

bar – steakhouse

# d'Oude Molen

**Zoekt u een super unieke locatie voor iets speciaals ?**

**Moet u zorgen dat het een onvergetelijke dag word ?**

**Wilt u iets nieuws, iets anders ?**

**Bar–steakhouse d'Oude Molen heeft het !**

**Bar–steakhouse d'Oude Molen** is van origine een oude graan molen, een unieke locatie met een prachtig terras, omringt door een zeer ruime tuin in het hart van Nieuw-Vennep.

In 1976 door Dhr. H. de Jong gerestaureerd tot een karakteristiek etablissement.

Al 33 jaar is **Bar–steakhouse d'Oude Molen** een begrip, niet alleen in de Haarlemmermeer maar ook ver over de grens. Vanwege het stukje geschiedenis wat de molen met zich mee draagt en de warmte die hij uitstraalt is het voor onze buitenlandse gasten telkens weer een feest om hier te zijn.

**Bar–steakhouse d'Oude Molen** was alleen geopend voor een drankje en diner tot in de late uurtjes

Per 1 januari 2009 zijn onze deuren ook geopend voor zakelijke activiteiten, feestelijke gelegenheden, trouw accommodatie, high tea, lunch of een bijeenkomst om niet te vergeten zoals onze “picknick tulpen rally”

In deze informatiemap treft u alvast diverse mogelijkheden en suggesties ter invulling van uw activiteit.

Graag maken wij, indien door u gewenst geheel vrijblijvend, een afspraak met u om de locatie te bekijken en een offerte op maat samen te stellen.

Familie Scheltus - de Jong  
en medewerkers

**Bar–steakhouse d'Oude Molen**

**Bar-Steakhouse**  
**d'Oude Molen**  
Madeliefstraat 1  
2153 EW Nieuw-Vennep  
[www.deoudemolen.com](http://www.deoudemolen.com)  
Tel. 0252-674104

bar – steakhouse

# d'Oude Molen

## LOCATIE HUURPRIJZEN

Het huren van locatie is;  
Dagelijks mogelijk tot 16:00 uur.  
Zaterdag en zondag tot 17:00 uur.

Bar gedeelte voor 30 personen. (advies)  
Restaurant gedeelte voor max. 45 personen

Na 16:00 / 17:00 uur is **Bar–steakhouse d'Oude Molen** gewoon weer toegankelijk voor onze andere gasten.

Bar gedeelte.	€ 250,=
Bar en restaurant.	€ 450,=
Bar en terras.	€ 500,=
Bar, restaurant en terras.	€ 550,=
Bar, restaurant, terras en tuin.	€ 800,=
Trouw accommodatie in de tuin	€ 300,=

## MEDEWERKERS

Leidinggevende medewerker per uur	€ 34,50
Barkeeper per uur	€ 30,00
Bedieningsmedewerker per uur	€ 27,50
Hostess/Gast- Garderobedame per uur	€ 29,50
Portier per uur	€ 28,00
Kok per uur	€ 31,50
Medewerker ten behoeve van op- en afbouw per uur	€ 29,50

Indien activiteit op zondag, toeslag verloning medewerkers 50%

bar – steakhouse

# d'Oude Molen

## CONSUMPTIEPRIJZEN

Koffie of Thee	€ 2,00
Diverse Frisdranken	€ 2,00
Bier	€ 2,10
Verse jus d'orange	€ 2,85
Jenever	€ 2,10
Alcoholvrij bier per flesje	€ 2,70
Port, sherry, vermouth	€ 2,70
Wijnen	€ 3,15
Hollandse likeuren, Campari	€ 3,30
Buitenlands gedistilleerd	€ 4,35
<u>Koffie:</u>	
Koffie met bonbons, chocolade, koekjes en noga blokjes	€ 2,10

### Extra feestelijke drankjes:

#### Mousserende Wijn:

Cava Paul Chenau Brut, Per fles € 34,30  
Heldere, lichte en elegante mousserende wijn met een fijne mousse  
- Per fles ca. 6 à 7 flutes, per flute ca. € 4,90

Cava Paul Chenau Rosé, per fles € 36,65  
Verfrissende en smaakvolle mousserende rosé  
- Per fles ca. 6 à 7 flutes, per flute ca. € 5,23

Ontvangstcocktail, longdrink: Vruchtensappen in diverse kleuren en smaken  
(ook non-alcoholisch) gepresenteerd in feestelijk gedecoreerd glas à € 4,50

#### Champagne per fles:

Taittinger Brut € 91.50  
Taittinger Rosé € 121.50

Piper Heidsieck Brut € 99.50  
Piper Heidsieck Rosé € 130.00

bar – steakhouse  
**d'Oude Molen**

**BITTERGARNITUREN**

Gemengde noten	: Bokalen gemengde noten op tafel, per bokaal Per persoon gemiddeld à €0,70	€ 5,70
Banketbakkerszoutjes:	Banketbakkerszoutjes op tafel, per persoon	€ 1,10
Sushi gevarieerde schaal van:	30 stuks	€ 45,00
	34 stuks	€ 52,70
	41 stuks	€ 65,60
Koude hapjes	: Luxe gesorteerde borrelhapjes per stuk Gerookte ganzenborst, paling, gerookte zalm en kaasblokjes	€ 1,40
Zalm bonbon	:gerookte zalm gewikkeld om een half eitje met een zacht dille sausje	€ 1,55
Stokbrood	:Mandje stokbrood van de verse bakker met kruidenknoflook boter, per pers. 3 sneetjes	€ 1.60
Gezondheid hap	:verse wortel, paprika, komkommers selderij en radijs geserveerd in en op eigentijds servies. Per p.	€ 2.10

**LUXE BITTERGARNITUREN**

**Lepelhapjes:**

Hapjes gepresenteerd in lepels met sauzen	€ 2,50
Gamba's met pikante saus	
Ossenhaas met bearnaisesaus	
Gerookte zalm met mierikswortelsaus	
Geiten kaas bolletjes met pijnboompitjes,	

bar – steakhouse

# d'Oude Molen

## SCHOTELHAPJES

Tongstrelende gerechtjes geserveerd op side-plate met vorkje:

### Koud geserveerd.

- Carpaccio van ossehaas, € 4,50  
met notendressing en Parmezaanse kaas
  
- Carpaccio van tonijn, € 4.50  
dunne plakjes van mals weiderund waarover een dressing van  
basilicum pesto
  
- Tartaartje van rauwe zalm met crème fraîche in combinatie met € 4,85  
gerookte zalm
  
- Minigarnalencocktail met romige cocktailsaus € 2,70
  
- Combinatie van gerookte zalm en Hollandse garnalen met romige € 4,45  
cocktailsaus geserveerd in de champagne flûte
  
- Vitello Tonnato, € 4,95  
dungseden kalfsmuis met fijne tonijn mayonaise
  
- Combinatie van Hollandse en Franse kazen (3 soorten) met € 4,90  
broodje
  
- Rivierkreeft salade, € 4.30  
kleine kreeftjes op thaise manier, licht pikant op een bedje van  
taugé met bosuitjes
  
- Oriëntaalse kip salade , € 4.20  
met op naar keuze op japanse ,chinese of thaise manier gekruide  
kipsalade met knapperige groentes
  
- Soepje ,geserveerd in delfts blauw kopje met een stukje stokbrood.
- Franse huis gemaakte uiensoep € 3,95
  
- Romige kreeftensoep, zeer geliefd. € 4,50

bar – steakhouse

# d'Oude Molen

## SCHOTELHAPJES

Tongstrelende gerechtjes geserveerd op side-plate met vorkje:

### Warm geserveerd,

- Saté van varkenshaas met pindasaus, stokbrood en kruidenboter  
1 stokje € 7,20
- Beenham honing mosterd saus,  
plakjes warme beenham met honing mosterdsaus € 4,75
- Champignons aioli,  
beetgare champignons in een knoflookroomsaus € 3.90
- Kloosterballetjes € 4.65  
gekruide gehaktballetjes in romige knoflookroomsaus
- Vijf gebakken gamba's met taugé, paprika, ui en pikante, zoetzure saus € 4,60
- Gerookte ganzeborst € 5.65  
lauwwarme tranches ganzeborst op een bedje van salade  
met frambozen dressing
- Gambaspiesje jambalaya € 5,90  
gamba's aan een spiesje op cajun style geserveerd met een zacht  
gekruide saus waarin tomaat paprika en bleekselderie
- Bladerdeeg hapje met visragout € 4,45  
knapperig bladerdeeg bakje gevuld met een fijne visragout
- Kip of kalfsvlees pasteitje € 3.95  
pasteitje met een romige ragout

### Take away

- Chinees, thaise of Indonesians mie, geserveerd in  
take away bakje en gepresenteerd met stokjes € 4,50

### Zoete Schotelhapjes/Petit Desserts:

- Tongstrelende zoete schotelhapjes, geserveerd op side-plate
- Mini Grand Dessert, combinatie van verschillende, verrassende  
nagerechten € 5,70

bar – steakhouse

# d'Oude Molen

## LUNCH- /BRUNCHSUGGESTIES BELEGDE BROODJES

### Koffietafel:

Diverse broodsoorten (witbrood, bruinbrood, krentenbrood), verschillende soorten fijne vleeswaren, jong belegen kaas, diverse zoetwaren (jam, hagelslag e.d.) boter en een kop soep naar keuze Onbeperkt melk, koffie en thee € 16,00

**Belegde broodjes**, bolletjes belegd met ham, kaas, rosbief en fricandeau € 3.00

**Luxe broodjes**, diverse broodsoorten (waaronder bolletjes, ciabatta, pistolets bruin en wit) gegarneerd met diverse soorten sla en divers belegd met o.a. beenham, jong belegen kaas, brie, gezond, osseworst , fricandeau en zalmzalade. € 4,00

### Hors d'oeuvre tafel:

Schalen per 4 personen. Per persoon à € 21,05  
Rijkelijk opgemaakt koude schotel bestaande uit: Huzaren-, zalm- en pastasalade, gevuld ei, gevulde komkommer met krab, gevulde tomaat met Hollandse garnalen, Ardennerham met meloen, paling, haring, pâté.  
Geserveerd met pistolets, boter en kruidenboter.

bar – steakhouse

# d'Oude Molen

## HIGH TEA

### High-tea

€ 21,15

Middels étagères op tafel gepresenteerd;

- Opengewerkte minibroodjes (wit en bruin) 2½ per persoon gegarneerd met sla en gedresseerd met diverse lekkernijen waaronder:
  - Gerookte zalm met uienringen
  - Gerookte, gefileerde paling van Gerrit Eveleens
  - Osseworst met kappertjes
  - Gerookte, gefileerde kipfilet met fruit
  - Brie of Camembert
- Scones met aardbeienjam en halfgeslagen dikke room
- Diverse banketbakkerskoekjes
- Met crème opgespoten bitterkoekjes
- Muffins in diverse smaken
- Onbeperkt thee in verschillende smaken.

### High tea de luxe

€ 32,00

- Ontvangst aan de bar met een glas mousserende wijn: Cava Paul Chenau Rosé
- Middels étagères op tafel gepresenteerd ;
- Opengewerkte minibroodjes (wit en bruin) 2½ broodje per persoon gegarneerd met sla en gedresseerd met diverse lekkernijen waaronder:
  - Gerookte zalm met uienringen
  - Gerookte, gefileerde paling
  - Osseworst met kappertjes
  - Gerookte, gefileerde kipfilet met fruit
  - Brie of Camembert
- Lepelhapjes (2 per persoon) hapjes gepresenteerd in lepels met sauzen:
  - Ossehaas met Béarnaise saus
  - Kip met kerriesaus
  - Gamba met pikante saus
  - Gerookte zalm met mierikswortelsaus
  - Gepocheerde tongfilet met wijnsaus
- Scones met aardbeienjam en halfgeslagen dikke room
- Diverse petit-fours
- Met creme opgespoten bitterkoekjes
- Muffins
- Onbeperkt thee complet: diverse smaken thee, luxe bonbons en gesuikerd fruit.

bar – steakhouse

# d'Oude Molen

## TROUW LOCATIE

Trouwen in d'Oude Molen vanaf € 250,=

Trouwen in onze super mooie tuin,  
Over de rode loper naar een zeer romantisch prieeltje waar de trouwceremonie  
plaats zal vinden.  
Omringt met u familie en vrienden die meegenieten vanuit luxe stoeltjes  
maakt het u dag compleet € 300,=



bar – steakhouse

# d'Oude Molen

## BRUNCH BUFFET

Max. 30 personen.

Per persoon à € 28,75

### **Koude gerechten:**

Verschillende ovenverse luxe broodsoorten  
zoals croissants, ciabatta, pistolets, krentenbollen, waldcornbroodjes e.d.  
diverse fijne vleeswaren,  
kaasplank van Hollandse en Franse kazen,  
belegen kaas, komijnekaas,  
vers gerookte zalm,  
mozzarella en tomaat met balsamico azijn, olijfolie en pesto,  
diverse zoetwaren,  
yoghurt, vers fruit.

### **Warme gerechten:**

Roereieren, uitgebakken spek, gebakken champignons  
Yakitori, kipspiesjes met een ketjapsaus  
Kalfsvleespasteitje, bladerdeegbakje met kalfsvleesragout

### **Nagerechten:**

Bavarois in verschillende smaken,  
Omelette Syberienne,  
met slagroom, vers fruit

bar – steakhouse

# d'Oude Molen

**KOUDE BUFFETTEN**  
Maximaal 30 personen.

**Koud Buffet I**

Per persoon  
€22,50

Huzarensalade, Zalmsalade  
Italiaanse pastasalade  
Gevuld ei  
Gevulde tomaat met Hollandse garnalen  
Gevulde komkommer met krab  
Ardennerham met meloen  
Zoute haring, Pâté

Rijkelijk gegarneerd

Gepresenteerd met stokbrood, boter en  
kruidenboter

**Koud Buffet II**

Per persoon  
€28,75

Huzarensalade, Zalmsalade,  
Italiaanse pastasalade  
Gevuld ei  
Gevulde komkommer met krab  
Gevulde tomaat met Hollandse garnalen  
Koude kip  
Gepocheerde zalmforel gecombineerd met gerookte zalm  
Gerookte, gefileerde paling  
Zoute haring  
Ardennerham met meloen  
Rosbief, Fricandeau  
Mozzarella en tomaat met balsamico azijn, olijfolie en pesto

Rijkelijk gegarneerd

Gepresenteerd met stokbrood, boter en kruidenboter

bar – steakhouse

# d'Oude Molen

## PICKNICK TULPEN RAILY

### Picknick tulpen raily.

-raily route	€ 3.00
-onderweg raily tasje gevuld met.	€ 6.00
stukje vers fruit	
mars / twiks / snicker	
pet flesje Spa Blauw	
sultana	
-picknick mand gevuld met;	€ 19.50
2 belegde broodjes	
1 krentenbol	
pakje jus d'orange	
flesje spa blauw	
mini flesje witte, rose wijn	
schoon vers fruit	

### Picknick tulpen raily de luxe

- ontvangst met koffie-thee en gesorteerd gebak.	€ 4.15
-raily route	€ 3.00
-onderweg raily tasje gevuld met.	€ 6.00
stukje vers fruit	
mars / twiks / snicker	
pet flesje Spa Blauw	
sultana	
-picknick mand gevuld met;	€ 35.00
2 belegde broodjes	
1 krentenbol	
pakje jus d'orange	
flesje spa blauw	
½ liter champagne	
schoon vers fruit	

Auto's huren wij via derde, prijs op aan vraag.

## PICKNICK MOLEN CROSS

Molen Cross is een fiets route in combinatie met een picknick.  
Fietsen huren wij via derde, prijs op aanvraag.

Uitwijk mogelijkheden naar binnen tot maximaal 75 personen.  
Picknick vind zich plaats in de tuin, maximaal 150 personen.

bar – steakhouse

# d'Oude Molen

## KAVIAAR SHOT

*Op een zilver dienblad gepresenteerd;  
een glas champagne en op een benen lepel, 5 gram kaviaar. € 21.50  
Kaviaar naar keuze Beluga, Osietra, Sevruga. Prijs op aanvraag*



## KAVIAAR PROEVERIJ

Een proeverij bestaat uit een uitgebreide kennismaking met diverse soorten kaviaar.

Liefhebber van kaviaar geïnteresseerd in een middag rond uw favoriete delicatessie? Dan is een proeverij van Caviar Exclusives iets voor u.

De opzet van een proeverij is eenvoudig.

U proeft van verschillende soorten kaviaar. Wij vertellen over productieproces, herkomst, vangst en de soorten en de invloed daarvan op de smaak. Eten kan iedereen. Proeven moet je leren.

Als kaviaarkenner beschikt hij over een uitmuntende kaviaarkennis, die hij met veel plezier overdraagt.

De proeverijen zijn bestemd voor groepen van tien personen of meer.

Een proeverij duurt ongeveer twee uur. Kortere tijdsduur is ook mogelijk.

De kosten van een proeverij zijn afhankelijk van het aantal deelnemers en de geselecteerde kaviaar.

De sfeer is gezellig en enthousiast.



bar – steakhouse

# d'Oude Molen

## KREEFTEN GENOT

*Op een zilver dienblad gepresenteerd; € 23.50*  
*Halve kreeft bereid naar keuze , Gepocheerd met kreeftensaus*  
*Gegrild met truffelmayonaise.*  
*Thermidor.*

*Daarbij een prachtig bijpassend glas Australische witte wijn,*  
*Brown Brothers, Everton. Een prachtige combinatie van 3 druiven,*  
*Chardonnay & Sauvignon Blanc & Pinot Grigio.*



bar – steakhouse

# d'Oude Molen