

SALES BROCHURE 2021

Beleef Twentse gastvrijheid

Welkom in Hengelo! 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 Hengelo. Samen met u willen wij een feestelijk moment creëren waar u en uw gasten een mooie herinnering aan overhouden.

In deze brochure vindt u diverse (thema) buffetten en borrelarrangementen. Hotel Hengelo 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 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 074 - 8000 880 of sales@hengelo.valk.nl

Deze brochure is nauwkeurig en met zorg samengesteld. Ondanks dit is het mogelijk dat de informatie die is gepubliceerd onvolledig of onjuist is of fouten bevat. Prijswijzigingen zijn onder voorbehoud.

DINER BUFFETTEN

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

INTIEM DINER

€ 32,50 per persoon

Mogelijk vanaf 25 personen

Soep

Soep van het seizoen

Koud

- Diverse salades
- Visplateau met Noorse garnalen, gerookte en gemarineerde vissoorten
- Salade met gemarineerde tonijn
- Ceasarsalade van gerookte kip en knoflookcroutons
- Carpaccio met Parmezaanse kaas en pijnboompitjes
- Vleesplateau met regionale ham- en worstsoorten
- Verse fruitsalade
- Diverse broodsoorten met Heks'n kaas, koude sausjes en olijventapenade

Warm

- Gehaktballetjes in satésaus
- Varkenspuntjes stroganoffsaus
- Rundersukade met paddenstoelen en madeirajus
- Beenham met honing-mosterdsaus
- Pikante kipspiesjes
- Woksotel zalm en gamba
- Aardappelgarnituur
- Frites en rijst

Dessert

Ter afsluiting serveren wij een feestelijk dessert

SPECIAAL DINER

€ 39,50 per persoon

Mogelijk vanaf 25 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 kweepercompote
- Vitello tonnato (dungseden kalfsrosbief met tonijnmayonaise)
- Carpaccio met Parmezaanse kaas en pijnboompitjes
- Verse fruitsalade
- Diverse broodsoorten met Heks'n kaas, koude sausjes en olijventapenade

Warm

- Biefstukpuntjes met roerbakgroente en Oosterse saus
- Varkensfilet met mosterd
- Kalfssucade met bospaddenstoelen en madeirajus
- Yakitorispiesjes (Japanse kipspiesjes)
- Gepocheerde zalm met garnalen-kreeften-saus
- Roerbak gamba's met Oosterse saus
- Entrecote of beenham (à la minute gesneden)
- Warme groente
- Aardappel rosti's
- Twister frites en rijst

Dessert

Ter afsluiting serveren wij een feestelijk dessert





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.

TRADITIONEEL TAPAS BUFFET

€ 27,50 per persoon

Mogelijk vanaf 25 personen

Koud

- Bonte bonensalade
- Mexicaanse salade
- Gedroogde ham met tomaten salsa
- Gemarineerde gamba's
- Pepertjes met roomkaas en ham- rolletjes 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 en gehaktvulling
- Mexicaanse kip wraps en gevulde burrito's
- Nachoschotel
- Chilischotel met rijst

Dessert-buffet suggestie: Sorbetijs en vers fruit (meerprijs € 4,50 p.p.).

SMULLEND STAMPPOT BUFFET

€ 22,50 per persoon

Mogelijk vanaf 25 personen

Van november t/m maart te reserveren

Koud

- Augurk / zilveruitjes
- Mosterd en picalilly

Warm

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

Dit buffet is exclusief dessert.

VERVOLG THEMA BUFFETTEN

ITALIAANS BUFFET

€ 27,50 per persoon
Mogelijk vanaf 25 personen

Koud

- Diverse salades (vissalade, salade caprese en pastasalade)
- 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

Dit buffet is exclusief dessert. Een dessert toevoegen behoort tot de mogelijkheden. Een suggestie van onze patissier: tiramisu (€4,50 p.p.)

SATE BUFFET

€ 27,50 per persoon
Mogelijk vanaf 25 personen

Koud

- Stokbrood
- Kroepoek
- Krokante uitjes
- Atjar

Warm

- Nasi en bami
- Kipsaté in satésaus
- Ossenhaaspuntjes met spicy soya saus
- Yakitori spiesjes (Japanse kipspiesjes)
- Varkenshaas saté
- Indische balletjes

Dit buffet is exclusief dessert.





BRUNCH BUFFET

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.

BRUISENDE BRUNCH

€32,50 per persoon

Mogelijk vanaf 25 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
- Verse fruitsalade, yoghurt en kwark

Warm

- Roerei
- Bacon
- Warme beenham
- Saté met pindasaus
- Drumsticks
- Pikante balletjes
- Kroketten
- Vegetarische quiche

Dessert

Dessertbuffet met bavaroise, ijssoorten, taarten, plaatgebak etc.

BARBECUE

De mogelijkheid tot barbecueën is weersafhankelijk, aangezien het barbecueën buiten plaatsvindt. Dit arrangement is mogelijk van mei t/m september. De genoemde prijzen zijn exclusief drankjes.

GRILL & CHILL

€35,00 per persoon
Mogelijk vanaf 50 personen

Van de barbecue

- Kipfilet
- Spareribs
- BBQ-worst
- Speklappen
- Hamburgers
- Zalmspiesjes
- Shaslick-, kip- en rundvleesspiesen
- Gepofte aardappels

Op het buffet

- Vers fruit
- Aardappelsalade met spekjes
- Salade met gemarineerde zalm
- Broodbuffet met tapenades en boter
- Diverse warme- en koude sauzen

Als afsluiter serveren wij een Omelet Sibérienne die à la minute wordt aangesneden

MEAT AND GREET

€45,00 per persoon
Mogelijk vanaf 50 personen

Van de barbecue

- Gambaspiesen
- Lamskoteletten
- Gemarineerde entrecote
- Ossenhaas- en kipspiesen
- Gegrilde groente
- Tonijn
- Karbonades
- Vis in folie
- Aardappelgarnituur (spicey friet en gepofte aardappel)

Op het buffet

- Vers fruit
- Salade vitello tonnato
- Diverse gerookte vissoorten
- Aardappelsalade met spekjes
- Salade met gamba en Noorse garnalen
- Broodbuffet met tapenades en boter
- Diverse warme- en koude sauzen

Als afsluiter serveren wij Limoncello Espuma





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.

3 gangen menu vanaf €35,00 per persoon

4 gangen menu vanaf €45,00 per persoon

5 gangen menu vanaf €52,50 per persoon

EXCLUSIEF LIVE COOKING ARRANGEMENT

€45,00 per persoon

Mogelijk vanaf 50 personen

Wij verzorgen graag voor u en uw gasten een uitgebreid Live Cooking Arrangement. Geniet in een aparte ruimte van ons restaurant onbeperkt van het heerlijke eilandenbuffet en van dranken uit een passend drankenassortiment.

Het buffet bestaat uit een variatie van culinaire amuses, keuze uit vlees- en visgerechten die onze kok à la minute klaarmaakt, uitgebreid saladebuffet en aardappel- en groentegarnituur. Ter afsluiting serveren wij een uitgebreid dessertbuffet met de heerlijkste zoetigheden en een variatie van kazen.

Bovenstaand arrangement is inclusief gedurende (maximaal) drie uur gebruik van frisdranken, huiswijnen, vruchtensappen en Amstelbier van de tap.

BORREL- EN RECEPTIE ARRANGEMENTEN

Alle borrel- & receptiearrangementen bestaan uit een uur of langer genieten van dranken uit ons Hollands drankenassortiment. U kunt kiezen uit een van onderstaande arrangementen. Uiteraard is de duur en invulling van deze arrangementen geheel naar wens aan te passen.

BRUISENDE BORREL

€12,50 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.)

SPARKELENDE BORREL

€16,75 per persoon

Gedurende een uur genieten van dranken uit ons Hollands drankenassortiment.

- Luxe notenmix op tafel
- Groentesticks met bijpassende dipsaus
- Luxe tapashapjes (3 p.p.)

ROYALE BORREL

€19,50 per persoon

Gedurende twee uur genieten van dranken uit ons Hollands drankenassortiment.

- Luxe notenmix en olijven op tafel

Per persoon serveren wij:

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

DELLEN ARRANGEMENT

€32,50 per persoon (vanaf 20 personen)

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:

- Kaasplateau
- Ham- en worstsoorten
- Plateau met gerookte vissoorten
- Soorten brood met kipkerrie, tonijnsalade, zalsalade, boters en tapenade
- Gerookte zalm
- Diverse warme hapjes
- Kipkluijfjes, pikante balletjes, gemarineerde ribbetjes, Japanse kipnuggets

LEKKER LUXE BORREL

€33,50 per persoon (vanaf 20 personen)

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.)
- Groentesticks met dips
- Afsluiting met een warme snack of een zakje friet met mayonaise





INTERNATIONAAL

Wij bieden verschillende internationale arrangementen aan. Deze zijn uiteraard met elkaar te combineren.

FEEST ARRANGEMENT

€45,00 per persoon
Mogelijk vanaf 100 personen

Gedurende vijf uur onbeperkt gebruik van ons Hollands drankenassortiment

- Vijf soorten mezze met Turks brood
- Inclusief een platemaaltijd

BAKLAVA MET BOLLETJE IJS

€6,50 per persoon
Mogelijk vanaf 100 personen

LAHMACUN OP SCHAALE MET KNOFLOOKSAUS

€3,50 per persoon
Mogelijk vanaf 100 personen

SCHAALE MET DIVERS HANDFRUIT

€1,75 per persoon
Mogelijk vanaf 100 personen

FRUIT LUXE

€6,00 per persoon
Mogelijk vanaf 100 personen

DIVERSE HAPJES

€5,50 per persoon
Mogelijk vanaf 100 personen

- Feta kaas
- Sucuk worst
- Komkommer en tomaat met dipsaus

BBQ ARRANGEMENT

€35,00 per persoon
Mogelijk vanaf 50 personen

De mogelijkheid tot barbecueën is weersafhankelijk, aangezien het barbecueën buiten plaatsvindt. Dit arrangement is mogelijk van mei t/m september. De genoemde prijzen zijn exclusief drankjes.

Van de barbecue

- Kipfilet
- Hamburgers
- Zalmspiesjes
- Shaslick, kip en rundvlees
- Gegrilde groenten

Op het buffet

- Vers fruit
- Salade bar
- Diverse soorten mezze met brood
- Warme en koude sauzen

Inclusief binnenlands gedestilleerde dranken

- bedragen de kosten €55,00 per persoon

MEZZE

€7,50 per persoon
Mogelijk vanaf 100 personen

Vijf soorten mezze met brood:

- Tzatziki
- Groene olijf/tomaat/basilicum tapenade
- Feta met peperoni tapenade
- Zwarte olijven tapenade
- (Mezze) saus

BUITENLANDSE DRANKEN

€20,00 meerprijs per persoon
Op basis van vijf uur
Mogelijk vanaf 100 personen

ROUTEBESCHRIJVING

Van der Valk Hotel Deventer is gelegen aan de zuidkant van Deventer. Langs de A1, afrit 24.

VANUIT AMSTERDAM/ AMERSFOORT/ UTRECHT

- A1 richting Hengelo
- Neem afrit 24 op de A1 (Deventer-Oost)
- Stoplichten rechtdoor naar het bedrijventerrein A1
- Sla rechtsaf en na 150 meter treft u het hotel aan de rechterzijde

VANUIT NIJMEGEN / ARNHEM

- A50 richting Apeldoorn/ Zwolle
- Bij knooppunt Beekbergen de A1 volgen richting Hengelo/Deventer
- Neem afrit 24 op de A1 (Deventer-Oost)
- Stoplichten rechtdoor naar het bedrijventerrein A1
- Sla rechtsaf en na 150 meter treft u het hotel aan de rechterzijde

VANUIT LEEUWARDEN

- A32 richting Zwolle
- Bij knooppunt Hattemerbroek de A50 richting Apeldoorn
- Bij knooppunt Beekbergen de A1 volgen richting Hengelo/ Deventer
- Neem afrit 24 op de A1 (Deventer-Oost)
- Stoplichten rechtdoor naar het bedrijventerrein A1
- Sla rechtsaf en na 150 meter treft u het hotel aan de rechterzijde

VANUIT GRONINGEN / HOOGEVEEN

- A28 richting Zwolle/ Amersfoort
- Houd links aan en rij door op de N48
- Neem vervolgens de N348
- Stoplichten rechtsaf naar het bedrijventerrein A1
- Sla rechtsaf en na 150 meter vindt u het hotel aan de rechterzijde

OPENBAAR VERVOER

Bushalte Birnieuweg/ Hotel Deventer(buslijn 8) bevindt zich tegenover het Van der Valk hotel Deventer. Bij het verlaten van het terrein loopt u naar rechts en na de 50 meter komt u uit bij de bushalte.

- Vanaf Deventer Centraal station
- Buslijn 8 richting Bedrijvenpark A1, halte Birnieuweg/ Hotel Deventer uitstappen
- U treft het hotel zodra u uitstapt





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 Hengelo 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.

DEFINITIEVE AANTAL GASTEN

De definitieve menukeuze en de opgave van het definitieve aantal gasten vernemen wij graag twee weken voor de reserveringsdatum. Tot uiterlijk 48 uur 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 90% 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.