



Eindejaarsviering dit jaar in Grand Café Haagsche Bluf

De VSAG sluit het verenigingsjaar 2024 op dinsdag 17 december af met de traditionele eindejaarsviering, die na de afgelopen twee keer in brouwerij De Prael dit jaar wordt gehouden in Grand Café Haagsche Bluf in het gelijknamige winkelcentrum in het hartje van de Haagse binnenstad. De ingang van het winkelcentrum is aan de kant van de Dagelijkse Groenmarkt, schuin tegenover 't Goude Hoofd.

De privézaal waar de eindejaarsviering wordt gehouden, ligt op de eerste etage en is met een trap en een lift bereikbaar. Daar worden de deelnemers vanaf 16.00 uur ontvangen met een glaasje prosecco. Er wordt een bittergarnituur gepresenteerd en op de tafels staan olijven, nootjes en stukjes brood. De muziek wordt verzorgd door Ed de Kleijn en Michel Draisma.





Om 17.30 uur begint het driegangendiner.
Het bestaat uit:

VOORGERECHT

(V1) Huisgemaakte tomaten Pomodori soep.

(V2) Rundercarpaccio met pesto, Parmezaan en pijnboompitjes.

HOOFDGERECHT

(H1) Vegetarische quiche met tomatensaus.

(H2) Kogelbiefstuk met saliesaus en seizoengroente.

(H3) Vispotje van diverse soorten vis uit de oven met mozzarella.

Daarbij worden naar keuze roseval aardappeltjes of frites geserveerd.

NAGERECHT

(N1) Haagsche Bluf chocolade droomcakeje uit de oven met vanille-ijs

(N2) Crème Brulée

De gehele avond zijn er drankjes zoals binnenlands gedistilleerd, bier, wijn en fris. Drankjes die vóór 16.00 uur worden besteld zijn voor eigen rekening. Met een gezamenlijk glas prosecco begint de eindejaarsbijeenkomst.

Aanmelden

Voor leden kost deelname aan de eindejaarsviering € 45.--, voor een introducé € 55.--. Dit bedrag moet worden overgemaakt op NL74INGB 0007 4130 77 ten name van Bestuur VSAG te Den Haag met vermelding van eindejaar. Bij aanmelden moet worden aangegeven welk voorgerecht, hoofdgerecht en dessert is gekozen. Een voorbeeld: (V2), (H3), (N1).



Bijzondere muurschilderingen in Haagsche Bluf

Het pand waarin Grand Café Haagsche Bluf is gevestigd, is in de 16^e eeuw gebouwd. Van binnen en buiten is dat nog goed te zien. Door de eeuwen heen zijn andere stijlen toegevoegd, waaronder art nouveau.



In het restaurant is dit onder andere terug te zien bij de voorgevel en op de opvallende en grote muurschilderingen, die door Karski and Beyond zijn gemaakt.



Pauwen

De eigenaar die zijn zaak een make-over wilde geven, wilde eerst schilderingen van pauwen op een aantal muren. Tijdens het maken van ontwerpen pakte dit idee minder goed uit en werd besloten bij de bouwstijl van het pand aan te sluiten. Bovendien paste dit bij Den Haag als art-nouveaux hoofdstad van Nederland.