

ZALEN 2019 BROCHURE

ER IS ALTIJD IETS TE VIEREN

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 Zwolle. Samen met u willen wij een feestelijke dag creëren die u en uw gasten zich voor altijd zullen herinneren.

In deze brochure vindt u diverse (thema)buffetten en borrelarrangementen. Hotel Zwolle 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 is voor ons meedenken, een persoonlijk voorstel maken en ervoor zorgen dat alles perfect verloopt.

Overweegt u een feest in ons hotel? 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 Zwolle. Neemt u gerust contact op met onze salesafdeling via 038 - 8000 880 of sales@zwolle.valk.nl.



Valk
VAN DER VALK EXCLUSIEF

DINER BUFFETTEN

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

BUFFET 1

€32,50 per persoon
Mogelijk vanaf 25 personen

Soep

Soep van het seizoen

Koud

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

Warm

- Gehaktballetjes in satésaus
- Varkenshaaspuntjes in stroganoffsaus
- Rundersukade met paddenstoelen en madeirajus
- Beenham met honing-mosterdsaus
- Pikante kipspiesjes
- Visstoofschotel in kruidensaus
- Warme groente
- Aardappelgratin
- Frites en rijst

Dessert

Kleine proeverij van onze patissier

BUFFET 2

€39,50 per persoon
Mogelijk vanaf 25 personen

Soep

Soep van het seizoen

Koud

- Diverse salades (brunch, kipkerrie en quinoa)
- Visplateau met garnalen, haring en diverse gerookte en gemarineerde vissoorten
- Salade met gemarineerde tonijn
- Carpaccio met Parmezaanse kaas en pijnboompitjes
- Huissalade van het seizoen
- Regionale hamsoorten met meloen en kweepeercompote
- Vitello tonnato (dungsmeden kalfsrosbief met tonijnmayonaise)
- Assortiment koude tapas
- Verse fruitsalade
- Diverse broodsoorten met Heks'n kaas, koude sausjes en olijventapenade

Warm

- Dalfser beenhammetje met honing
- Dalfser gebrad (varkensfilet met mosterd laagje)
- Kalfssucade met bospaddenstoelen en madeirajus
- Yakitorispiesjes (japanse kipspiesjes)
- Gepocheerde zalm met garnalen-kreeftensaus
- Roerbak gamba's met Oosterse saus
- Entrecote (à la minute gesneden)
- Warme groente
- Aardappel rosti's
- Twister frites en rijst

Dessert

Kleine proeverij van onze patissier



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.

ORIËNTAALS BUFFET

€27,50 per persoon

Mogelijk vanaf 30 personen

Koud

- Kroepoek
- Atjar
- Ananas

Warm

- Nasi en bami
- Kipkerrie
- Saté in satésaus
- Babi pangang
- Indische balletjes
- Tjap tjoy
- Gado gado
- Ossenhaaspuntjes met spicey soy saus
- Wokschotel met noedels en gamba's
- Oosterse frituurhapjes
(o.a. mini loempia, kerrie driehoekjes)

MEXICAANS-TAPASBUFFET

€27,50 per persoon

Mogelijk vanaf 20 personen

Koud

- Bonte bonensalade
- Mexicaanse salade
- Plaatham met tomatensalsa
- Gemarineerde gamba's
- Pepertjes met roomkaas en hamrolletjes 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 met gehaktvulling
- Mexicaanse kip wraps en gevulde burrito's
- Nachoschotel



- VERVOLG THEMA BUFFETTEN -

VEGETARISCH BUFFET

€32,50 per persoon

Mogelijk vanaf 30 personen

Soep

Minestrone soep; krachtige tomatenbouillon met garnituur van pasta en groente.

Geserveerd met stokbrood

Koud

- Salades (knolselderij en wakame, cous-cous salade, pastasalade, aardappelsalade)
- Mesclunsalade met peppadew en krokante sesam
- Carpaccio van rode biet met feta en rucola
- Quinoa met sinaasappel en koriander
- Verschillende tomaatjes 'dip en chip'
- Crème brulee van geitenkaas
- Tapasplateau met sweet peppers, crudité, gazpacho, gegrilde groente en gemarineerde artisjok
- Diverse broodsoorten met boters, koude sausjes en olijventapenade
- Spiesjes van gegrilde watermeloen en verschillende soorten snackfruit
- Verse fruitsalade

Warm

- Ravioli van bospaddenstoelen met bospaddenstoelensaus
- Risotto met gepocheerde eieren en Old Amsterdam
- Groente pincho's met saus van salie en tomaat
- Olijven ratatouille met Belgische abdijkaas gepaneerd in amandelen
- Gepofte aardappelen en mais met zure room en tuinkruiden
- Vegawrap met quacamole en crème fraîche
- Rijst, aardappelen en frites
- Warme groente

ITALIAANS BUFFET

€27,50 per persoon

Mogelijk vanaf 20 personen

Koud

- Diverse salades (vissalade, salade caprese en pastasalade met gemarineerde zalm)
- 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



BRUNCHBUFFET

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.

BRUNCHBUFFET

€32,50 per persoon

Mogelijk vanaf 30 personen

Soep

Soep van het seizoen

Koud

- Assortiment luxe en Bourgondische soorten brood met boters en koude sausjes
- Jong beleggen 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

- Provençaals roerei
- Roerei met gerookte zalm
- Warme beenham
- Saté met pittige saus
- Pikante drumsticks
- Pittige balletjes

Dessert

Dessertbuffet met bavaroise, ijssoorten, taarten, plaatgebak etc.



BARBECUE

De mogelijkheid tot barbecueën is weersafhankelijk, aangezien het barbecueën buiten plaatsvindt. De genoemde prijzen zijn exclusief drankjes.

BBQ NORMAAL

€32,50 per persoon

Mogelijk vanaf 50 personen

Van de barbecue

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

Op het buffet

- Vers fruit
- Salade met kip en pesto
- Diverse aardappelgarnituur
(friet, gepofte aardappels)
- 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

BBQ DELUXE

€42,50 per persoon

Mogelijk vanaf 50 personen

Van de barbecue

- Gambaspiesen
- Lamskoteletten
- Gemarineerde entrecote
- Ossenhaas- en kipspiesen
- Gegrilde groente
- Tonijn
- Karbonades
- Vis in folie

Op het buffet

- Vers fruit
- Aardappelgarnituur
(spicy friet & gepofte aardappel)
- Salade vitello tonnato
- Diverse ham- en kaassoorten
- 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



SHARED DINING

Wij serveren onderstaande menu's (mits anders vermeld) op etagères op tafel.
De genoemde prijzen zijn exclusief drankjes.

DINER ETAGÈRE

€39,50 per persoon | vanaf 15 personen

Proeverij van voorgerechten

Kleine gerechtjes bestaande uit carpaccio, gemarineerde gamba's, wrap zalm, tonijntartaar, plaatham met kweeper en vitello tonnato. Geserveerd met een broodplank met boter, aioli en tapenade

Duo vis & vlees (uitgeserveerd)

Zalm met crème van doperwten en witte wijn botersaus. Kalfsoester met paksoi, aardappelmousseline en basilicumolie. Geserveerd met bijpassende sauzen en aardappel- en groentegarnituren.

Grand Dessert du Chef

Diverse zoete lekkernijen

DINER ETAGÈRE DELUXE

€47,50 per persoon | vanaf 30 personen

Proeverij van voorgerechten

Kleine gerechtjes bestaande uit carpaccio, gemarineerde gamba's, wrap zalm, tonijntartaar, plaatham met kweeper en vitello tonnato. Geserveerd met een broodplank met boter, aioli en tapenade

Assortiment van vlees en vis (buffetvorm)

Zalm, kabeljauw, zeebaars, ibericofilet, maïskip en ossenhaas saté met bijpassende sauzen, aardappel- en groentegarnituren

Grand Dessert du Chef

Diverse zoete lekkernijen



HIGH TEA

Een heerlijke verzameling van lekkernijen. Daar wordt iedereen vrolijk van. Onze high tea is inclusief onbeperkt thee of koffie, mineraalwater en jus d'orange.

HIGH TEA

€27,50 per persoon

Mogelijk vanaf 30 personen

Zoetigheden

- Brownies
- Cupcakes
- Petit fours
- Macarons
- Shortcake
- Roombotercake
- Karamelcake

Sandwiches

- Met zalm en crème fraîche
- Met paté en noten
- Met roomkaas met tuinkruiden

Wrap

- Met carpaccio, Parmezaanse kaas en Heks'n kaas
- Met zalm, rucola en Heks'n kaas

Hartig

- Kleine quiches
- Kleine wraps
- Yakitori spiesjes
- Mini-saucijzenbroodje

Fruit

- Vers fruit
- Aardbeien met lobbige room (seizoen)
- Verse fruitsalade



BORREL

& RECEPTIEARRANGEMENTEN

Alle borrel- & receptiearrangementen bestaan uit een uur of langer genieten van dranken uit ons Hollands drankenassortiment. U kunt kiezen uit een van onderstaande arrangementen.

BORRELUURTJE SALLAND

€11,75 per persoon

Gedurende een uur genieten van dranken uit ons Hollands drankenassortiment. Inclusief een hapjesplank, bestaande uit:

- Olijven
- Kaas (2 p.p.)
- Grillworst (1 p.p.)
- Mini droge worst (1 p.p.)
- Bitterbal (2 p.p.)

LUXE BORRELUURTJE DE VECHT

€16,75 per persoon

Gedurende een uur genieten van dranken uit ons Hollands drankenassortiment. Inclusief een hapjesplank, bestaande uit:

- Olijven
- Broodplank
- Kaas (1 p.p.)
- Grillworst (1 p.p.)
- Roosje gerookte zalm (1 p.p.)
- Truffelrilette
- Bitterbal (2 p.p.)

SASSENPOORT ARRANGEMENT

€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.)
- Diverse warme hapjes (2 p.p.)

PEPERBUS ARRANGEMENT

€29,50 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:

- Diverse salades
- Regionaal kaasplateau
- Regionale ham- en worstsoorten
- Plateau met gerookte vissoorten
- Soorten brood met boter en tapenade
- Diverse warme hapjes
- Kipkluijfjes, pikante balletjes, gemarineerde ribbetjes, rundvleesspiesjes

FEESTAVOND ZWOLLE

€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.)
- Afsluiting met een warme snack of een zakje 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 Zwolle 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.

Definitief 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.

Extra mogelijkheden

Op aanvraag zijn er mogelijkheden om het entertainment voor u te laten verzorgen. Dit geldt tevens voor de overige diverse audiovisuele middelen, zoals een dansvloer, podium, DJ-set, etc. Daarnaast is het mogelijk om persoonlijke menukaarten te laten drukken, speciale bloemdecoratie, bruidstaarten en eventuele attenties te verzorgen.

Voorschot- en betalingsvoorwaarden

Wij behouden ons het recht voor, 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.

