



Zalen brochure

Van der Valk Hotel
Hengelo

2024



Exclusief, voor ons allemaal

ZALEN BROCHURE 2024

Beleef Twentse gastvrijheid

Welkom in Hengelo! Of u nu een zakelijke meeting of een congres wilt 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.

Zo staat in deze brochure informatie over zaalhuur, arrangementen en diverse (thema)buffetten. Hotel Hengelo beschikt over 11 multifunctionele zalen met verschillende oppervlaktes. 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 bijeenkomst betekent voor ons meedenken, een persoonlijk voorstel maken en ervoor zorgen dat alles perfect verloopt.

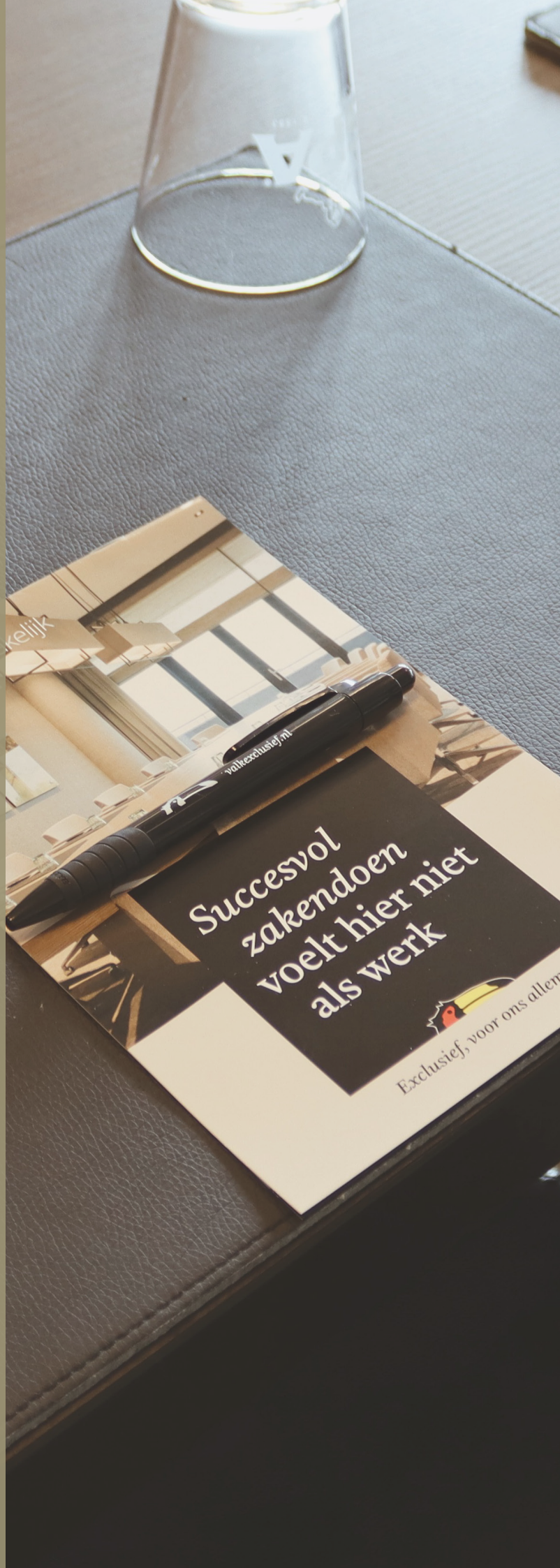
Benieuwd naar de mogelijkheden? Neemt u gerust contact op met onze salesafdeling via 074 - 8000 880 of sales@hengelo.valk.nl. U bent van harte welkom om een kijkje te nemen in ons hotel. Onder het genot van een kopje koffie bespreken wij graag uw wensen.

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.



INHOUDS OPGAVE

Capiciteit & zaalverhuur	4
Vergaderarrangementen	5
Extra faciliteiten	8
Business diners	9
Algemene voorwaarden	12



CAPACITEIT & ZAALHUREN

Met maar liefst 11 multifunctionele zalen is Van der Valk Hotel Hengelo de perfecte locatie voor ieder evenement. Onderstaand treft u een overzicht met de meest voorkomende opstellingen en capaciteiten.

Neemt u voor vragen of speciale wensen gerust contact met ons op. Wij denken graag met u mee! Om uw bijeenkomst compleet te maken worden onze zalen verhuurd in combinatie met een vergaderarrangement. Deze treft u op de volgende pagina. Genoemde tarieven zijn inclusief btw en gelden uitsluitend in combinatie met een vergaderarrangement. Tarieven voor subzalen, exposities en beurzen zijn op aanvraag.

Zaal	Grootte	Capaciteit						Tarieven in euro's		
	m²	Theater	Caberet	U-vorm	School	Diner	Receptie	1/3 dagdeel	2/3 dagdeel	3/3 dagdeel
Begaande grond										
Westervlier	70	32	30	19	18	32	40	€ 155,-	€ 215,-	€ 275,-
Everloo	70	32	30	16	18	32	40	€ 155,-	€ 215,-	€ 275,-
Oosterhof	100	50	45	20	24	40	50	€ 215,-	€ 305,-	€ 375,-
Ever + Oost	170	100	72	36	42	72	100	€ 305,-	€ 455,-	€ 575,-
Eerste verdieping										
Beckum	20	Board	Vast	12	*	*	*	€ 155,-	€ 215,-	€ 275,-
Twekkelo	44	24	20	13	10	*	*	€ 155,-	€ 215,-	€ 275,-
Oele	60	30	25	19	10	*	*	€ 155,-	€ 215,-	€ 275,-
Woolde	100	60	45	25	32	*	*	€ 215,-	€ 305,-	€ 375,-
Hasselo	120	80	60	32	36	*	*	€ 215,-	€ 305,-	€ 375,-
Brinkhuis	165	100	80	32	40	*	*	€ 305,-	€ 550,-	€ 675,-
Souterrain										
Nijhof	400	200	150	*	80	200	200	€ 395,-	€ 675,-	€ 875,-
Oldhof	950	550	350	*	120	500	600	€ 1.150,-	€ 1.775,-	€ 2.375,-

VERGADERARRANGEMENTEN

Onze zalen worden altijd verhuurd in combinatie met een vergaderarrangement. Hieronder vindt u een overzicht van onze compleet verzorgde vergaderarrangementen voor één, twee of drie dagdelen. Uiteraard adviseren wij u graag. De genoemde prijzen zijn inclusief btw en exclusief zaalhuur.

1/3 DAGDEEL

08:00 – 12:30
13:00 – 17:30
18:00 – 22:30

2/3 DAGDEEL

08:00 – 17:30
13:00 – 22:30

3/3 DAGDEEL

08:00 – 22:30

1/3 DAGDEEL

BASIS

€ 18,50 p.p.

- Onbeperkt gebruik van koffie, thee en frisdranken in onze business lounge
- Mineraalwater
- Blocnotes en pennen in de zaal
- Flipover met stiften
- Presentatiescherm

- MET LUNCHBUFFET

€ 33,50 p.p.

Luxe lunchbuffet (maandag t/m vrijdag)
tussen 12:00 en 14:00 uur in ons restaurant.



2/3 DAGDEEL

BASIS

€ 25,00 p.p.

- Onbeperkt gebruik van koffie, thee en frisdranken in onze business lounge
- Mineraalwater
- Blocnotes en pennen in de zaal
- Flipover met stiften
- Presentatiescherm

- MET LUNCHBUFFET

€ 42,50 p.p.

Luxe lunchbuffet (maandag t/m vrijdag) tussen 12:00 en 14:00 uur in ons restaurant.

3/3 DAGDEEL

BASIS

- Onbeperkt gebruik van koffie, thee en frisdranken in onze business lounge
- Mineraalwater
- Blocnotes en pennen in de zaal
- Flipover met stiften
- Presentatiescherm

- MET LUNCH & DINER

€ 79,50 p.p.

Luxe lunchbuffet (maandag t/m vrijdag) tussen 12:00 en 14:00 uur in ons restaurant. Gevolgd door een passend diner, exclusief drankjes.

“Ervaar de Twentse gastvrijheid”

UITBREIDINGSMOGELIJKHEDEN

Maak uw arrangement compleet met een ontbijt, lunch of diner.
Onderstaand treft u diverse mogelijkheden

LUNCHBUFFET

€ 21,50 p.p.

Van maandag t/m vrijdag staat er tussen 12.00 en 14.00 uur een overheerlijk lunchbuffet voor u klaar. Met dagelijks wisselende warme en koude gerechten, á la minute bereidde gerechten van de keukenbrigade, verse luxe salades en diverse broodsoorten

Bij de prijs zijn koffie/thee/sappen/boerenzuivel inbegrepen.

AMBACHTELIJK BELEGDE BROODJES

€ 7,50 p.s.

Luxe belegde broodjes met o.a. gerookte zalm, carpaccio, brie etc.

TWENTS BORREL UURTJE

€ 15,50 p.p.

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

- Luxe notenmix op tafel
- Regionale kaas- en worstsoorten (2 p.p.)
- Warme hapjes (2 p.p.)
- Groentesticks met passende dipsaus

Minimaal 10 personen

PLATE SERVICE

€ 24,50 p.p.

Wenst u door te vergaderen en dit te combineren met een warme maaltijd in de zaal? Tijdens uw bijeenkomst serveren wij uw gasten een hoofdgerecht waarbij zij de keuze hebben uit een vis, vlees en vegetarisch gerecht met garnituren.

GESORTEERD GEBAK

€ 3,75 p.s.

In samenwerking met onze bakkerij serveren onze patissiers een heerlijk assortiment aan gebak.

OVERIGE SUGGESTIES

Ontvangst met Processo	€5,25	Hartige snacks	€6,00
Luxe koeken	€3,75	Boeket bloemen (geschenktip)	Bedrag naar keuze
Petit fours	€3,75	Fles huiswijn in cadeauverpakking	€22,50
(met logo)	€4,25	(geschenktip)	



EXTRA FACILITEITEN

Naast de basis faciliteiten hebben wij meerdere extra's in huis om uw vergadering, cursus of meeting compleet te maken. Mocht u specifieke wensen hebben helpen wij u graag bij de invulling hiervan.

Al onze zalen (met uitzondering van de congreszalen) beschikken over een presentatiescherm. Deze schermen zijn zeer gebruiksvriendelijk maar waar nodig ondersteunen wij u graag. Onderstaand treft u een overzicht van de functionaliteiten.

FUNCTIONALITEITEN

- Interactief (touch)screen
- Helderheid
- Poorten: HDMI 2.0, VGA

AUDIOVISUELE MOGELIJKHEDEN

- | | |
|---|---------------|
| • Geluidsinstallatie inclusief een microfoon | € 175,00 |
| • Extra microfoon
(keuze uit handheld, headset en rever) | € 75,00 |
| • Laptop | € 95,00 |
| • Extra flipover/whiteboard met stiften | € 17,00 |
| • Video conference set | € 150 |
| • Podium | * op aanvraag |

HYBRIDE MEETINGS & EVENTS

Elkaar zowel live als online ontmoeten! Dat is de wens die we steeds vaker krijgen van onze gasten als het gaat om vergaderen onder de huidige omstandigheden. Het organiseren van online events heeft aan populariteit een behoorlijke inhaalslag gemaakt.

Uw specifieke wensen zijn daarbij van doorslaggevend belang.

Wij denken dan ook graag met u mee om van uw meeting een hybride succes te maken!



BUSINESS DINERS

Uw bijeenkomst starten, afsluiten of onderbreken met een diner? Wij serveren onze buffetten op informele wijze in de business lounge. Op verzoek en op basis van beschikbaarheid kunnen wij deze buffetten ook in een aparte zaal serveren.

Indien gewenst kunnen wij een uitgeserveerd meerdere gangen diner verzorgen. De invulling hiervan wordt speciaal voor u op maat gemaakt.

Vanzelfsprekend kunnen wij rekening houden met allergenen en/of dieetwensen. Wij willen u vragen om dit voorafgaand aan ons kenbaar te maken. Onderstaande buffetten zijn exclusief drankjes.

DINERBUFFET

€ 34,50 per persoon

Mogelijk vanaf 40 personen

Tussen de 30 en 40 personen serveren wij een selectie uit de koude en warme gerechten.

Koud

- Diverse salades
- Visplateau met garnalen, gerookte en gemarineerde vissoorten
- Salade met gemarineerde tonijn
- Caesarsalade van gerookte kip en knoflookcroutons
- Vleesplateau met regionale ham en worst soorten
- Carpaccio met Parmezaanse kaas en pijnboompitjes
- Vitello tonnato (dungesneden kalfs- rosbief met tonijnmayonaise)
- Diverse broodsoorten met kruidenspread, oude sausjes en olijventapanade

Warm

- Gehaktballetjes in satésaus
- Rundersukade met paddenstoelen en Madeira jus
- Kruidige varkensrollade met bospentjes en pepersaus
- Pikante kippendij in kerriesaus
- Woksotel zalm en gamba's
- Warme groente
- Gebakken aardappel met spek en ui
- Rijst
- Friet

Extra opties

dessert 7,50 p.p.
dessertbuffet 12,50 p.p.

SPECIAAL DINER BUFFET

€ 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 (dungesneden kalfsrosbief met tonijnmayonaise)
- Carpaccio van rund met Parmezaanse kaas
- Assortiment koude tapas
- Diverse broodsoorten met kruidenspread, koude sausjes en olijventapanade

Warm

- Biefstukpuntjes met roerbakgroenten en Oosterse saus
- Gebakken zalm met Hollandaise en gepofte tomaat
- Kalfssukade met bospaddenstoelen en Madeira saus
- Yakitorispiesjes (Japanse kipspiesjes)
- Katenhaasjes met mosterdjus
- Roerbak gamba's met Oosterse saus
- Entrecote (a la minute gesneden)
- Warme groenten
- Aardappel rosti's
- Rijst
- Friet

Dessert

- Ter afsluiting serveren wij uw gasten een feestelijk dessert

Vegetarische/vegan wensen? Laat het ons gerust weten!

Bovenstaande buffetten zijn exclusief dranken.

STAMPPOT BUFFET

€ 24,50 per persoon

Mogelijk vanaf 40 personen

Vanaf 30 personen serveren wij twee stampotten en een selectie uit de warme vleessoorten (excl. dessert)

Van oktober t/m maart te reserveren

Koud

- Augurk - zilveruitjes
- Mosterd en piccalilly

Warm

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

Van april t/m september te reserveren

Koud

- Augurk - zilveruitjes
- Mosterd en piccalilly

Warm

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

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 €42,50 per persoon

4 gangen menu vanaf €49,50 per persoon

5 gangen menu vanaf €57,50 per persoon

Groepenmenu

3 gangen, proeverij vooraf, keuze uit 6 hoofdgerechten en proeverij dessert 44,50 per persoon
Minimaal 15 personen.

ITALIAANS BUFFET

€ 37,50 per persoon

Mogelijk vanaf 40 personen

(excl. dessert)

Koud

- Salades (vis, caprese en pasta)
- Caesarsalade van gerookte kip en knoflookcroutons
- Carpaccio met Parmezaanse kaas en pijnboompitjes
- Vitello tonnato (dungesneden kalfs- rosbief met tonijnmayonaise)
- Italiaanse ham- en worstsoorten
- Diverse broodsoorten met kruidenspread 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 met knoflookroom
- Mediterrane groentenschotel

Extra opties

Dessert-buffet suggestie:
Huisgemaakte tiramisu
(meerprijs € 5,50 p.p.).

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 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 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 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 activiteitsdatum. Annulering is alleen rechtsgeldig indien dit schriftelijk is bevestigd.

U betaalt

- 40% van de totale reserveringswaarde bij annulering binnen 8 weken voor de activiteitsdatum.
- 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.



Wij zien u graag
snel weer bij

Van der Valk Hotel
Hengelo



Exclusief, voor ons allemaal