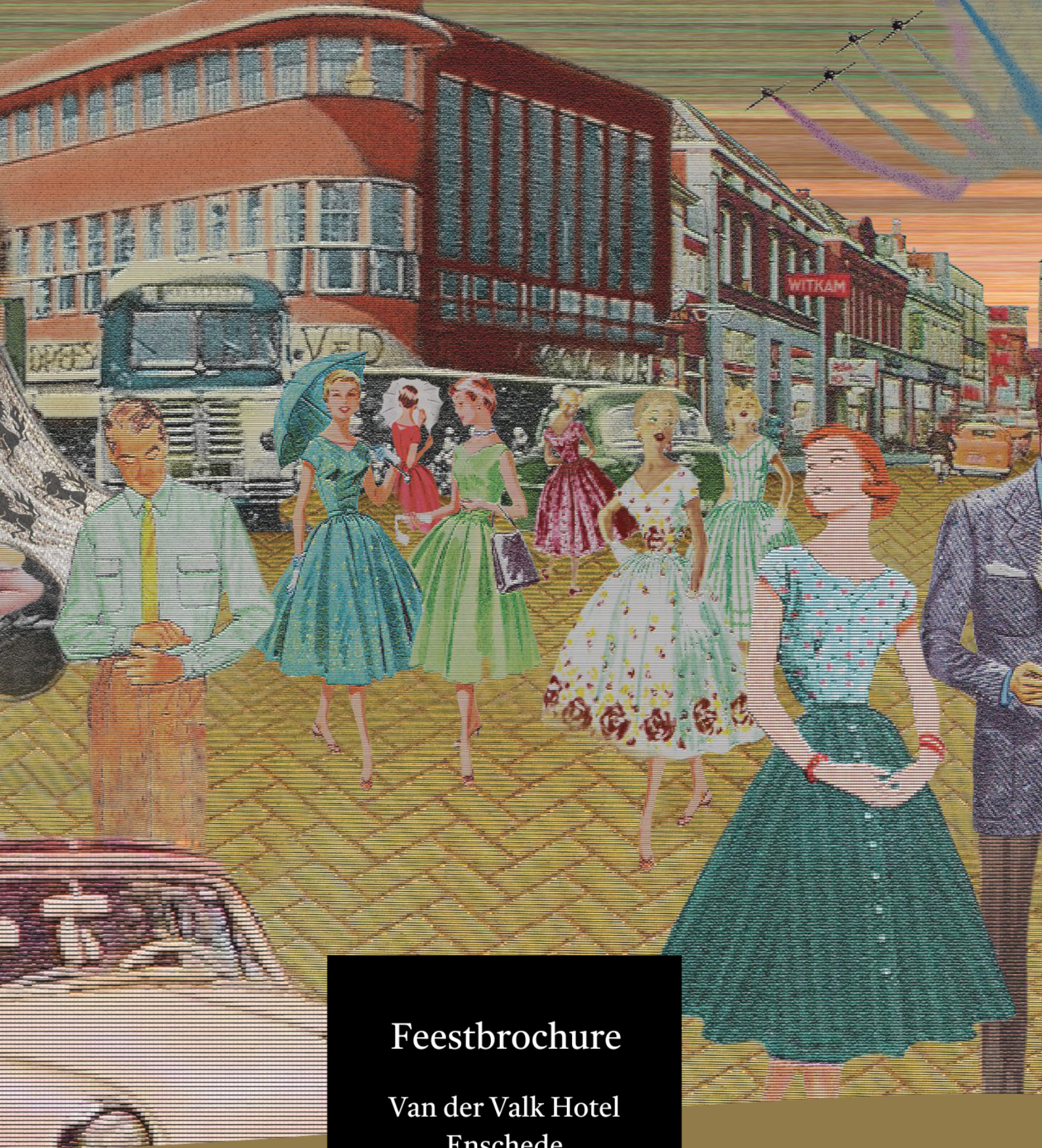




Feestbrochure

Van der Valk Hotel
Enschede

2024



Exclusief, voor ons allemaal

The background image shows the interior of Hotel Enschede. On the left, there are dining tables with white tablecloths, set with glassware and cutlery, surrounded by yellow upholstered chairs. A green tufted sofa is positioned against a large, vibrant mural that depicts a historical scene with figures, buildings, and a hot air balloon. The ceiling features a grid of square acoustic tiles and several square recessed lights.

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

€34,50 per persoon

Mogelijk vanaf 40 personen

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
- Vitello tonnato (dungsnesden kalfsrosbief met tonijnmayonaise)
- Diverse broodsoorten met kruidenspread, koude sausjes en olijventapenade

Warm

- Gehaktballetjes in satésaus
- Rundersukade met gebakken paddenstoelen en Madeira jus
- Kruidige varkensrollade met bospeentjes en pepersaus
- Pikante kipdij in kerriesaus
- Wokschotel zalm en gamba
- Warme groenten
- Gebakken aardappel met spek en ui
- Rijst
- Frites

Exclusief dessert

Dessert toevoegen:

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

Dessertbuffet
(meerprijs €12.50 p.p.)

BUFFET TWENTE

€47,50 per persoon

Mogelijk vanaf 40 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 Kweeper compote
- Vitello tonnato (dungsnesden kalfsrosbief met tonijnmayonaise)
- Carpaccio van rund met Parmezaanse kaas
- Assortiment koude tapas
- Diverse broodsoorten met kruidenspread, koude sausjes en olijventapenade

Warm

- Biefstukpuntjes met roerbakgroenten en Oosterse saus
- Katenhaasjes met mosterd jus
- Kalfssucade met bospaddenstoelen en Madeirasaus
- Yakitorispiesjes (Japanse kipspiesjes)
- Gebakken zalm met Hollandaise en gepofte tomaat
- Roerbak gamba's met Oosterse saus
- Entrecote (a la minute gesneden)
- Warme groente
- Aardappel rosti's
- Rijst
- Frites

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 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

- Andijviestamppot
- Zoete aardappel stamppot (feta, tomaat, noten)
- Zomerstamppot (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.)

ITALIAANS BUFFET

€37,50 per persoon

Mogelijk vanaf 40 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 groenteschotel

Dessert toevoegen:

Een dessert toevoegen behoort tot de mogelijkheden. Een suggestie van onze patissier: Tiramisu (meerprijs € 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
- Krokot
- 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 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 €44,50 p.p.
- 4 gangen menu vanaf €49,50 p.p.
- 5 gangen menu vanaf €57,50 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 binnenlands 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.

BORRELUURTJE TWENTE

€15,50 per persoon

Vanaf 10 personen

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.)

FEESTAVOND ENSCHEDE

€44,50 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

JANNINK ARRANGEMENT

€29,50 per persoon

Vanaf 30 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's in chilisaus
- Regionale kaas- en worstsoorten (2 p.p.)
- Bitterballen (2 p.p.)

BUBBEL & BITES

€62,50 per persoon

Vanaf 50 personen

Bruisend ontvangstmoment met Prosecco en hapje van de chef. Gedurende vier uur genieten van dranken uit ons Hollandse 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:

- Kipkluijjes
- 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.

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