





I N H O U D S O P G A V E

03

Ontdek, proef
& geniet op de Aert

04

Events

05

Meetings

06

Lunch

07

Drank

08

Borrel

09

Vigo menu's

10

The Old Jazz menu's

11

Vinostra menu's

12

Betalingsmogelijk-
heden

13

Annuleren

14

Bereikbaarheid, contact

15

Faciliteiten

16

Catering

17

Overige restaurants

18

Duurzaamheid





ONTDEK, PROEF & GENIET OP DE AERT!

Gelegen in het bruisendste straatje in het Statenkwartier, Den Haag, bieden Vigo Seafoodbar, The Old Jazz en Vinostra unieke locaties voor elk type evenement. Of je nu kiest voor het stijlvolle visrestaurant Vigo, mediterrane sfeer van Vinostra 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 verse Noordzeevisgerechten en mooie Bourgogne-wijnen van Louis Jadot terwijl je bij The Old Jazz geniet van een culinair 2/3/4- of 5-gangenmenu waarin vakmanschap en smaak centraal staan en Vinostra de mogelijkheid biedt om zowel te borrelen als een volwaardig 3/4-gangendiner met een Spaans, mediterrane tintje. Alle drie de locaties zijn ideaal voor zakelijke meetings, ontbijt, lunch, borrel of diner.

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 Vinostra – 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!

EVENTS

In Vigo bieden wij tot 60 zitplekken en 100 staplaatsen voor **borrels** en **walking dinners**. In Vistro bieden wij tot 56 zitplekken en 80 staplaatsen voor **borrels** en **walking dinners**. Bij The Old Jazz bieden wij tot 70 zitplekken en 100 staplaatsen voor **borrels** en **walking dinners**.

Voor groepen vanaf 11 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.

Met mooi weer is er mogelijkheid bij Vigo/The Old Jazz op het (overdekte) terras tot 100 zitplekken en 200 staplaatsen voor borrel of diner. En bij Vistro tot 60 zitplekken en 100 staplaatsen voor borrel of diner.

Informeer naar prijzen voor zaalhuur en omzetgarantie.



MEETINGS

Ook voor **meetings** en **vergaderingen** verzorgen wij complete vergaderarrangementen, helemaal op-maat-gemaakt voor jouw team of organisatie. Onze vergaderruimte in Old Jazz biedt plaats aan tot 30 personen, en bij Vinostra tot 40 personen en is uitgerust met moderne AV-aansluitingen voor een vlekkeloze presentatie of hybride meeting.

Geniet van een volledig verzorgde dag, inclusief verse lunch, koffie of thee en sluit af met een gezellige borrel aan onze bar. Wil je meer dan alleen vergaderen? We denken graag met je mee!

Combineer je sessie met een workshop, teamactiviteit in het Statenkwartier of een culinaire break-out om de dag extra bijzonder te maken.





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

- Ambachtelijk gerookte zalm
- Ambachtelijk gerookte paling
- Hollandse garnalencocktail

Hoofdgerechten

- Sliptongen (2 st.)
- Hollandse garnalenkroketjes
- Caesarsalade met kip, gerookte zalm of gamba's
-

Eventueel kan het menu aangevuld worden met oesters, een tussengerecht en/of dessert.

Daarnaast is er sinds kort ook de mogelijkheid om van een kleine lunchkaart met broodjes te kiezen..



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
- Caves Gales Cuvée Première Rosé Brut
- Laurent-Perrier La Cuvée Brut Champagne
- Laurent-Perrier La Cuvée Brut Rosé Champagne
- Diverse Gin & Tonics
- 0% Vinada Crispy Chardonnay of Tinteling Rosé
- 0% Seedlip Gin & Tonic

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

Luxe drankarrangement

Onbeperkt elegante wijnen (wit, rood, rosé), tapbier, binnenlands gedistilleerd, frisdranken, water (plat en bruis), koffie en thee

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

Let op: bij het afhuren van de hele zaak zit een minimale afname.

De prijzen worden bepaald door het aantal afgenomen uren.

BORREL

Wij bieden bij The Old Jazz en Vistro 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

- 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

- Tempura gamba's met spicy mayonaise (2 st.)
- Chicken bao bun
- Gyoza beef (2 st.)
- Crispy nigiri (2 st.)

Bites Vistro I

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

Bites Vistro II

- Olijven
- Brood met dip
- Iberico hamkroketjes (2 st.)

- Gebakken chorizo
- Calamares

Uitbreidingen of los te bestellen:

- Oesters naar keuze (8 soorten)
- Pata Negra

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: bij het afhuren van de hele zaak zit een minimale afname.

De prijzen worden bepaald door het aantal afgenomen uren.



Vigo menu

vanaf 11 personen

Optioneel om mee te beginnen:

Brood met dip, een amuse en/of oesters

(Zeeuwse, Franse, Portugese en Ierse oesters)

Voorgerechten

- Zeebaarsfilet
- Petits fruit de mer
- Taco beef

Tussengerechten

- Bouillabaisse
- Knolselderijsoep met Hollandse garnalen

Hoofdgerechten

- Scholtfilet
- Pasta wilde gamba
- Bavette

Desserts

- Hazelnoot-yuzu cheesecake
- Vigo's café gourmand

2 gangen (voor- en hoofdgerecht)

3 gangen (voor-, hoofd- en nagerecht)

4 gangen (voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht)

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

Vegetarische opties mogelijk.



The Old Jazz menu

vanaf 11 personen

Optioneel om mee te beginnen:
Zuurdesembrood, Pata Negra, Iberico croquettes een amuse
en/of oesters (Zeeuwse of de oester special van de dag)

Chef's menu

3 gangen | 4 gangen *

Laat je verrassen door onze chef met een zorgvuldig samengesteld menu, bereid met dagverse en seizoensgebonden ingrediënten. Je kunt kiezen voor een 3- of 4-gangenmenu, waarbij iedere gang de passie en creativiteit van de keuken weerspiegelt. Een culinaire beleving waarin smaak, kwaliteit en verrassing samenkomen.

Voorgerechten

Steak tartaar

mosterdzaad, parmezaan

Noordzeekrab

groene appel, knolselderij, vadouvan

Mille-feuille (V)

geitenkaas, vijgen, granaatappel

Voor/tussengerechten

Short rib *

hoisin, citroen, haricots verts

Coquilles *

topinamboer, Hollandse garnalen-beurre noisette

Geroosterde aubergine (V) *

miso, sesam



Hoofdgerechten

Eendenborst

pompoen, bospeen, koolrabi, rode wijnsaus

Tarbot

aardappel-truffel gratin, romanesco, beurre blanc

Parelgort risotto (V)

witlof, roodlof, artisjok

Nagerechten

Mousse au chocolate

mandarijn crèmeux, citroen

Kazen

confituur van vijgen

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

Vinostra menu's

vanaf 11 personen

Optioneel om mee te beginnen:

Broodje met dip, Pata Negra, een amuse en/of oesters (8 soorten)

2/3-GANGENMENU

Voorgerechten

- Gebrande tonijn
- Coquilles
- Gebrande beef
- Gebrande artichoke (V)

Hoofdgerechten

- Mariscos risotto (vis)
- Hele inktvis
- Bavette
- Risotto rosso (V)

Dessert

- San Sebastian cheesecake
- Café gourmand

2 gangen (voor + hoofd)

3 gangen (voor + hoofd + na)

4 gangen (voor + tussen + hoofd + na)

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
- Pata Negra

2e gang

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

3e gang

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

Optioneel dessert

- Kaasplankje
- Café gourmand



BETALINGEN & FACTURATIE

BETALINGSMOGELIJKHEDEN

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

FACTURATIE

Wil je de factuur achteraf ontvangen? Dat kan. Vanaf 25 personen rekenen wij €25,- administratiekosten*.

Wil je een e-factuur achteraf ontvangen? Ook dat kan. Daar rekenen wij €25,- administratiekosten* voor.

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 7 dagen 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 7 dagen 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!

*Deze kosten zijn excl. btw.



ANNULEREN

Voor zakelijke groepen vanaf 11 personen hanteren wij de volgende annuleringsvoorwaarden:

Annuleren kan kosteloos tot 24 uur vóór de reservering.

Bij annuleringen binnen 24 uur brengen wij de volledige eventkosten in rekening.

Voor zakelijke groepen vanaf 25 personen hanteren wij de volgende annuleringsvoorwaarden:

Annuleren kan kosteloos tot 7 dagen vóór de reservering.

Bij annuleringen binnen 7 dagen brengen wij de volledige eventkosten 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 AERT VAN DER GOESSTRAAT

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.

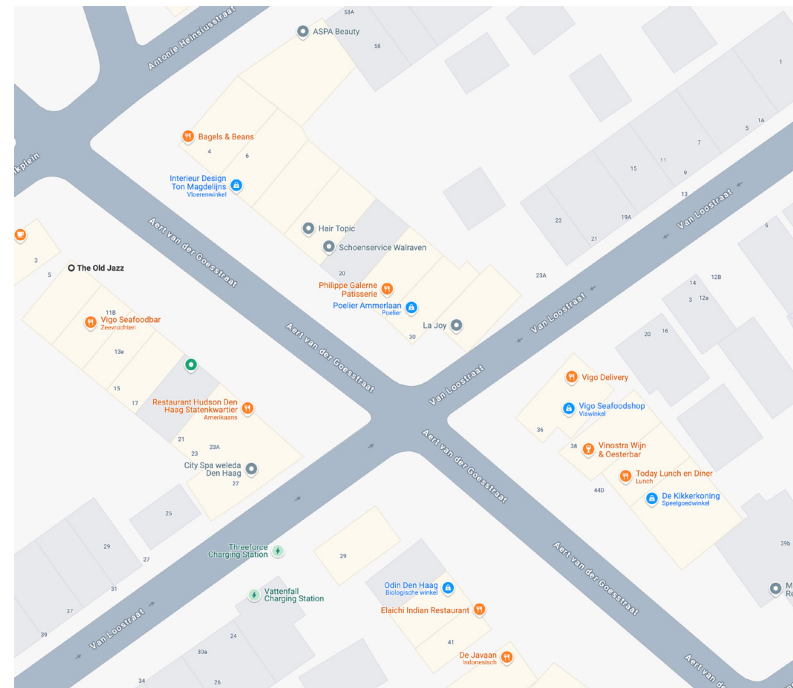
Voor actuele reisinformatie en reistijden, raadpleeg www.9292ov.nl

CONTACTGEGEVENS

Vigo Seafoodbar | Aert van der Goesstraat 9
www.vigoseafoodbar.nl | vigoseafoodbar@vigofamily.nl

The Old Jazz | Aert van der Goesstraat 7
www.theoldjazz.nl | theoldjazz@vigofamily.nl

Vinsta Wijn & Oesterbar | Aert van der Goesstraat 40
www.vinsta.nl | vinsta@vigofamily.nl



FACILITEITEN

Toiletten

Bij The Old Jazz en Vistro beinden de toiletten zich op de begane grond en bij Vistro op de 1e etage.

Geluidssysteem

Alle restaurants zijn standaard uitgerust met een SONOS geluidssysteem waar wij diverse afspeellijsten hebben.

DJ-booth

Er is een DJ-booth beschikbaar inclusief microfoon waarmee je gemakkelijk eigen muziek kunt afspelen (AUX-aansluiting) en kunt speechen.

TV-scherm op standaard

Er is een tv-scherm op standaard beschikbaar waarmee je gemakkelijk diavoorstellingen kan presenteren (USB-aansluiting).

Lichtsysteem

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 Vistro beschikken over een airco.

Meubilair

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

CATERING

Voor zowel particuliere en zakelijke evenementen ben je bij ons ook aan het juiste adres voor (bedrijfs) borrels, bruiloften, walking dinners en sitting dinners. Wij verzorgen jullie evenement van A tot Z. Passend bij jouw culinaire vraag kunnen wij een op maat gemaakt voorstel bieden. Een unieke beleving tot in de puntjes verzorgd. Wij nemen die uitdaging graag aan en ontzorgen jullie van begin tot eind.

Mail jouw aanvraag naar catering@vigofamily.nl en wij nemen zo snel mogelijk contact met je op.



OVERIGE RESTAURANTS VIGO FAMILY

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

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 de Vigo Family 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.

Certificaat

Groen Geregeld

met Eneco HollandseWind®



Met dit certificaat bevestigt Eneco, dat

Seafood Bar Statenkwartier B.V.

door afname van 100% in Nederland opgewekte groene elektriciteit,
de CO₂-uitstoot verlaagt en bijdraagt aan de duurzame energieproductie in Nederland.

Productnaam:	Eneco HollandseWind®
SMK registratienummer:	QSC-16022010
Geleverd door:	Eneco Zakelijk B.V.
Certificaat geldig voor:	Leveringsjaar 2025
Verwacht verduurzaamd volume:	75.000 kWh

De verwachte CO₂-besparing voor dit volume aan groene stroom bedraagt
ca. 28.500 kg CO₂ vergeleken met grijze stroom. Dit is evenveel als wat
1.140 bomen gemiddeld in een jaar tijd aan CO₂ kunnen opnemen.*



*Deze berekening is een indicatie gebaseerd op CO₂-emissiefactoren en CO₂-opname
van bomen zoals vermeld op: EcoTree, Stroometiket 2023

