



ZALEN 2019 BROCHURE

ER IS ALTIJD IETS TE VIEREN

Of u nu een gezellige borrel of juist een groot feest wil organiseren: bij ons kunt u altijd terecht. Door middel van deze brochure willen wij u informeren over de mogelijkheden bij Van der Valk Hotel Enschede. Samen met u willen wij een feestelijke dag creëren die u en uw gasten zich voor altijd zullen herinneren.

In deze brochure vindt u diverse (thema)buffetten en borrelarrangementen. Hotel Enschede beschikt over feestelijke zalen met verschillende oppervlaktes en een gezellige hotelbar. Welke invulling u ook wenst, bij ons zijn de mogelijkheden onbeperkt.

Persoonlijke service staat bij ons voorop. Dit zal u vanaf de eerste kennismaking tot het moment van vertrek ervaren. Uw feest is voor ons meedenken, een persoonlijk voorstel maken en ervoor zorgen dat alles perfect verloopt.

Overweegt u een feest in ons hotel? Wij nodigen u van harte uit voor een oriënterend gesprek, waarin wij alle mogelijkheden toelichten en u alvast kennis laten maken met de warme sfeer in Hotel Enschede. Neemt u gerust contact op met onze salesafdeling via 053 - 8000 800 of sales@enschede.valk.nl.



DINER BUFFETTEN

Wij verzorgen graag voor u een uitgebreid dinerbuffet in een aparte zaal. Speciaal voor u en uw gezelschap. De genoemde prijzen zijn exclusief drankjes.

BUFFET 1

€ 32,50 per persoon
Mogelijk vanaf 25 personen

Soep

Soep van het seizoen

Koud

Diverse salades
(brunch, kipkerrie en quinoa)

Visplateau met Noorse garnalen en
gerookte en gemarineerde vissoorten

Salade met gemarineerde tonijn

Carpaccio met Parmezaanse kaas
en pijnboompitjes

Ceasarsalade van gerookte kip
en knoflookcroutons

Vleesplateau met regionale
ham- en worstsoorten

Assortiment koude tapas

Verse fruitsalade

Diverse broodsoorten met Heks'n kaas,
koude sausjes en olijventapenade

Warm

Gehaktballetjes in satésaus

Varkenshaaspuntjes in stroganoffsaus

Rundersukade met paddenstoelen
en madeirasaus

Beenham met honing-mosterdsaus

Pikante kipspiesjes

Visstoofschotel in kruidensaus

Warme groente

Aardappelgratin

Frites en rijst

Dessert

Kleine proeverij van onze patissier

BUFFET 2

€ 39,50 per persoon
Mogelijk vanaf 25 personen

Soep

Soep van het seizoen

Koud

Diverse salades
(brunch, kipkerrie en quinoa)

Visplateau met garnalen, haring en diverse
gerookte en gemarineerde vissoorten

Salade met gemarineerde tonijn

Carpaccio met Parmezaanse kaas
en pijnboompitjes

Huissalade van het seizoen

Regionale hamsoorten met meloen
en kweepeercompote

Vitello tonnato

Assortiment koude tapas

Verse fruitsalade

Diverse broodsoorten met Heks'n kaas,
koude sausjes en olijventapenade

Warm

Twents beenhammetje met honing

Twents gebraad
(varkensfilet met mosterd laagje)

Kalfssucade met bospaddenstoelen
en madeirasaus

Yakitorispiesjes
(japanse kipspiesjes)

Gepocheerde zalm met garnalen-kreeftensaus

Roerbak gamba's met Oosterse saus

Entrecote
(a la minute gesneden)

Warme groente

Aardappel rosti's

Twister frites en rijst

Dessert

Kleine proeverij van onze patissier



THEMA BUFFETTEN

Naast onze diner buffetten, verzorgen wij ook buffetten in een culinair thema. Alle buffetten kunnen worden uitgebreid met een dessertbuffet. Vraag hiervoor naar de mogelijkheden. De genoemde prijzen zijn exclusief drankjes.

ORIËNTAALS BUFFET

€ 27,50 per persoon

Mogelijk vanaf 30 personen

Koud

Kroepoek

Atjar

Ananas

Warm

Nasi en bami

Kipkerrie

Saté in satésaus

Babi pangang

Indische balletjes

Tjap tjoy

Gado gado

Ossenhaaspuntjes met spicy soy saus

Woksotel met noedels en gamba's

Oosterse frituurhapjes

(o.a. mini loempia, kerrie driehoekjes)

MEXICAANS-TAPASBUFFET

€ 27,50 per persoon

Mogelijk vanaf 20 personen

Koud

Bonte bonensalade

Mexicaanse salade

Plaatham met tomatensalsa

Gemarineerde gamba's

Pepertjes met roomkaas en

hamrolletjes met roomkaas

Gevulde wraps

Guacamole en chips

Diverse broodsoorten met Heks'n kaas,

koude sausjes en olijventapenade

Warm

Rundvleespincho's

Balletjes in pikante saus

Taco schelpen met gehaktvulling en

diverse toppings

Mexicaanse kip wraps

en gevulde burrito's

Nachosotel



- VERVOLG THEMA BUFFETTEN -

VEGETARISCH BUFFET

€ 32,50 per persoon
Mogelijk vanaf 30 personen

Soep

Minestrone soep; krachtige tomatenbouillon met garnituur van pasta en groenten. Geserveerd met stokbrood.

Koud

Salades

(knolselderij en wakame, cous-cous salade, pastasalade, aardappelsalade)

Mesclunsalade met peppadew en krokante sesam

Carpaccio van rode biet met feta en rucola

Quinoa met sinaasappel en koriander

Verschillende tomaatjes 'dip en chip'

Crème brûlée van geitenkaas

Tapasplateau met sweet peppers, crudité, gazpacho, gegrilde groente en gemarineerde artisjok

Brood met diverse boters, koude sausjes en olijventapenade

Spiesjes van gegrilde watermeloen en verschillende soorten snack fruit

Verse fruitsalade

Warm

Ravioli van bospaddenstoelen met bospaddestoelensaus

Risotto met gepocheerde eieren en Old Amsterdam

Groente pincho's met saus van salie en tomaat

Olijven ratatouille met Belgische abdijkaas gepaneerd in amandelen

Gepofte aardappelen en mais met zure room en tuinkruiden

Vegawrap met quacamole en crème fraîche

Rijst, aardappelen en frites

Warme groente

ITALIAANS BUFFET

€ 27,50 per persoon
Mogelijk vanaf 20 personen

Koud

Diverse salades

(vissalade, salade caprese en pastasalade met gemarineerde zalm)

Ceasarsalade van gerookte kip en knoflookcroutons

Carpaccio met Parmezaanse kaas en pijnboompitjes

Vitello tonnato

Italiaanse ham- en worstsoorten

Diverse broodsoorten met Heks'n kaas, koude sausjes en olijventapenade

Warm

Penne / spaghetti

Ravioli gevuld met paddenstoelen

Bolognese- en carbonarasaus

Kip in tomaten-dragonsaus

Kleine schnitzels met krokante ham, salie en Gorgonzola

Gepocheerde zalmfilet met pesto

Gebakken gamba's met knoflookroom

Mediterrane groenteschotel



BRUNCHBUFFET

Ook een uitgebreide brunch in een aparte zaal voor u en uw gezelschap behoort tot de mogelijkheden. De brunch is inclusief vruchtensappen, zuivel, koffie en thee.

BRUNCHBUFFET

€ 29,50 per persoon

Mogelijk vanaf 30 personen

Soep

Soep van het seizoen

Koud

Assortiment luxe en Bourgondische soorten brood met boters en koude sausjes

Jong belegen kaas, oude kaas en komijnenkaas

Ham en rosbief

Gedroogde ham- en worstsoorten

Caesar- en brunchsalade

Aardappelsalade met gerookte zalm, gerookte forel en gerookte makreel

Pastasalade met Noorse garnalen en gemarineerde gambaspiesjes

Carpaccio met Parmezaanse kaas en pijnboompitjes

Vers fruitsalade, yoghurt en kwark

Warm

Provençaals roerei

Roerei met gerookte zalm

Warme beenham

Saté met pittige saus

Pikante drumsticks

Pittige balletjes

Dessert

Dessertbuffet met bavaroise, ijssoorten, taarten, plaatgebak etc.



SHARED DINING

Wij serveren onderstaande menu's (mits anders vermeld) op etagères op tafel.
De genoemde prijzen zijn exclusief drankjes.

DINER ETAGÈRE

€ 39,50 per persoon | vanaf 15 personen

Proeverij van voorgerechten

Kleine gerechtjes bestaande uit carpaccio, gemarineerde gamba's, wrap zalm, tonijntartaar, plaatham met kweepeer en vitello tonnato. Geserveerd met een broodplank met boter, aioli en tapenade

Duo vis & vlees (uitgeserveerd)

Zalm met crème van doperwten en witte wijn botersaus. Kalfsoester met paksoi, aardappelmousseline en basilicumolie. Geserveerd met bijpassende sauzen en aardappel- en groentegarnituren.

Grand Dessert du Chef

Diverse zoete lekkernijen

DINER ETAGÈRE DELUXE

€ 47,50 per persoon | vanaf 30 personen

Proeverij van voorgerechten

Kleine gerechtjes bestaande uit carpaccio, gemarineerde gamba's, wrap zalm, tonijntartaar, plaatham met kweepeer en vitello tonnato. Geserveerd met een broodplank met boter, aioli en tapenade

Assortiment van vlees en vis (buffetvorm)

Zalm, kabeljauw, zeebaars, ibericofilet, maïskip en ossenhaas saté met bijpassende sauzen, aardappel en groente garnituren

Grand Dessert du Chef

Diverse zoete lekkernijen



HIGH TEA

Een heerlijke verzameling van lekkernijen. Daar wordt iedereen vrolijk van. Onze high tea is inclusief onbeperkt thee of koffie, mineraalwater en jus d'orange.

HIGH TEA

€ 24,50 per persoon

Mogelijk vanaf 30 personen

Zoetigheden

Brownies

Cupcakes

Petit fours

Macarons

Shortcake

Roombotercake

Karamelcake

Sandwiches

Met zalm en crème fraîche

Met paté en noten

Met roomkaas met tuinkruiden

Wrap

Met carpaccio, Parmezaanse kaas en Heks'n kaas

Met zalm, rucola en Heks'n kaas

Hartig

Kleine quiches

Kleine wraps

Yakitori spiesjes

Mini-saucijzenbroodje

Fruit

Vers fruit

Aardbeien met lobbige room (seizoen)

Verse fruitsalade



BORREL

& RECEPTIEARRANGEMENTEN

Alle borrel- & receptiearrangementen bestaan uit een uur of langer genieten van dranken uit ons Hollands drankenassortiment. U kunt kiezen uit een van onderstaande arrangementen.

Borreluurtje Twente € 10,75 per persoon

Gedurende een uur genieten van dranken uit ons Hollands drankenassortiment.

- Luxe notenmix op tafel
- Regionale kaas- en worstsoorten (2 p.p.)
- Diverse warme hapjes (2 p.p.)

Luxe borreluurtje Twente € 14,75 per persoon

Gedurende een uur genieten van dranken uit ons Hollands drankenassortiment.

- Luxe notenmix op tafel
- Groentesticks met passende dipsaus
- Drie luxe tapas hapjes per persoon

Het Jannink arrangement € 19,50 per persoon

Gedurende twee uur genieten van dranken uit ons Hollands drankenassortiment.

- Luxe notenmix en olijven op tafel

Per persoon serveren wij de volgende tapas:

- Ossenhaasspiesje met Oosterse saus
- Gefrituurde gamba in chilisaus
- Regionale kaas- en worstsoorten (2 p.p.)
- Diverse warme hapjes (2 p.p.)

Het van Heek arrangement € 29,50 per persoon

Ontvangst met koffie/thee en diverse zoetigheden. Gedurende drie uur genieten van drankjes uit ons Hollands drankenassortiment.

- Luxe notenmix en olijven op tafel

Uitgebreid hapjesbuffet, bestaande uit:

- Diverse salades
- Regionaal kaasplateau
- Regionale ham- en worstsoorten
- Plateau met gerookte vissoorten
- Brood met boter en tapenade
- Diverse warme hapjes
- Kipkluijjes, pikante balletjes, gemarineerde ribbetjes, rundvleesspiesjes

Feestavond Enschede € 33,50 per persoon

Gedurende vier uur genieten van dranken uit ons Hollands drankenassortiment.

- Ontvangst met koffie/thee en gebak
- Luxe notenmix en olijven op tafel
- Diverse warme hapjes (3 p.p.)
- Regionale kaas- en worstsoorten (3 p.p.)
- Afsluiting met een warme snack of een zakje friet met mayonaise



ALGEMENE VOORWAARDEN

Op alle reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing, die wij graag op verzoek toezenden. Wanneer u besluit uw evenement in Van der Valk Hotel Enschede onder te brengen, dan ontvangt u van ons een vrijblijvende offerte. Graag ontvangen wij voor akkoord een getekend exemplaar van u retour, om de reservering definitief te maken.

Optionele reserveringen

Wij plaatsen graag een optionele reservering, zodat u verzekerd bent van de gewenste ruimte. Wanneer blijkt dat wij de voor u in optie genomen ruimte eerder definitief voor derden kunnen reserveren, nemen wij eerst contact met u op. Wij verzoeken u dan vriendelijk binnen 48 uur een beslissing te nemen.

Definitief aantal gasten

De definitieve menukeuze en de opgave van het definitieve aantal gasten vernemen wij graag twee weken voor de reserveringsdatum. Tot uiterlijk 1 werkdag voor de reserveringsdatum kan het definitieve aantal gasten kosteloos tot maximaal 10% worden verminderd.

Extra mogelijkheden

Op aanvraag zijn er mogelijkheden om het entertainment voor u te laten verzorgen. Dit geldt tevens voor de overige diverse audiovisuele middelen, zoals een dansvloer, podium, DJ-set, etc. Daarnaast is het mogelijk om persoonlijke menukaarten te laten drukken, speciale bloemdecoratie, bruidstaarten en eventuele attenties te verzorgen.

Voorschot- en betalingsvoorwaarden

Wij behouden ons het recht voor, een aanbetaling te vragen conform de Uniforme Voorwaarden Horeca. Het betaalde bedrag zal na eindcalculatie in mindering worden gebracht op de factuur. Het aanbetalingsbedrag bedraagt 80% van de reserveringswaarde en dient uiterlijk twee weken voor de reserveringsdatum te worden voldaan. De eindnota wordt na afloop toegezonden en dient 14 dagen na factuurdatum betaald te zijn. Bij betaling na de vervaldatum bent u 3% kredietbeperking over het factuurtotaal verschuldigd.

Aansprakelijkheid bij diefstal of verlies

Het management aanvaardt geen aansprakelijkheid voor diefstal, beschadiging of verlies van zaken welke zich in de gehuurde ruimte bevinden. Deze zaken blijven in het gehuurde voor risico van de eigenaar en-/of belanghebbende.

Annulering

- Kosteloze annulering van uw feest of evenement kan tot 8 weken voor de activiteitsdatum.
- Annulering is alleen rechtsgeldig indien dit schriftelijk is bevestigd.

U betaalt

- 60% van de totale reserveringswaarde bij annulering binnen 4 weken voor de activiteitsdatum.
- 70% van de totale reserveringswaarde bij annulering binnen 3 weken voor de activiteitsdatum.
- 80% van de totale reserveringswaarde bij annulering binnen 2 weken voor de activiteitsdatum.
- 100% van de totale reserveringswaarde bij annulering binnen 48 uur voor de activiteitsdatum.
- 100% van de totale reserveringswaarde bij no show.

