

FEEST 2021 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 feestelijk moment creëren waar u en uw gasten een mooie herinnering aan overhouden.

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, wij denken graag met u mee!

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 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 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 25 personen. De genoemde prijzen zijn exclusief drankjes en exclusief zaalhuur.

HANZE BUFFET

€32,50 per persoon

Soep

Soep van het seizoen

Koud

- Diverse salades
- 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
- 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
- Wokschtel zalm en gamba
- Warme groente
- Aardappelgratin
- Frites en rijst

Dessert

Ter afsluiting serveren wij een feestelijk dessert

VECHTDAL BUFFET

€42,50 per persoon

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 roerbakgroenten en Oosterse saus
- Varkensfilet met mosterd
- Kalfssucade met bospaddenstoelen en madeirajus
- Yakitorispiesjes (Japanse kipspiesjes)
- Gepocheerde zalm met garnalen-kreeftensaus
- Roerbak gamba's met Oosterse saus
- Uw keuze: 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 dinerbuffetten verzorgen wij ook speciale buffetten in een culinair thema. Wij maken uw avond graag extra bijzonder! Onderstaande themabuffetten zijn mogelijk vanaf 25 personen en kunnen worden uitgebreid met een dessert. Vraag hiervoor naar de mogelijkheden. De genoemde prijzen zijn exclusief drankjes en exclusief zaalhuur.

ORIËNTAALS BUFFET

€27,50 per persoon

Koud

- Stokbrood
- Kroepoek
- Krokante uitjes
- Atjar

Warm

- Nasi en bami
- Kipsaté in satésaus
- Ossenhaassaté met spicy soy saus
- Yakitori spiesjes (Japanse kipspiesjes)
- Varkenshaassaté
- Indische balletjes

MEXICAANS-TAPAS BUFFET

€27,50 per persoon

Koud

- Bonte bonensalade
- Mexicaanse salade
- Gedroogde ham 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
- Nachoschtel
- Chilischotel met rijst

Dessert-buffet suggestie: Sorbetijs en vers fruit (meerprijs € 4,50 p.p.). Mocht u dit willen toevoegen aan bovenstaand buffet, dan vernemen wij dit graag.



- VERVOLG THEMA BUFFETTEN -

ITALIAANS BUFFET

€27,50 per persoon

Koud

- Diverse salades (vissalade, salade caprese en pastasalade)
- Ceasarsalade van gerookte kip en knoflookcroutons
- Carpaccio met Parmezaanse kaas en pijnboompitjes
- Vitello tonnato (dungseden kalfsrosbief met tonijnmayonaise)
- 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

Dessert-buffet suggestie: Huisgemaakte tiramisu (meerprijs € 4,50 p.p.). Mocht u dit willen toevoegen aan bovenstaand buffet, dan vernemen wij dit graag.

STAMPPOT BUFFET

€24,50 per persoon

Van november t/m maart te reserveren

Koud

- Augurk / zilveruitjes
- Mosterd en picalilly

Warm

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

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 25 personen. Tijdens de brunch serveren wij onbeperkt koffie, thee, melk en diverse vruchtensappen. De genoemde prijs is gebaseerd op 3 uur en exclusief zaalhuur.

BRUNCH BUFFET

€32,50 per persoon

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

Ter afsluiting verzorgen wij een uitgebreid dessertbuffet met o.a. bavaroise, ijssoorten, taarten en plaatgebak.

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 €37,50 per persoon

4 gangen menu vanaf €47,50 per persoon

5 gangen menu vanaf €55,00 per persoon



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. Uiteraard is de duur en invulling van deze arrangementen geheel naar wens aan te passen.

BORRELUURTJE SALLAND

€12,50 per persoon

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

- Olijven en luxe notenmix
- Groentesticks met bijpassende dips
- Regionale kaas- en worstsoorten (3 p.p.)
- Warme combihapjes (2 p.p.)

LUXE BORRELUURTJE DE VECHT

€16,75 per persoon

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

- Olijven en luxe notenmix
- Broodplank, groentesticks met bijpassende dips
- Regionale kaas- en worstsoorten (2 p.p.)
- Runderballetje met tomatensalsa (1 p.p.)
- Japanse kip met wasabimayonaise (2 p.p.)
- Warme combihapjes (2 p.p.)

SASSENPOORT ARRANGEMENT

€22,50 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.)

PEPERBUS ARRANGEMENT

€32,50 per persoon (vanaf 25 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:

- Regionaal kaasplateau
- Regionale ham- en worstsoorten
- Plateau met gerookte zalm
- Verschillende soorten brood met diverse salades, boter en tapenades
- Diverse warme hapjes
- Kipkluijes, pikante balletjes, gemarineerde ribbetjes en Japanse kipnuggets

FEESTAVOND ZWOLLE

€33,50 per persoon (vanaf 25 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

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.

