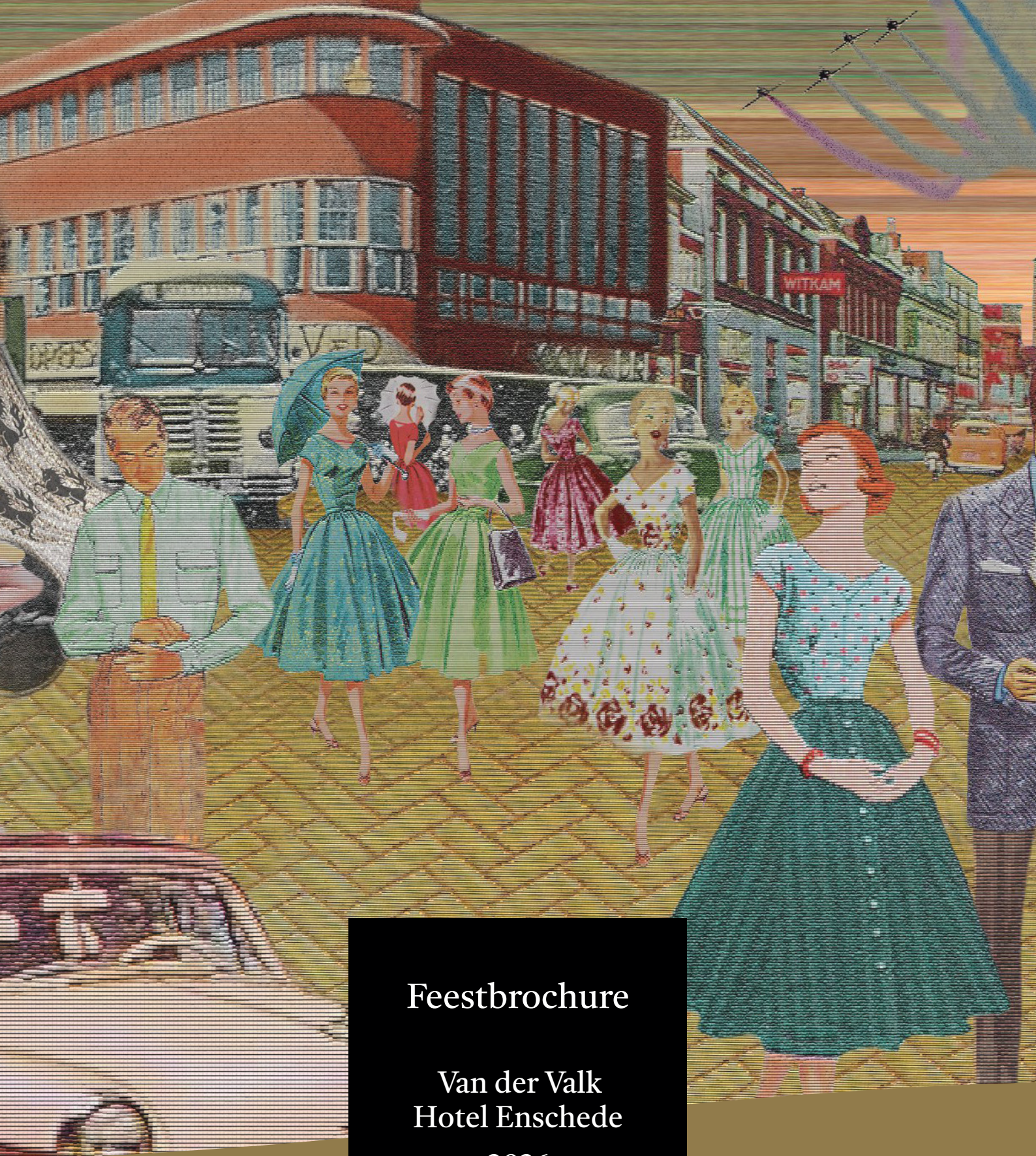




Feestbrochure

Van der Valk
Hotel Enschede

2026



Exclusief, voor ons allemaal



Er is altijd iets te vieren in Hotel Enschede!

Of u nu een gezellige borrel of juist een groot feest wilt organiseren: bij ons kunt u altijd terecht. Door middel van deze brochure informeren wij u over de mogelijkheden bij Van der Valk Hotel Enschede. Samen met u creëren wij een feestelijk moment waar u en uw gasten een mooie herinnering aan overhouden. In deze brochure vindt u diverse buffetten en borrelarrangementen. Hotel Enschede beschikt over feestelijke zalen met verschillende oppervlaktes en een gezellige hotelbar. Welke invulling u ook wenst, wij denken graag met u mee!

Persoonlijke service staat bij ons voorop. Dit zult u vanaf de eerste kennismaking tot het moment van vertrek ervaren. Uw feest betekent voor ons meedenken, een persoonlijk voorstel maken en ervoor zorgen dat alles perfect verloopt. Overweegt u iets te organiseren? 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 Hengelo. Neemt u gerust contact op met onze salesafdeling via 053 - 8000 880 of sales@enschede.valk.nl.



Buffetten

Wij verzorgen graag een dinerbuffet voor u in een besloten zaal. Een dinerbuffet is uitermate geschikt voor grotere gezelschappen. De tafels zijn stijlvol gedekt en op het buffet presenteren wij een keur aan heerlijkheden. Onderstaande buffetten zijn mogelijk vanaf 40 personen. De genoemde prijzen zijn exclusief drankjes en exclusief zaalhuur.

BUFFET ENSCHEDE

€39,50 per persoon

Mogelijk vanaf 40 personen

Koud

- Vers afgebakken stokbrood, breekbrood molenaarsbrood
- Verschillende dips, kruiden spread, olijventapenade en tomatensalsa
- Rundercarpaccio met Pecorino, pestomayonaise en gehakte nootjes
- Gerookte zalm, rode ui en kappertjes
- Gemarineerde gamba met knoflookmayonaise
- Caprese; gemarineerde tomaatjes, mozzarellabolletjes en basilicumolie
- Vitello tonato; kalfsrosbief met tonijnmayonaise, kappertjes en zongedroogde tomaat

Tapas

- Olijven
- Ham- en worstsoorten van slagerij van Broekhuizen
- Manchego met vijgencompote

Salade bar

- Ruim assortiment van verse ingrediënten, toppings en dressings om uw eigen saladessamen te stellen

Warm

- Runderbiefstukjes à la stroganoff
- Rundersukade met paddenstoelen rode port saus
- Gemarineerde ribfingers met Oosterse groente
- Saté van kippendij, pikante pindasaus en gegrilde groente
- Wokschotel met noedels, roerbak groente, zalm en gamba
- Ratatouille van kleurrijke groente met Provençaalse kruiden en Parmezaan
- Penne met rode pesto, cashew, chilipepers en Pecorino
- Frites

Dessert toevoegen:

Dessert van de chef
(meerprijs €7,50 p.p.)

Dessertbuffet
(meerprijs €10.00 p.p.)

Vegetarische wensen? Laat het ons gerust weten!

BUFFET TWENTE

€49,50 per persoon

Mogelijk vanaf 40 personen

€74,50 per persoon

Inclusief 4 uur dranken uit het binnenlandse assortiment. Keuze uit: huiswijnen, Heineken bier van het vat, frisdranken, vruchtensap, koffie en thee

Soep

- Soep van het seizoen

Koud

- Vers afgebakken stokbrood, breekbrood en molenaarsbrood
- Verschillende dips, kruiden spread, olijventapenade en tomatensalsa
- Rundercarpaccio met Pecorino, truffelmayonaise en pijnboompitten
- Gemarineerde zalm, gerookte zalm, zalm bonbons
- Tataki van biefstuk en tonijn met wakame, edamame, avocado en sesamsaus
- Gambaspiesje gemarineerd met limoen en gember, geserveerd met aioli
- Carprese; Buratta, tomaat en pesto
- Gerookte biet, geitenkaas, vijgen en balsamico

Tapas

- Olijven
- Ham- en worstsoorten van slagerij van Broekhuizen
- Manchego met vijgencompote

Salade bar

- Ruim assortiment van verse ingrediënten, toppings en dressings om uw eigen saladessamen te stellen

Warm

- Rundersukade Bourguignon; zilveruitjes, grove groente en rode wijn
- Diamanthaas met paddenstoelen en bearnaisesaus
- Varkensfilet en buikspek op Oosterse wijze
- Kipspiesjes met pikante pindasaus en gegrilde groente
- Geroosterde kipdijsteaks met romige pepersaus
- Gebakken zalm en roerbakgamba met Hollandaise en gepofte tomaat
- Vegan-kipreepjes Teriyaki met taugé en boontjes
- Ratatouille met Provençaalse kruiden en Parmezaan
- Geroosterde Roseval aardappel
- Basmatirijst
- Friet

Dessert

- Bavarois longeurs, ijstaart en vers fruit
- Chocolademousse en tiramisu
- Cheesecake

Vegetarische wensen? Laat het ons gerust weten!

Naast onze dinerbuffetten verzorgen wij ook speciale buffetten in een culinair thema. Wij maken uw avond graag extra bijzonder!

*Onderstaande themabuffetten zijn mogelijk vanaf 40 personen en kunnen worden uitgebreid met een dessert. Vraag hiervoor naar de mogelijkheden.
De genoemde prijzen zijn exclusief drankjes en exclusief zaalhuur.*

STAMPPOT BUFFET

€24,50 per persoon

Van oktober t/m maart te reserveren
Mogelijk vanaf 40 personen

Koud

- Augurk en zilveruitjes
- Mosterd en piccalilly

Warm

- Boerenkool
- Zuurkool
- Hutspot
- Rookworstjes, gehaktballetjes en speklap
- Varkensfilet met mosterdlaagje
- Jus

Van april t/m september te reserveren

Koud

- Augurk en zilveruitjes
- Mosterd en piccalilly

Warm

- Andijvie stampot
- Zoete aardappel stampot (feta, tomaat, noten)
- Zomerstampot (snijbonen, zongedroogde tomaten, appel en spekjes)
- Rookworstjes, gehaktballetjes en speklap
- Varkensfilet met mosterdlaagje
- Jus

Dessert toevoegen:

*Een dessert toevoegen behoort tot de mogelijkheden. Een suggestie van onze patissier:
Apfelstrudel met vanille saus en ijs
(meerprijs €7,50 p.p.)*

ORIËNTAALS BUFFET

€34,50 per persoon

Mogelijk vanaf 40 personen

Koud

- Tataki van beef en tonijn
- Rijstsalade met kokos, pinda en stukjes ananas
- Mini poké bowl met kip, mais, wortel en edamame

Warm

- Nasi en bami
- Saté van kippendij, pikante pindasaus en gegrilde groente
- Varkensfilet met Oosterse groente en sesamsaus
- Rundersaté met taugé, cashew en spicy soy saus
- Oriëntaalse ribfingers
- Yakatori spiesjes met sesamsaus
- Gewokte groente met gamba's

Menu naar keuze

In overleg met onze chefkok stellen wij graag een menu voor u samen dat aan uw wensen voldoet. Bij het samenstellen van dit menu houden wij rekening met seizoensproducten.

Aantal gangen en prijzen:

3 gangen menu vanaf €47,50 p.p.

4 gangen menu vanaf €55,00 p.p.

5 gangen menu vanaf €67,50 p.p.



Borrel- en receptie arrangementen

Alle borrel- & receptiearrangementen bestaan uit een uur (of langer) genieten van dranken uit ons Hollandse drankenassortiment. Onze huiswijnen, bier van de tap, frisdranken en binnen-lands gedestilleerde dranken zijn hierbij inbegrepen. U kunt kiezen uit één van onderstaande arrangementen. Uiteraard is de duur en invulling van deze arrangementen geheel naar wens aan te passen.

NETWERKBORREL

€10,50 per persoon

Vanaf 10 personen

Gedurende 30 minuten genieten van dranken uit ons Hollandse drankenassortiment.

- Luxe notenmix
- Warme snack (2 p.p.)

BORRELUURTJE TWENTE

€17,50 per persoon

Vanaf 10 personen

Gedurende een uur genieten van dranken uit ons Hollandse drankenassortiment.

- Olijven en kaaszoutjes
- Old Amsterdam met cornichons
- Droge worst en ossenworst van slagerij van Broekhuizen
- Bitterballen met Valkmosterd
- Kaassticks met chilisaus
- Krokante kipdij met pittige dip

JANNINK ARRANGEMENT

€32,50 per persoon

Vanaf 10 personen

Gedurende twee uur genieten van dranken uit ons Hollandse drankenassortiment.

- Luxe notenmix en olijven op tafel

Per persoon serveren wij:

- Ossenhaasspiesje met Oosterse saus
- Gefrituurde gamba in chilisaus
- Old Amsterdam kaashapjes
- Rundvlees bitterballen
- Charcuterie van Slagerij van Broekhuizen

FEESTAVOND ENSCHEDE

€47,50 per persoon

Vanaf 40 personen

Gedurende vier uur genieten van dranken uit ons Hollandse 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.)
- Groentesticks met bijpassende dipsaus
- Afsluiting met een warme snack of een zakje friet met mayonaise

BUBBEL & BITES

€64,50 per persoon

Vanaf 50 personen

Gedurende vier uur genieten van dranken uit ons Hollandse drankenassortiment.

Ontvangst met glas Prosecco en amuses

- Carpaccio rol met truffelmayonaise
- Gambaspies met basilicumolie
- Gerookte biet en buratta

Op tafel

- Kaas, olijven en noten
- Groentesticks + dips
- Ham- en worstsoorten van Slagerij van Broekhuizen

Crostini's

- Steak tartar met piccalilly mayonaise
- Gemarineerde zalm met mierikswortelmayonaise
- Romige kaas met vijgencompote

Warme hapjes

- Mini cheddar burger met BBQ-saus
- Saté van kippendij, pikante pindasaus, atjar en cassave
- Luxe borrelhapjes (kaassticks, bitterballen, chicken tenders, gyoza)
- Puntzakje 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, 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 24 uur een beslissing te nemen.

Voorschot- en betalingsvoorwaarden

Wij behouden ons het recht 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. Indien u een referentie/ordernummer gebruikt om de betaling spoedig te laten verlopen, verzoeken wij u vriendelijk deze aan ons kenbaar te maken zodat wij dit op de factuur kunnen vermelden.

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.

Annuleringsvoorwaarden

Kosteloze annulering van uw evenement kan binnen de gestelde annuleringsvoorwaarden. Annulering is alleen rechtsgeldig indien dit schriftelijk is bevestigd. De definitieve opgave van het aantal gasten vernemen wij graag twee weken voor de reserveringsdatum. Tot uiterlijk 2 werkdagen voor de reserveringsdatum kan het definitieve aantal gasten kosteloos tot maximaal 10% worden verminderd.

U betaalt:

- | | |
|---|-----|
| • Bij annulering binnen 12 weken voor de activiteit datum (100+ personen) | 25% |
| • Bij annulering binnen 8 weken voor de activiteit datum (50+ personen) | 40% |
| • Bij annulering binnen 4 weken voor de activiteit datum | 60% |
| • Bij annulering binnen 3 weken voor de activiteit datum | 70% |
| • Bij annulering binnen 2 weken voor de activiteit datum | 80% |
| • Bij annulering binnen 1 week voor de activiteit datum | |



Wij zien u graag
snel weer bij

Van der Valk
Hotel Enschede



Exclusief, voor ons allemaal