



THE OLD
JAZZ

DRINKS & DINNER



EST. 2012
VIGO
SEAFOODBAR



WINE & OYSTER BAR
VINO STRA





INHOUDSOPGAVE

03

Ontdek, proef & geniet
op de Aert

04

De restaurants

05

Lunch

06

Drank

07

Borrel

08

Vigo 2/3gangenmenu

09

The Old Jazz menu's

10

Vinostra menu's

11

Betalingsmogelijk-
heden

12

Annuleren

13

Bereikbaarheid, contact

14

Faciliteiten

15

Catering

16

Overige restaurants

17

Duurzaamheid



ONTDEK, PROEF & GENIET OP DE AERT!

Gelegen in het bruisendste straatje in het Statenkwartier, Den Haag, bieden Vigo Seafoodbar, The Old Jazz en Vistro unieke locaties voor elk type evenement. Of je nu kiest voor het stijlvolle visrestaurant Vigo, mediterrane sfeer van Vistro of de jazzy art deco-stijl van The Old Jazz, alle drie de locaties staan garant voor een onvergetelijke ervaring. Vigo biedt een warme, huiselijke setting met een mooie wijncollectie, onder andere mooie Bourgogne-wijnen van Louis Jadot en culinaire hoogstandjes terwijl The Old Jazz bekend staat om shared dining met internationale invloeden en Vistro de mogelijkheid biedt om zowel te borrelen als een volwaardig 3/4-gangendiner met een Spaans, mediterrans tintje. Alle drie de locaties zijn ideaal voor verjaardagen, jubilea, (bedrijfs)borrels of diners.

Onze ruimtes bieden de perfecte balans tussen intimiteit en gastvrijheid. We denken graag met je mee om te bepalen welke locatie – Vigo Seafoodbar, The Old Jazz of Vistro – het beste aansluit op jouw groep en evenement. Uiteraard kun je ook zelf je voorkeur aangeven; wij zorgen ervoor dat alles precies naar wens wordt geregeld.

Van kleine intieme bijeenkomsten tot grotere evenementen, wij denken graag met je mee om alles tot in de puntjes te verzorgen. In deze brochure vind je alle informatie die je nodig hebt om jouw evenement zorgeloos te organiseren.

Bij onze restaurants op de Aert zorgen wij ervoor dat jij en je gasten optimaal kunnen genieten!

DE RESTAURANTS

Groepen in ons restaurant tot 56 personen

In zowel Vigo, als The Old Jazz bieden wij tot 56 zitplekken, ideaal voor groepen die willen borrelen of dineren in een sfeervolle omgeving. Voor groepen vanaf 10 personen werken wij altijd met een speciaal groepsmenu, (deze zijn terug te vinden op pagina 8, 9 en 10 in de brochure) zodat alles soepel en perfect verzorgd verloopt. Uiteraard zijn deze menu's aan te passen naar jullie wensen. Mochten er verder nog ideeën of verzoeken zijn horen wij dat graag, dan kunnen wij meedenken.





LUNCH

Momenteel is alleen Vigo geopend voor de lunch, maar op verzoek kunnen wij een lunchmenu samenstellen bij Vinostra of The Old Jazz en de restaurants tijdens de lunch afhuren.

Voorgerechten

- Vigo trio
- Coquilles
- Beef tataki
- Vega sushi roll

Hoofdgerechten

- Sliptongen (2 st.)
- Vangst van de dag
- Vigo burger
- Caesarsalade met kip, gerookte zalm, tonijntataki of gamba's

Dessert

- Vigo's café gourmand

2 gangen €39,50

3 gangen €49,50



DRANK

Prijs per consumptie

Kies je voor drankjes serveren op basis van nacalculatie? Dan wordt het bedrag berekend op basis van het daadwerkelijke verbruik. Uiteraard kun je vooraf aangeven welke dranken je wilt serveren, zodat wij hier rekening mee kunnen houden.

Welkomstdrankje

Als aperitief bieden wij een aantal mogelijkheden:

- Mistinguett Cava Brut Reserva €8,-
- Caves Gales Cuvée Première Rosé Brut € 9,-
- Laurent-Perrier La Cuvée Brut €11,-
- Laurent-Perrier La Cuvée Brut €11,-
- Diverse Gin & Tonics vanaf €9,-
- 0% Vinada Crispy Chardonnay €8,50
- 0% Seedlip Gin & Tonic €9,-

Drankarrangementen

Het is ook mogelijk om een drankarrangement te kiezen.

Standaard drankarrangement

Onbeperkt huiswijnen (wit, rood, rosé), tapbier, frisdranken, water (plat en bruis), koffie en thee
€12,50 per persoon per uur

Luxe drankarrangement

Onbeperkt elegante wijnen (wit, rood, rosé), tapbier, binnenlands gedistilleerd, frisdranken, water (plat en bruis), koffie en thee
€17,50 per persoon per uur

Wil je een eigen selectie samenstellen of bepaalde wijnen vast uitkiezen? Dat kan natuurlijk ook! Bekijk onze uitgebreide wijnkaart op onze website.

Let op: op vrijdagen en zaterdagen geldt een minimale uitgaven van €75,- p.p.

BORREL

Wij bieden bij The Old Jazz en Vistro, vanaf 10 personen diverse borrelarrangementen aan, samengesteld met de gerechten van onze menu's. Deze arrangementen kunnen uiteraard worden uitgebreid met extra hapjes naar keuze.

Bites The Old Jazz I – €10,- per ronde per persoon

- Bittergarnituur met mosterd en chilisaus (2 st.)
- Kaasstengels met chilisaus (2 st.)
- Tempura gamba's met spicy mayonaise (2 st.)
- Crispy pita

Bites The Old Jazz II – €15,- per ronde per persoon

- Tempura gamba's met spicy mayonaise (2 st.)
- Crispy pita
- Chicken bao bun
- Gyoza beef (2 st.)
- Sushi naar keuze (2 st.)

Bites Vistro I – €7,50 per ronde per persoon

- Bittergarnituur met mosterd en chilisaus (2 st.)
- Kaasstengels met chilisaus (2 st.)
- Olijven
- Brood met dip

Bites Vistro II – €12,50 per ronde per persoon

- Olijven
- Brood met dip

- Iberico hamkroketjes (2 st.)
- Gebakken chorizo
- Calamares

Uitbreidingen of los te bestellen:

- Oesters naar keuze (8 soorten)
- Pata Negra – 70 gram €16,-

Zie je gerechten op de menukaart staan die je aan het borrelarrangement wilt toevoegen? We denken graag met je mee over de mogelijkheden.

Heb je specifieke wensen of dieetrestricties? Wij helpen je graag met een op maat gemaakt arrangement!

Let op: op vrijdagen en zaterdagen geldt een minimale uitgaven van €75,- p.p.



Vigo 2/3-gangenmenu

vanaf 10 personen

Optioneel om mee te beginnen:

Brood met dip, taco's en/of oesters
(Franse, Portugese of Zeeuwse oesters)

Voorgerechten

- Vigo trio
- Petits fruit de mer
- Beef tataki

Hoofdgerechten

- Kabeljauw
- Vangst van de dag
- Bavette 200 gram

Desserts

- Pistache tiramisu
- Vigo's café gourmand

2 gangen €48,-

3 gangen €60,-

*Eventueel vegetarische opties mogelijk.



The Old Jazz menu's

vanaf 10 personen

Optioneel om mee te beginnen:
Crispy pita, Pata Negra en/of oesters (Umami)

2/3-GANGENMENU

Voorgerechten

- Coquille crudo
- Beef tataki
- Wortelsalade (V)

Hoofdgerechten

- Kabeljauw
- Bavette
- Saffraanrisotto (V)

Dessert

- Grand dessert

2 gangen €48,-

3 gangen €58,-



SHARED DININGMENU - MEEST GEKOZEN -

Bij shared dining worden er gedurende de avond gerechtjes in verschillende gangen geserveerd om te delen. De gerechten worden gekozen op basis van de menukaart op dat moment.

Het shared dining menu kan worden uitgebreid met een kaasplankje of dessert. Allebei is natuurlijk ook mogelijk!

Graag horen we van tevoren of er bepaalde dieetwensen of allergieën zijn, zodat we daar rekening mee kunnen houden.

Vooraf

Crispy pita

1e gang

- Beef tataki
- Coquille crudo
- Worteltartaar (V)

2e gang

- Crispy tuna nigiri
- Crunchy tempura
- Avocado roll (V)

3e gang

- Gyoza
- Honey BBQ ribs
- Tempura cauliflower (V)

Shared diningmenu €54,50

Kaasplankje €17,-

Grand dessert €10,-

Vinostra menu's

vanaf 10 personen

Optioneel om mee te beginnen:
Broodje met dip, Pata Negra en/of oesters

2/3-GANGENMENU

Voorgerechten

- Gebrande tonijn
- Coquilles
- Gebrande beef

Hoofdgerechten

- Mariscos risotto (vis)
- Noordzeetong
- Bavette

Dessert

- San Sebastian cheesecake
- Churros

2 gangen €46,-

3 gangen €56,-

SHARED DININGMENU

Bij shared dining worden er gedurende de avond gerechtjes in verschillende gangen geserveerd om te delen. De gerechten worden gekozen op basis van de menukaart op dat moment.

Het shared dining menu kan worden uitgebreid met een kaasplankje of dessert. Allebei is natuurlijk ook mogelijk!

Graag horen we van tevoren of er bepaalde dieetwensen of allergieën zijn, zodat we daar rekening mee kunnen houden.

Vooraf

Brood met dip

1e gang

- Gebrande tonijn
- Pintxos
- Serranoham

2e gang

- Calamares
- Croquetas de jamón
- Gegrilde artichoke (V)

3e gang

- Gamba's al ajillo
- Chorizo frito
- Patatas bravas (V)

Shared diningmenu €42,50

Kaasplankje €10,-/17,-

Grand dessert €10,-



BETALINGEN & FACTURATIE

BETALINGSMOGELIJKHEDEN

Bij alle restaurants kun je betalen via pin, creditcard (Visa en Amex, MasterCard) en contant.

FACTURATIE

Wil je de factuur of e-factuur achteraf ontvangen? Dat kan. Vanaf 25 personen rekenen wij €25,- administratiekosten. Wij verzoeken je vriendelijk om de correcte factuurgegevens voorafgaand aan het evenement aan te leveren. De betalingstermijn is 7 werkdagen na ontvangst van de factuur.

HET AANTAL GASTEN

Het definitieve aantal gasten dient uiterlijk 24 uur van tevoren aan ons doorgegeven te worden. Dit aantal is bepalend voor de facturatie.

- **Minder gasten aanwezig?** De kosten worden berekend op basis van het aantal gasten dat 24 uur van tevoren is doorgegeven.
- **Meer gasten aanwezig?** Dan worden de extra kosten op basis van nacalculatie in de eindfactuur verwerkt.

Heb je nog aanvullende vragen over betalingen of facturatie? Neem gerust contact met ons op!



ANNULEREN

Voor groepen vanaf 10 personen hanteren wij de volgende annuleringsvoorwaarden:

Annuleren kan kosteloos tot 24 uur vóór uw reservering.

Bij annuleringen binnen 24 uur brengen wij 50% van de afgesproken totale menuprijs in rekening.

Met deze voorwaarden zorgen wij ervoor dat alles tot in de puntjes voorbereid kan worden, zodat de gasten een onvergetelijke ervaring beleven.

Heb je vragen of wijzigingen? Neem gerust contact met ons op – wij denken graag met je mee!

BEREIKBAARHEID, CONTACT

PARKEREN

Zowel Vigo Seafoodbar, als The Old Jazz, als Vinsta bevinden zich in de Aert van der Goesstraat. In de straat en in de zijstraten zijn voldoende parkeerplaatsen beschikbaar.

PARKEERKOSTEN DR. LELYKADE

Gratis parkeren tot 13:00 uur
Betaald parkeren vanaf 13:00 uur

Let op: in de omgeving gelden reguliere parkeertarieven.

Voor meer informatie kun je terecht op de website van de gemeente Den Haag.

OPENBAAR VERVOER

Alle 3 de locaties zijn uitstekend bereikbaar met het openbaar vervoer. Vanaf Den Haag Centraal Station en Den Haag Hollands Spoor kun je tram 17 richting Statenkwartier nemen. Stap uit bij de halte Kunstmuseum en wandel in ongeveer 4 minuten naar de Aert van der Goesstraat.

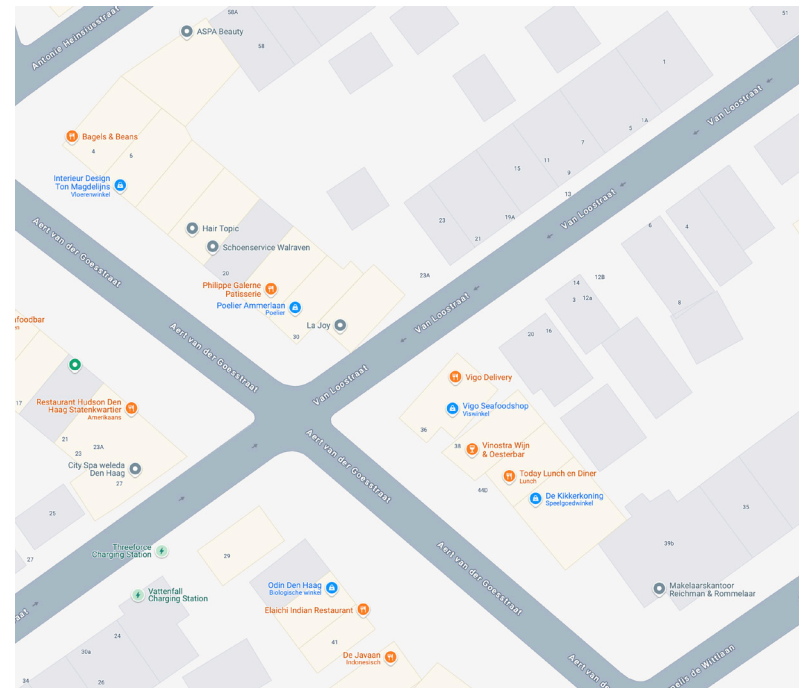
Voor actuele reisinformatie en reistijden, raadpleeg www.9292ov.nl

CONTACTGEGEVENS

Vigo Seafoodbar | Aert van der Goesstraat 9
070 – 205 0273 | vigoseafoodbar@vigofamily.nl

The Old Jazz | Aert van der Goesstraat 7
070 – 205 0541 | theoldjazz@vigofamily.nl

Vinsta Wijn & Oesterbar | Aert van der Goesstraat 40
070 – 240 0206 | vinostra@vigofamily.nl



FACILITEITEN

Toiletten

Bij The Old Jazz en Vinostra bevinden de toiletten zich op de begane grond en bij Vigo op de 1e etage.

Geluidssysteem

Alle restaurants zijn standaard uitgerust met een SONOS geluidssysteem waar wij diverse afspeellijsten hebben. Daarnaast hebben we een DJ-booth tot onze beschikking inclusief microfoon waarmee je gemakkelijk eigen muziek kunt afspelen (AUX-aansluiting).

Lichtstelsysteem

De restaurants zijn voorzien van sfeervolle verlichting, die geheel naar wens dimbaar zijn.

Garderobe

In alle restaurants zijn garderobes aanwezig.

Airco

The Old Jazz en Vinostra beschikken over een airco.

Meubilair

- (Sta)tafels (afhankelijk van het aantal personen en besproken opstelling)
- Stoelen (afhankelijk van het aantal personen en besproken opstelling)

OVERIGE RESTAURANTS VIGO FAMILY

Naast Vigo Seafoodbar, The Old Jazz en Vistrotra heeft de Vigo Family nog 2 andere restaurants aan de haven van Scheveningen, op 7 minuten van de haven.

Gelegen aan de sfeervolle haven van Scheveningen, bieden Areia en Lemongrass unieke locaties voor elk type evenement. Of je nu kiest voor de stijlvolle wine- en seafoodbar van Areia of de warme, Franse sfeer van Lemongrass, beide locaties staan garant voor een onvergetelijke ervaring.

Areia biedt een moderne en inspirerende setting met een uitgebreide wijncollectie en culinaire hoogstandjes, terwijl Lemongrass bekend staat om haar verfijnde Franse gerechten en seizoensgebonden menu's. Beide locaties zijn ideaal voor verjaardagen, jubilea, (bedrijfs-)borrels of diners.

Onze ruimtes bieden de perfecte balans tussen privacy en gastvrijheid, met een prachtig uitzicht over het water. We denken graag met je mee om te bepalen welke locatie – Areia of Lemongrass – het beste aansluit bij jouw groep en evenement. Uiteraard kun je ook zelf je voorkeur aangeven; wij zorgen ervoor dat alles precies naar wens wordt geregeld.

Van kleine intieme bijeenkomsten tot grotere evenementen, wij denken graag met je mee om alles tot in de puntjes te verzorgen. In deze brochure vind je alle informatie die je nodig hebt om jouw evenement zorgeloos te organiseren.

Bij Areia en Lemongrass zorgen wij ervoor dat jij en je gasten optimaal kunnen genieten!

Vraag naar deze brochure voor meer informatie.



DUURZAAMHEID

Bij Areia en Lemongrass staan we niet alleen voor culinaire kwaliteit, maar ook voor duurzaamheid. Daarom werken onze restaurants volledig elektrisch, aangedreven door groene stroom van Eneco. Zo dragen we bij aan een duurzamer milieu, zonder concessies te doen aan comfort of smaak.

Daarnaast maken we onze verplaatsingen zo groen mogelijk: onze teams rijden in elektrische wagens en fietsen om de impact op het milieu te minimaliseren. Een smaakvolle beleving, met bewuste keuzes voor onze toekomst.

