



JONGE HAAN

Vergaderen bij Jonge Haan

Weg uit de drukte van de dag. Voor een bijeenkomst op een vertrouwde, ontspannen locatie in 't Gooi. Vergaderen in uw eigen ruimte in een unieke en open omgeving zorgt voor frisse ideeën en inspiratie. Het smeden van nieuwe plannen of het bespreken van vertrouwelijke zaken, het kan allemaal bij De Jonge Haan. De combinatie van de gezellige brasserie en mogelijkheid tot exclusieve ruimtes met bijpassende faciliteiten dragen bij aan de vooruitgang die u wilt boeken.



Café en Restaurant Jonge Haan is in Hilversum al jaren een begrip en heeft heel veel vaste gasten voor ontbijt, lunch, diner en vergaderingen waar ons team dan ook zeer trots op is. Op de 1e verdieping zijn 3 luxe vergadersuites gevestigd. De suites zijn van alle moderne gemakken en techniek voorzien, hebben zeer comfortabel meubilair, airconditioning en een smaakvolle inrichting. Op dezelfde verdieping bevindt zich een centraal gelegen luxe pantry waar men zichzelf tijdens een bijeenkomst kan voorzien van koffie, thee, frisdranken of vruchtensappen.



Een meeting bij Jonge Haan kent vele mogelijkheden, is naar eigen keuze in te plannen en zal zeker bijdragen aan de juiste sfeer voor uw bijeenkomst. Ons gastvrije team doet er alles aan om iedere bijeenkomst tot een groot succes te maken.



Graag tot ziens in Hilversum bij De Jonge Haan!.



UW EIGEN RUIMTE

Op de 1e verdieping van Café en Restaurant Jonge Haan zijn 3 luxe vergadersuites ingericht. De suites zijn van alle moderne gemakken en techniek voorzien, hebben zeer comfortabel meubilair, airconditioning en een smaakvolle inrichting. Op dezelfde verdieping bevindt zich een centraal gelegen luxe pantry waar men zichzelf tijdens bijvoorbeeld een vergadering kan bedienen van koffie, thee, frisdranken of vruchtensappen. Een meeting bij Jonge Haan kent vele mogelijkheden, is naar eigen keuze in te plannen en zal zeker bijdragen aan de juiste sfeer voor uw bijeenkomst!

Ruimte

's Gravelandsuite

Albertus Perksuite

Boombergsuite

Borrel in het cafe aan de bar

Walking dinner restaurant

Feest/receptie

Capaciteit

max 24 personen blokopstelling
max 24 personen schoolopstelling
max 32 personen theater

max 12 personen blokopstelling
max 16 personen in twee blokken

max 8 personen aan ronde tafel

40 personen

100 personen (half zitten, half staan)

max 150 personen in de zomer
max 100-120 in de winter





TARIEVEN PER RUIMTE

Locatiehuur 's Gravelandsuite

Eén dagdeel (<4 uur)	95 euro
Hele dag	175 euro

Locatiehuur Albertus Perksuite

Eén dagdeel (<4 uur)	80 euro
Hele dag	145 euro

Locatiehuur Boombergsuite

Eén dagdeel (<4 uur)	55 euro
Hele dag (met deel terras)	100 euro

Indeling van dagdelen

Ochtend van 09.00 tot 12.30 uur.

Middag van 13.00 tot 17.00 uur.

Avond van 19.00 tot 23.00 uur.

U kunt ons van te voren aangeven op welke manier u aan uw betaling wilt voldoen. Het is geen probleem u achteraf een factuur te versturen.

Dranken arrangement

Bij uw meeting of seminar is het mogelijk een dranken arrangement te nemen. Dit drankenarrangement bestaat uit onbepaald koffie, thee, frisdranken en vruchtensappen tijdens uw vergadering. Geen "thermoskannen koffie" maar keuze uit café crème, latte macchiato, espresso, cappuccino of koffie verkeerd. De Italiaanse koffie is van Lavazza en de theeën zijn van Celestial Seasonings en Dilmah.

Prijs per dagdeel (per persoon) € 8,50

tot maximaal 4 uur

.



LUNCH & ONTBIJT

We bieden diverse arrangementen om uw vergaderdag naar wens in te vullen. Begin de dag goed met een gezond ontbijt, neem een gezamenlijke lunch in ons restaurant of ga gezellig naborrelen aan de bar in het cafe. Voor dit soort momenten hebben we arrangementen samengesteld, mocht u iets anders willen horen we dat natuurlijk graag.

ONTBIJT JONGE HAAN – GOED BEGIN VAN DE DAG!

14.50

- ~ Croissants met huisgemaakte jam
- ~ Landbrood met kaas, boeren ham, ossenworst
- ~ Hangop, honing & granola
- ~ Wisselend eiergerecht; bv. uitsmijter, roerei
- ~ American pancakes
- ~ Smoothie, verse jus d'orange, melk, koffie & thee
- ~ Brownie

LOSSE BROODJES **

** gemixt gepresenteerd op tafel, of gesorteerd op het buffet

- Landbrood eenvoudig belegd per broodje 2.75
- ~ Ei-truffelsalade
 - ~ Oude kaas met gezouten boter
 - ~ Boerenham

(advies 2 broodjes per persoon)

LOSSE BROODJES DE LUXE **

** gemixt gepresenteerd op tafel, of gesorteerd op het buffet

- Landbrood luxe belegd per broodje 4.00
- ~ Carpaccio met truffelmayonaise en rucola
 - ~ Tonijnsalade met ei en kappertjes
 - ~ Vegetarische broodjes van de lunchkaart

(advies twee broodjes per persoon)



LUNCH

12 UURTJE PER PERSOON

10.50

Twee verschillend belegde landbroodjes (1 ½ p.p.)
~ Ei-truffelsalade
~ Boerenham
Rundvleeskroket Heeren van Loosdrecht met landbrood
Kopje soep van de lunchkaart

12 UURTJE DE LUXE PER PERSOON

12.50

Drie verschillende luxe belegde landbroodjes (1 ½ p.p.)
~ Carpaccio met truffelmayonaise
~ Tonijnsalade met ei en kappertjes
~ Vegetarische broodjes van de lunchkaart
Rundvleeskroket met landbrood Heeren van Loosdrecht
Kopje soep van de lunchkaart

3 GANGEN LUNCH PER PERSOON

18.50

Een drie gangen keuzemenu

Voorgerechten

Tomatensoep
of
Pompoensoep

Hoofdgerechten

Caesarsalade met krokante kippendij
of
Salade caprese

Desserts

Appeltaart
of
Cheesecake



LUNCH DE LUXE

3 GANGEN LUNCH DE LUXE PER PERSOON

27.50

voorgerechten

Carpaccio met truffelmayonaise

of

Salade caprese

of

Tomatensoep

Hoofdgerechten

Sate van kippendijen met pindasaus

of

Gasconne hamburger met kaas

Hoofdgerechten worden geserveerd met salade- en aardappelgarnituur

Desserts

Applecrumble met karamelis

of

Brownie met vanilleijs





ARRANGEMENTEN

Voor bijeenkomsten vanaf 6 personen bieden wij arrangementen met een vaste prijs per persoon. Wij delen de zalen in op basis van het aantal deelnemers en de beschikbaarheid.

Al deze vergaderarrangementen zijn inclusief:

- ~ Koffie/thee/fris/vruchtensappen/karaffen water
- ~ Beamer/scherm/flipover
- ~ Zaalhuur
- ~ Wifi

VERGADERARRANGEMENTEN ÉÉN DAGDEEL (4-uur)

GOOD MORNING 08:00 – 12:00 Meeting 19.50 p.p.

- ~ Croissants met huisgemaakte jam
- ~ Landbrood met kaas / ham
- ~ Griekse yoghurt met muesli
- ~ Verse vruchtensmoothie

SHORT DAY MEETING 20.50 p.p.

- ~ Handfruit
- ~ Plankje zoet: met o.a. Femke's appeltaart.

SHORT HEALTHY-DAY MEETING 22.50 p.p.

- ~ Handfruit
- ~ Smoothie





ARRANGEMENTEN

VERGADERARRANGEMENTEN TWEE DAGDELEN (8-uur)

EASY DAY DEAL

35.00 p.p.

09:00 – 12:00 Meeting

~ Handfruit op tafel

12:00 – 13:00 Lunch 12 uurtje in restaurant

12 Uurtje:

- Tomatensoepje
- Landbrood eiersalade
- Casinobroodje kroket

13:00 – 17:00 Meeting

~ Koeken op tafel

BETTER DAY DEAL

39.00 p.p.

09:00 – 12:00 Meeting

~ Handfruit op tafel

~ Verse vruchtensmoothie

12:00 – 13:00 Lunch 12 uurtje de luxe in restaurant

~ V12 uurtje de luxe

13:00 – 17:00 Meeting

- Femkes appeltaart

of

- Cheesecake met frambozen

BEST DAY DEAL

49.00 p.p.

09:00 – 12:00 Meeting

~ Croissants met huisgemaakte jam

~ Verse fruitsalade

~ Griekse yoghurt met muesli

12:00 – 13:00 Lunch

~ 3 gangen lunch

13:00 – 17:00 Meeting

~ Zoetigheden, een combinatie van ons patisserie



EXTRA'S

ZOWEL HET ONTBIJT, DE LUNCH EN DE ARRANGEMENTEN ZIJN UIT TE BREIDEN MET ONZE EXTRA'S

EXTRA'S

Zoetigheid:

Cheesecake	4.75
Brownie	3.75

Hartig:

Kroket op brood	4.25
Roerei of uitsmijter	5.00
met zalm	+ 3.00
met bacon	+ 2.00

Salades:

Ceasar salade met gerookte kip, ei, bacon, Parmezaan en croutons	10.75
------------------------------------------------------------------	-------

Tussendoortje of bij de borrel:

Bittergarnituur 20 stuks	16.00
Brood met aioli	5.50
Nootjes (schaaltje)	4.75
Olijven (schaaltje)	4.75

Op tafel:

Handfruit	(prijs per stuk)	2.00
Flessen plat/bruisend water	(prijs per stuk)	5.50

Ontvangstdrankje of oppepper:

Smoothie	4.75
Jus d'orange	3.85

BORRELEN

In de namiddag lekker borrelen? Wij hebben in ons cafégedeelte een sfeervolle bar waar u de dag onder het genot van een hapje en een drankje gezellig kunt afsluiten. Een overzicht van onze hapjes staat verderop in deze brochure.



DINNERTIME

We hebben diverse dinermogelijkheden bij Jonge Haan. Indien u andere wensen heeft bespreken we graag de mogelijkheden. Onze producten en de kaart zijn seizoensgebonden, ons voorstel voor uw partij kan afwijken van onderstaande menu's.

3 gangen buffet

3 GANGEN BUFFET

45.50 P.P.

minimaal aantal gasten: 30

Voorgerechten:

- ~ Carpaccio rucola, truffelmayonaise & Parmezaanse kaas
- ~ Huisgerookte zalm met mierikswortel crème
- ~ Charcuterie: gedroogde worst, prociutto, rilette, boerenpaté & crostini
- ~ Burrata mozzarella, tomaat & balsamico
- ~ Caesar salade & krokante kippendijen
- ~ Salade van het seizoen

Diverse soorten brood aioli, kruidenboter & tapenade

Hoofdgerechten:

- ~ Roast van entrecote & bearnaise
- ~ Vis van het seizoen & beurre blanc
- ~ Gegrilde gambaspiesjes, tomaat, knoflook & chilipeper
- ~ Aardappelgratin & Bio friet
- ~ Ravioli van ricotta en spinazie, walnoot & salie
- ~ Diverse soorten groenten van het seizoen

Dessert:

Grand dessert op tafel gepresenteerd

- ~ roomijs
- ~ Applecrumble
- ~ Frambozen cheesecake
- ~ Brownie
- ~ Panna cotta
- ~ Slagroom



MAALTIJDBUFFETTEN

STAMPPOTBUFFET

22.50 P.P.

Minimaal aantal gasten 30

- ~ Gehaktbal in zijn eigen jus
- ~ Krokant spek van Baambrugs Big
- ~ Rookworst
- ~ Andijviestamppot
- ~ Hutspot
- ~ Zuurkool
- ~ Amsterdamse uitjes, augurk, mosterd
- ~ Brood en boter

SATÉ BUFFET

25.50 P.P.

Minimaal aantal gasten 30

- ~ Saté van kippendijen in satésaus
- ~ Nasi met omelet en koriander
- ~ Friet
- ~ Roergebakken groenten
- ~ Kroepoek, atjar en gebakken uitjes
- ~ Gemengde groene salade
- ~ Brood en boter

TAPAS BUFFET

27.50 P.P.

Minimaal aantal gasten 30

Koud

- ~ Diverse gesneden gedroogde hammen, worsten en kazen oa: chorizo, Serrano ham, fuet, manchego, cabrales
- ~ Brood en boter, aioli en tapenade
- ~ Olijven, gegrilde courgette, aubergine salade

Warm

- ~ Kip piri piri, albondigas, boccerones, krokante inktvis
- ~ Patatas bravas, tortilla de patatas

Dessert

- ~ creme catalana, cheese cake, churros



3 GANGEN KEUZEMENU

Voor een gezelschap is het mogelijk om een menu te serveren. Afhankelijk van het aantal gasten en de locatie is het mogelijk om een keuze te bieden. Het menu is gebaseerd op de menukaart van het restaurant en natuurlijk is het mogelijk om een speciaal op uw wensen afgestemd menu samen te stellen. We adviseren en informeren u graag hierover.

MENU JONGE HAAN

28.00

voorgerechten

- ~ Carpaccio met truffelmayonaise
- of
- ~ Burrata mozzarella met tomaat en pesto

hoofdgerechten

- ~ Sate van kippendijen met pindasaus
- of
- ~ Gasconne hamburger met kaas

Hoofdgerechten worden geserveerd met salade- en aardappelgarnituur

dessert

- ~ Applecrumble met karamelis
- of
- ~ Brownie met vanilleijs

LUXE MENU

34.00

voorgerechten

- ~ Proeverij van drie gerechten van de kaart

hoofdgerechten

- ~ Bavette met pepersaus
- ~ Tournedos supplement 3.00
- of
- ~ Vis van het seizoen met beurre blanc

Hoofdgerechten worden geserveerd met groenten- en aardappelgarnituur

dessert

Grand dessert op tafel gepresenteerd

- ~ Huisgemaakt ijs
- ~ Applecrumble
- ~ Frambozen cheesecake
- ~ Brownie
- ~ Panna cotta
- ~ Slagroom



SNACKS

VOOR ERBIJ

HARTIGE SNACKS

Gemengd bittergarnituur (3 st. p.p.), bestaande uit:	2.75
~ Bitterballen	
~ Kaasstengels	
~ Vlammetjes	
~ Krokante kip	
~ Old Amsterdam	
~ Ossenworst	

CROSTINI

Diverse crostini. Per stuk	2.00
~ Prosciutto	
~ Osseworst en piccalilly	
~ Carpaccio met truffelmayo	
~ Gerookte zalm	
~ Makreelsalade	
~ Geitenkaas	
~ Manchego	
~ Tomaten salsa	

FINGERFOOD

Diverse fingerfood hapjes, per soort gepresenteerd. Per stuk	3.00
~ Balletje gehakt in eigen jus	
~ Ossenworst met picallily	
~ Garnalenkroketje met aioli	

SNACK VOOR TUSSENDOOR

Saucijzenbroodje van Baambrugs big	3.50
Stokje saté van kippendijen met pindasaus en krokante uitjes	4.50
Puntzakje biofriet van Friethoes met huisgemaakte mayonaise	3.50

OP TAFEL

Gemengde nootjes	2.00
Salt & pepper chips met aioli	1.00
Gemarineerde olijven	2.00
Landbrood met aioli, tapenade en boter	2.00
Batonettes van komkommer, wortel en bleekselderij met kruidendip	2.00

Het is mogelijk om een mix van de bovenstaande hapjes te presenteren



EXTRA INFORMATIE

VOORWAARDEN

Van toepassing op alle reserveringen, leveringen en diensten zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca (UVH). Indien hier vragen over zijn zullen we deze graag beantwoorden.

VERDER ADVIES EN INFORMATIE

Indien u iets wilt organiseren bij Jonge Haan maken we met alle plezier en geheel vrijblijvend een afspraak met u om de mogelijkheden te bespreken en vervolgens een passende offerte voor u te maken.

U kunt hiervoor contact met ons opnemen via ons algemene nummer 035-2057066 of via ons e-mailadres info@dejongehaan.nl