



## Informatie Haagsche Kluis

Plein 20, Den Haag

# Informatiemap de Haagsche Kluis



## *De geschiedenis van de Haagsche Kluis*

Het pand waarin de Haagsche Kluis is gehuisvest, is een rijksmonument uit het begin van de vorige eeuw. Het is van oorsprong een bankgebouw en werd rond 1905 in de Haagse Jugendstil gebouwd. Er zijn veel details die naar deze tijd verwijzen, zoals bijvoorbeeld de tegelmozaïeken in de vloeren en het natuursteen in de open haard. Anderen kenmerken maken de opkomst van de Art Nouveau voelbaar.

Tot aan de Tweede Wereldoorlog heeft het pand gefunctioneerd als woonhuis en bankgebouw van de Joodse familie Edersheim. Dit is nog duidelijk te zien aan de oude kluisdeur in de kelder. De schatten die zich hierachter bevinden zijn tegenwoordig echter van culinaire aard.

In 1995 is het pand voor het eerst als Horecagelegenheid in dienst getreden.

## *Het Tuinhuis*

Door de Tweede Wereldoorlog raakte het unieke Tuinhuis in verval en verloor het de bestemming die het daarvoor had; privé synagoge van de bankiersfamilie Edersheim. Hoe mooi de ruimte toen was laat zich raden door de monumentale schouw en het hoge plafond met de beschilderde panelen.

Onder de twee enorme kroonluchters worden nu regelmatig borrels gehouden tot 100 personen. Of er wordt in kleiner gezelschap vergaderd, gedineerd of geconfereerd. Maar er worden ook feesten op maat georganiseerd.





### *Het Café*

Ons café is bij uitstek de geschikte locatie voor zowel formele als informele meetings. Tevens beschikt de Haagsche Kluis over een T-mobile Hotspot, zodat u rustig in een hoekje kunt gaan zitten met uw laptop en een kopje koffie. Maandag tot en met woensdag is er de mogelijkheid om het café af te huren voor besloten feesten en partijen en voor kleinere borrels bent u altijd welkom.

Elke maandagavond vanaf 19:00 uur verandert de Haagsche Kluis in een politiek café met sprekers uit alle hoeken van de politiek, voorafgegaan door live jazz muziek.

Op donderdag- vrijdag- en zaterdagavond wordt het café vanaf 23.00 uur omgebouwd tot de "Nachtkluis". Onze DJ's en barkeepers zorgen dan voor gezellige, sfeervolle feestavonden tot diep in de nacht.

### *Het Restaurant*

Het à la carte restaurant bevindt zich in de ruimtes waar de voormalig staatsman Mr. Joseph Luns in de jaren '50 kantoor hield. De plechtige sfeer roept herinneringen op.

Het à la carte restaurant heeft een uitgebreide menu- en wijnkaart. Tijdens lunch en diner vindt men hierdoor altijd een gepast gerecht.



|                      |                        |     |                 |
|----------------------|------------------------|-----|-----------------|
| <u>Accommodatie:</u> | A la carte restaurant: | 32  | zitplaatsen     |
|                      | Café:                  | 150 | borrel plaatsen |
|                      |                        | 32  | zitplaatsen     |
|                      | Tuinhuis :             | 100 | personen borrel |
|                      |                        | 32  | personen diner  |
|                      | Terras:                | 120 | zitplaatsen     |
|                      |                        | 100 | personen borrel |

|                        |               |                     |
|------------------------|---------------|---------------------|
| <u>Openingstijden:</u> | Dagelijks:    | 11.30 tot 01.00 uur |
|                        | don/vrij/zat: | 11.30 tot 04.00 uur |
|                        | Keuken:       | 11.30 tot 22.30 uur |

In de winterperiode zijn wij op 's zondags gesloten

Faciliteiten: Flip-over, beamer, laptop en indien u andere wensen heeft is dit in overleg altijd mogelijk

Parkeergelegenheid: Zeer goed, Parkeergarage Plein (24 uur geopend)

## Routebeschrijving Haagsche Kluis

Adres:

Plein 20  
2511CS  
Den Haag



Vanaf Centraal Station (lopen 7 minuten)

Vanaf het perron het station aan de voorkant verlaten, daarna linksaf de Herengracht op. Rechtdoor blijven lopen de Korte Poten op. U arriveert op het plein, daar slaat u rechtsaf en loopt door tot u de Haagsche Kluis vindt aan uw rechterhand

Vanaf A12 Utrechtsebaan (Auto)

Volg de borden Den Haag en neem de afslag "Parkeerplaats centrum/Route Zuid 2".

U komt uit op de Prins Clauslaan. Blijf rechtdoor rijden tot aan het tweede stoplicht. Hier slaat u linksaf de Bezuidenhoutseweg op.

Rechtdoor blijven rijden (rechts aanhouden, niet de tunnel nemen) over de Herengracht.

Voor de bocht naar links slaat u rechtsaf de Bleijenburg op en neemt de tweede straat links, (Casuariestraat).

Aan het einde meteen weer links de Lange Houtstraat in. Rechtdoor rijden tot de ingang van parkeergarage Plein (24 u per dag geopend). De Haagsche Kluis vindt u iets voorbij deze ingang, aan uw linkerhand

## **Reserveren van het Tuinhuis**

Vergadering/lunch/diner: 40 zitplaatsen  
Receptie/borrel: 80 personen maximaal

's Zomers is tevens de tuin beschikbaar, wat de capaciteit voor borrels/recepties verhoogt naar 150 personen

Zaalhuur: €150,-, ongeacht duur of aantal personen

Faciliteiten Voor vergaderingen of presentaties beschikken wij over de volgende faciliteiten

:

- Flipover € 12,50
- Projectiescherm € 12,50
- Beamer € 50,00
- Laptop € 50,00

Drankenbuffet Om te serveren tijdens uw vergadering:

- Kan koffie € 15,75
- Kan thee € 10,50
- Kan verse orange € 14,80
- Kan melk/karnemelk € 7,00
- Mineraalwater (1L) € 4,75
- Frisdranken € 2,40
- Flessen huiswijnen € 19,50

### Wijziging aantal personen bij lunch of diner

Indien het aantal personen, waarvoor is gereserveerd lager blijkt te zijn dan verwacht, kunt u dit uiterlijk de dag van te voren aan ons doorgeven om te voorkomen dat er kosten in rekening gebracht worden. Op de dag zelf dekken wij de kosten door vijftig procent van de menuprijs per afwezig couvert in rekening te brengen.

## Lunch suggesties



### Lunch I:

Deze lunch bedraagt per persoon € 11,25 en bestaat uit::

- Vegetarische tomatensoep
- Broodjes divers belegd (2 p/p)
- Vers fruitsalade
- “van Dobben” Kalfskroket

### Lunch II:

Deze lunch bedraagt per persoon € 21,50 en bestaat uit:

#### Voorgerechten

Tomatensoep (v)

*klassiek recept - basilicumroom*

*of*

Runderbouillon

*dubbel getrokken – ravioli's - tuinkruiden*

#### hoofdgerechten

Pasta Funghi (v)

*tagliatelle – bospaddenstoelen – kruidenmascarpone – Parmezaan – truffelolie – side salad*

*of*

Lasagne (v)

*huisgemaakt - vegetarisch – diverse groenten – Ricotta – tomatensaus – side salad*

*of*

Zalm

*“Teriyaki stijl” - roerbakgroenten – tagliatelle – soja/teriyaki - sesam*

#### afsluiting

Koffie met bonbons

### **Lunch III:**

Deze lunch bedraagt per persoon € 28,00 en bestaat uit:

#### voorgerechten

##### **Salade geitenkaas (v)**

gemengde slasoorten - gegratineerde Franse geitenkaasjes - walnoten - frambozendressing  
of

##### **Thai chicken salade**

gemengde slasoorten - gebraden kipfiletstukjes - Oosterse wijze – Thaise dressing  
of

##### **Zalm**

tartaar van verse- en gerookte zalm – dille crème – garnaltjes – gemarineerde komkommer

#### hoofdgerechten

##### **Tournedos**

gebakken ossenhaas (200 gram) – groentegarnituur – frites – klassieke pepersaus  
of

##### **Lasagne (v)**

huisgemaakt - vegetarisch – diverse groenten – Ricotta – tomatensaus – side salad  
of

##### **Tongschar**

gebakken – groetengarnituur – aardappelgratin – witte wijnsaus met garnaltjes – Muscatdruifjes

#### afsluiting

Koffie met bonbons

**U kunt ook onze dinersuggesties gebruiken voor uw lunch, zie volgende bladzijde**

**Uiteraard is er nog veel meer mogelijk, en doen we graag voor u een offerte op maat**



## ***Menu suggesties voor het diner***

3- gangen menu                      € 32,50

***Uw menu kunt u samenstellen, door 3 keuzes per gang aan ons door te geven. Uw menu wordt dan gepresenteerd met een menukaartje op tafel, zodat u en uw gasten een keuze kunnen maken, op de avond zelf.***

***Uiteraard kunt u ook meer dan 3-gangen nuttigen. Graag maken wij een passend voorstel voor meerdere gangen.***

## Voorgerechten

### **Bouillabaisse**

gevulde vissoep - Franse wijze - croutons - rouille - geraspte kaas

### **Salade witlof (v)**

witlof – aardappelsalade – groene asperges – meloen – pittige kaas dressing

### **Salade geitenkaas (v)**

gemengde slasoorten - gegratineerde Franse geitenkaasjes - walnoten – frambozendressing

### **Thai chicken salade**

gemengde slasoorten - gebraden kipfiletstukjes - Oosterse wijze – Thaise dressing

### **Cesar Salad**

Romeinse sla – gerookte kipfilet – eitje – Parmezaanse kaas - gamba – ansjovisdressing

### **Bombe van Zalm**

gerookte zalm- roerei met Hollandse garnalen – dragonmayonaise

### **Carpaccio**

Hollands rund – Parmezaanse kaas – truffelcrème – pijnboompitten – rucola

## Hoofdgerechten

### **Pasta Pesto (v)**

tagliatelle – basilicumpesto – gefrituurd eitje – Parmezaan – side salad

### **Lasagne vegetarisch**

huisgemaakt - vegetarisch – pompoen – oesterzwam – ricotta – tomatensaus – side salad

### **Lasagne klassiek**

huisgemaakt - rundergehakt – diverse groenten – tomatensaus – Parmezaan – side salad

### **Maiskip**

boerderij maiskip – coco's currysous – groentegarnituur - rijst

### **Zwaardvis**

gegrild – groetengarnituur – aardappelgratin – mango koriander salsa

#### **Kabeljauw**

uit de oven - panchetta – zeegroenten – rivierkreeftjes – aardappelgratin – beurre blanc mosterd

#### **Kogelbiefstuk**

Hollandse kogelbiefstuk gebakken (200 gram) – groentegarnituur – frites – stroganoffsaus

#### **Sliptong**

2 stuks – in Hoeveboter gebakken – saladegarnituur – frites – remouladesaus

#### **Ribeye**

kalfs ribeye van de grill – groentegarnituur – frites – gorgonzolasaus

### **Nagerechten**

#### **Aardbeiensoep**

soep van verse aardbeien – crème de cassis – mintijs

#### **Cheesecake**

originale recept – limoncello ijs met Licor 43

#### **Reuze soes**

gevuld met vanille ijs – overgoten met warme chocolade – “Dame Blanche style”

#### **Trio chocolade**

chocolade brownie - chocolademousse – witte chocolade ijs

#### **Haagsche Kluis koffie**

combinatie likeuren - Tia Maria – Cointreau – Licor 43 - geslagen room

#### **Citroentaart**

fantastische huisgemaakte citroentaart – geserveerd met aardbeienijs

#### **Kaasplateau**

Franse kazen – selectie van vijf - notenbrood – perenchutney

## Borrelsuggesties



### Amuses:

- Presentje kaasmousse met brie 1,50
- Presentje tonijn € 1,50
- Presentje met garnalen € 1,50
- Presentje Filet Americain met ui € 1,50
- Presentje Coppacollo met patémousse en olijven € 1,50
- Presentje met gerookte zalmousse en gerookte zalm € 1,50

(per item geldt een minimale afname van 10 stuks)

### Bittergarnituren bestaan uit

#### Warm

- Bitterballen
- Vlammetjes
- Chicken nuggets
- Kaasstengels

#### Koud

- Gemarineerde olijven
- Manchego (Spaanse schapenkaas)

Bittergarnituur per persoon: € 3,00

## **Hapjesbuffet**

*Minisaucijsjes*

*Huisgemaakte kip-kerriesalade*

*Huisgemaakte krabsalade*

*Huisgemaakte garnalensalade*

*Hollandse haring met uitjes*

*Gerookte zalm uitgesneden*

*Hollandse salami en een leverworst soort*

*Schaal met diversen kaassoorten*

*Balletjes gehakt in een chilisaus*

*Stokje saté in een pindasaus*

Het hapjesbuffet wordt geserveerd met Ciabatta-brood

**Prijs per couvert € 17,50**

**Uiteraard is er nog veel meer mogelijk, en doen we graag voor u een offerte op maat**

## Buffetsuggesties



### **Buffet 1**

#### **Vis**

*Salade van diverse soorten garnalen aangemaakt met een french dressing*

\*\*\*\*

*“Gravad lachs”; Gemarineerde zalm met een groene dillesaus*

\*\*\*\*

*Tonijnsalade met gegrilde mootjes tonijnfilet en een terry yaki saus*

#### **Vlees**

*Beenham met een aardappelsalade*

\*\*\*\*

*Ardennerham geserveerd met een atjar tjampoer salade*

#### **Salades**

*Huzarensalade*

\*\*\*\*

*Ijsbergsalade met feta, croûtons, olijven en spekjes*

#### **Warm**

*2 stokjes saté in een pittige satésaus met kroepoek en ciabatta brood*

*(Dit buffet wordt geserveerd met aardappelkroketten en roergebakken groenten)*

**Prijs per couvert € 19,50**

***N.B. een buffet is mogelijk vanaf 20 personen***

**Uiteraard is er nog veel meer mogelijk, en doen we graag voor u een offerte op maat**

## **Buffet 2**

### **Vis**

*Salade van diverse soorten garnalen aangemaakt met een french dressing*

\*\*\*\*

*“Gravad lachs”; gemarineerde zalm met een groene dillesaus*

\*\*\*\*

*Gegrilde mootjes zalm met een remouladesaus*

### **Vlees**

*Beenham met tomaten en komkommer in een kruiden-vinaigrette*

\*\*\*\*

*Ardennerham geserveerd met een atjar tjampoer salade*

\*\*\*\*

*Gerookte lamsham en gebakken lamszwezerikken met een mosterd crème fraîche*

### **Salades**

*Huzarensalade*

\*\*\*\*

*Aardappelsalade*

\*\*\*\*

*Ijsbergsalade met feta, croûtons, olijven en spekjes*

### **Warm vlees en vis**

*Verschillende soorten vis in folie met kruidenboter en een witte wijnsaus*

\*\*\*\*

*Boeuf Bourguignon; rundvlees stukjes, gegaard in een rode wijnsaus*

*(Deze gerechten worden geserveerd met aardappelkroketten en roergebakken groenten)*

### **Dessert**

*Een verse fruitsalade*

\*\*\*\*

*Tiramisu*

\*\*\*\*

*Appelkruimeltaart*

\*\*\*\*

*Passievruchten taart op basis van een bavarois*

**Prijs per couvert € 29,50**

N.B. een buffet is mogelijk vanaf 20 personen

## WIJNKAART



### Huiswijnen:

#### Wit

##### **Marcel Martin**

Chardonnay – Pays d'Oc – Frankrijk  
Sauvignon Blanc – Pays d'Oc - Frankrijk

glas 3,70 fles 19,50

#### Rosé:

##### **Marcel Martin**

Syrah – Pays d'Oc – Frankrijk

glas 3,70 fles 19,50

#### Rood:

##### **Marcel Martin**

Merlot – Pays d'Oc - Frankrijk  
Cabernet Sauvignon – Pays d'Oc - Frankrijk

glas 3,70 fles 19,50

### Witte Wijnen:

##### **Araucano**

Sauvignon Blanc - J&F Lurton - Chili

fles 24,50

##### **Picpoul de Pinet**

Picpoul - Domaine Félines - Languedoc - Frankrijk

fles 25,00

##### **Pinot Gris**

Pinot Gris - Kefferberg - Elzas - Frankrijk

fles 29,50

##### **Grüner Veltliner**

Veltliner - Kremser Goldberg - Oostenrijk

fles 30,00

##### **Saint-Véran**

Chardonnay - Prisséé - Bourgogne - Frankrijk

fles 30,00

##### **Pouilly Fumé**

Sauvignon - Domaine Pabiot - Loire - Frankrijk

fles 37,50

##### **Chablis**

Chardonnay - Croix aux Moines - Pommier - Frankrijk

fles 39,50

### Rosé Wijnen:

##### **Rosada**

Tempranillo - Rueda - Spanje

fles 25,00

##### **Lagrein Rosato**

Lagrein - Trentino - Italië

fles 25,00



### Rode Wijnen:

|  |      |       |
|--|------|-------|
| <b>Monteviejo</b><br>Malbec - Mendoza – Argentinië                                     | fles | 23,75 |
| <b>Rosario Reserva</b><br>Carmenere - Central Valley - Chili                           | fles | 25,00 |
| <b>Valpolicella Classico</b><br>Corfina/Rondinella - Arduini - Veneto - Italië         | fles | 26,00 |
| <b>Terre di Genestra</b><br>Nero d'Ávola - Calatrasi - Sicilië - Italië                | fles | 27,50 |
| <b>Ponnant</b><br>Grenache/Syrah - Maurel Vedeau - Cotes du Rhone                      | fles | 30,00 |
| <b>Chateau de Ribebon Prestige</b><br>Merlot/Cabernet - Bordeaux Superieur - Frankrijk | fles | 39,50 |
| <b>Zinfandel</b><br>Zinfandel - Napa Cellars - Pope Valley - California                | fles | 45,00 |

### Mousserende Wijnen:

|   |      |       |
|---|------|-------|
| <b>Prosecco</b><br>Prosecco - Villa Sandi - Veneto - Italië             | fles | 25,00 |
| <b>Prosecco Rosé</b><br>Prosecco/Rabosa - Villa Sandi - Veneto - Italië | fles | 25,00 |

### Champagne:

|   |      |       |
|---|------|-------|
| <b>Piper-Heidsieck Brut</b><br>Champagne      | fles | 57,50 |
| <b>Piper-Heidsieck Rosé Brut</b><br>Champagne | fles | 62,50 |