

Welkom in de Jonge Halewijn,

De uitstekende reputatie van De Jonge Halewijn, sinds 1991, is zeker gebaseerd op de topkeuken. Waar alleen met dagverse ingrediënten hoogstaand wordt gekookt. De beschutte kastanjetuin is bij goed weer een onderdeel van het restaurant en leent zich bij uitstek als locatie voor een ontvangst, receptie of andere feestelijkheid.

Zakelijk of privé wordt op smaak en op maat uw feest of bruiloft samengesteld. Wij denken mee en staan voor u klaar. Vele gasten vielen al voor de warme gezelligheid, de duidelijke afspraken en onze niet- aflatende hulp bij het plannen en uitvoeren van hun belangrijke feestdag.

Onder het motto 'Catering Culinair' wordt de Jonge Halewijn ook buiten de deur geserveerd. Verwennen op afstand dus.

Graag tot ziens in restaurant de Jonge Halewijn.

Arjen Jansen
Fabiënne Jansen
Remco van der Wal



Gastheer en Vinoloog

ARJEN JANSEN

Goed gastheerschap is dat je in een relaxte sfeer de gasten in de culinaire watten legt, zonder opgeprikt of opdringerig gedoe. Gewoon de gasten laten genieten.



Gastvrouw en styliste

FABIËNNE JANSEN

Onze stijlvolle diva, vol enthousiasme, energie en met haar vrolijke voorkomen, zorgt ze er voor dat de gasten onvergetelijk genieten, in een sfeervolle ambiance.



Chef kok en culinair architect

REMCO VAN DER WAL

De bedenker van de met zorg samengestelde menu's. Remco combineert met lef de klassieke keuken met moderne invloeden. Hij heeft grote liefde voor het vak en kookt hoogstaand, met alleen dagverse ingrediënten.



FEESTMENU 1

Amuse

Tompouche van gerookte zalm, forel en limoen

Voorgerecht

Marbre van gekonfijte eendenbout met rucolasalade en gel van rode biet

Scroppino

Prosecco, limoen en Pavlova

Hoofdgerecht keuze uit

Gegrilde rundersteak met aardappelmousseline en jus van Marsala

Op de huid gebakken zalm met krokante gamba en saus van saffraan

Nagerecht

Chocoladebrownie met vanillecrème, crumble van stroopwafel en ijs van beurre noisette

FEESTMENU 2

Amuse

Krokante tonijn met avocado, wasabi en sesamcrunch

Voorgerecht

Cannelloni van runderribstuk met zoete aardappel-salade, daslook en krokante spekjes

Soep

Parelhoenderbouillon met compote van bleekselderij en oesterzwammen

Tussengerecht

Gebakken coquilles met Serranoham, krokante bloemkool en beurre blanc

Hoofdgerecht

Gegrilde kalfsentrecote met gekarameliseerde witlof en jus van sjalotten

Nagerecht

Panna cotta van passievrucht met witte chocolademousse en sorbetijs met Mojito

CHAMPAGNE BRUNCH

(minimaal 20 personen)

Ontvangst

Met bruisend aperitief en lepelamuse

Soep

Kalfsbouillon met schuim van mosterd

Koude vleesgerechten

Boeuf cru met Parmezaanse kaas

Zongedroogde hamsoorten

Vitello tonato

Koude visgerechten

Huisgerookte zalm met sour cream

Schotel fruit de mer

Opgemaakte salades

Brunchsalade met beenham en zoete aardappel

Pastasalade met tonijn en groene kruiden

Warme gerechten

Roereieren met bacon en truffel

Quiche Lorraine

Broodsoorten

Croissants, witte en bruine petit pains, zachte minibroodjes

Zoetwaren

Muffins, tulband en rozijnenbroodjes

Traditionele Croquembouche en tiramisu

Macedoine van fruit

Onbeperkt thee of koffie

ROYAL HIGH-TEA

Ontvangst

Met bruisend aperitief en lepelamuse

Vanaf etagères geserveerd

Luxe koekjes en macarons

Kleine chocoladetaartjes

Donuts met crème van framboos en basilicum

Mini muffins en scones met marmelade en room

Glaasjes gevuld met huisgemaakt tiramisu

Onbeperkt thee of koffie

Aangevuld met hartige gerechtjes

Noordzeekrabsalade en kerriemayonaise

Clubsandwiches met boeuf cru en gerookte kip

Hollandse garnalenkroket met ravigote

Hartig taartje van peer en geitenkaas met rucola

Petit soep van het seizoen

Pasteitje met ragout gevogelte

HIGH HALEWIJN EXPERIENCE

Beleef de Jonge Halewijn. Proevend en genietend (vanaf 4 personen). Totale verwennerij met een personal touch.

Op reservering stellen wij een proeverij samen, uit eigen keuken en/of wijnkelder. Een fantastische manier om UW FEEST voor te proeven of om een doordeweekse werkdag culinair af te sluiten.

Combinaties tot een compleet diner zijn mogelijk.

High Tea, High Coffee, High Wine, High Beer, High Whisky, High Dessert,
High Cheese, High Amuse, High Soup, High Pie, High Vegan en

DINER
ARRANGEMENT

Ontvangst met bruisend aperitief, hierbij serveren we twee spannende amuses. Aansluitend drankjes, wijnen en tafelwater.

Voorgerechtentrio (kies er vooraf drie)

- Tartaar van carpaccio met ravioli van Old Alkmaar en truffelmayonaise
- Dun gesneden kalfsborst met romige crème van tonijn en kappertjes
- Bonbon van gerookte hoender gevuld met aardappelsalade en bieslook
- Lasagne van rode biet en geitenkaas mousse
- Tartaar van Hollandse garnalen, gegrilde avocado en botersla
- Huisgerookte zalm met Japanse zeeviersalade en sojamayonaise
- Komkommer-cannelloni met snowcrab op salade van venkel

Soep

Romige soep van portobello, pastrami en kruidenolie

Hoofdgerecht keuze uit

Diamanthaas met mousseline van zoete aardappel en portsaus
Op de huid gebakken kabeljauw met crème van knolselderij en jus van vadouvan

Dessert

Bavaroise van hazelnoten, karamelroom en crunch van gesuikerde noten met ijs van Werters originals

Aansluitend

koffie met bonbons

FEEST
ARRANGEMENT

Een feestavond vieren in de ambiance van de Jonge Halewijn is er een om niet snel te vergeten, alles wordt uit de kast gehaald om de gasten te laten genieten.

Ontvangst met bruisend aperitief en aansluitend drankjes (incl. buitenlands gedistilleerd), we dragen er zorg voor dat de gasten niet 'droog staan'. Uiteraard serveren we op de (sta)tafels olijven, zoutjes en korststengels.

Wij staan bekend om onze **luxé borrelhapjes** die over de avond (8 rondes) rond geserveerd worden. U kunt dan denken aan: glaasje tonijnsalade met wakame en wasabimayonaise, glaasje gerookte kipsalade met truffel, canapé gerookte zalm met sour cream en radijs, canapé gemarineerde makreel met kerrie, gevuld ei met olijf en kervel, canapé met ossenhaascarpaccio en Old Alkmaar, canapé met rilette van eend en mosterd, canapé met kalfsmuis, pesto en Parmezaanse kaas.

Amsterdamse bitterbal, mini kalfskroket, Chicken Yakatori (op houtskool geroosterde kipspies met yakatorisaus), köfte gegrilde gehaktballetjes van rund met komijn, gefrituurde gamba met knoflookdip, mini loempia met pittige vulling, mini saucijzenbroodje, calamaris met kerriekruiden.

BUFFET
ARRANGEMENT

(minimaal 28 personen)

Ontvangst met bruisend aperitief, hierbij serveren we twee spannende amuses. Aansluitend drankjes, wijnen en tafelwater.

Soep

Paddenstoelensoep met gerookte hoender en schuim van truffel.

koud buffet

Huisgemaakte salade van Ibericolende met Romeinse sla, olijven en Parmezaanse kaas
Salade Niçoise met tonijn, scharrelei, fijne boontjes en frisse dressing
Groene salade met geitenkaas, walnoten, gepofte paprika en dressing van mosterd
Hors d'oeuvres van diverse vissoorten met o.a. garnalen, gerookte zalm, forel, makreel
Hors d'oeuvres van diverse vleessoorten met o.a. rosbief, pastrami en Serranoham
Gemarineerde kalfslende met salade van little gem en tonijnmayonaise
Carpaccio met Old Alkmaar, salade van rucola en Italiaanse tomaatjes
Harde en zachte broodsoorten met boter en kruidenboter
Remouladesaus, cocktailsaus en hummus

Warme aanvulling

Entrecote met groente-ratatouille, aardappelgratin in jus van salie
Zalmmootjes met gesmoorde spitskool en jus van citroen

Dessert

Ijstaart brandend binnengebracht

WALKING DINNER
ARRANGEMENT

(minimaal 28 personen)

Ontvangst met bruisend aperitief, hierbij serveren we twee spannende amuses. Boerenbrood, crudités en dippers. Aansluitend drankjes, wijnen en tafelwaters.

Keuze van 6 gerechten

- Rosbief van kalfsmuis gevuld met olijventapenade, tomaat en Pecorino kaas
- Hartige quiche van peer en geitenkaas met rucola
- Taartje van carpaccio met bitterbal van Old Alkmaar en notenolie
- Croquette van Hollandse garnaaltjes met zoetzuur van komkommer
- Krabcocktail met appel, frisee en limoen
- Gebakken coquille op bietsalade en saffraanmayonaise
- Cappuccino van kreeft met vleugje cognac
- Crème brulee van eendenlever
- Rollade van parelhoender met knol en jus van truffel
- Runderbavette met uiencompote en aardappelmousseline
- Kaas-assorti van Bourgondisch lifestyle
- Terrine van suikerbrood met gele room en ijs van bosvruchten

Aansluitend

Koffie met bonbons

BIG GREEN EGG ARRANGEMENT

Ontvangst met zomerse muntcocktail
en 2 spannende amuses.
Boerenbrood, crudités en dippers.
Aansluitend drankjes, wijnen en tafelwater.

Vleessoorten

Runderbavette, picanha, saté van kippendijen
en short ribs

Vissoorten

Gemarineerde gamba's en moot zalm met
groene kruiden

Salades

Couscous-salade met chorizo, paprika,
kikkererwten en dressing van koriander;
Salade Caprese met pomodori, rucola,
buffelmozzarella en basilicumdressing;
Aardappelsalade met spekjes, bieslook en sour
cream; Meloen met Serranoham;

Passende sauzen

Knoflooksaus, rode uiensaus en truffelmayonaise

Verskillende soorten brood met dippers

Naanbrood, focaccia, ciabatta, kruidenboter,
hummus en aioli

Dessert

Verrassend ijsdessert

Aansluitend

Koffie met bonbons



CULINAIRE HAPJES OOK OP LOCATIE

Koud

Glaasje garnalensalade met wakame en
wasabi-mayonaise
Glaasje gerookte kipsalade met truffel
Canapé gerookte zalm met sour cream
Canapé gemarineerde makreel met kerrie
Gevuld ei met olijf en kervel
Canapé met ossenhaascarpaccio en Old Alkmaar
Canapé met rillette van eend en mosterd
Canapé met kalflende, pesto en Parmesaans kaas

Warm

Amsterdamse bitterbal
Mini kalfskroket
Chicken Yakatori (op houtskool geroosterde
kipspies met yakatori saus)
Köfte gegrilde rundergehakt met komijn
Gefrituurde gamba met knoflookdip
Mini loempia met pittige vulling
Mini saucijzenbroodje
Calamaris met kerriekruiden

BUFFET OOK OP LOCATIE

Huisgerookte hoenderschotel met krokante
spekjes en pompoenpittenolie
Vleeschotel met zongedroogde ham en pastrami
Carpaccioschotel van runder-ribeye met
truffelolie en Old Alkmaar
Huzarensalade uit eigen keuken
Pastasalade met tonijn uit eigen keuken
Cocktailmayonaise, hummus en kruidenboter
Broodsoorten; hard en zacht
Uitbreiding warm:
Boeuf Bourguignonne met paprika, boontjes
en aardappelgratin

SATÉBUFFET OOK OP LOCATIE

Gemarineerde kippendijensaté
Gemarineerde varkenhaassaté
Frisse koolsalade met dressing van sesam
Zoet/zure Indische komkommersalade
Goed gevulde nasi
Sajoer boontjes
Kroepoek
Gebakken uitjes
Stokbrood met kruidenboter

OOK OP LOCATIE
MAKEN WE ELK
FEEST COMPLEET