



Oh Oh Den Haag

Ik zou best nog wel een keertje net als vroeger in Moerwijk willen wonen

Na het eten een partijtje voetbal in de tuin, de ouders langs de lijn

en in december met de hele buurt op jacht, om kerstbomen te rauzen

Op Ouderjaars avond een fikkie stoken, vooral die autobanden rookten fijn.....Harry Jekkers

Lemmer, 14 september 2019.

Lieve Vrienden,

Namens het bestuur nodig ik u van harte uit voor de najaarspresentatie van het ICAP. Deze vindt plaats op zondag 10 november a.s. U wordt rond 12.00 u. verwacht bij Fred en Carolien Nieuwenhuysen, Lifestyle salon The Hague, Denneweg 56, 2514 CH Den Haag.

Parkeren Museum Kwartier Toernooiveld 6.



Na de koffie en de lunch, rond 13.30 u. lopen we naar het Escher Museum voor de tentoonstelling "Escher in het paleis". Op de kop van het Lange Voorhout in Den Haag staat een klein 18e-eeuws paleisje dat tegenwoordig gewijd is aan het werk van M.C. Escher (1898-1972). De Nederlandse graficus die water omhoog laat stromen, vogels in vissen verandert en handen elkaar laat tekenen. Koningin Emma kocht het pand in 1896, verbouwde het uitvoerig en woonde er van 1901 tot haar overlijden in 1934.

Neem, indien het regent, een paraplu mee!!!

Rond 15.00 u vertrekken we dan op eigen gelegenheid naar Restaurant "Encore" by Simones, Dr Lelykade 5, 2583 Scheveningen. Encore is één van de nieuwste "Hotspots" in Scheveningen Haven. Recensie van Haagse Harry:... "Ook errûg lekkah".

Let u op dat u de ingang neemt waar "Encore Events" wordt aangegeven. (Er staan ICAP borden) *Parkeren rondom het restaurant.*



Na de "borrel" hebben we en daar zijn we héél erg trots op, een lezing van één van de meest succesvolle kappers van Nederland, Hairdresser of the Year, Arjan Bevers. We sluiten af met een "4 gangen de Luxe" diner. Omdat we kunnen kiezen, kunt u een keuze maken uit het onderstaande menu. Geef bij inschrijving door wat u wilt eten. We verwachten rond 21.30 de dag te beëindigen.



Voor een eventuele overnachting van zondag op maandag zijn er in Scheveningen/Den haag verschillende leuke hotels te boeken.

Graag horen wij zo spoedig mogelijk, maar uiterlijk **yóór 25 oktober,** of u **wel** of **niet** aanwezig zal zijn op 10 november 2019. **(Geef u daarbij alstublieft uw menukeuze mét of zonder wijnarrangement door!!)** Via de mail kees@debruinencho.nl of per tel. mob. 06 53 83 62 03.

*Namens het bestuur,
Kees de Bruin, President.*





BY SIMONIS

4 Gangen luxe menu:

Amuse:

Gillardeau oester

Limoen - soja vinaigrette

Von winning ' dr Reinhard - weissburgunder Duitsland

.....

Voorgerechten:

Tuna Sashimi

big eye tonijn - olijfolie - soja - bonito flakes

Hâhâ - sauvignon blanc - Nieuw Zeeland

of

Beef Tataki

Ossenhaas - uien ponzu - knoflookchip

Viticultori calura - pinot nero - Italië

.....

Tussengerecht:

Chicken Gyoza

Kip- soja ponzu

Vergelegen - chardonnay - Zuid Afrika

of

Spring Roll

Vegetarisch -truffelteryaki

Kuchen - pinot blanc - Frankrijk

.....

Hoofdgerechten:

zalm

Schotse zalm - truffelteryaki - asperge tempura

Cinquante 50 - chardonnay,viognier - Frankrijk

of

Entrecôte

Spaans ui - anti cucho saus - atjar

Rioja muga - tempranillo - Spanje

.....

Desserts:

Chocolate Lava Cake

Witte chocolade - pistasche ijs

Px 1927, alver - Pedro Ximénez - Spanje

of

Banana Cheesecake

Homemade cookies

Pass the cookies - verduzzo - Italië

.....

Wijn arrangement 32.00 P.P.

Geef indien van toepassing uw dieetwensen door!!!!