

LUNCH & DINER SUPPORT MAP  
*Hotel Des Indes, a Luxury Collection Hotel*

*"Where the service is as individual as the local culture"*





**HOTEL DES INDES**  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

*The Hague*

## INHOUDSOPGAVE

<b>Hotel Des Indes, A Luxury Collection Hotel</b>	<b>3</b>
Geschiedenis	3
Locatie	3
DesIndes Restaurant•Lounge•Bar	3
<b>Banquetsalons</b>	<b>4</b>
Salonhuur	4
Opstellingen salons	4
Plattegronden	5
<b>Ontbijt</b>	<b>7</b>
<b>Lunch</b>	<b>8</b>
Sandwichlunch	8
Lunchbuffet	9
Thema als hapjes/lunch	9
FingerFood buffet	10
<b>High Tea</b>	<b>12</b>
<b>Diner</b>	<b>14</b>
Menusuggesties	14
aanvullende gerechten	20
bittengarnituur / canapes	24
desindes snacks	25
de culinaire wereldkaart	26
proeverijen	28
aperitief / welkomstcocktail/ borrel arrangement	29
<b>Algemeen</b>	<b>30</b>
Algemene voorwaarden	30
Annuleringsvoorwaarden	30
Bereikbaarheid	30
Parkeermogelijkheden	31

## HOTEL DES INDES, A LUXURY COLLECTION HOTEL

### *Geschiedenis*

In 1858 werd het huidige Hotel Des Indes, a Luxury Collection Hotel gebouwd als de residentie van Baron van Brienen, de persoonlijke adviseur van Koning Willem III. In 1881, vier jaar na zijn dood, werd het pand verkocht en heeft het de functie van een elegant en uiterst luxueus hotel gekregen. In 2004 is het hotel gestart met een grootschalige verbouwing. Na de heropening in september 2005, ruim een eeuw later, beschikt het ultra-chique Hotel Des Indes, a Luxury Collection Hotel over 92 luxe kamers ontworpen door Jacques Garcia (de bekende interior designer die eveneens verantwoordelijk was voor het interieur van Hotel Costes in Parijs). Alle ultra chique kamers en suites bieden een ongekend comfort in een historische omgeving.

### *Locatie*

Het hotel bevindt zich op een van de mooiste plekken van koninklijk Den Haag, aan het prachtige Lange Voorhout. Het hotel wordt omringd door luxe winkelstraten, prominente musea, theaters en vele inspirerende restaurants. Het Binnenhof met de Hofvijver, Paleis Noordeinde, de Tweede Kamers, Ambassades en Ministeries bevinden zich allen op slechts een steenworp afstand. Kortom, het hotel is ideaal gelegen; midden in het bruisende leven van Den Haag en bovendien prima te bereiken met zowel eigen vervoer als het openbaar vervoer.



### **DesInDes Restaurant•Lounge•Bar**

Het compleet gerestylede Hotel Des Indes, a Luxury Collection Hotel biedt de perfecte ambiance voor "new luxury dining". In deze beroemde, historische locatie waar sinds 1881 vele koningen, keizers, prominente politici, kunstenaars en andere beroemdheden zijn ontvangen, biedt Executive Chef Remco Biesma in Des In Des een menukaart met een rijkdom aan keuzes: van gezonde sandwiches, de beroemde Des Indes High Tea, zeldzame single malt whisky's, classic cocktails tot een exquisite viergangen diner.

Remco Biesma liet zich daarbij inspireren door het fameuze culinaire fenomeen Rostang uit Parijs, waardoor de keuken van Des In Des een Frans-wereldse stijl heeft gekregen. De lounge, het restaurant en de bar vormen gezamenlijk een grote ruimte die in verschillende sferen is ingericht. Deze ruimtes zijn met elkaar verbonden door de zo kenmerkende, weelderige stijl van Garcia die de look & feel van deze unieke plek opnieuw heeft uitgevonden en vormgegeven. **DesInDes** is het hele jaar open.

### *Health Club*

De Health Club van Hotel Des Indes, a Luxury Collection Hotel biedt gasten en leden de mogelijkheid om in een unieke, ontspannende omgeving te werken aan zowel innerlijk als uiterlijk welzijn. Health Club Des Indes heeft een zwembad met jetstreams, een sauna, stoombad, solarium, en een fitness-, lounge- en massageruimte. Ook kunnen bezoekers genieten van verschillende schoonheidsbehandelingen.

## BANQUETSALONS

Het hotel beschikt over 8 exclusieve salons, met een capaciteit variërend van 2 tot 80 personen. Vrijwel alle salons hebben direct daglicht. Ze verschillen niet alleen in afmeting, maar ook in karakteristieke uitstraling van elkaar. Historische aspecten worden perfect gecombineerd met de moderne technologie; airconditioning en geavanceerde vergaderapparatuur volgens de behoeften van de hedendaagse gast, in een klassieke ambiance.

Salonhuur	dag/avonddeel*	hele dag	max. lunch/diner
Balzaal	€ 695,00	€ 995,00	50
Salon Paul Kruger	€ 250,00	€ 395,00	20
Salon Van Brienen	€ 450,00	€ 700,00	30
Salon Koningin Emma	€ 650,00	€ 995,00	24
Salon Koning Willem III	€ 295,00	€ 395,00	20
Salon Rodenburg	€ 350,00	€ 550,00	8
Rotonde	€ 400,00	€ 625,00	56
Salon Jacques Garcia	€ 350,00	€ 550,00	18

\* De dagdelen lopen van 8.00 tot 12.00 en van 13.00 tot 18.00 uur.

Voor tentoonstellingen en beurzen geldt een toeslag.

Het hotel behoudt zich het recht de salon of salons, in functie van de omvang van de te ontvangen groep te allen tijde te wijzigen.

### Opstellingen salons

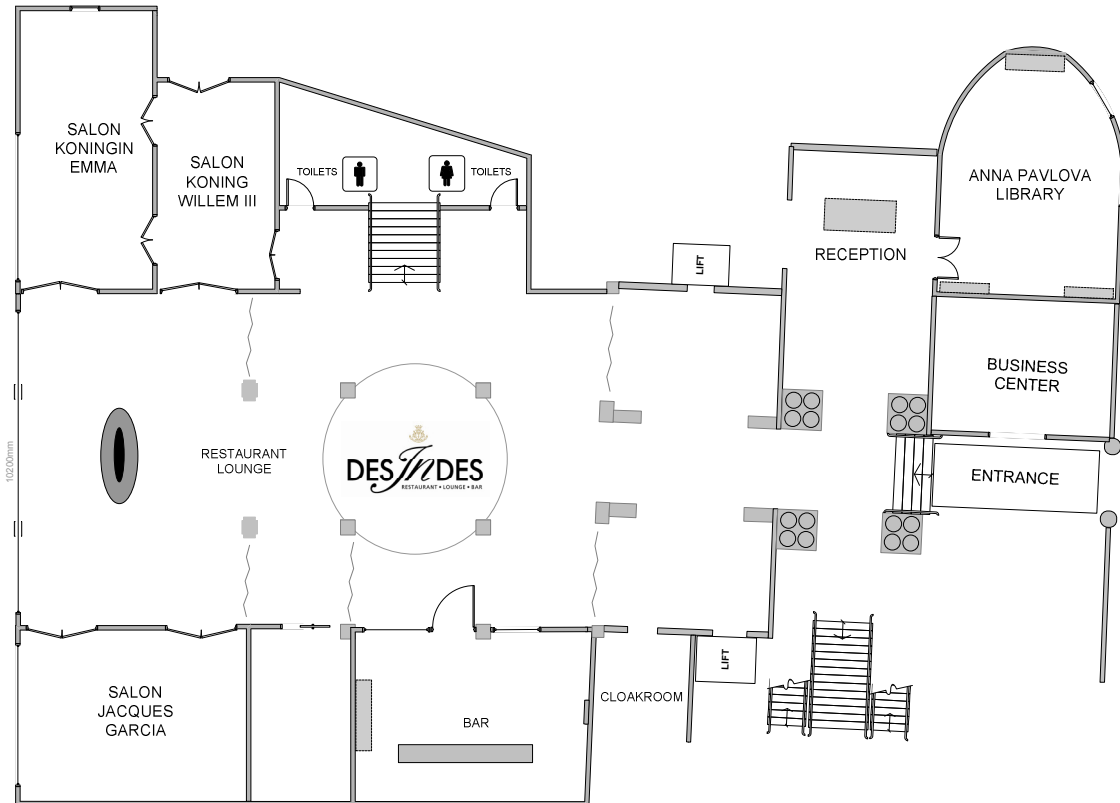
	Opstelling salons							
	Theater	School	U vorm	Boardroom	Receptie	Lunch/Diner	Cabaret	Carré
<b>Begane grond</b>								
Salon Jacques Garcia	-	-	-	18	-	18	-	-
Salon Koningin Emma	-	-	-	24	-	24	-	-
Salon Koning Willem II	24	12	12	14	30	20	12	14
Salon Rodenburg	-	-	-	8	-	8	-	-
<b>Eerste verdieping</b>								
Balzaal	80	40	26	30	100	50	38	35
Rotonde	-	-	-	-	100	56	-	-
Salon Van Brienen	40	24	20	20	50	30	20	24
Salon Paul Kruger	30	12	12	12	40	20	16	16



HOTEL DES INDES  
A LUXURY COLLECTION HOTEL  
The Hague

PLATTEGRONDEN

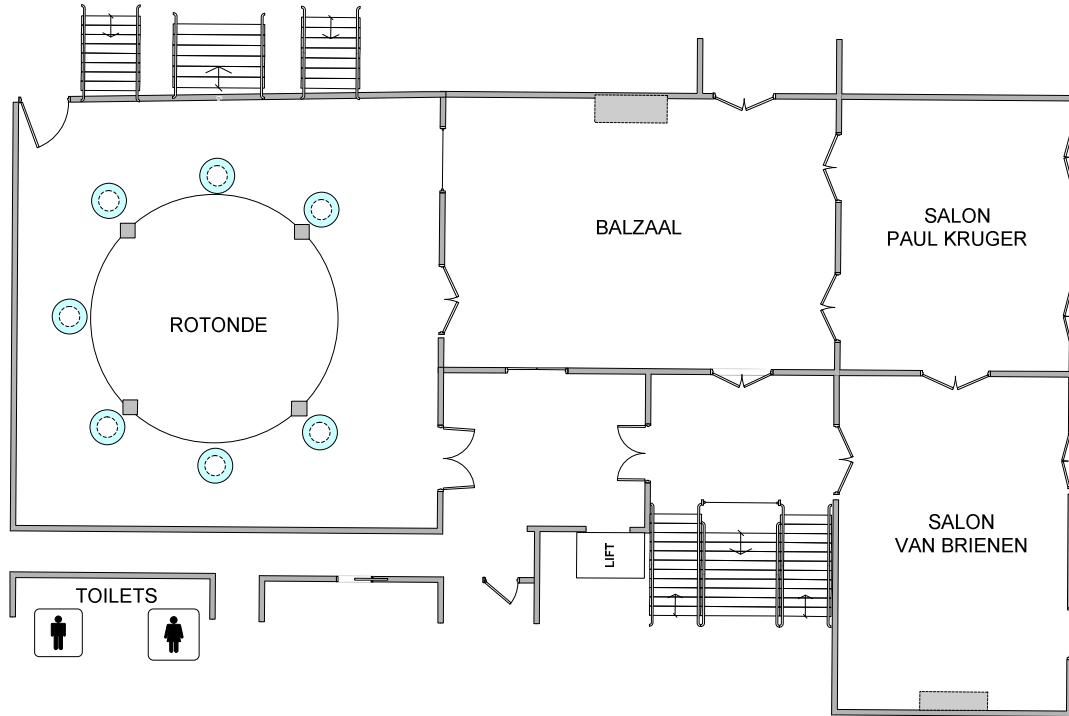
BEGANE GROND





HOTEL DES INDES  
A LUXURY COLLECTION HOTEL  
*The Hague*

## EERSTE VERDIEPING





**HOTEL DES INDES**  
A LUXURY COLLECTION HOTEL  
*The Hague*

## ONTBIJT

### Europees ontbijt

Verse vruchtensappen, diverse broodsoorten, croissants, pain au chocolat  
Boter, jam, marmelade, honing, vers fruit, yoghurt  
Assortiment vlees, kaas en vis  
Thee, koffie, melk of warme chocolademelk

*à € 26,00 per persoon*

### Amerikaans ontbijt

Verse vruchtensappen, diverse broodsoorten, croissants, pain au chocolat,  
Boter, jam, marmelade, honing, vers fruit, yoghurt,  
Assortiment 'cereals' en muesli  
Assortiment vlees en kaas, gerookte zalm, Hollandse garnalen  
Eigerecht naar keuze, 'bacon' en 'sausages'  
Thee, koffie, melk of warme chocolademelk

*à € 34,50 per persoon*





HOTEL DES INDES  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

The Hague

### *Lunchbuffet voorbeeld (vanaf 20 personen)*

- Koffie en thee,
- Melk en karnemelk
- Diverse verse vruchtensappen
- Assortiment van Hollandse 'Reypenaer' kaassoorten
- Assortiment van diverse luxe vleeswaren
- 4 soorten huisgemaakte salades o.a.  
*Salade Niçoise "Des Indes", Salade Chicken Tandoori*
- Assortiment van vers afgebakken broodjes
- Diverse petit fours
- Assortiment zoete broodjes zoals: pain au chocolat, koffiebroodjes
- Soep van de dag
- 3 warme hartige items
- Vers gesneden vruchtensalade van het seizoen

€ 41,00 per persoon

### *Thema als hapjes/lunch*

*Natuurlijk kunt u ook kiezen voor onze hapjes welke samengesteld kunnen worden tot een ware hapjeslunch. De volgende thema's zijn speciaal voor u samengesteld door onze chef;*

<b>Australië</b>	-Mooloolaba meat pie -Katherine yabbie and mango -Childers grilled zucchini -Perth chicken skewer -Brisbane barbequed fish
<b>Duitsland</b>	-Kartoffelsuppe met marjolein -Weiss wurst met zoete mosterd -"Sauerbraten" met spatzli -Bodensee witvis gebakken in tempura met augurkenchutney -Gebakken bloedworst met koolsalade
<b>Italie</b>	-Milanese pizza -Pasta pomodoro en parmigiano -Saltimbocca van kalf met provolone risotto -Peché grigliata, gegrillde vis met ratatouille -Minestrone met pesto

€ 36,50 per persoon

Ook andere landen kunnen als thema gekozen worden in overleg

## FINGERFOOD BUFFET

Bestaande uit kleine hapjes die op een originele manier worden geserveerd al deze gerechten zijn seizoen gebonden enkele voorbeelden zijn.

### VOORBEELD FINGER FOOD BUFFET

*Crostini verdi toscani* – krokante groene crostini van geroosterd ciabattabrood met een frisse Toscaanse dragon-kappertjespesto, gegarneerd met verse tomatenblokjes

*Spiedini con Provolone, pomodori secchi e olive* – kleine spiesjes van pittige Provolonekaas, halfgedroogde tomaten en groene olijven

*Tortine salate con pomodori secchi* – mini Italiaanse quiches met zongedroogde tomaat, oregano en Parmezaanse kaas

*Minestrone alla genovese* – traditionele minestrone soep met veel groenten, *pancetta* (Italiaanse spek), bonen en zelfgemaakte pesto, wordt geserveerd met zelfgemaakte focaccia of biologisch brood

*Crostini con paté di pollo aromatizzato al tartufo* – krokante crostini van geroosterd ciabattabrood met romige, zelfgemaakte paté van kip, ham en mascarpone gearomatiseerd met zwarte truffel, grappa en Marsalawijn

*Polpettine di carne alle erbe* – malse balletjes (2 stuks) van lamsgehakt met verse kruiden aan een spiesje

*Rotolini con acciughe, pomodori secchi e olive* – Rolletjes van gemarineerde ansjovisfilets, halfgedroogde tomaten en groene olijven

*Crocchette al tonno* – gefrituurde tonijn-aardappelkroketjes gearomatiseerd met verse oregano

*Girelle con salmone e rucola* –ronde spiraalhapjes van tramezzinibrood met een vulling van gerookte zalm, roomkaas en rucola

*Verdure grigliate* – gegrilde groenten (paprika, courgette, aubergine, groene asperges, venkel enz.) gemarineerd in olijfolie extravergine, balsamico azijn, verse munt en knoflook

*Selezione di salumi italiani* – een selectie heerlijke en eerlijke biologische Italiaanse vleeswaren. O.a. *prosciutto crudo*, *coppa di Parma*, *salame* en andere dagsoorten

Vanaf € 39,00 per persoon



HOTEL DES INDES  
A LUXURY COLLECTION HOTEL  
*The Hague*

## AANVULLENDE GERECHTEN

*Pasta al forno classica* – pastagerecht uit de oven met penne-of tortiglioni pasta, tomatensaus, basilicum, pancetta (Ital. spek), Parmezaanse kaas en mozzarella

*Tiramisù classico* – klassieke tiramisù met koffie en likeur

*Panna cotta con salsa alle fragole* – zelfgemaakte *panna cotta*

*"Salame" di cioccolato con panna* – "salami" van chocolade, amandelen en verkruidde koekjes geserveerd met slagroom

Vanaf € 5,75 per gerecht per persoon



HOTEL DES INDES  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

The Hague

## HIGH TEA

Dagelijks geserveerd tussen 14:00 en 17:00 uur

Gedurende 4-gangen zal onze Executive Chef u het beste serveren uit zijn keuken.

Van heerlijke hartige gerechten, warm en koud, tot zijn beroemde huisgemaakte scones om te eindigen met een assortiment van gebak en petit fours.

De High Tea wordt begeleid door verschillende soorten 'Thiemes Echte Thee'.

€ 37,50 per persoon

### Voorbeeld menu

#### VOORGERECHT

##### Culinaire koude gerechtjes

Salade van rode biet, appel en Hollandse Nieuwe

€

Sandwich met gegrilde beenham en een spread van citroen en peterselie

€

Tapenade van artisjok met knoflook brochetta

#### TUSSENGERECHT

##### Warme hartige lekkernijen

Eendenborst met risotto en geconfijte sinaasappel

€

Provençalse groente met gegrilde tonijn

€

Vichyssoise (Koude preisoep)

#### SCONES

##### 'Uit onze eigen Patisserie'

Traditionele scones met melkchocolade, abrikoos en kaneel

Madeleines met mokka

€

Halfgeslagen room, aardbeienjam en caramelsaus

#### DESINDES ETAGÈRE

##### Heerlijke huisgemaakte zoetigheden met o.a.:

Taartje van Hollandse aardbei

Sacher torte

Chocolade kuipje gevuld met pistachecrème

Taartje van perzik

Huisgemaakte bonbons

Huisgemaakt assortiment koekjes



HOTEL DES INDES  
A LUXURY COLLECTION HOTEL  
*The Hague*

### *High Tea 'Royal'*

Bij onze *High Tea 'Des Indes'* bieden wij u de mogelijkheid een feestelijk aperitief te serveren aan uw gasten.

<i>Non-alcoholische cocktail vanaf</i>	<i>€ 9,50 per persoon</i>
<i>Methode Traditionelle vanaf</i>	<i>€ 10,50 per persoon</i>
<i>Champagne, Veuve Clicquot vanaf</i>	<i>€ 16,75 per persoon</i>

## DINER

Ook voor uw diner kunt u bij Hotel Des Indes, a Luxury Collection Hotel terecht in een van onze prachtige salons. Onze Executive Chef Remco Biesma heeft complete menu's voor u samengesteld.

### *Menusuggesties*

#### Menu 1

3-gangen  
€ 51,50

Op lage temperatuur bereidde kalfsmuis met geroosterde gamba, geschaafde belper knolle en tzatziki met thaise basilicum

#### Wijnsuggestie

Sauvignon Blanc, Neethlingshof, Stellenbosch – Zuid-Afrika - € 44,00

★ ★ ★ ★ ★

Op de huid gebakken zeebaars met gewokte groente, mousseline van knolselderij, aardappel en wasabi met een schuim van kreeft

#### Wijnsuggestie

Saint-Veran, ' l'Abeille Blanche', Bourgogne – Frankrijk - € 57,50

★ ★ ★ ★ ★

Bombe van biologische yoghurt en frambozen met gesuikerd pecan noten ijs

#### Wijnsuggestie

Muscat de Rivesaltes, Rousillion - Frankrijk - € 7,75 per glas

*Onze uitgebreide wijnkaart is beschikbaar op verzoek*

## Menu 2

3-gangen  
€ 57,50

Huisgerookte zalm met blini van zwarte rijst, salade van avocado en rode peper met dressing van crème fraiche en gel van tequila en citroen

Wijnsuggestie

Riesling, J. Trimbach, Elzas – Frankrijk - € 54,50

◆◆◆◆◆

Yakatori gelakte kalfszijlende met mais gnocci`s en seizoensgroente met saus van wilde venkel

Wijnsuggestie

Fleurie, J. Drouhin, Bourgogne - Frankrijk - € 67,00

◆◆◆◆◆

Taartje van l`opera chocolade en grand marnier jaune met mojito sorbet

Wijnsuggestie

Muscat de Rivesaltes, Rousillion - Frankrijk - € 7,75 per glas

*Onze uitgebreide wijnkaart is beschikbaar op verzoek*

### Menu 3

4-gangen  
€ 61,50

Licht gerookte eendenborst op lage temperatuur bereid met oosterse salade

Wijnsuggestie

Pinot Grigio, "Della Venezia", Danzante, Marche - Italië - € 44,00



In truffelbrood gebakken heilbot met noordzeekrab ragout

Wijnsuggestie

Sauvignon Blanc, Marqués de Riscal, Castilla y León - Spanje - € 44,00



Kalfshaas en saté van gebruisseerde kalfsnek met bbq groente, aardappel poffertjes en  
saus van grove mosterd

Wijnsuggestie

Santenay, J. Drouhin, Bourgogne - Frankrijk - € 93,50



Parfait van gebrande hazelnoten met saus van kersenbloesem  
en gemarineerd seizoensfruit

Wijnsuggestie

Moscato d'Asti, Luigi Bosca, Piemonte - Italië - € 60,00

*Onze uitgebreide wijnkaart is beschikbaar op verzoek*

## Menu 4

4-gangen  
€ 70,00

Chartreuse van gerookte paling en gelei van spicy Saké op roggebrood met dressing van Lunterse appel en krokant gemarineerde komkommer

Wijnsuggestie

Chardonnay, Cousiño Macul, Maipo Valley - Chili - € 43,50

◆◆◆◆◆

In kerrie gebakken kalfszwezerik met Canadese kreeft medaillon en mousseline van knolselderij

Wijnsuggestie

Mas de Pampelonne Rosé, Côtes de Provençes - Frankrijk - € 49,50

◆◆◆◆◆

In de oven bereidde lamsrug met aubergine taartje, pompoempit muffin en jus van tomaten

Wijnsuggestie

Chianti Ruffina, Castello di Nipozzano Riserva, Toscane - Italië - € 76,00

◆◆◆◆◆

Proeverij van chocolade

Wijnsuggestie

Terra Prima Port, Fonseca, Douro - Portugal - € 8,75 per glas

*Onze uitgebreide wijnkaart is beschikbaar op verzoek*

**Menu 5**  
5-gangen  
€ 78,00

Parfait van eendelever met gelei van blauwe druiven en brioche toast

Wijnsuggestie

Pinot Gris, 'Réserve', J. Trimbach, Elzas - Frankrijk - € 68,50

★ ★ ★ ★ ★

Rouleaux van grietbot en coquilles op gebakken spelt met een saus van schelpdieren

Wijnsuggestie

Chardonnay, Cousiño Macul, Maipo Valley - Chili - € 43,50

★ ★ ★ ★ ★

Saltimbocca van zeeduivel en pata negra met bbq groente en saffraan saus

Wijnsuggestie

Mas de Pampelonne Rosé, Côtes de Provinces - Frankrijk - € 49,50

★ ★ ★ ★ ★

In de oven bereide simmentaler ossehaas met gestoofde kalfswang en witlof confit

Wijnsuggestie

Cheval Noir, St Emilion, Mähler Besse, Bordeaux - Frankrijk - € 71,50

★ ★ ★ ★ ★

Hollands appeldessert, granny smith sorbet, breaburn chartreuse,  
goudreinet crème caramel.

Wijnsuggestie

Moscato d'Asti, Luigi Bosca, Piemonte - Italië - € 60,00

*Onze uitgebreide wijnkaart is beschikbaar op verzoek*

## Vegetarisch Menu

4-gangen

€ 61,50

Notenblini met gebranden noten, avocado, bakbanaan en vadouvan massala



Crème van aardappel en knolselderij



Cannelloni van artisjokken met grot spinazie en oesterzam



Dessert



**HOTEL DES INDES**  
A LUXURY COLLECTION HOTEL  
*The Hague*

### **AANVULLENDE GERECHTEN**

Kaasbordje met gedroogd fruitbrood	€ 16,00
Soto Ajam met kabeljauw wang en shi-i-take	€ 10,00
Hollandse proeverij; paling bouillon tomaat en garnalen, Blini gerookte zalm	€ 15,50
Roerei met truffel (in seizoen)	€ 15,50
Granite van Champagne	€ 9,95
Champagne druiven met Nectar Champagne	€ 9,95
Koffie of 'Thiemes echte Thee' met huisgemaakte friandises	€ 7,00

- 
- Uiteraard serveren wij ook een vegetarisch menu; 3-gangen vanaf € 51,50
  - Kindermenu op aanvraag
  - De bij de menu's genoemde prijzen gelden uitsluitend indien er een eenheid in uw menukeuze is.
  - Indien gewenst kunt u aan de hand van de genoemde gerechten enige wijzigingen aanbrengen in een menu. Dit kan een mogelijke meerprijs als gevolg hebben
  - Mocht u wijnen prefereren die niet op onze wijnkaart staan, dan raden wij u aan dit minimaal 2 weken vóór aanvang kenbaar te maken.

### HUISWIJNEN

Onze Maître d'Hotel heeft ook mooie huiswijnen geselecteerd;

- Wit: Chardonnay Unoaked, "Trumpeter", Rutini, Mendoza Valley, Argentinië - € 31.50
- Rood : Malbec-merlot, "Trumpeter", Rutini, Mendoza Valley, Argentinië - € 31.50

## DINERBUFFETTEN

### *Buffet Porselein à 54,50 per persoon*

*Amuse gueule:*

Huisgerookte zalm met zachte roomkaas en tuinkers



Sushi van tonijn, zalm en omelet  
Bonbon van merlijn en Noorse garnaal  
Snoekbaars terrine gevuld met broccoli en shii-take  
Assortiment gerookte vis: paling, tonijn en zalm  
Groene salade met tonijn, ei en ansjovis  
Noorse garnalen met pommodori tomaat en basilicum  
Ganda ham met meloen



Runder rib-eye met knoflook en groene kruiden  
Geroosterde zalmoot geserveerd met een rode botersaus

Truffel tagliatelle met boschampionns  
Aardappel gratin en groene groenten



Taartje van frambozen  
Pistache praline pavé  
Bombe van mango en truffel chocolade  
Passievruchten bavarois  
Hazelnootsabayon met gegratineerde peer  
Verse vruchtensalade  
Warme appelcarrée  
Soesjes gevuld met room en chocoladesaus  
Ijsbombe

*Voor een minimum van 30 gasten*

*Buffet Zilver à € 60,00 per persoon*

*Amuse gueule:*

Carpaccio van ossenhaas met basilicum



Merlijn rouleaux gevuld met eendenlever  
Taartjes van zalm met crème fraîche en Keta kaviaar  
Sushi van zeeduivel, gamba en paprika  
Verse pasta met rivierkreeftjes, avocado en olijven  
Assiette van gerookte hamsoorten; Bresola, Coppa en Serano  
Marbré van eend, parelhoender en eendenlever  
Zeeuwse oesters met rode wijn vinaigrette  
Gerookte zalm, paling en Hollandse garnalen



Gebraden ossenhaas met peultjes, aardappel-olijven puree en rode wijnsaus  
of

Lamsfilet met lasagne van groenten en lamsjus

Gegrilde zeebrasem met basmati rijst en gamba met prei coulis  
of

Grietbotfilet met Provençaalse groenten en verjus saus

Truffeltagliatelle met boschampionns  
Aardappel gratin en groene groenten



Tiramisu met koffiesaus  
Chocolade-abrikozen taartje  
Pedro Xeminez mousse  
Croque en bouche  
Aardbeien met yoghurt bavarois  
Taartje van cassis  
Vanille crème brûlée  
Chocolade mousse wit, melk en puur  
Bosvruchten salade met hangop  
Warme flensjes met exotische saus  
Passievruchten taart  
Omelette Sibérienne

*Voor een minimum van 30 gasten*



*Buffet Goud à € 72,50 per persoon*

*Amuse gueule:*

Carpaccio van ossenhaas met basilicum



Sushi van krab, Sint Jakobsschelpen en komkommer  
Taartjes van avocado en kreeft  
Inktvisnoedels gemarineerd met knoflook en basilicum  
Gamba's  
Gerookte, gestoomde zalmoot met mierikswortel  
Zeeuwse oesters met grapefruit  
Met truffel en champignons gevulde kwartel  
Marbré van ganzenlever met groene appel en Lemoncurd  
Kropsla met fetakaas en Siciliaanse tomaten  
Gegrilde tonijn met ei en groene asperges  
Tartaar van ossenhaas met kwartelei en oude kaas



Lamsfilet met lasagne van groenten en lamsjus  
òf  
Kalfsmedaillon met groene asperges en prei met kreeftensaus  
òf  
Gegrilde zeebrasem met basmati rijst en gamba met prei coulis  
òf  
Grietbotfilet met Provençaalse groenten en verjus saus

Truffeltagliatelle met boschampignons  
Aardappel gratin en groene groenten



Tiramisu met koffiesaus  
Chocolade-abrikozen taartje  
Pedro Xeminez mousse  
Croque en bouche  
Aardbeien met yoghurt bavarois  
Taartje van cassis  
Vanille crème brûlée  
Chocolade mousse wit, melk en puur  
Bosvruchten salade met hangop  
Warme flensjes met exotische saus  
Passievruchten taart  
Omelette Sibérienne



## *BITTERGARNITUUR / CANAPES*

### *Selectie van koude en warme canapés 'du chef'*

Laat onze Executive Chef u verrassen met canapés gebaseerd op het seizoen

*à € 12,00 per persoon*

### *Canapé Selectie Koud Bali*

Canapé met parfait van ganzenlever  
Mille feuille van tomaat en tapenade  
Crostini met krab en avocado  
Lepel met ossenworst en amandelen  
Roggebrood met zalm-tartaar en zalmeitjes

*à € 9,95 per persoon*

### *Canapé Selectie Koud Sumatra*

Crostini met brandade van zeetong  
Canapé met truffeltapenade  
Brioche gerookte forelmousse en basilicum  
Lepel met rilette van eend en lemoncurd  
Soesje gevuld met steaktartaar

*à € 9,95 per persoon*

### *Canapé Selectie Warm Sulawesi*

Garnalencroquetje  
Korstdeeg gevuld met champignons  
Tempura van kabeljauw en kruiden  
Pizza van geitenkaas en gekonfijte paprika  
Brochette van scharrelkip en lente ui

*à € 11,00 per persoon*

### *Canapé Selectie Warm Lombok*

Feuilleté met zalm  
Croquet van krab  
Quiche Lorraine  
Filodeeg met eend en shii-take  
Fritot gerookte paling en augurk-chutney

*à € 11,00 per persoon*

### *Canapé Selectie Flores*

Petit pommes met zalmkaviaar  
Truffel van ganzenlever  
Tempura van kreeft en kerrie  
Mille feuille gekonfijte tomaat en tonijn  
Flensje carpaccio van ossenhaas en artisjok

*à € 21,00 per persoon*

Bovenstaande canapé selecties kunnen alleen voor de gepubliceerde prijs geserveerd worden vanaf 10 personen en er een eenheid in keuze is.

## *DesinDes SNACKS*

*Uzelf en uw gasten een smaaksensatie bieden tijdens een leuke borrel of een andere gelegenheid? Dan zijn de Des Indes snacks de juiste keuze.*

- Lolly van ganzelever
- Tartelette met zalm-tartaar
- Crostini met olijven tapenade
- Steak tartaar met truffel crème
- Canneloni met roomkaas en Hollandse garnalen
- Brioche met rillette van gerookte forel en basilicum
- Shooter Ceasar salade en gamba
- Ingelegde bospaddestoelen met rouleaux van maispoularde
- Gazpacho van ijsbergsalade met koriander en limoen en kreeft
- Spies van Provolone kaas
- Grevelinger meer oester
- Lepel Noorse garnalen met gedroogde tomaat
- Bladerdeeg met Blue de Gex
- Mousse van avocado en King krab
- Geijsde Guadeloupe meloensoep met rode peper en happy shrimp
- Tempura van gerookte paling met een crème van doperwtjes en Lunterse appel
- Cappucino van waterkers met gerookte zalm
- Spies van Provolone kaas met gedroogde tomaat en olijven
- Lichte gelei van wilde venkel met kreeft en basilicum room
- Gazpacho Desindes met pecheur garnalen
- Komkommer espuma met grevelinger meer oester
- Sepia kroepoek met rauw gemarineerde tonijn
- Bitterbal van maispoularde met een augurkenchutney
- Millefeuille van Parmezaanse kaas met Ceasar salade en verse gegrillde ansjovis

€ 3,75 per stuk



HOTEL DES INDES  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

The Hague

## *DE CULINAIRE WERELDKAART*

Een reis door de culinaire wereld; kleine snacks gebaseerd op de wereldkeuken van nu, met een Aziatische invloed. En de keuze om de gerechten uit te breiden tot zoveel als u maar wenst. Het is mogelijk om bij ieder amusegerecht een bijpassende wijn in kleine glaasjes geserveerd te krijgen.

### *Surinaamse Roti*

*pittig gevuld pannenkoekje, gemarineerd rundvlees en bakgroenten*  
€ 7,00

### *Tortilla Des Indes*

*ganzenleverkrullen met gekonfijte Lunterse appels, Tortilla*  
€ 13,00

### *Saté van Runderhaas*

*met een saus van pinda's en sereh*  
€ 4,25

### *Huisgemaakte Frankfurter worst*

*met een pittige mosterd*  
€ 6,25

### *Loempia gevuld met rode mul en basilicum*

€ 11,00

### *Garnalen kroketjes*

*gefrituurde ragout van Hollandse garnalen*  
€ 4,75

### *Dim Sum*

*gestoomde rijstevelletjes gevuld met kreeft*  
€ 5,25

### *In tempura gebakken Gamba's*

*met een gember soja saus*  
€ 4,75

### *Zeeuwse oesters met bosui en sojasaus*

*creusses uit de Oosterschelde*  
€ 2,95



**HOTEL DES INDES**  
A LUXURY COLLECTION HOTEL  
*The Hague*

*Carpaccio van Ossenhaas op een bedje van notensla*  
€ 9,50

*Tom Yam soep*  
*één van Thailands nationale gerechten*  
€ 10,50

*Hamburgertje*  
*met ui ringen en ketchup*  
€ 6,50

*Diverse zoete lekkernijen uit onze patisserie*  
€ 9,95

*Alle bijpassende wijnen kunnen geschonken worden voor € 6,00 per glas*



**HOTEL DES INDES**  
A LUXURY COLLECTION HOTEL  
*The Hague*

## *PROEVERIJEN*

Eens wat anders proberen? Onderstaand treft u een aantal van de vele mogelijkheden die Hotel Des Indes, a Luxury Collection Hotel u biedt!

### *Wijn en amuse:*

3 Amuses "du Chef" met daarbij passende witte, rosé en rode wijn à € 28,50 per persoon.

Uitbreiding per gang: € 9,50 inclusief wijn

### *Champagne en canapés:*

3 verschillende Champagnes van Moët & Chandon met daarbij 3 passende amuses à € 70.00 per persoon.

Uitbreiding per gang: € 23.50 inclusief champagne

### *Shooters met lepel amuses:*

3 verschillende 'shooters' met bijpassende lepelamuses à € 23,50 per persoon.

Uitbreiding per gang: € 7.95 inclusief shooter

### *Chocolade en Likeuren*

3 creaties uit onze Pâtisserie met bijpassende likeuren à € 29.00 per persoon.

Uitbreiding per gang: € 9,50 inclusief likeur



HOTEL DES INDES  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

The Hague

## APERITIEF / WELKOMSTCOCKTAIL/ BORREL ARRANGEMENT

### Drankenlijst

Frisdranken	€ 3,25
Mineraalwater 330ml	€ 3,25
Mineraalwater 750ml	€ 7,25
Bier v/d tap	€ 3,95
Vers vruchtensap	€ 4,10
Karaf verse jus	€ 26,00
Karaf vruchten- of groentesap	€ 26,00
Huiswijn per glas	€ 6,00
Huiswijn per fles	€ 31,50

### Champagne

Champagne Moët & Chandon	€ 92,50
Glas Moët & Chandon	€ 15,75
Glas Veuve Clicquot	€ 16,75

### 'Methode Traditionelle'

Cremant de Bourgogne	€ 59,50
Cremant de Bourgogne per glas	€ 10,50
Huerta del Rey, Rosada	€ 59,50

Kir Royale	€ 15,75
Alcoholvrije cocktails	€ 9,50
Koffie / thee per kopje	€ 3,25

Jonge of oude Jenever	vanaf € 4,50
Port / Sherry	vanaf € 5,25
Vermouth	vanaf € 5,25
Campari	vanaf € 7,00
Vodka, gin, rum	vanaf € 7,00
Whisky	vanaf € 8,25
Cognac VSOP	vanaf € 10,50
Likeuren	vanaf € 8,25

### Wijn arrangementen

3 gangen:	€ 29,25
4 gangen:	€ 38,50
5 gangen:	€ 48,00
6 gangen:	€ 57,00
7 gangen:	€ 65,50

### Drank Assortimenten

#### Assortiment 'De Compagnie':

bier / Frisdranken / jus d'orange /  
wijn (wit, rosé, rood) / mineraalwater /  
port / sherry / vermouth / jenever

per persoon per uur: € 15,00

of prijs per consumptie

#### Assortiment 'Oost Indie':

bier / Frisdranken / jus d'orange /  
wijn (wit, rosé, rood) / mineraalwater /  
port / sherry / vermouth / jenever

buitenlands gedistilleerd:  
wodka / gin / rum / whisky /  
likeuren / cognac

per persoon, per uur: € 20,50

of prijs per consumptie

#### Assortiment 'VOC':

Een feestelijk assortiment van een  
selectie champagne variëteiten met  
o.a.

Crème de Cassis, Peachtree,  
Mandarin Napoleon

per persoon, per uur: € 38,00

of prijs per consumptie

## ALGEMEEN

### *Algemene voorwaarden*

Op alle transacties en reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing. Conform deze voorwaarden wensen wij uiterlijk één maand voor aanvang van een evenement een aanbetaling van 85% van de totale reserveringswaarde te ontvangen. Indien de overige kosten niet afgerekend worden bij vertrek, staat de cliënt in voor de betaling bij ontvangst van onze factuur en dit binnen 14 dagen.

Graag ontvangen wij 48 uur voor aanvang van het evenement het exacte aantal gasten, met een maximale afwijking van 10% van de originele boeking. Dit aantal zal aan u worden doorberekend.

In het geval van het niet verschijnen (no show) van de gast(en) zal de totale reserveringswaarde worden doorberekend.

### *Annuleringsvoorwaarden*

Annulering meer dan 3 maanden voor aanvang van het evenement is kosteloos.

Bij annulering meer dan 2 maanden voor aanvang van het evenement berekenen wij 15% van de reserveringswaarde.

Bij annulering meer dan 1 maand voor aanvang van het evenement berekenen wij 35% van de reserveringswaarde.

Bij annulering meer dan 14 dagen voor aanvang van het evenement berekenen wij 60% van de reserveringswaarde.

Bij annulering meer dan 7 dagen voor aanvang van het evenement berekenen wij 85% van de reserveringswaarde.

Bij annulering minder dan 7 dagen voor aanvang van het evenement berekenen wij 100% van de reserveringswaarde.

### *BTW*

Alle vermelde prijzen zijn inclusief service en BTW.

### *Bereikbaarheid*

Komend met de auto vanuit de richting Rotterdam, Utrecht of Amsterdam, zult u Den Haag binnenrijden over de A12 via het Prins Clausplein. Volg deze weg (gaat over op de Utrechtse Baan) tot u bij een T-splitsing komt. Ga hier naar links. Op de volgende kruising gaat u opnieuw links (Koningskade) en daarna neemt u de afslag rechts richting het Korte Voorhout. Vervolgens neemt u de tweede straat aan uw rechterhand. U bent nu op het Lange Voorhout.

Met de trein kunt u op het Centraal Station en station Hollands Spoor een taxi nemen of tramlijn 10 of 17. Met de tram stapt u uit bij halte Korte Voorhout. Vervolgens neemt u de tweede straat aan uw rechterhand. U bent nu op het Lange Voorhout. Vanaf het Centraal station is het lopend 10 minuten. U neemt de hoofduitgang van het station en loopt in de richting van de Koningskade/Korte Voorhout.



**HOTEL DES INDES**  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

*The Hague*

### *Parkeermogelijkheden*

Hotel Des Indes, a Luxury Collection Hotel beschikt over een eigen parkeergelegenheid. Indien u gebruik maakt van onze parkeerplaats berekenen wij hiervoor € 6,50 per auto, per uur of € 35,00 per 24-uur. Aangezien de parkeermogelijkheden bij Hotel Des Indes beperkt zijn willen wij u er tevens op attenderen dat er voldoende parkeermogelijkheden zijn bij parkeergarage "Het Plein". Deze parkeergarage is 24 uur per dag geopend.

### *Check-in/out*

De hotelkamers kunnen op de dag van aankomst na 15.00 uur worden betrokken of eerder, indien gereed. Op de vertrekdag verzoeken wij de gasten de kamer vóór 12.00 uur te verlaten.

### **Garderobe**

Wij kunnen een bewaakte garderobe verzorgen à € 29,50 per uur per garderobe medewerker.

### **Menukaarten en tafelkaartjes**

Voor uw lunch of diner kunnen wij menukaarten vanaf € 3,95 per stuk en tafelkaartjes à € 1,95 per stuk voor u verzorgen.

### *Publicatiebord*

In de lounge en voor uw salon bevindt zich een publicatiebord waarop uw bijeenkomst kan worden aangekondigd.

### *Roken*

Vanaf 1 juli 2008 is de horeca rookvrij geworden, Hotel Des Indes, a Luxury Collection Hotel volgt vanaf deze datum dus ook een rookvrij beleid.

### *Prijzen*

Alle genoemde prijzen zijn van 2012 onder voorbehoud van veranderingen.