



Feestbrochure
*Van der Valk
Hotel Enschede*

2023



Exclusief, voor ons allemaal

The background image shows the interior of Hotel Enschede. It features a large, colorful mural on the wall depicting a city scene with buildings, a hot air balloon, and a biplane. In the foreground, there are dining tables with white tablecloths, glassware, and plates, surrounded by yellow upholstered chairs. The ceiling has a grid of square acoustic tiles and several spotlights.

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 voor u een dinerbuffet in een aparte 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 30 personen. De genoemde prijzen zijn exclusief drankjes en exclusief zaalhuur.

BUFFET 1

€34,50 per persoon

Mogelijk vanaf 30 personen

Soep

- Soep van het seizoen

Koud

- Diverse salades
- Visplateau met Noorse garnalen, gerookte en gemarineerde vissoorten
- Salade met gemarineerde tonijn
- Caesarsalade van gerookte kip en knoflookcroutons
- Carpaccio met Parmezaanse kaas en pijnboompitjes
- Vleesplateau met regionale ham- en worstsoorten
- Vers fruitsalade
- Diverse broodsoorten met kruidenspread, koude sausjes en olijventapenade

Warm

- Gehaktballetjes in satésaus
- Varkenshaaspuntjes in stroganoffsaus
- Rundersukade met gebakken paddenstoelen en Madeira jus
- Beenham met honing-mosterdsaus
- Pikante kipspiesjes
- Wokschtel zalm en gamba
- Warme groenten
- Aardappelgratin
- Rijst
- Frites

Dessert

- Ter afsluiting serveren wij uw gasten een feestelijk dessert

BUFFET 2

€44,50 per persoon

Mogelijk vanaf 30 personen

Soep

- Soep van het seizoen

Koud

- Diverse salades
- Visplateau met garnalen, haring en diverse gerookte en gemarineerde vissoorten
- Salade met gemarineerde tonijn
- Huissalade van het seizoen
- Regionale hamsoorten met meloen en Kweepeer compote
- Vitello tonnato (dungseden kalfsrosbief met tonijnmayonaise)
- Carpaccio van rund met Parmezaanse kaas
- Vers fruitsalade
- Diverse broodsoorten met kruidenspread, koude sausjes en olijventapenade

Warm

- Biefstukpuntjes met roerbakgroenten en Oosterse saus
- Varkensfilet met mosterd
- 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 groenten
- Aardappel rosti's
- Twister frites
- Rijst

Dessert

- Ter afsluiting serveren wij uw gasten een feestelijk dessert

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 30 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

Koud

- Augurk en zilveruitjes
- Mosterd en Picalilly

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 Picalilly

Warm

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

ITALIAANS BUFFET

€34,50 per persoon

Mogelijk vanaf 30 personen

Koud

- Salades (vis, caprese en pasta)
- Caesarsalade van gerookte kip en knoflookcroutons
- Carpaccio met Parmezaanse kaas en pijnboompitjes
- Vitello Tonato
- Italiaanse ham en worstsoorten
- Diverse broodsoorten met kruidenspread, koude sausjes en olijventapenade

Warm

- Penne / spaghetti
- Ravioli gevuld met paddenstoelen
- Bolognesesaus
- Carbonarasaus
- Kip in tomaten-dragonsaus
- Kleine schnitzels met krokante ham, salie en gorgonzola
- Gepocheerde zalmfilet met pesto
- Gebakken gamba's met knoflookroom
- Mediterrane groentenschotel

Een dessert toevoegen behoort tot de mogelijkheden. Een suggestie van onze patissier: tiramisu (€5,50 p.p.)

Brunch buffet

Een uitgebreide brunch in een aparte zaal voor u en uw gezelschap behoort ook tot de mogelijkheden. Het reserveren van een brunch in een aparte zaal is mogelijk vanaf 100 personen. Tijdens de brunch serveren wij onbeperkt koffie, thee, melk en diverse vruchtensappen. De genoemde prijs is gebaseerd op 3 uur en exclusief zaalhuur.

BRUISENDE BRUNCH

€34,50 per persoon
Mogelijk vanaf 100 personen

Soep

- Soep van het seizoen

Koud

- Assortiment luxe en Bourgondische soorten brood, met boter en koude sausjes
- Jong belegen kaas, oude kaas en komijnenkaas
- Ham en rosbief, gedroogde ham- en worstsoorten
- Caesersalade
- Brunchsalade
- Aardappelsalade met gerookte zalm, gerookte forel en gerookte makreel
- Pastasalade met Noorse garnalen en gemarineerde gamba spiesjes
- Verse fruitsalade, yoghurt en kwark

Warm

- Roerei
- Bacon
- Warme beenham
- Saté met pittige saus
- Pikante drumsticks
- Pittige balletjes
- Kroket
- Vegetarische quiche

Dessert

- Dessertbuffet met bavaroise, ijssoorten, taarten, plaatgebak ect.

Vegetarische wensen? Laat het ons gerust weten!

Menu naar keuze

In overleg met onze chefkok stellen wij graag een menu 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 €39,50 p.p.
- 4 gangen menu vanaf €47,50 p.p.
- 5 gangen menu vanaf €55,00 p.p.



Borrel- en receptie arrangementen

Alle borrel- & receptiearrangementen bestaan uit een uur (of langer) genieten van dranken uit ons Hollandse drankenassortiment. Dit bestaat uit huisbier en wijn, binnenlands gedestilleerde dranken en frisdrank. U kunt kiezen uit één van onderstaande arrangementen. Uiteraard is de duur en invulling van deze arrangementen geheel naar wens aan te passen.

BORRELUURTJE TWENTE

€13,50 per persoon

Gedurende een uur genieten van dranken uit ons Hollandse drankenassortiment, bestaande uit:

- Luxe notenmix op tafel
- Regionale kaas- en worstsoorten (2 p.p.)
- Warme combihapjes (2 p.p.)

JANNINK ARRANGEMENT

€27,50 per persoon

Gedurende twee uur genieten van dranken uit ons Hollandse drankenassortiment.

- Luxe notenmix op tafel

Per persoon serveren wij:

- Ossenhaasspiesjes met Oosterse saus
- Gefrituurde gamba's in chilisaus
- Regionale kaas- en worstsoorten (2 p.p.)
- Bitterballen (2 p.p.)

FEESTAVOND ENSCHEDE

€42,50 per persoon (vanaf 30 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

€58,50 per persoon (vanaf 30 personen)

Bruisend ontvangstmoment met Processo en hapje van de chef. 4 uur genieten van drankjes uit het Hollands drankenassortiment

- Luxe notenmix en olijven op tafel

Uitgebreid hapjesbuffet, bestaande uit:

- Plateau met regionale kaassoorten
- Sallandse ham- en worstensoorten
- Tonijn tataki, gemarineerde zalm en sushi
- Verschillende soorten brood met diverse salades, boter en tapenades

Diverse warme hapjes

- Kipkluijes
- Pikante runderballetjes
- Gemarineerde ribfingers
- Japanse kipnuggets met wasabimayonaise



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.

Definitieve aantal gasten

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.

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.

Annulering

Kosteloze annulering van uw evenement kan tot 8 weken voor de datum van activiteit. Annulering is alleen rechtsgeldig indien dit schriftelijk is bevestigd.

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	100%



We zien u graag
snel weer bij

*Van der Valk
Hotel Enschede*



Exclusief, voor ons allemaal

