VAN DER VALK
HOTEL DENNENHOF

EVENTGIDS

2026-2027

https://www.hoteldennenhof.be/events

INTRO

STIJLVOL, GROEN, PROFESSIONEEL, GASTVRIJ





















ONZE FORMULES

1 Intro
2 Onze formules
3 Cheers to us – receptieformule
4 Pass me the salt – uitgeserveerd menu
5 Hot & cold – buffet
6 BBQ & chill – live cooking bbq buffet
7 Party all night – avondfeest-hapjes
8 Travel the world – avondfeest-walking dinner
9 Drankenpakketten
10 In memorium – rouwafel
11 Bring the kids – kindertarieven
12 Onze zalen
13 De grote kleine letters
14 Algemene voorwaarden

CHEERS TO US
Receptieformule

Een receptie is dé ideale formule om bijzondere momenten stijlvol te vieren. Of het nu gaat om een huwelijk, doopfeest, verjaardag of jubileum: met deze all-in receptieformule creëert u moeiteloos een warme, feestelijke sfeer waarin genieten centraal staat.

Laat uw gasten verwennen met verfijnde hapjes en drankjes, terwijl u onbezorgd elk moment beleeft. Alles wordt tot in de puntjes verzorgd, zodat u zich volledig kunt focussen op wat écht telt: samen vieren.

2 uur of 3 uur	4 hapjes	6 hapjes	8 hapjes

- Wij ontvangen uw gasten met Cava en fruitsap. Voor de kinderen voorzien wij prinsen- & prinsessenwater. Op de tafels voorzien wij zoutjes en verzorgde tapasbordjes.
- Huiswijnen, Stella Artois, frisdranken zijn inbegrepen. Speciale bieren & sterke dranken zijn te verkrijgen op aanvraag en aan supplementaire kosten.
- Vanaf 50 personen kunnen wij een aparte zaal voorzien zonder supplementaire kosten.





CHEERS TO US
Receptieformule

Classics
Blini - zalm - creme fraiche
Carpaccio klassieke wijze
Bitterballen klassiek mosterd
Kibbeling - tartaar
Mini worstenbroodjes
Bordje caprese
(Tomaat | Mozzarella | pesto)
Meloen met ham
Gazpacho - klassiek garnituur
Kaaskroketje met truffelsaus
Garnaalkroketje met cocktailsaus
Bruschetta tomaat

Premium + 2.50 p.p
Spaans kroketje - Chorizo
Samosa - paprikadressing
Ravioli - Parmezaan
Buikspek korean bbq style
Tempura van scampi - saus du chef
BBQ Boneless Ribs
Scampi diabolo
Geitenkaas met gegrilde peer
en walnootdressing



Deluxe + 4.50 p.p.
Tataki van tonijn
Sushiselectie van het sushihuis miyaki
Petit filet-pur - pepersaus
Sint-Jacobsvrucht - avocado, limoen - chili
Steak Tartaar - creme van Zwarte Truffel - Gepekelde Wortel - krokantje van parmezaan
Terrine van Ganzenlever - Portgelei - Geroosterde Brioche
Oesters op oosterse wijze
Oesters gegratineerd
Blini - zalm & creme fraiche - belgische kaviaar



Desserts
Chocolademousse
Mini ijsjes
Panna cotta / passievrucht
Petit four
Tiramisu
Brownie
Warme wafels met poedersuiker
assortiment mini donuts & muffins

Churros met chocoladedip
Sabayon showcooking (+€6.50 p.p)
Biscuittaart (+€7.50 p.p.
Luxe afgewerkte taart naar keuze
Prijs op aanvraag

PASS ME THE SALT
Uitgeserveerd menu

Uw feest start met een sfeervolle receptie van één uur, waar we u en uw gasten verwelkomen met een sprankelend glas cava of verfrissend fruitsap. Ondertussen geniet iedereen van een verfijnde selectie tapas en zoutige snacks, Aansluitend nodigen we u uit aan tafel voor een culinair uitgeseveerd menu van 3 tot 5 gangen, zorgvuldig samengesteld met oog voor smaak en presentatie.

Tijdens het diner zijn tafelwater, rode en witte huiswijnen, Stella Artois bier en frisdranken inbegrepen, We sluiten af met een heerlijk kopje koffie, geserveerd aan tafel of vrij verkrijgbaar aan onze koffiestanden.






	BRONZE 3 GANGEN	SILVER 3 GANGEN	GOLD 4 GANGEN	PLATINUM 4 GANGEN	DIAMOND 5 GANGEN
ALL-IN 4 UUR					
SOEP	●		●		●
VOORGERECHT		●	●	●	●
TUSSENGERECHT			●	●	●
HOOFDGERECHT	●	●		●	●
DESSERT	●	●	●	●	●

● Upgrademogelijkheden naar premium selecties en extra gangen mogelijk.
Sorbet als extra tussengerecht: + €6.50 p.p.

● Huiswijnen, Stella Artois, frisdranken zijn inbegrepen. Speciale bieren & sterke dranken zijn te verkrijgen op aanvraag en aan supplementaire kosten.

● Vanaf 50 personen kunnen wij een aparte zaal voorzien zonder supplementaire kosten.

PASS ME THE SALT
Uitgeserveerd menu

Voorgerechten - Tussengerechten
Rundercarpaccio - pijnboompitjes - Grana Padano
Kalfsvlees Vitello tonnato
Pasteitje met kip en champignons
Gerookte ham - gegrilde watermeloen - feta
Gerookte zalm - klassiek garnituur
Garnaalkroketjes
Slaatje met gebrande geitenkaas



Premium + 4.50 p.p.
Tataki van tonijn
Bladerdeegje met zeevruchten - kreeftensausje met pastis
Grijze garnalen - tomaat - waterkers
Selectie sushi - sashimi du chef (vanaf 10 personen)
Traaggegaard buikspek - Korean BBQ style
Steak robbespiere - rucola - parmesan cheese - balsamico
Ravioli al tartufo



Soepen
Tomatensoep - balletjes
Thaise kokossoep - koriander
Wortelsoep - gerookte paprika.
Asperge room - bieslook
Italiaanse minestrone soep
Vissoep
Velouté van knolselder - champignons



Hoofdgerechten
Parelhoenfilet - witloof - pepersaus
Varkenshaasje - bloemkool - picklesaus
Thaise groentencurry - kokos
Tongrolletjes/ witte saus - prei
Runderbavette Black Angus - sla du chef
Stoofpotje d-oude caert - witloofslaatje
Zalm - groene asperges - hollandaisesaus
Gebakken beenham - honing - vleesjus



Premium + 4.50 p.p.
Gebraad en ossenhaas / kruidige jus Jonge wortel / spekboontjes
Lamsrack / rodewijnsaus en seizoensgroenten
Bundelzalm / prei / béarnaise
Filet pur / champignonroomsaus / oesterzwam / kerstomaat
Rib Eye Robbespiere - Rucola - Parmesan cheese
Gegrilde tonijn / pappardelle / zongedroogde tomaatjes

PASS ME THE SALT
Uitgeserveerd menu

Garnituren
Frietjes
Kroketjes
Aardappelpuree
Gratin
Gebakken aardappeltjes met rozemarijn
Truffel frietjes +3.50 p.p.



Desserts
Creme brulee
Churros met chocoladevulling
Warm appelgebak met vanilleijs
Selectie (ijs)pralines
Sorbet
Dame Blanche

Premium + 4.50 p.p.
Sabayon vers geklopt in zaal (Camarque)
Ambachtelijk kaasplankje
Coupe colonel
Coupe aardbeien (Seizoen)
Biscuittaart of IJstaart +7.50 p.p. i.p.v. 4.50 p.p.
Assortiment du chef Verschillende petit desserts
Dessertenbuffet +7.50 p.p. i.p.v. 4.50 p.p.
Luxe afgewerkte taart naar keuze Prijs op aanvraag



HOT & COLD
Uitgebreid buffet

Met onze Hot & Cold buffetformule kiest u voor een veelzijdige en smaakvolle totaalbeleving, Uw gasten starten met een uitgebreid voorgerechtenbuffet, rijkelijk gevuld met een variatie aan koude en warme bereidingen, stijlvol gepresenteerd en vrij te ontdekken.

Aansluitend serveren we een heerlijke soep aan tafel, als warm en verfijnd tussengerecht. Daarna nodigt het hoofdgerechtenbuffet uit om naar hartenlust te genieten van een gevarieerd aanbod aan smaakvolle gerechten, zorgvuldig bereid en mooi gepresenteerd.

Tijdens het diner zijn alle huiswijnen, frisdranken, warme dranken, tafelwater en tapbieren inbegrepen, zodat u en uw gasten in alle comfort en zonder zorgen kunnen genieten. We sluiten af met een heerlijk kopje koffie, geserveerd aan tafel of vrij verkrijgbaar aan één van onze koffiestanden.

DUUR FEEST - INCL. 1 UUR RECEPTIE
4 uurs formule
5 uurs formule
6 uurs formule
7 uurs formule
8 uurs formule
9 uurs formule
10 uurs formule

- 25 - 75 personen: 6 VG - 1 soep - 2 HG - 2 garnituren - 2 warme groenten
  75 - 100 personen: 8 VG - 1 soep - 3 HG - 2 garnituren - 2 warme groenten
  Va 100 personen: 10 VG - 1 soep - 4 HG - 2 garnituren - 2 warme groenten
- Upgrademogelijkheden naar premium selecties en extra gerechten mogelijk.
  Sorbet als extra tussengerecht: + €6.50 p.p.
- Huiswijnen, Stella Artois, frisdranken zijn inbegrepen. Speciale bieren & sterke dranken zijn te verkrijgen op aanvraag en aan supplementaire kosten.
- Vanaf 50 personen kunnen wij een aparte zaal voorzien zonder supplementaire kosten.

HOT & COLD
Uitgebreid buffet

Koude buffetgerechten - voorgerecht

Rundercarpaccio - pijnboompitjes - Grana Padano
Rosbief
Kalfsvlees vitello tonato - gegrilde tonijn
Gerookte zalm - klassiek garnituur
Gepocheerde Noorse zalm
Pastasalade met scampi
Serrano ham - meloen
Gerookte makreel - forel - heilbot
Wraps - kip - curry - ijsbergsla
Selectie pate's du chef - compote
Steak tartare - truffelmayonaise - kwartelei
Gevulde eitjes met tonijnmousse



Premium + 4.50 p.p.

Reuzegamba's gebakken in kruidenboter livecooking in Camarque
Eendenborst - compote du chef
Selectie sushi van sushihuis miyaki
Tomaat crevette
Buikspek korean bbq style live cooking in Camarque
Eendenborst / compote du chef

Soepen

Tomatensoep - balletjes
Thaise kokossoep - koriander
Wortelsoep - gerookte paprika.
Asperge room - bieslook
Italiaanse minestrone soep
Vissoep
Velouté van knolselder - champignons



HOT & COLD
Uitgebreid buffet

Warme buffetgerechten - hoofdgerecht



Penne - zalm - spinazie
Parelhoenfilet - saus orloff
Gele kokoscurry - babymaïs - seizoensgroenten
Kipsaté - curry
Huisbereide lasagne
Wok Scampi - Oosterse wijze
Gevulde kalkoenrollade - honing-roomsaus met tijm
Paella op Spaanse wijze
Stoofvlees van de chef
Gekruide ribs & chicks (ribbetjes & kippendrupsticks)
Gegrilde halloumi
Vispannetje zalm, scampi, schartong - kreeftensaus

Premium + 4.50 p.p.

Filet pur - pepersaus live-cooking in Camarque
Gebraad en ossenhaas - champignonroomsaus live-cooking in Camarque
Sliptong in boter gebakken live-cooking in Camarque
Lamsrack - rodewijnsaus - seizoensgroenten
Kabeljauw - groene asperges - sugar snaps - broccoli - beurre blanc

Garnituren



Frietjes
Kroketjes
Aardappelpuree
Gratin
Gebakken aardappeltjes met rozemarijn
Truffel frietjes +3.50 p.p.

Warme groenten

Boontjes - tomatensaus
Bloemkool - witte saus
Erwtjes - worteltjes - ui
Spruitjes - spek seizoen
Witloof - oestersaus

Dessert

Assortiment aansnijtaarten

PREMIUM + 4.50 p.p.
Sabayon vers geklopt in zaal (Camarque)
Biscuittaart of IJstaart +7.50 p.p. i.p.v. 4.50 p.p.
Dessertenbuffet +7.50 p.p. i.p.v. 4.50 p.p.
Luxe afgewerkte taart naar keuze Prijs op aanvraag

BBQ & CHILL
LIVE COOKING BBQ BUFFET

Laat je verwennen door de smaakvolle geuren van gegrild vlees, verse groenten en exotische smaken, terwijl je geniet van het groene uitzicht en de gezellige sfeer van ons hotel en haar tuinen. Onze BBQ-formule biedt alles wat je nodig hebt voor een geslaagd moment met familie, vrienden of collega's. Of je nu houdt van sappige steaks, gegrilde vis of vegetarische lekkernijen, wij zorgen voor een gevarieerd aanbod waar iedereen van kan genieten.





DUUR FEEST - INCL. 1 UUR RECEPTIE
4 uurs formule
5 uurs formule
6 uurs formule
7 uurs formule
8 uurs formule
9 uurs formule
10 uurs formule

- 5 soorten vlees - vis - vegetarisch per persoon volledig naar jouw keuze
- Bij minder weer mogelijkheid tot barbeque vanuit onze live cooking
- Huiswijnen, Stella Artois, frisdranken zijn inbegrepen. Speciale bieren & sterke dranken zijn te verkrijgen op aanvraag en aan supplementaire kosten.
- Vanaf 50 personen kunnen wij een aparte zaal voorzien zonder supplementaire kosten.
- Enkel mogelijk in combinatie met onze Camarque zaal of in onze Waddy tuin m huur tent.

BBQ & CHILL
LIVE COOKING BBQ BUFFET

VLEES

Gegrilde kipfilet
Rib eye
Kippenvleugels
Entrecote
Lamskotelet
Filet-pur
Kipsate
Krokant buikspek
Gelakte ribbetjes

PREMIUM + 5.00 p.p.
Cote a l'os
Tomahawk
Wagyu steak prijs op aanvraag
Supplement foie gras prijs op aanvraag

VIS

Scampi sticks
Zalmfilet
Tonijnsteak
Zwaardvis

PREMIUM + 7.50 p.p.
Reuzegamba's - kruidenboter
Halve kreeft

VEGETARISCH

Gegrilde halloumi
Gegrilde maiskolf - boter - parmezaan
Portobello
Bloemkoolsteak

GARNITUREN

Frietjes
Gepofte aardappel - kruidenboter
Ratatouille gegrilde groentjes
Gebakken aardappeltjes met rozemarijn

DESSERTS

Gegrilde banaan - pure chocolade - karamel
Gegrilde ananas - kokosnotencream - limoen
2 soorten schepijs met dips
Biscuittaart of IJstaart +€7.50 p.p.
Luxe afgewerkte taart naar keuze prijs op aanvraag

PARTY ALL NIGHT
AVONDFEEST - HAPJES

Met onze 'Voetjes van de vloer'-formule beleeft u een avond vol sfeer, smaak en ambiance. We starten met een sprankelende ontvangstreceptie van één uur, waarbij u en uw gasten genieten van cava of verfrissend fruitsap, vergezeld van verfijnde tapas en zoutige bites.
Gedurende het verdere verloop van het feest zijn huiswijnen, frisdranken, warme dranken, tafelwater en Stella Artois inbegrepen, zodat iedereen onbezorgd kan genieten. Ons team verwent uw gasten doorlopend met een selectie van warme en koude hapjes, volledig naar uw smaak samengesteld. Als kers op de taart serveren we een heerlijke 'late night' snack, perfect om het feest op een energieke en memorabele manier af te sluiten.





DUUR FEEST - INCL. 1 UUR RECEPTIE
4 uurs formule
5 uurs formule
6 uurs formule
7 uurs formule
8 uurs formule
9 uurs formule
10 uurs formule

- Huiswijnen, Stella Artois, frisdranken zijn inbegrepen. Speciale bieren & sterke dranken zijn te verkrijgen op aanvraag en aan supplementaire kosten.
- Vanaf 50 personen kunnen wij een aparte zaal voorzien zonder supplementaire kosten.

PARTY ALL NIGHT
AVONDFEEST - HAPJES

FIRST THINGS FIRST

De eerste hapjes worden geserveerd & zijn beschikbaar tijdens de ontvangstreceptie

Warme gemengde hapjes
Zoutige bites
Tapas du chef



GET THIS PARTY STARTED

Assortiment hapjes van de chef 4 soorten vis-vlees-vega
Keuze: zie pagina 3a - Cheers to us - receptieformule

ALWAYS SAFE ROOM FOR DESSERT 1 keuze

Assortiment aansnijtaarten
2 soorten schepijs met toppings & dips
Biscuittaart of IJstaart +€7.50
Dessertenbuffet +€7.50



LATE NIGHT SNACK 1 keuze

Frietjes met mayonaise
Pizzapunt
Mini hamburgers
Croque uit 't vuistje met mayonaise & ketchup

DESSERTS

2 soorten schepijs met dips
Assortiment aansnijtaarten
Biscuittaart of IJstaart +€7.50 p.p.
Luxe afgewerkte taart naar keuze prijs op aanvraag





TRAVEL THE WORLD AVONDFEEST - WALKING DINNER

Laat u meevoeren in een unieke culinaire beleving tijdens deze feestelijke middag of avond, waar een divers aanbod van verse, koude en warme gerechten op u wacht. Van smaakvolle visgerechten tot heerlijke vleesopties en verrassende vegetarische creaties, er is voor elk wat wils. Onze chefs brengen een ware foodmarkt-ervaring, waar u langs verschillende gerechten kunt slenteren en genieten van gerechten die als een wereldreis voor uw smaakpapillen aanvoelen.
Na het diner is het tijd om de energie weer op te laden en de avond in stijl voort te zetten op de dansvloer. Zo sluit u dit feest op een levendige en ongedwongen manier af!







DUUR FEEST - INCL. 1 UUR RECEPTIE
4 uurs formule
5 uurs formule
6 uurs formule
7 uurs formule
8 uurs formule
9 uurs formule
10 uurs formule

- Huiswijnen, Stella Artois, frisdranken zijn inbegrepen. Speciale bieren & sterke dranken zijn te verkrijgen op aanvraag en aan supplementaire kosten.
- Kies 4 internationale keukens met ieders 2 gerechten - deze formule is inclusief 8 gerechten - een saladebar & een broodbar

TRAVEL THE WORLD
AVONDFEEST - WALKING DINNER

LATIN CORNER
Chili con carne
Assortiment quesedillas
Taco's zelf samen te stellen
Empanadas
Pollo al ajillo

DUTCH CORNER
Kibbeling met tartaar
Van Dobben vleeskroket - mosterd
Haring uit 't vuistje
Kapsalon kip shoarma
Zuurkool met rookworst

ITALIAN CORNER
Assortiment pizza's
Make your own bruchetta
Pasta carbonara
Pasta Vongole +5.00 p.p.
Osso Buco

USA STREETFOOD CORNER
Mini cheese burgers
Ribs & chicks
Mac & cheese
Corn on the cob
Pulled pork sliders

EASTERN CORNER
Gemarineerde sate's - pindasaus
Dim-Sum
Thais corry-kokossoepje
Sushi +€5.00 p.p.
Pad Thai
Runderreepjes - oestersaus

BELGIAN CORNER
Stoofvlees met frietjes
Mosselen seizoen
Vleesbrood - kriekjes
Vol-au-vent - koekje
Filet pur - bearnaisesaus +5.00 p.p.

GREEK CORNER
Gyros - pitabroodje
Souvlaki gemarineerd gegrild vlees
Moussaka ovenschotel
Keftedes Griekse gehaktballetjes





DESSERTS
2 soorten schepijs met dips
Assortiment aansnijtaarten
Biscuittaart of IJstaart +€7.50 p.p.
Luxe afgewerkte taart naar keuze prijs op aanvraag



DRANKENPAKKETTEN

STANDAARD DRANK PAKKET

Apero met cava - fruitsap
Frisdranken
Witte wijn - vermentino - Colombard
Rode wijn - grenache - cabernet sauvignon
Rose wijn - rose de syrah
Tapbier Stella
Alcoholvrije wijnen-cava & bieren
Koffie & thee
Plat & bruiswater

PREMIUM DRANK PAKKET +5.00 p.p.



Apero met prosecco - fruitsap
Frisdranken
Premium witte wijn - chardonnay
Premium rode wijn - cabernet sauvignon
Rose wijn - rose de syrah
Tapbier Stella - Leffe blond - Leffe bruin
Alcoholvrije wijnen-cava & bieren
Koffie & thee
Plat & bruiswater

DELUXE DRANK PAKKET +10.00 p.p.



Apero met prosecco-aperol-vers fruitsap
Frisdranken
Premium witte wijn - chardonnay
Premium rode wijn - cabernet sauvignon
Rose wijn - wohrmann rose
Stella - Leffe blond - Leffe bruin - Tripel karmeliet - Triple d'Anvers - Duvel
Westmalle triple - Westmalle dubbel
Alcoholvrije wijnen-cava & bieren
Koffie & thee
Plat & bruiswater



A LA CARTE UPGRADES

Moet & Chandon Champagne +75 per fles
Ruinard Champagne +125 per fles
Cocktailbar tijdens receptie +10 per genuttigde cocktail .

IN MEMORIAM ROUWTAFEL

Voor een respectvol en serene afscheid bieden wij een zorgvuldig samengestelde koffietafel aan. Geniet van een gevarieerde selectie van verse broodsoorten, verfijnd vleesbeleg, rijpe kazen, smaakvolle krabsalade, zoet beleg en onweerstaanbare koffiekoekjes.
Onze drankjes omvatten heerlijke koffie, thee en verfrissend tafelwater, zodat u en uw gasten in alle rust kunnen genieten van dit intieme moment.
Deze koffietafel kan zowel in buffetvorm als geserveerd aan tafel worden gepresenteerd, geheel naar uw wens.





3 UUR	STANDAARD	+ CAVA	+ SOEP	+ CAVA - SOEP
BUFFETVORM (va. 30 personen)	27.50	33.50	33.50	39.50
UITGESERVEERD	34	40	40	46

- Het is mogelijk andere dranken te laten serveren up uw koffietafel - dit wordt nagecalculeerd aan de a la carte prijzen.
- Een Koffietafelformule duurt 3 uur, het is mogelijk te verlengen aan €12.50 per persoon + va 150 zaalhuur per extra uur - afhankelijk van aantal personen en grootte zaal.

BRING THE KIDS

Laat de kleintjes zich ook uitleven en genieten van hun eigen speciale moment. Met een op maat gemaakte kinderformule zorgen we voor een dag vol plezier en lekkers voor de kinderen. Van smakelijke hapjes tot een gezellige sfeer, dit is de perfecte gelegenheid om samen te vieren, lachen en spelen!





	KIDS 0-2	KIDS 3-6	KIDS 7-12
KINDERMENU	5	18	25
CHEERS TO US 4 HAPJES	5	11	17.50
CHEERS TO US 8 HAPJES	5	15	21.50
HOT & COLD BUFFET	5	17	51
BBQ LIVE COOKING	5	27	61
PARTY ALL NIGHT	5	20	25
TRAVEL THE WORLD	5	24	29
IN MEMORIAM	5	15	18
IN MEMORIAM + SOEP	5	19	22

ONZE ZALEN - TERRASSEN - TUIN

Van der Valk Hotel Dennenhof-Brasschaat beschikt over 6 sfeervolle feestzalen, variërend in capaciteit van 30 tot 300 personen. Door de mogelijkheid om zalen te combineren kunnen we de capaciteit gemakkelijk uitbreiden wanneer dat nodig is. Elke zaal heeft zijn eigen unieke karakter en uitstraling, zodat u altijd de perfecte setting vindt voor uw evenement. Of het nu gaat om een intiem feest of een grootse viering, wij bieden voor ieder wat wils!











ZAALNAAM	HOOGTE	M2	DINER RONDE TAFELS	DINER MAX	RECEPTIE 50/50	RECEPTIE STAAND
CAMARQUE	300	210	140	180	200	350
SEQUOIA	280	137	80	112	110	135
KRUGER	280	70	40	48	55	70
ANSHI	280	40	24	36	40	50
SEQ-KRU	280	207	120	160	165	205
KRU-AN	280	110	64	84	90	110
SEQ-KRU-AN	280	247	144	244	200	300
PORTOFINO	280	130	80	112	110	135
TORRES	280	40	24	36	40	50

DE GROTE KLEINE LETTERS



• Afspraken voor feesten mogen verstuurd worden naar banqueting@dennenhof.valk.com of telefonisch via 0032 3 663 05 09
• De zaalhuur is inbegrepen in de desbetreffende formule mits het minimum aantal personen gerespecteerd wordt. Indien het aantal gasten beduidend lager is dan de capaciteit van de zaal kan er extra zaalhuur aangerekend worden.
• Een optie is mogelijk voor maximum 14 dagen.

• Aanpassingen dienen minstens 2 weken voor aanvang van het feest doorgegeven te worden via mail (banqueting@dennenhof.valk.com).
• Wij staan open voor wijzigingen in menu's. Het staat u vrij om uw wensen te bespreken. De tafels worden gedekt met linnen, kaarsen, bloemetjes en menukaarten. Grotere bloemstukken kunnen voorzien worden mits supplementaire kosten.

• Tafelschikkingen dienen minstens 2 weken vooraf schriftelijk te worden doorgegeven. Indien wij de zaal moeten herschikken wegens te late bezorging zullen de gepresteerde werkuren doorgerekend worden. Indien mogelijk vragen wij de gastenlijst digitaal door te sturen.
• Annulaties van het aantal personen zal aangerekend worden op basis van de algemene voorwaarden van uw contract.

• Gratis parking is voorzien.
• In al onze prijzen voor de feesten is bediening inbegrepen tenzij anders vermeld.

• Er is voldoende vestiaire voorzien. Deze is gratis doch op eigen risico.

• Bij het vastleggen van de zaal zal u gevraagd worden een voorschot te storten op basis van de algemene voorwaarden in uw contract.
voorschotbepaling:
• 25% van totaalbedrag tijdens het vastleggen van het feest.
• 50% van het geschat totaalbedrag minstens 1 maand voor het feest te storten.
• Dranken en maaltijden van artiesten (dj, orkest, chauffeurs, technici, enz.) zijn steeds ten laste van de organisator en zullen de formule die geboekt is moeten volgen.

• Gebruik van confetti, partypoppers zijn niet mogelijk wegens het veroorzaken van niet of moeilijk verwijderbare vlekken op parketten en tapijten. Hier staat een boete op van €250.

• Avondfeesten met alleen drank en dessert zijn helaas niet mogelijk.

• Alle wijzigingen van uw bevestigd feest dienen digitaal te worden bezorgd aan de Banqueting verantwoordelijke. Telefonisch contact volstaat helaas niet.
• De prijzen in deze folder zijn geldig tot 31-12-2026.

ALGEMENE VOORWAARDEN

Art. 1 : Toepasbaarheid van de algemene voorwaarden.
Onze algemene voorwaarden zijn onverminderd en dit met uitsluiting van de aankoopvoorwaarden van de klant, van kracht op onze diensten.

Art. 2 : Offertes en bestellingen.
Alle offertes zijn vrijblijvend en zijn slechts geldig voor een maximum van één maand, te rekenen vanaf de datum van de offerte. Elke bestelling wordt pas aanvaard na schriftelijk akkoord van de leverancier. Hierbij komt de overeenkomst tot stand vanaf de ondertekening ervan door beide partijen waarbij elke partij verklaart één exemplaar te hebben ontvangen. Afgevaardigden van de leverancier zijn niet gemachtigd afwijkingen toe te staan aan de klant. Elke speciale overeenkomst, aanvulling of weglating moet schriftelijk worden bevestigd door een directeur of zijn gevolmachtigde van de leverancier.

Art. 3 : Prijs en betalingsvoorwaarden.
Alle facturen zijn contant of per bank betaalbaar en dit zonder enige korting. Zo uitzonderlijke betalingstermijnen worden toegekend, wordt het niet-respecteren van een termijn, het totale nog openstaande bedrag onmiddellijk en van rechtswege opeisbaar. Elk niet op de vervaldag betaald bedrag zal van rechtswege en zonder voorafgaande ingebrekestelling verhoogd worden met een interest van 12% per jaar en een schadevergoeding van 15 % met een minimum van 25 euro.

Art. 4 : Klachten.
Eventuele klachten dienen aangetekend te worden overgemaakt aan de leverancier en dit binnen de 15 dagen na levering van de dienst. Het overmaken van een klacht dient schriftelijk te gebeuren via banqueting@dennenhof.valk.com en ontslaat de klant niet van zijn betalingsverplichting.

Art. 5 : Bijzondere voorwaarden.
In geval een bijzondere voorwaarde wordt toegekend aan de klant, welke afwijkt van de algemene voorwaarden van de leverancier, doet dit geen afbreuk aan de gelegenheid en toepasbaarheid van de overige algemene voorwaarden van de leverancier. Daarenboven zal de eventuele nietigheid van één van de voorwaarden, niet de algehele nietigheid van alle voorwaarden en/of van de overeenkomst teweegbrengen.
Art. 6 Alle geschillen aangaande de gesloten overeenkomst worden beheerst door Belgisch recht en enkel de rechtbanken van Antwerpen zijn bevoegd ervan kennis te nemen.

Art. 7 : Alle schade aan infrastructuur of decoratie aangebracht door de gasten is steeds ten laste van de inrichter en wordt integraal aangerekend op de factuur.
al onze prijzen zijn uitgedrukt in € Euro en inclusief BTW