



Informatie Polman's Huis

Het pand is op 30 augustus 1985 in gebruik genomen als restaurant, café en muziekzaal. Bijzonder aan dit in 1865 gebouwde neoclassicistische pand is de tien meter hoge balzaal, waarvan de sfeer aansluit bij de toen bestaande Europese grand-cafétraditie. Inmiddels is de zaal achter het restaurant in gebruik genomen als café en zijn de zalen op de eerste verdieping geschikt gemaakt voor het ontvangen van gasten in besloten sfeer.

Zuilenzaal

Wordt gebruikt voor diners, vergaderingen, feesten, lezingen, concerten etc. Afhankelijk van de aard van de ontvangst, is de capaciteit maximaal 120 gasten. De Herenkamer kan erbij worden gebruikt. Het maximale aantal gasten bij bijvoorbeeld een receptie, is dan 150.

Herenkamer

Wordt gebruikt voor diners, vergaderingen, gecombineerd met lunches en/of diners tot maximaal 21 gasten.

Ontvangstkamer

Wordt gebruikt voor diners, vergaderingen, gecombineerd met lunches en/of diners tot maximaal 10 gasten.

Ook buiten het pand is het mogelijk ontvangsten in besloten sfeer te organiseren.

Zuylenspiegel (Zuilenstraat 5)

In dit van origine patriciërshuis kunt u in negentiende-eeuwse huiskamersfeer diners en buffetten tot maximaal 40 gasten organiseren. Eventueel kan het terras gebruikt worden voor het aperitief. Ook voor recepties is deze ruimte erg geschikt, het maximum aantal gasten is dan 100.

Tevens verzorgen wij cateringactiviteiten.

(De hierna genoemde prijzen zijn onder voorbehoud van prijswijzigingen)

Tarieven en mogelijkheden vergaderingen Polman's Huis Keistraat 2

Ontvangstkamer

Tot maximaal 10 personen voor vergadering en of lunch/diner

Opstelling: -vast 1 ovale tafel
Tarief: -€ 130,00 dagdeel
-€ 90,00 aansluitend dagdeel

Herenkamer

Tot maximaal 16 personen voor vergadering en/of lunch/diner aan één tafel
Tot maximaal 21 personen voor lunch en/of diner aan ronde tafels

Opstellingen: - één tafel
- ronde tafels (maximaal 3)
Tarief: - € 180,00 dagdeel
- € 135,00 aansluitend dagdeel

Zuilenzaal

Tot maximaal 100 personen voor een plenaire vergadering.
Tot maximaal 45 personen bij een carré.
Vanaf 22 personen tot maximaal 80 personen voor lunch/diner
Met gebruik van Herenkamer tot maximaal 100 personen voor lunch/diner

Tarief: -€ 500,00 dagdeel
-€ 350,00 aansluitend dagdeel
- 's Avonds geldt een tarief van € 750,00

Café

Tot maximaal 80 personen voor een receptie en/of buffet

Tarief: -€ 150,00 per uur.
-Wij brengen tenminste 1 uur extra zaalhuur in rekening in verband met de op-
en afbouw van de ruimte.

Restaurant

Voor het besloten afhuren van ons Restaurant doen wij u graag een voorstel

Genoemde kosten zijn inclusief bediening, exclusief verbruik.

Op zon- en feestdagen geldt een toeslag.

Vergaderarrangementen (vanaf 10 gasten)

Dagarrangement:

Start met koffie, thee, chocoladebroodjes en rozijnenbroodjes

Pauze met verse koffie, thee en mintjes

Middagpauze met koffie, thee, bronwater en diverse soorten muffins

Prijs per persoon € 14,50

Diverse frisdranken op basis van nacalculatie.

Morgen- of middagarrangement:

Start met koffie, thee en koekjes

Pauze met koffie, thee, bronwater en diverse soorten muffins

Prijs per persoon € 10,50

Diverse frisdranken op basis van nacalculatie.

Naborrel I (1 uurs arrangement, alleen in de zalen):

Meest gangbare dranken: bronwater, jus d'orange, cola, (alcoholvrij)bier, rode- en witte wijn.

Verder serveren wij twee warme hapjes.

Prijs per persoon € 9,25

Naborrel II (1 uurs arrangement, alleen in de zalen):

Meest gangbare dranken: bronwater, jus d'orange, cola, (alcoholvrij)bier, rode- en witte wijn.

Verder serveren wij drie hapjes per persoon en gemengde noten en zoute koekjes.

Prijs per persoon € 11,25

Naborrel III (1 uurs arrangement, alleen in de zalen):

Meest gangbare dranken: bronwater, jus d'orange, cola, (alcoholvrij)bier, rode- en witte wijn.

Verder serveren wij 2 hapjes per persoon, gemengde noten, fêta en olijven.

Prijs per persoon € 11,25

Meest gangbare dranken in de Zuilenzaal, Herenkamer, Ontvangstkamer en de Zuylenspiegel

Rode wijn	*	per fles	€ 20,50
Witte wijn	**	per fles	€ 20,50
Rosé	***	per fles	€ 20,50
Bier		per glas	€ 2,50
Alcoholvrij bier		per fles	€ 2,95
Sourcy bronwater		per glas	€ 2,10
Sourcy Pure Blue / Red		0,75 liter	€ 5,50
Jus d'orange / appelsap		per glas	€ 2,40
Diverse frisdranken		per glas	€ 2,10
Diverse frisdranken		per flesje	€ 2,25
Sherry en port		per glas (v.a.)	€ 3,20
Jonge jenever		per glas	€ 3,25
Koffie		per kop	€ 1,95
Thee		per kop	€ 1,95

* Haut Granier Rouge, Vin de Pays de L'Herault, 2009

** Haut Granier Blanc, Vin de Pays de L'Herault, 2009

*** Haut Granier Rosé, Vin de Pays de L'Herault, 2009

Wijzigingen voor Zuylenspiegel

Rode wijn	*	per fles	€ 27,50
Witte wijn	**	per fles	€ 27,60
Rosé	***	per fles	€ 29,95
Verse jus d'orange		per glas	€ 2,75

* Cappellaccio Riserva 2003

** Pinot Blanc d'Alsace, Charles Koekly 2004

*** Château les Crostes Rosé 2006, Côtes de Provence

Lunchsuggesties

Lunch A

Vegetarische seizoenssoep

**

Ciabatta met gerookte zalm en crème fraîche
Bruine baguette met een salade van gerookte kip
Warm kaasbroodje

Prijs per persoon € 17,50

Lunch B

Vegetarische seizoenssoep

**

Focaccia met serranoham en olijventapenade
Tijgerbol met gerookte zalm en crème fraîche
Bruine baguette met eiersalade en bieslook

Prijs per persoon € 19,50

Lunch C

(geserveerd vanaf een buffet en niet geschikt voor in het restaurant van Polman's Huis)

Vegetarische seizoenssoep

**

Tomatenciabatta, bruine baguettes en maïsbrood

**

Gerookte zalm met crème fraîche

Lamsham

Gerookte kip

Tonijnsalade

Jonge kaas

Komijnekaas

Roerei met kruiden (warm)

**

Handfruit

Prijs per persoon € 24,50

Uitbreidingen:

Quiche Lorraine	€ 4,00
Tortilla, gevuld met gekruide kip	€ 4,00
Frans saucijzenbroodje	€ 4,00
Kaasbroodje	€ 4,00
Bladerdeegbroodje, gevuld met spinazie en geitenkaas	€ 4,25

Lunch D
(Uitgeserveerd, 2 gangen)

Tartaar van Label Rouge zalm met crème fraîche en saffraanvinaigrette

**

Gebakken parelhoen Suprême met aardappelgratin, seizoensgroente en truffeljus

Prijs per persoon € 26,75

Lunch E
(Uitgeserveerd, 2 gangen)

Gerookte eendenborst op een knolselderijsalade met sinaasappelsiroop

**

Gebakken zeebaars met risotto nero met een paprika-beurreblanc

Prijs per persoon € 28,50

POLMAN'S

• CAFE • RESTAURANT •

WINKEL VAN SINKEL
CULTUREEL CULINAIR WARENHUIS

High Tea

I

Petits fours
Bonbons
Scones met confiture en crème fraîche
Brownies
Bladerdeeg-ovenhapjes
Quiche
**
Dilmah thee

Prijs per persoon € 19,50

II

Petit fours
Bonbons
Scones met confiture en crème fraîche
Brownies
Sandwiches met gerookte zalm en crème fraîche
Sandwiches met brie en vijgenjam
Sandwiches met een salade van gerookte kip
**
Dilmah thee

Prijs per persoon € 22,50

Toevoegingen:

Prosecco Vino Spumante glas € 7,50
De Faveri-Veneto-Italie

Pinot Nero Frizzante glas € 5,50
Veneto

Zoetigheden

Diverse soorten gebak	€ 3,75 per stuk
Domtorentje (van Bakker Blom)	€ 2,75 per stuk
Muffins	€ 2,75 per stuk
Cake (diverse soorten)	€ 1,95 per plakje
Petits fours	€ 3,00 per stuk
Petits fours met logo (van Bakker Blom)	€ 3,50 per stuk
Bruidstaart (van Bakker Blom)	€ 4,25 per persoon
Bonbons	€ 2,75 per 2 stuks
Handfruit	€ 2,00 per stuk

Snacks

Quiche Lorraine	€ 4,00
Tortilla, gevuld met gekruide kip	€ 4,00
Frans saucijzenbroodje	€ 4,00
Kaasbroodje	€ 4,00
Bladerdeegbroodje, gevuld met spinazie en geitenkaas	€ 4,25

Bittergarnituren

Bitterballen (Van Dobben)	€ 0,85 per stuk
Vlammetjes	€ 0,85 per stuk
Mini kaassoufflés	€ 0,85 per stuk
Gambastaartjes	€ 0,85 per stuk
Chicken Yakatori (Japans gemarineerde kipsaté)	€ 1,25 per stuk
Red Hot Jalepeños (pikante vegetarische snack)	€ 1,25 per stuk
Luxe noten en banketbakkerszoutjes	€ 2,25 per persoon
Gemarineerde olijven	€ 4,50 per portie (2 personen)

Hapjesarrangementen

I

1 koud hapje en 1 warm bladerdeeghapje	€ 3,50 per persoon
--	--------------------

II

1 koud hapje, 2 warme bladerdeeghapjes, luxe noten en banketbakkerszoutjes	€ 7,50 per persoon
---	--------------------

III

2 koude hapjes, 3 warme bladerdeeghapjes, Luxe noten en banketbakkerszoutjes	€ 9,50 per persoon
---	--------------------

Keuze koude hapjes:

- Canapé met brie en vijgenjam
- Canapé met tapenade en serranoham
- Pasteibakje met zalmousse en zalmkaviaar
- Pasteibakje met geitenkaas en honing
- Pasteibakje met mousse de canard

Keuze warme hapjes:

- Bladerdeeghapje, gevuld met rundvlees, kaas, champignonragout, zalm

Luxe Fingerfood
(tot 50 personen)

Spiesje met mozzarella, cherrytomaat, pesto en basilicum
Prijs per stuk € 2,50

**

Gamba in kokostempura met saké
Prijs per stuk € 2,75

**

Rouleau van gerookte zalm, komkommer en wasabi-crème fraîche
Prijs per stuk € 3,25

**

Mini carpaccio met klassiek garnituur op een spiesje
Prijs per stuk € 3,25

Tapasbuffet (vanaf 30 personen)

Turks brood (met verschillende koude sauzen)
Artisjokken met basilicum
Aceitunas aliñadas (gemarineerde olijven met rozemarijn en limoen)
Tabouleh (couscoussalade met gemarineerde feta)
Ensalada de atún (tonijnsalade met dragon en kappertjes)
Alvie kobra (aardappelsalade met gerookte kip)
Spaanse worstsoorten

**

Tortilla Española (aardappeltaart met ei, room, tomaat, ui en peterselie)
Pollo al ajillo (kipvleugels in knoflook, rozemarijn en witte wijn)
Paella met zeevruchten
Espinacas a la Catalana (spinazie met krenten, knoflook en pijnboompitten)
Setas al Jerez (champignons in knoflook en sherry)
Chorizo rista (chorizo met tomatensalsa)
Albóndigas (gehaktballetjes in tomatensaus)

Prijs per persoon € 27,50

Uitbreidingen:

Gambas a la plancha (grote gamba's met limoen en zeezout)	€ 4,50 (per 2 stuks)
Costillas (geroosterde spareribs met koriander en honing)	€ 4,40
Nachos (warm, met kaas en guacamole)	€ 4,00

Internationaal buffet

(vanaf 30 personen)

Griekse salade met feta en olijven
Santa Fé salsa met nachos (kidneybonen, maïs, paprika, tomaat)
Indiase kipsalade met ananas
Italiaanse pastasalade met pesto, mozzarella en zongedroogde tomaat
Gamba's met knoflook en citroen
Brood en boter

**

Tortellini Quatro Formaggi
Gebraden runderlende met sjalottensaus
Rode mul met tapenade van olijf
Gegratineerde ratatouille (paprika, courgette, aubergine, tomaat en ui)
Pommes persil (krieltjes met boter en peterselie)

Prijs per persoon € 34,75

Uitbreidingen:

Huisgemaakte tiramisú € 4,50 per persoon

Italiaans buffet
(vanaf 30 personen)

Pomodori-basilicum soep

**

Carpaccio traditioneel
Tonijnsalade
Gegrilde paprika met artisjokken
Gemarineerde tomaatjes met mozzarella
Gerookte zalm met kappertjes-limoendressing
Italiaanse worstsoorten
Olijventapenade en knoflookboter
Italiaans broodjes

**

Mediterrane vis met antiboise
Kalfslende met salie
Pasta met geroosterde groenten
Roseval aardappels uit de oven met knoflook en rozemarijn
Melanzane (lasagna van aubergine, tomaat en olijven)

Prijs per persoon € 39,50

Uitbreidingen:

Huisgemaakte tiramisú € 4,50 per persoon

Luxe buffet
(vanaf 30 personen)

Gepocheerde en gerookte zalm met kappertjes-limoendressing
Plateau fruits de mer
Terrine van gevogelte met een chutney van appel, ui en rozijnen
Serranoham met gepocheerde vijgen en mozzarella
(wordt ter plaatse voor u gesneden)
Spinaziesalade met geitenkaas, pecannoten en honing-balsamicodressing
Molensteenbrood en gezouten boter

**

Schelvisfilet uit de oven met saffraan-beurreblanc
Geroosterde en geflambeerde kip met cognac
(wordt ter plaatse voor u geflambeerd)
Ierse runderbiefstuk met truffeljus
Vol-au-vent (geroosterde groenten in bladerdeeg)
Haricôts verts Café de Paris (boter en fleur de sel)
Aardappelgratin

Prijs per persoon € 49,50

Uitbreidingen:

Witte chocolade-cheesecake € 4,50 per persoon



Walking dinner
(vanaf 10 personen)

Tartaar van moerkalf met een salade van koningskrab en vadouvan mayonaise

**

Gaspacho van tomaat en paprika met een spiesje van gemarineerde gamba

**

Gegrilde heilbotfilet met aardappelmousseline, gestoofde spitskool en gebakken mosterd

**

Zacht gegaarde kalfssukade met geglaceerde wintergroenten en truffeljus

**

Mousse van “Multivitamine”, vers fruit en sorbet van tropische vruchten

Prijs per persoon € 39,50

Tijdens de voorgerechten plaatsen wij broodjes met aiolie en tapenade op tafel

Dessertbuffet
(vanaf 30 personen)

Truffel chocoladetaart

**

Appelgebak

**

Tiramisú

**

Limoen-rabarberbavarois

**

Profiterolles

Prijs per persoon € 8,50

Uit te breiden met een chocoladefontein
met marshmallows, lange vingers en seizoensfruit

Prijs per persoon € 12,50

Toevoegingen:

Muscat de Rivesaltes, Sweet Emotions € 5,25 per glas
(Vin doux, naturel, Château Dona Baissas, Languedoc
Een subtiele, fruitige dessertwijn)

Rivesaltes Grenat € 5,75 per glas
(Rode dessertwijn met een warme smaak en vol rijp, donker fruit)

Kaasbuffet
(vanaf 30 personen)

Bleu d'Auvergne

**

Brie de Meaux

**

Mélusin Chèvre

**

Oude Rijpenaar

**

Münster

Geserveerd met:

Gedroogd fruit

**

Noten

**

Druiven

**

Pruimenboter

**

Diverse soorten brood

Prijs per persoon € 12,50

Toevoegingen:

Ruby Port

€ 3,25 per glas

Late Bottled Vintage Port

(een jonge, fruitige ruby, vol en zoet. Drie jaar fustlagering geeft deze port zijn karakteristieke zachtheid)

€ 5,25 per glas

Crusted Port Churchill's bottled in 2002

(gebotteld zonder filtering, dus in alles een fractie intenser. Een stijlvolle port met veel fruit)

€ 11,00 per glas