





## INHOUDSOPGAVE

**03**

Ontdek, proef & geniet  
aan de haven van  
Scheveningen

**04**

De restaurants

**05**

Lunch

**06**

Drank

**07**

Borrel

**08**

Shared dining

**09**

Tasting dinner

**10**

Groepsmenu

**12**

Betalingsmogelijk-  
heden

**13**

Annuleren

**14**

Bereikbaarheid, contact

**15**

Faciliteiten

**16**

Catering

**17**

Overige restaurants  
Vigo Family

**18**

Duurzaamheid



## ONTDEK, PROEF & GENIET AAN DE HAVEN VAN SCHEVENINGEN!

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, **bedrijfsborrels-, meetings- 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!

## DE RESTAURANTS

### Groepen in ons restaurant tot 500 personen

In zowel Areia als Lemongrass bieden wij tot 100 zitplekken, ideaal voor groepen die willen dineren in een sfeervolle omgeving. Voor **borrels en walking diners** bieden wij plek tot 250 staplaatsen. Met lekker weer is er tot 50 man zitplek op het terras per zaak. Ook voor **meetings** en **vergaderingen** zijn onze vestigingen beschikbaar in diverse opstellingen. Vraag hiervoor naar de business brochure.

Voor groepen vanaf 10 personen werken wij altijd met een speciaal groepsmenu, deze kun je terugvinden aan het eind van de brochure, zodat alles soepel en perfect verzorgd verloopt. Verder zal je in de brochure de shared dining en de tasting dinner-optie tegenkomen voor wat specialers. Mocht je verder wensen, ideeën of verzoeken hebben horen wij dat graag, dan kunnen wij met je meedenken.





## LUNCH

### Voorgerechten

- Coquilles (2 stuks)
- Tonijntataki
- Rundercarpaccio

### Hoofdgerechten

- Sliptongen (2 stuks)
- Gebakken octopus (optioneel met friet)
- Smashed burger

### Dessert

- Macaron delice
- Kaasplankje 3 soorten

2 gangen 35,-

3 gangen 45,-

Vegetarische opties mogelijk.



## 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 Bio Organic 8,-
- Caves Gales – Cuvée Première Rosé Brut 9,-
- Laurent-Perrier – La Cuvée Brut 12,-
- Kir royale - Cava brut + crème de cassis 10,-
- Kir royale - Laurent perrier champagne 13,-
- Diverse Gin & Tonics vanaf 11,-
- 0% Vinada Sparkling Chardonnay 8,50
- 0% Gin & Tonic Seedlip Spice 11,-

### 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  
13,50 per persoon per uur

#### Luxe drankarrangement

Onbeperkt elegante wijnen (wit, rood, rosé), tapbier, frisdranken, binnenlands gedistilleerd, water (plat en bruis), koffie en thee  
18,50 per persoon per uur

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

## BORREL

Wij bieden bij Areia en Lemongrass vanaf 10 personen diverse borrelarrangementen aan, samengesteld met de gerechten van onze menu's. Deze arrangementen kunnen uiteraard worden uitgebreid met extra hapjes naar keuze.

### **Bites Areia/Lemongrass I** – 10,- per ronde per persoon

- Bitterballen met mosterd (2 st.)
- Kaasstengels met chilisaus (2 st.)
- Tempura gamba's met chilisaus (2 st.)
- Stokbrood met kruidenboter en aioli

### **Bites Areia II** – 15,- per ronde per persoon

- AREIA maki met tartaar van zalm en tonijn (2 st.)
- AREIA bao bun met gamba (1 st.)
- Tempura gamba's met chilisaus (2 st.)
- Pata Negra - met brood
- Stokbrood met kruidenboter en aioli

### **Uitbreidingen of los te bestellen:**

- Oesters naar keuze (Gillardeau, Zeeuwse Creuse, Umami, proeverij)
- Loaded fries 9,-
- Kaviaar Baeri (30 gram) met blini's 75,-

*Mocht je zelf gerechtjes zien op de menukaart die je graag wilt toevoegen aan het borrelarrangement, kijken wij graag met je mee naar de mogelijkheden.*

Heb je specifieke wensen of dieetrestricties?

Wij helpen je graag met een op-maat-gemaakt arrangement!



## AREIA SHARED DINING

Optioneel om mee te beginnen:  
Brood, Pata Negra, oesters

### Gang 1

- Tonijntataki
- Taco carpaccio
- Taco avocado (V)

### Gang 2

- Crispy tuna nigiri
- Chicken inside-out roll
- Avocado inside-out roll

### Gang 3

- AREIA bao bun met gamba
- Sticky ribs
- Beef/vega gyoza's

Shared diningmenu 57,50

Macaron delice 10,-

Kaasplank 18,-

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 diningmenu 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.





## TASTING DINNER

Een **Tasting Dinner** is een informele en gezellige manier van dineren. De gasten hebben geen vaste zitplek en kunnen zich vrij bewegen tussen de tafels.

De gerechten worden uitgeserveerd op kleine bordjes en zijn geïnspireerd door de smaken van de zee en internationale invloeden. Kies uit de onderstaande vijf gerechten voor jouw gezelschap. Alle gasten ontvangen dezelfde gerechtjes. Uiteraard houden we rekening met dieetwensen en allergieën en zorgen wij indien nodig voor vervangende opties.

### Selectie van gerechten:

- Zalmtataki
- Tonijntataki
- Avocadotartaar
- Taco zalm
- Taco carpaccio
- Taco avocado

- Surf 'n turf inside-out roll
- Chicken inside-out roll
- Crispy tuna nigiri
- Gamba's pil pil
- Sticky ribs
- AREIA bao bun met gamba

Prijs per persoon 57,50

De keuze van de gerechten dient uiterlijk een week voorafgaand aan het evenement doorgegeven te zijn. Bij speciale wensen of aanvullingen helpen wij je graag om een volledig op maat gemaakte ervaring te creëren.

## 2/3-GANGENMENU AREIA

**Amuse du Chef + 5**

### VOORGERECHTEN

#### **Zalmtataki**

wasabivinaigrette | avocadocrème | noricrumble

#### **Coquilles + 4,50**

aardpeer | wasabi-beurre blanc | krokante enoki

#### **Rundercarpaccio**

pestomayonaise | parmezaanse kaas | rode ui  
krokante kappertjes

#### **Avocadotartaar (V)**

wasabivinaigrette | komkommer | noricrumble



### HOOFDGERECHTEN

#### **Rogvleugel**

aardappelmousseline | gebrande boter-beurre blanc  
krokante kappertjes | peterselie

#### **Bavette - 150 gram**

pepersaus | geroosterde groenten | friet

#### **Boswandeling (V)**

stampotje van schorseneren | paddenstoelen | cèpessaus

### NAGERECHTEN

#### **Macaron delice**

3 soorten | pistache-ijs

#### **Kaasplankje**

3 soorten kaas | kweepeercompote | vijgenbrood

2 gangen 42,50 (voor, hoofd)

3 gangen 52,50 (voor, hoofd, na)

## 2/3-GANGENMENU LEMONGRASS

**Amuse du Chef + 5**

### VOORGERECHTEN

**Klassieke steak tartaar**

cornichon | brioche

**Gerookte zalmtartaar**

blini | mierikswortel | haringkaviaar

**Coquilles + 6**

topinamboer | wasabi-beurre blanc | enoki

**Rode bietensalade (V)**

mesclun | geitenkaas | truffelvinaigrette



### HOOFDGERECHTEN

**Scholfilet**

schorseneren | paddenstoelen | saus van eekhoorntjesbrood

**Bavette - 150 gram**

pepersaus | geroosterde groenten | friet

**Boswandeling (V)**

stampopotje van schorseneren | paddenstoelen | cèpessaus

### NAGERECHTEN

**Macaron delice**

3 soorten | pistache-ijs

**Kaasplankje**

3 soorten kaas | kweepeercompote | vijgenbrood

2 gangen 40,- (voor, hoofd)

3 gangen 50,- (voor, hoofd, na)

# BETALINGEN & FACTURATIE

## BETALINGSMOGELIJKHEDEN

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

## HET AANTAL GASTEN

Het definitieve aantal gasten dient uiterlijk 24 uur 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 24 uur van tevoren is doorgegeven.
- **Meer gasten aanwezig?** De extra kosten worden op basis van nacalculatie in de eindfactuur opgenomen.

Heb je nog aanvullende vragen over betalingen of facturatie? Neem gerust contact met ons op!



# FACILITEITEN

## **Toiletten**

Bij beide restaurants bevinden de toiletten zich op de begane grond.

## **Geluidssysteem**

Beide restaurants zijn standaard uitgerust met een geluidssysteem waarmee je gemakkelijk eigen muziek kunt afspelen (AUX-aansluiting).

## **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 beide restaurants is een garderobe aanwezig.

## **Airco**

Beide restaurants beschikken over een airco.

## **Meubilair**

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

## BEREIKBAARHEID, CONTACT

### PARKEREN

Zowel Lemongrass als Areia zijn gelegen aan de sfeervolle haven van Scheveningen. De dichtstbijzijnde parkeergelegenheid is in de haven van Scheveningen aan de Dr. Lelykade. Hier zijn voldoende parkeerplaatsen beschikbaar.

### PARKEERKOSTEN DR. LELYKADE

Gratis parkeren tijdens de lunch tot 18:00 uur  
Betaald parkeren na 18:00 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

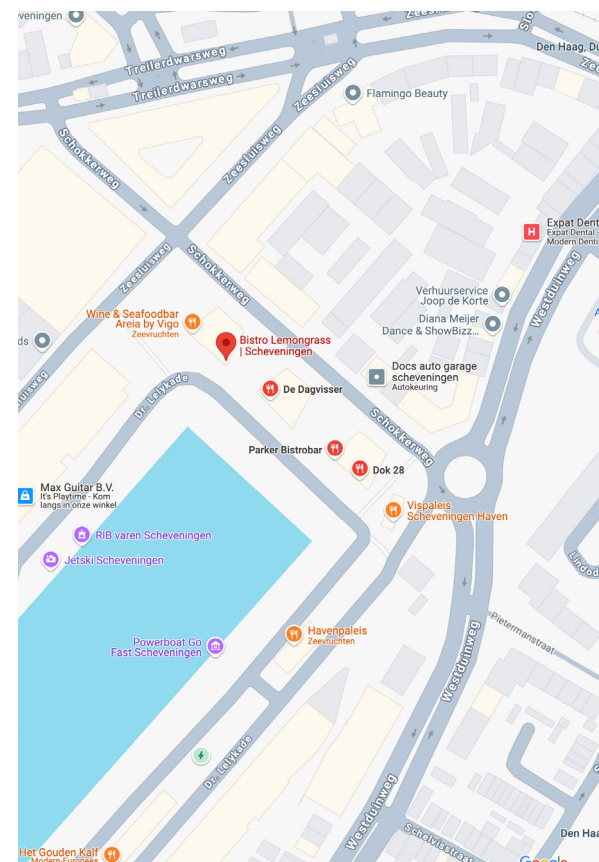
Beide locaties zijn uitstekend bereikbaar met het openbaar vervoer. Vanaf Den Haag Centraal Station en Den Haag Hollands Spoor kun je tram 1 richting Scheveningen Haven nemen. Stap uit bij de halte Keizerstraat en wandel in ongeveer 10 minuten naar de haven.

Voor actuele reisinformatie en reistijden, raadpleeg [www.9292ov.nl](http://www.9292ov.nl)

### CONTACTGEGEVENS

Wine & Seafoodbar Areia | Dr. Lelykade 24-a  
070 - 240 0699 | [areia@vigofamily.nl](mailto:areia@vigofamily.nl)

Bistro Lemongrass | Dr. Lelykade 24  
070 - 352 0295 | [lemongrass@vigofamily.nl](mailto:lemongrass@vigofamily.nl)



# ANNULEREN

## **Voor groepen vanaf 10 personen hanteren wij de volgende annuleringsvoorwaarden:**

Annuleren kan kosteloos tot 24 uur vóór uw reservering.

Bij annuleringen binnen 24 uur brengen wij 50% van de afgesproken totale menuprijs 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!

## CATERING

op locatie

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 event 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](mailto:catering@vigofamily.nl) en wij nemen zo snel mogelijk contact met je op.



## OVERIGE RESTAURANTS VIGO FAMILY

Naast Areia en Lemongrass heeft de Vigo Family nog 3 andere restaurants in de Aert van der Goesstraat in het Statenkwartier, op 7 minuten van de haven.

Gelegen in het bruisendste straatje in het Statenkwartier, Den Haag, bieden Vigo Seafoodbar, The Old Jazz en Vistroa unieke locaties voor elk type evenement. Of je nu kiest voor het stijlvolle visrestaurant Vigo, mediterrane sfeer van Vistroa 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 Noordzeervisgerechten 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 Vistroa de mogelijkheid biedt om zowel te borrelen als een volwaardig 3/4-gangendiner met een Spaans, mediterrans 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 Vistroa - 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!

Vraag naar deze brochure voor meer informatie.



## DUURZAAMHEID

Bij Areia en Lemongrass 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 smakelijke beleving, met bewuste keuzes voor onze toekomst.

