatensoep
of
soep van het seizoen

(1 keuze soep per gezelschap, deze lunch is vanaf 10 personen te bestellen.)

U krijgt:
Tramezzini Caponata, met gebraden kalkoenfilet, gegrilde aubergine, rode paprika met verse basilicum, provolone, courgette met rozemarijn, caesar dressing en pomodori met rucola.

Tramezzini Tonno, met grove tonijnsalade, kappertjes, ui en mayonaise, romano sla, caesar dressing, pomodori met rucola, basilicum en eiersalade.

Tramezzini Misti, met gebraden kalkoenfilet, zongedroogde tomaten, olijventapenade, provolone, Romanosla, basilicum, rucola, jamon serrano, pomodori en caesardressing.

(De tramezzini worden geserveerd op schalen op tafel, zodat uw gasten zelf hun keuzes kunnen maken.)

AMERICAN LUNCH

American lunch, big and tasty! * € 19,95

(deze lunch is vanaf 10 personen te bestellen)

Vooraf: een kleine spinaziesalade.

Daarna: Cheeseburger, 100 % pure Angus beef hamburger met bull's eye BBQ sauce, provolone, sla, tomaat (en ketchup en mayonaise, apart geserveerd).

Een mini Turkey club op polderbrood (met vers gebraden kalkoen, ontbijtspek, romano sla, mayonaise en kaas).

Sandwich van donker oerbrood met huisgemaakte salade van geroosterde kip met noten, ananas, cranberrycompote en romanosla.

Tuna sandwich, speltbrood rijkelijk belegd met tonijnsalade, romanosla en ei.

Dessert: Chocolate brownie met vanille-ijs en slagroom.

(De sandwiches worden geserveerd op schalen op tafel, zodat uw gasten zelf hun keuzes kunnen maken.)

KOFFIETAFEL

Brabantse koffietafel * € 15,95

Brabantse koffietafel met soep naar keuze vooraf * € 19,95

Kies uit:
Italiaanse tomatensoep
of
soep van het seizoen

(1 keuze soep per gezelschap, deze lunch is vanaf 10 personen te bestellen)

U krijgt:
Diverse soorten gesneden brood, zachte bolletjes, diverse soorten luxe broodjes en een croissant, 2 soorten Hollandse kaas, brie, paté beenham, gebraden kalkoen met cranberrycompote, huisgemaakte kipsalade, kroket, jamon serrano, tomaten, komkommer, romanosla, roomboter

Deze koffietafel kan voor minimaal 20 personen ook in buffetvorm geserveerd worden.)

* PRIJZEN PER PERSOON

HIGH TEA

High Tea * € 19,50
(Wij serveren deze high tea vanaf 10 personen.)

Inclusief 2 koffie of thee p.p. naar keuze.

Sandwich met gerookte zalm en mierikswortelcrème.

Scones met marmelade en slagroom.

Tramezzini Tonno met grove tonijn-salade, kappertjes, ui en mayonaise, Romano sla, Caesar dressing, pomodori met rucola, basilicum en eiersalade.

Tramezzini Caponata met gebraden kalkoenfilet, gegrilde aubergine, rode paprika met verse basilicum, provolone, courgette met rozemarijn, Caesar dressing en pomodori met rucola.

Petit fours.

Chocoladetruffels.

Muffins.

Friandises.

Huisgemaakte minidesserts.

High Tea Royale * € 23,50
(Wij serveren deze high tea vanaf 10 personen.)

Inclusief 2 koffie of thee p.p. naar keuze.

Sandwich met gerookte zalm en mierikswortelcrème.

Scones met marmelade en slagroom.

Tramezzini Tonno, met grove tonijn-salade, kappertjes, ui en mayonaise, Romano sla, Caesar dressing, pomodori met rucola, basilicum en eiersalade.

Tramezzini Caponata, met gebraden kalkoenfilet, gegrilde aubergine, rode paprika met verse basilicum, provolone, courgette met rozemarijn, Caesar dressing en pomodori met rucola.

Mini saucijzenbroodjes

Petit fours

Chocoladetruffels

Muffins

Friandises

Petit crolines

Huisgemaakte minidesserts

DINERSUGGESTIES

Menu I * € 28,50

(dit diner is vanaf 8 personen te bestellen)

Voorgerechten

Thaise groentesoep, pikante soep met kokosmelk, citroengras en taugé.

of

Italiaanse tomatensoep, met verse basilicum en zure room.

of

Salade Jonge Haan, met Manchego kaas, Danish Blue, walnoten, dadels, in balsamico azijn gemarineerde champignons en een lichtzoete dressing.

Hoofdgerechten

Limousin biefstuk (150 gr.), geserveerd met kruidenboter, gemengde salade en Vlaamse frieten.

of

Gegrilde zalm met tzatziki, frieten en gemengde salade.

Nagerechten

Grand Dessert

Een feestelijke selectie van huisgemaakte desserts.

Menu II * € 32,50

(dit diner is vanaf 8 personen te bestellen)

Voorgerechten

Carpaccio, dungseden runderlende met Parmezaanse kaas, pijnboompitten, olijven - pestodressing en rucola.

of

Huisgemaakte gravad lachs met limoen en grove mosterd en limoenmayonaise met frisse aardappelsalade.

of

Italiaanse tomatensoep, met crème fraiche en Basilicum.

Hoofdgerechten

Limousin biefstuk (150 gr.), geserveerd met kruidenboter, gemengde salade en Vlaamse frieten.

of

Zeewolffilet, gebakken en gegratineerd met een kruidenkorstje van salsa verde. Met saffraanboter, groene asperges en een aardappelsoufflé.

of

Pollo Milanese, licht gepaneerde kip, in de oven bereid, met tomatensaus, verse basilicum, ricotta, mozzarella, Parmezaanse kaas en verse linguini.

Nagerechten

Grand Dessert

Een feestelijke selectie van huisgemaakte desserts.

* PRIJZEN PER PERSOON

DINERSUGGESTIES

Menu III * € 39,50

(dit diner is vanaf 10 personen te bestellen)

Voorgerechten

Bouillabaisse Marseillaise - Goed gevulde Franse vissoep met croûtons, rouille en oude kaas geserveerd.

of

Antipasto Misti, een rijke selectie Italiaanse delicatessen bestaande uit: bruschetta met tomatentapenade, bruschetta met artisjokkentapenade, prosciutto di Parma, bresaola, coppa di Parma, geroosterde paprika, mozzarella di bufala en met zeezout gegrilde groene asperges, geroosterde aubergine en geroosterde courgette.

Hoofdgerechten

Gegrilde tournedos, geserveerd met rode wijnsaus, groenten van het seizoen en aardappelsoufflé.

of

Gebakken roodbaarsfilet met een romige saus van Elzasser wijn en verse groene kruiden. Geserveerd met groenten van het seizoen en aardappelsoufflé.

of

Kalfsbiefstuk

Met spinazierisotto en een jus van Pedro Ximenez en Shii-take. Geserveerd met groenten van het seizoen.

Nagerechten

Grand Dessert

Een feestelijke selectie van huisgemaakte desserts.

Vegetarisch menu

* € 25,00

Voorgerechten

Thaise groentesoep
Pikante soep met kokosmelk, citroengras en taugé.

of

Salade Jonge Haan, met manchego kaas, Danish bleu, walnoten, dadels en gemarineerde champignons.

Hoofdgerechten

Spinazie Strüdel
Strüdel van roergebakken spinazie gegratineerd met Old Amsterdam. Met basilicum-tomatensaus en Provençaalse salade.

of

een vegetarisch hoofdgerecht van het Chef's menu.

Nagerechten

Grand Dessert

Een feestelijke selectie van huisgemaakte desserts.

DINERSUGGESTIES

Menu IV * € 45,00
(vanaf 18 personen te bestellen)

Voorgerecht

Antipasto Misti, een rijke selectie Italiaanse delicatessen.

Tussengerecht

Bouillabaisse Marseillaise, goed gevulde Franse vissoep met croûtons, rouille en oude kaas geserveerd.

Hoofdgerechten

Gegrilde Rouget met spinazierisotto en Champagne beurre Blanc.
Geserveerd met seizoensgroenten

of

Confit de Canard – in ganzenvet gestoofde eendenbout met bramensaus, aardappelsoufflé en haricots verts.

Dessert

Grand Dessert
Een feestelijke selectie van huisgemaakte desserts.

Menu Italiano * € 45,00
(dit diner is vanaf 18 personen te bestellen)

Voorgerecht

Antipasto Misti, een rijke selectie Italiaanse delicatessen bestaande uit: bruschetta met tomatentapenade, bruschetta met artisjokkentangenade, prosciutto di Parma, bresaola, coppa di Parma, geroosterde paprika, mozzarella di bufala en met zeezout gegrilde groene asperges, geroosterde aubergine en geroosterde courgette.

Hoofdgerechten

Vitello Marsala, kalfsbiefstukjes met Marsalasaus (notenwijn), sinaasappel, verse koriander, champignonkwarten en hazelnoten.
Geserveerd met aardappelsoufflé en gegratineerde wilde spinazie met béchamelsaus en provolone.

of

Gegrilde zeewolf, met saus van geroosterde paprika's, geserveerd met pappardelle en gepaneerde en gefrituurde courgette.

Dessert

Assagio misto di dolci
Een feestelijke proeverij van Italiaanse desserts met cantucci en een glaasje limoncello.

Bourgondisch menu * € 45,00
(dit diner is vanaf 18 personen te bestellen)

Voorgerecht

Hors d'oeuvre, een feestelijke schotel met Bresaola (Italiaanse gedroogde runderhaas met extra virgine olijfolie), Parmezaanse kaas, rucola, kruidige olijven, geroosterde Provençaalse groenten en een zalmtartaartje met mierikswortel, crème fraîche, dille en gerookte Schotse zalm en een crouton met warme boeren geitenkaas.

Hoofdgerechten

Magret de Canard, rosé gebraden eendenborst met honing –portsaus. Geserveerd met aardappelsoufflé en haricots verts opgebonden met katenspek.

of

Gebakken zeewolffilet met kreeft, gegrilde coquilles st. Jacques en kreeftensaus.
Geserveerd met aardappelsoufflé en gegrilde groene asperges.

Dessert

Een selectie van onze huisgemaakte desserts.

* PRIJZEN PER PERSOON

BUFFETTEN al onze buffetten worden bereid voor een minimum van 25 gasten

Koud buffet A * € 25,00

Kies 1 soep, 6 koude gerechten en 4 luxe koude gerechten en stokbrood met tapenade en roomboter.

Koud buffet B * € 28,50

Kies 1 soep, 6 koude gerechten en 6 luxe koude gerechten en stokbrood met tapenade en roomboter.

Koud en warm buffet C * € 32,50

Kies 5 koude gerechten en 3 luxe koude gerechten, stokbrood met tapenade en roomboter, 2 warme gerechten en 1 bijgerecht.

Koud en warm buffet D * 37,50

Kies 1 soep, 6 koude gerechten en 4 luxe koude gerechten, stokbrood met tapenade en roomboter, 2 warme gerechten en 1 bijgerecht.

Koud en warm buffet E * € 42,50

Kies 1 soep, 6 koude gerechten en 4 luxe koude gerechten, stokbrood met tapenade en roomboter, 2 warme gerechten, 2 bijgerechten en 1 dessert.

Koud en warm buffet F * € 45,00

Kies 1 soep, 6 koude gerechten en 6 luxe koude gerechten, stokbrood met tapenade en roomboter, 2 warme gerechten, 2 bijgerechten en 1 dessert.

BUFFETTEN stel zelf uw buffet samen uit onderstaande gerechten

Soepen

Verse boerengroentesoep
Franse uiensoep
Champignonsoep met verse tuinkruiden
Italiaanse tomatensoep met verse basilicum
Erwtensoep
Vissoep

Koude gerechten

Gemengde salade (alle ingrediënten apart geserveerd)
Rauwkostsalade
Meloen (in het seizoen)
Tomatensalade met vinaigrette, mozzarella en verse basilicum
Komkommersalade met dille en crème fraîche
Coppa di parma (Italiaanse schouderham)
Tonijnsalade
Pastasalade met olijven en zongedroogde tomaten
Artisjokkensalade
Gerookte makreel met remouladesaus
Ensaladilla Rusa (Spaanse aardappel-tonijn salade)

Luxe koude gerechten

Gerookte zalm
Hollandse haring
Jamon serrano

Gebraden roastbeef met mieriksworteldressing
Salade van Hollandse garnalen met appel en crème fraîche
Ham met meloen
Spaanse garnalen met groenten en knoflook in vinaigrette
Waldorfssalade met walnoten, gebraden kip, bleekselderie en mandarijnen
Bresaola (Italiaans gedroogde runderhaas) met Parmezaanse kaas en extra virgine olijfolie
Antipasto Misti, feestelijke schalen met allerlei Italiaanse delicatessen (telt voor 2 luxe koude gerechten en 2 koude gerechten)
Vitello tonnato, dungseden kalfshaas met tonijnmayonaise (telt voor 1 luxe koud gerecht en 1 koud gerecht)

Hoofdgerechten

Biefstuk Stroganoff
Scholfilets gevuld met zalm en fijne tuinkruidensaus
Lasagne Bolognese met béchamelsaus
Gebraden Maïskippenbouten met dragonsaus
Vispotje van diverse soorten zeevis met witte wijnsaus
Lamsbout met eigen jus (in het seizoen)
Tortellini alla panna con funghi
Gebraden varkenslende met paddenstoelen en verse tuinkruidensaus
Boeuf Bourguignonne

Confit de canard, in ganzenvet gestoofde eendenbout met rode wijnsaus met tijm en rozemarijn
Gegrilde zalmfilet met tuinkruidensaus

Bijgerechten

Rijst pilaf
Risotto Milanese
Aardappels uit de oven
Geroosterde Provençaalse groenten
Aardappelpuree
Aardappelsoufflé
Haricots verts met spekjes en amandelen
Witlof met ham en kaassaus
Rode kool
Verse groenten van het seizoen
Aardappelkroketjes

Dessert

Cremé brulée met Grand Marnier en een krokant laagje gebrande specerijensuiker.
Panna cotta con limone, romig dessert met ciroenkaramel
Coup Guus, vanille-ijs met boerenjongens en slagroom
Requeson con miel, Spaanse honingparfait
Nata con nueces, Spaans roomdessert met noten en slagroom

* **PRIJZEN PER PERSOON**

TAPAS

Tapas buffet * € 25,00
(vanaf 20 personen te bestellen)
7 koude en 8 warme tapas

Koude gerechten

Pan con all i oli (stokbrood met all i oli), chorizo, aceitunas (gemarineerde olijven), jamon serrano, boquerones al vinagre (verse ansjovis in vinaigrette met knoflook), queso manchego (Spaanse schapenkaas), ensaladilla Rusa (aardappel-tonijnsalade).

Warme gerechten

Albóndigas caseras (pittige gehaktballetjes in tomatensaus), patatas bravas (gefrituurde aardappels met pittige saus), champiñones al Jerez (champignons gebakken met knoflook en sherry), calamares a la Romana (gefrituurde inktvisringen), gamba's al ajillo (garnalen in hete knoflookolie), pollo al ajillo (kleine kippenboutjes in knoflooksaus), alcachofas con jamon (artisjokharten met jamon serrano en knoflook), croquetas de chorizo en pimientos del padron (in de oven gebakken mini-paprika's met olijfolie en zeezout).

Tapas diner * € 25,00
aan tafel geserveerd
(vanaf 10 personen te bestellen)

Voorgerechten

Pan con all i oli (stokbrood met all i oli), chorizo, aceitunas (gemarineerde olijven), jamon serrano, boquerones al vinagre, (verse ansjovis in vinaigrette met knoflook), queso manchego (Spaanse schapenkaas), ensaladilla Rusa (aardappel-tonijnsalade) en gamba's al ajillo (garnalen in hete knoflookolie).

Hoofdgerechten

Albóndigas caseras (pittige gehaktballetjes in tomatensaus), patatas bravas (gefrituurde aardappels met pittige saus), champiñones al Jerez (champignons gebakken met knoflook en sherry), calamares a la Romana (gefrituurde inktvisringen), pollo al ajillo (kleine kippenboutjes in knoflooksaus), alcachofas con jamon (artisjokharten met jamon serrano en knoflook), croquetas de chorizo en pimientos del padron (in de oven gebakken mini-paprika's met olijfolie en zeezout).

Soepen * € 4,75
voor bij de Tapasdiners
Keuze van te voren bepalen (1 keuze per gezelschap)

Sopa de pescado, Spaanse heldere vissoep

Sopa de frijoles negros, pittige zwarte bonensoep

Sopa de espinacas, spinaziesoep met knoflookcroûtons

Sopa de verduras con chorizo y patatas, boerengroentesoep met aardappel en chorizo

Extra desserts * € 5,50
voor bij de Spaanse buffetten
Keuze van te voren bepalen (1 keuze per gezelschap)

Requeson de Miel,
ijs van creamcheese gemaakt met honing

Nata con neuces,
slagroom ijs met noten

Flan Caramel,
Spaans caramelpuddinkje

Crema Catalana,
Spaanse crème brûlée

Crema Catalana ijs,
Spaans crème brûlée -ijs

* PRIJZEN PER PERSOON

ITALIAANS BUFFET

Italiaans Buffet * € 32,50
(vanaf minimaal 25 personen te bestellen)

Koude gerechten

Bruschetta con pomodori e aglio

Bruschetta con tapenade di olive

Bresaola, dun gesneden gedroogde runderhaas met Parmezaanse kaas en extra virgine olijfolie

Vitello Tonnato, dungsedenen kalfshaas met tonijnmayonaise

Coppa di Parma (Italiaanse schouderham)

Prosciutto di Parma

Meloen (in het seizoen)

Carciofini met vinaigrette (Artisjokharten in vinaigrette met knoflook en peterselie)

Pastasalade met zongedroogde tomaten, olijven, parmezaanse kaas en Italiaanse kruiden.

Garnalensalade met vinaigrette, doperwtten, boontjes en paprika

Warme gerechten

Tortellini alla panna con funghi, gevulde pasta met een romige saus met paddestoelen, basilicum en Parmezaanse kaas

Penne Putanesca, dikke pasta met pikante tomatensaus met olijven en ansjovis

Scallopini con funghi, schnitzeltjes met paddestoelen, salie en een romige saus.

Risotto.

Het is helemaal feestelijk om dit diner af te sluiten met een grand dessert van allerlei Italiaanse lekkernijen

Assagio misto di dolci * € 9,50
Grand dessert

Torta Tiramisu, panna cotta con limone, gelato con marsala e mandorle tostate, cantucci e limoncello.

(Tiramisu-taart, romig dessert met citroenkaramel, parfait met marsala en geroosterde amandelen, harde koekjes en limoncello.

STAMPPOTTEN

Stamppotten buffet * € 25,00
(vanaf 25 personen te bestellen)

van december tot en met februari

Captains Dinner (kapucijners met rauwe ui, gebakken uien, piccalilly, mosterd, augurken en zilveruitjes en gehaktbal)

Boerenkool met worst
(na februari andijviestamppot)

Zuurkool met speklapjes

Hachee met rode kool en aardappelpuree

TURKEY DINNER

Turkey dinner * € 37,50
(vanaf 25 personen te bestellen)

Van Thanksgiving tot en met 23 december te boeken .

Wij verzorgen een traditioneel Turkey dinner in buffetvorm of aan tafel geserveerd.

Voorgerecht

Pompoensoep met een coulis van basilicum en gefrituurde spinazie

Hoofdgerecht

Stuffed turkey - gevulde kalkoen (deze snijden wij op het buffet aan).

Sweet potatoes – zoete aardappels met bruine suiker.

Spruitjes.

Broccoli.

Mashed potatoes and gravy-aardappelpuree met jus.

Cranberry compote.

Nagerecht

Grand Dessert

Een feestelijke selectie van huisgemaakte winterse desserts.

RESERVERINGSVOORWAARDEN

Reserveringen voor partijen worden altijd door café en restaurant de Jonge Haan per e-mail of (als u geen e-mail gebruikt) per post schriftelijk bevestigd. Bij akkoord van u ontvangen wij dan graag een schriftelijke bevestiging terug. Een reservering is pas dan definitief, wanneer de kopie van de bevestiging of reserveringsopdracht is ondertekend of door ons per e-mail een bevestiging is ontvangen en, indien dit is overeengekomen, het afgesproken reserveringsbedrag tijdig is overgemaakt.

Het reserveringsbedrag bedraagt in het algemeen 40% van de reserveringswaarde. Het door ons ontvangen reserveringsbedrag wordt verrekend met de uiteindelijke nota van uw partij. Het restant van de nota dient op de dag van de partij na afloop te voldaan worden.

Voor bedrijven bestaat de mogelijkheid dat de factuur opgestuurd wordt. De betalingstermijn is 14 dagen.

Voor alle partijen weten wij graag uiterlijk 3 werkdagen van te voren het juiste aantal gasten. Dit is het aantal gasten wat u berekend zal worden. Als er meer gasten komen dan zal dit, naar verbruik, aan u doorberekend worden.

Begrotingen en prijsindicaties

De begroting die wij eventueel voor u maken en waaraan wij veel zorg besteden, is geheel vrijblijvend en gebaseerd op de door ons bekende gegevens. Het uiteindelijk door u te betalen bedrag is afhankelijk van het werkelijke gebruik aan gerechten en/of consumpties. Voor afwijkingen ten aanzien van het uiteindelijke bedrag van uw partij kan café en restaurant de Jonge Haan niet worden aangesproken, maar in het algemeen komen onze schattingen aardig in de buurt van het werkelijke gebruik.

Verkoopvoorwaarden:

Wij passen de verkoopvoorwaarden toe, welke het Koninklijk Horeca Nederland gedeponneerd heeft (Lees ook: Federatie Horeca) en waarvan een uittreksel in deze documentatie is afgedrukt. Op alle reserveringen en diensten zijn van toepassing de Uniforme Voorwaarden Federatie Horeca, gedeponneerd bij de Arr. R.B. te 's-Gravenhage onder nr. 94/83. De hierna genoemde voorwaarden zijn een uittreksel van de reeds genoemde voorwaarden.

Algemene voorwaarden Verplichtingen van de restaurateur

- De restaurateur is verplicht op het overeengekomen tijdstip aan de gast de overeengekomen faciliteiten alsmede de overeengekomen spijzen en dranken ter beschikking te stellen van een hoeveelheid en kwaliteit en op een wijze als in een restaurant gebruikelijk is.
- Indien geen spijzen of dranken vooraf zijn overeengekomen dan verschaft de restauranthouder op verzoek datgene aan spijzen en dranken die hij op dat moment kan verschaffen.
- De restauranthouder is gerechtigd om het verlenen van horeca diensten op ieder moment te staken indien de gast zich naar zijn oordeel niet gedraagt als naar het oordeel van de restauranthouder overeenkomt met de stand en exploitatie van zijn restaurant. De gast dient dan op een eerste verzoek het restaurant te verlaten. De restauranthouder kan onder meer eisen stellen met de door de gast te dragen kleding.
- Indien de gast niet binnen 30 minuten na het gereserveerde tijdstip aanwezig is, zijn de algemene regels van annuleringen van toepassing.

Annuleringen Algemeen

- Annulering dient schriftelijk en gedateerd te geschieden, tevens eventueel reeds gemaakte schriftelijke reserveringsopdrachten direct te worden geretourneerd.
- In geval van no-show zal de klant in alle gevallen verplicht zijn de reserveringswaarde te vergoeden.

Annulering van restaurant/tafelreservering Groepen

Wanneer een reservering voor een restaurant (tafelreservering) is gemaakt voor een groep dan geldt voor annulering van die reservering het navolgende:

- 1 Indien een menu is overeengekomen:
Bij annulering minder dan 7 dagen voor het gereserveerde tijdstip zal de klant 50% van de reserveringswaarde verschuldigd zijn,
Bij annulering minder dan 3 dagen voor het gereserveerde tijdstip zal de klant 75% van de reserveringswaarde verschuldigd zijn.
- 2 Indien geen menu is overeengekomen:
Bij annulering meer dan 24 uur zal geen schadevergoeding verschuldigd zijn.
Bij annulering minder dan 24 uur voor het gereserveerde tijdstip zal 50% van de reserveringswaarde verschuldigd zijn.

Annulering van restaurant/tafelreservering Individuen

- Wanneer een reservering voor een restaurant (tafelreservering) is gemaakt voor een of meerdere individuen, niet zijnde een groep, dan geldt voor annulering het volgende:
 - 1 Indien een menu is overeengekomen:
Bij annulering minder dan viermaal 24 uur voor het gereserveerde tijdstip zal 50% van de reserveringswaarde verschuldigd zijn.
 - 2 Indien geen menu is overeengekomen zal geen schadevergoeding verschuldigd zijn.
Vooruitbetaling/reserveringsbedrag
- Het afgesproken reserveringsbedrag dient binnen 14 dagen na de reserveringsopdracht voldaan te zijn, waarna de reservering vast ligt.

Aansprakelijkheid van de gast/klant

De klant en de gast en degenen die hem vergezellen zijn hoofdelijk aansprakelijk voor alle schade die voor het horecabedrijf direct of indirect als gevolg van wanprestatie en/of onrechtmatige daad, waaronder overtreding van de huisregels is begrepen, door de klant en/of de gast en/of degenen die hem vergezellen en/of enig dier en/of enige stof en/of enige zaak waarvan hij houder is of die onder zijn toezicht staan aan het horecabedrijf of enige derde en/of de gast en/of degenen die hem vergezellen is en/of zal ontstaan.

Overige:

Het is niet toegestaan in of om het bedrijf confetti, rijst of serpentines te strooien. Ook het gebruik van fakkels, vuurwerk, kaarsen en sterretjes is niet toegestaan. Het is wettelijk verplicht dat al het decoratiemateriaal (als slingers en ballonnen) brandvrij moet zijn. Voor verlies, diefstal en/of schade van eigendommen van de gast in en om het bedrijf kan de gast het bedrijf niet aansprakelijk stellen. U dient na een bijeenkomst de door u meegebrachte materialen direct weer mee te nemen, wij zijn niet aansprakelijk voor achtergebleven materialen. Mocht u toch wensen materialen achter te laten, dan dient u dit uitdrukkelijk kenbaar te maken aan de medewerkers van café en restaurant de Jonge Haan.