



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:

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

Mousserende Wijnen:

Prosecco Prosecco - Villa Sandi - Veneto - Italië	fles	25,00
Prosecco Rosé Prosecco/Rabosa - Villa Sandi - Veneto - Italië	fles	25,00

Champagne:

Piper-Heidsieck Brut Champagne	fles	57,50
Piper-Heidsieck Rosé Brut Champagne	fles	62,50