



VAN DER VALK
MOTEL DENNENHOF

Feest- en vergadergids

HOTEL-RESTAURANT-FEESTZALEN
DENNENHOF

Editie 2018-2019

Bredabaan 940
2930 Maria-Ter-Heide/Brasschaat
Tel. : +32 (0)3 663 05 09
Mail : info@dennenhof.valk.com
Web : www.hoteldennenhof.be

Inhoud

Inhoud

Voorstelling	4
Zalen en kamers	4
Recepties	5
Menu's	6
Voor de kinderen (tot 14 jaar)	7
Arenal	8
Quetzal	9
Yala	10
Walk around the world	11
All-in Feestelijke avond met hapjes	12
All-in Feestelijke avond met food corners	13
Rouwtafel	14
Ontbijt	14
Brunch / Familiebuffet	14
Praktische informatie	15
Waarom in Dennenhof vergaderen?	16
Zalenoverzicht en vergaderarrangementen	17
Borreluurtje	18
Van waar de keuze van de benaming van de zalen?	19
Algemene voorwaarden	20

Feestgids



Voorstelling

Motel Dennenhof was één van de pioniers van het Van der Valk concern. Een familiebedrijf dat ooit kleinschalig begon groeide uit tot een concern met inmiddels 98 vestigingen. Van der Valk staat bekend voor zijn gastvrije ontvangst en uitstekende gastronomie.

Zalen en kamers

Dennenhof beschikt over diverse zalen, voor een meeting van 2 personen of een banket voor 250 gasten. Wij bevinden ons slechts 4 km van de snelweg en er is een ruime parkeerplaats waar u kosteloos gebruik van kan maken. Onze troef zijn onze 80 kamers waar uw genodigden terecht kunnen. Voor bruidsparen stellen wij uiteraard een kamer gratis ter beschikking.

Voor meerdaagse seminars of alle feestelijkheden is dit een perfect alternatief om niet met de wagen huiswaarts te keren na een glaasje te veel.

Uiteraard staat voor u de tafel 's morgens opnieuw gedekt en kan u nagenieten met een heerlijk ontbijt dat wij serveren in buffetvorm.

Recepties

Een receptie is een aangename formule voor diverse gelegenheden.

Voor het feestelijk vieren van een huwelijk, een doopfeest, een verjaardag of een jubileum maar ook ter afsluiting van een succesvolle meeting.

Wij ontvangen uw gasten met Cava en fruitsap. Op verzoek kan ook wijn, tapbier en frisdrank geschonken worden, dit zonder supplementaire kosten. Voor de kinderen voorzien wij kidibul.

Op de tafels voorzien wij zoutjes en verzorgde planken met diverse tapas.

Wenst u een meer uitgebreide formule dan stellen wij u volgende hapjes voor:

Koude hapjes

- Mozarellaspiesjes met kerstomaatje en een groene pesto ✓
- Seizoenshapje naar keuze van de chef
- Luxe mini-broodjes en belegde tramezzini
- Gevulde witloofblaadjes met een mousse van gerookte ham
- Bordje van carpaccio met balsamico crème, gebakken pijnboompitjes en Grana Padano Scampi in een jasje van Ganda ham en meloen
- Oesters (+2 euro) (kan ter plaatse door de oesterman geopend worden, prijs op aanvraag)
- Mousse van gerookte forel met appeltjes en rode biet
- Kruidige gazpacho, heerlijk fris voor warme dagen ✓

Warme hapjes

- Kaasballetjes ✓
- Bitterballetjes
- Assortiment Oosterse hapjes
- Seizoenshapje naar keuze van de chef
- Kopje soep naar keuze van de chef
- Trio van dim-sum hapjes met een Oosterse dipsaus
- Scampi met een kreeftensausje

Zoete afsluiters om het geheel compleet te maken

- Crème brûlée
- IJshoorntjes
- Chocolademousse met vanille crème
- Mini gebakjes (+2 euro)
- Mini appelflapje

Prijzen	Receptie + tapas + 4 hapjes	Receptie + tapas + 8 hapjes
Gedurende 2 uur	24	30
2 uur kinderen	15,50	15,50
2 uur -3 jaar	7	7

Menu's

Voor- en/of tussengerechten

- Quiche Lorraine
- Rucola slaatje met Serano ham en scampi met meloenparels en Cuberdon-siroop
- Carpaccio van rundsfilet met olijfolie, gebakken pijnboompitjes en Grana Padano
- Gebakken Haloumi met zure room en truffelolie op een krokant slaatje ✓
- Trio van gerookte zalm, Nori-truffel en Gravadlax (+2,5 euro)
- Kalfsvlees vitello tonato met tonijnmayonaise
- Tomaat uit eigen land met rivierkreeftjes en een zachte whisky mayonaise (+ 1,5 euro)
- Licht gerookte zalm met zijn traditionele garnituur (+1 euro)
- Pasteitje met kip en champignons
- Bladerdeegje met zeevruchten en een kreeftensausje met pastis
- Scampi met zachte looksaus
- Roerbakgroentjes met Halloumi en een fris komkommersausje ✓
- Breydelhamsnede met saus van graantjesmosterd en een houthakkersboterham

Soepen

- Traditionele tomatenroomsoep met balletjes
- Romig soepje van pastinaak en kurkuma met druppels peterselieolie ✓
- Thaise kokossoep met koriander
- Lichtromige soep van courgette en broccoli met pompoenpitten ✓

Hoofdgerechten

- Breydelhamsnedes met saus van graantjesmosterd, groentenjullienne, frietjes en kroketjes
- Gebakken kabeljauw met graantjesmosterdsaus, een julienne van prei en worteltjes en primeuraardappeltjes (+3 euro)
- Gebrad - ossenhaas met een kruidige jus, primeurgroenten, frietjes en kroketten (+2,50)
- Parelhoenfilet met een sausje van drie pepers, gekarameliseerd witloof en romige Savoyarde aardappel
- Trio van kalkoen, rundfilet en varkensmedaillon met spek, snijboontjes en rode ui en een portosausje (+2,5 euro)
- Medaillons van licht gerookt Ardens varkenshaasje met gestoofde paksoi en sausje van rode curry
- Noedels met zwammen, broccoli, pinda's en quorn blokjes ✓

Nagerechten

- Biscuittaart
- IJstaart
- Dessertbord
- Dessertenbuffet: een pallet van koude en warme dessertjes en een kaasplank (+7 euro)

Onderstaande prijzen zijn ALL-IN en omvatten :

Een ontvangst met Cava en fruitsap. Op praattafeltjes voorzien we zoutjes en mooie tapasplanken.

Tijdens de maaltijd voorzien wij flessen water op tafel, gaan we rond met rode en witte huiswijn. Ook bieren en frisdranken zijn inbegrepen.

Na de maaltijd wordt ook nog twee maal koffie geserveerd.

<i>Prijs</i>	54,50	58,00	62,00	65,50	67,50	70,50
<i>Voorgerecht</i>		***	***		***	***
<i>Soep</i>	***		***	***		***
<i>Tussengerecht</i>				***	***	***
<i>Hoofdgerecht</i>	***	***	***	***	***	***
<i>Dessert</i>	***	***	***	***	***	***
<i>Drank (all-in)</i>	***	***	***	***	***	***

Opgelet : de vermeldde supplementen dienen nog bijgerekend te worden

Er wordt slechts één menu gekozen voor het hele gezelschap (met uitzondering van vegetariërs of specifieke diëten). Indien men toch verschillende gerechten wenst dient de keuze vooraf gemeld te worden, de dag zelf is niet mogelijk. De gemaakte menukeuze dient ten laatste een week vooraf doorgegeven te worden. Voor de gerechten zal de à la carte prijs aangerekend worden en dit kan maximum voor 20 personen.

Voor de kinderen (tot 14 jaar)

Voorgerecht

- Tomatensoep met balletjes

Hoofdgerechten

- Lasagne
- Spaghetti
- Curryworst
- Koninginnehapje
- Bitterballen
- Pizza margarita

Dessert

- Kinderijsje
- Biscuit- of ijstaart (+3 euro)
- Dessertenbuffet (+5 euro)

21 euro, inclusief drankjes

Arenal

(Tussen 20 en 50 personen)

53 euro per persoon, voor een tijdsspanne van 4 uur, niet mogelijk als avondfeestformule.

Deze all-in formule omvat :

Een aperitief ontvangst met Cava en fruitsap à volonté, zoutjes en oogstrelende tapas planken. Alle huiswijnen, fris- en warme dranken en bieren zijn inbegrepen.

Koud voorgerechtenbuffet

- Soep naar keuze van de chef
- Carpaccio van runderhaas met pesto dressing, Parmezaan en pitjes
- Gekruide kippenboutjes met curry dip
- Licht gerookte ham met meloenbolletjes
- Pastasalade met doperwtjes en gepocheerde Canadese zalm
- Flensjesspiralen met kruidenkaas en gerookte zalm
- Tomaatjes gevuld met krab en roze garniaaltjes
- Aangevuld met broodjes en diverse salades en sauzen

Warm hoofdgerechtenbuffet

- Stoofvlees van de chef met frietjes en mayonaise
- Huisbereide lasagne

Dessert

Huisbereide chocomousse

Quetzal

(Tussen 50 en 75 personen)

68 euro per persoon, voor een tijdsspanne van 4 uur, niet mogelijk als avondfeestformule.

Deze all-in formule omvat :

Een aperitief ontvangst met Cava en fruitsap à volonté, zoutjes en oogstrelende tapas planken. Alle huiswijnen, fris- en warme dranken en bieren zijn inbegrepen.

Koud voorgerechtenbuffet

- Soep naar keuze van de chef
- Carpaccio van runderhaas met pesto dressing, Parmezaan en pitjes
- Gekruide kippenboutjes met curry dip
- Licht gerookte ham met meloenbolletjes
- Pastasalade met doperwtjes en gepocheerde Canadese zalm
- Flensjesspiralen met kruidenkaas en gerookte zalm
- Tomaatjes gevuld met krab en roze garniaaltjes
- Aangevuld met broodjes en diverse salades en sauzen

Warm hoofdgerechtenbuffet

- Gebraad en ossenhaas met groentegarnituur
- Vispannetje met witte wijnsaus

Dessert

Huisbereide chocomousse

Yala

(Vanaf 75 personen)

73,50 euro per persoon tot 01.00 uur. (5 euro supplement per uur extra)

Deze all-in formule met een uitgebreid buffet, vanaf receptie t.e.m. avondfeest.

Receptie gedurende 1 uur met Cava en fruitsap, zoutjes en oogstrelende tapas planken.

Alle huiswijnen, fris- en warme dranken en bieren zijn inbegrepen.

We serveren diverse gerechten uit binnenland en ver daarbuiten. Een smeltkroes van smaken waarin ieder zich wel kan vinden.

Koud voorgerechtenbuffet

- Soep naar keuze van de chef
- Carpaccio van runderhaas met pestodressing met zongedroogde tomaten en Parmezan
- Gevulde eitjes met een mousse van tonijn
- Serano ham met meloenblokjes
- Zanddeegjes gevuld met ricotta en spinazie ✓
- Gepocheerde Canadese zalm
- Gerookte zalm in een flensjesspiraal met kruidenkaas
- Gambatoren met een pittig looksaus
- Gevulde tomaten met rivierkreeftjes
- Pastasalade met scampi
- Tabouleh met appel, vijgen en feta ✓
- Diverse broodsoorten en gemengde salades
- Koude sauzen en dressing

Warm hoofdgerechtenbuffet of warm hoofdgerecht geserveerd aan tafel

- Stoofvlees van de chef met frietjes en mayonaise
- Huisbereide lasagne
- Gesneden beenham met graantjesmosterd
- Noedels met gemengde paddenstoelen, paksoi en pinda's ✓
- Vispannetje met witte wijnsaus
- Gebraad en ossenhaas met groentegarnituur

Indien u een warm hoofdgerecht geserveerd wenst aan tafel kan u hiervoor uw keuze maken op pagina 7. De prijs hiervoor is 70,50 euro per persoon tot 01.00 uur (exclusief supplement).

Dessert

Feesttaart in ijs of fijne biscuit met fruit

Of dessertenbuffet (5,50 euro supplement)

Walk around the world

(Vanaf 100 personen)

82,50 euro per persoon all-in tot 01.00 uur (5 euro supplement per uur extra)

Deze all-in formule met een uitgebreid buffet, vanaf receptie t.e.m. avondfeest.

Receptie gedurende 1 uur met Cava en fruitsap, zoutjes en oogstrelende tapas planken.

Alle huiswijnen, fris- en warme dranken zijn inbegrepen.


We serveren diverse gerechten uit binnenland en ver daarbuiten. Een smeltkroes van smaken waarin ieder zich wel kan vinden.

Dichtbij

Koud


- Hamrolletjes met asperges
- Witloofsalade met appel en walnoot
- Frisse aardappelsalade met sinaasappel-oreganodressing
- Tomaat met Rivierkreeftjes
- Vleesbroodje met zoete kersen
- Tomaatjes en gemengde salade
- Sauzen, dressing en diverse broodsoorten

Warm



- Bloedpens met appelmoes
- Echt Belgisch stoofvlees met frietjes
- Gesneden Breydelham met een saus van graantjesmosterd
- Aardappelblokjes met tomaat, spinazie, boontjes en noten 

Ver weg

Koud

- Kalfsvlees Vitello tonato met tonijnmayonaise uit Italië
- Gamba toren uit China
- Rijstsalade met paprika, ananas en pinda uit Indonesië
- Palet van gerookte zalm, forel en makreel met een ravigottesaus uit Noorwegen
- Oosterse tahouleh met van appel, vijgen en feta 

Warm

- Tikka Masala met kip in rode curry en aardappeltjes uit India
- Roti met kruidige roerbakreepjes van runderhaas, ui, look en tomaatjes uit Brazilië
- Bobotie met gehakt en groenten, tabouleh en yoghurtsaus uit Afrika
- Noedels met zwammen, broccoli, pinda's en quorn blokjes 
- Patatas Mexicanas 

Dessert

Feesttaart in ijs of fijne biscuit met fruit

Of dessertbuffet (5,50 euro supplement)

All-in Feestelijke avond met hapjes

(Vanaf 50 personen)

52 euro per persoon all-in tot 01.00 uur (5 euro supplement per uur extra)

Houdt u er niet zo van om uitgebreid te tafelen en wil u graag dat de gasten zich meer kunnen mengen, dan kunnen wij u de volgende formules ten zeerste aanraden.

Tapas

Wij voorzien in de zaal voor de helft van de gasten zitplaatsen, voor de andere helft praattafels met daarop voorzien:

servetjes, glazen, flessen water en rode wijn alsook zoute versnaperingen en uitnodigende tapasplanken.

De gasten worden ontvangen met Cava Palau en fruitsap gedurende het eerste uur.

Voor de kinderen voorzien wij Kidibul.

Hapjes

Bij het aperitief voorzien wij tevens al een aantal feestelijke hapjes, drie koude en drie warme.

Diverse broodjes

Aansluitend volgen:

- mini-broodjes met diverse soorten beleg
- gevulde wraps
- Panini broodjes in diverse smaken

Dessert

Een feestelijk moment van de avond is het aansnijden van de biscuit- of ijstaart.

Uiteraard kan u ook kiezen voor een uitgebreid dessertenbuffet (5,5 euro supplement)

Laat avond snack

In de late uurtjes openen wij nog een klein buffetje met :

- frietjes met ketchup en mayonaise geserveerd in puntzakjes
- pizza's

Tijdens het verdere verloop van de avond kan men huiswijnen, bieren, fris- en warme dranken bestellen

All-in Feestelijke avond met food corners

(vanaf 75 personen)


65 euro per persoon all-in tot 01.00 uur (5 euro supplement per uur extra)

Ook hier voorzien wij voor de helft van de gasten zitplaatsen, voor de andere helft praattafels met daarop voorzien : servetjes, glazen, flessen water en rode wijn alsook zoute versnaperingen en uitnodigende tapasplanken.

Gedurende het eerste uur ontvangen wij de gasten met Cava en fruitsap en Kidibul voor de kleintjes. Tevens wordt er rond gegaan met drie koude en drie warme feesthapjes.

Verspreid in de zaal staan vier buffetjes opgesteld met de volgende gerechten :

Corner met Belgian food

- Croques Monsieur uit het vuistje
- Frietjes met mayonaise en ketchup 
- Bloedpens met appelmoes



Corner met Eastern food

- Teppanyaki gebakken, gemarineerde satés en pindasaus
- Rijstnoedels met scampi, paksoi en sojascheuten
- Thaï curry-kokossoepje met koriander

Corner met Mediteranian food

- Paella pan
- Diverse pizzas

Corner met Street food

- Mini cheeseburgers met barbecuesaus
- Kibblings met een romige tartaar
- Pitta broodjes met ijsbergsla, kebab en een looksausje
- Salad bar met een assortiment van kleurige slaatjes met o.a. ovengroentjes en quinoa 
Cesars Salad , tomaat mozzarella 

Een feestelijk moment van de avond is het aansnijden van de biscuit- of ijstaart. Uiteraard kan u ook kiezen voor een uitgebreid dessertcorner (5,50 euro supplement)

De ganse avond serveren wij huiswijnen, bieren, fris- en warme dranken.

Rouwtafel

Voor een waardig afscheid in een serene sfeer serveren wij u een koffietafel bestaande uit diverse broodsoorten, vleesbeleg, kaas, krabsalade, zoet beleg en koffiekoekjes.

Consumpties: Koffie, thee en tafelwater. Dit kan zowel in buffetvorm als wel geserveerd aan tafel.

Prijzen		Met aperitief	Met soep	Met kaaskroket
In buffetvorm	19,00	22,00	23,50	24,50
Geserveerd aan tafel	19,00	22,00	23,50	24,50

Ontbijt

Dagelijks kan u bij ons genieten van een heerlijk, uitgebreid ontbijtbuffet. U wordt verwend met:

Diverse broodsoorten met zoet beleg, vleeswaren, krabsalade, gerookte zalm.

Ook spek, gekookte eitjes en roerei als warme gerechten. Het geheel nog aangevuld met vruchtensalade, croissants, koffiekoekjes.

Fruitsappen, water, koffie en thee zijn à volonté.

Prijs: 18.5 euro p.p. / Kinderen 12 euro p.p., reservatie is gewenst.

De tijden van het ontbijt zijn als volgt :

Maandag tot vrijdag van 6u00 – 10u00

Zaterdag en zondag van 6u30 – 10u30

Brunch / Familiebuffet

Onze wekelijkse zondag brunches tussen 12 en 16 uur zijn een ideale gelegenheid om gezellig te tafelen met vrienden of familie.

Voor het vieren van een doop, een pensionering of een verjaardag.

Deze formule omvat een glas Cava, een soepje, een koud en warm buffet en een heerlijk dessertbuffet als afsluiter. Water, koffie en thee en frisdranken zijn inbegrepen

U bent van harte welkom, brunch is wel enkel mogelijk na reservatie.

Prijs: 40 euro p. p. / Kinderen 19 euro (feestdagen 44 euro p.p./Kinderen 21 euro)

All-in pakket met wijn : 53 euro p.p. (feestdagen 57 euro p.p.) enkel mogelijk per gezelschap

Een aparte zaal is slechts beperkt mogelijk en enkel na afspraak. Hierbij wordt er een supplement aangerekend indien het aantal gasten niet de volledig capaciteit bereikt.

Praktische informatie

- Afspraken voor feesten graag via sales@dennenhof.valk.com of telefonisch.
- De zaalhuur is inbegrepen in het menu. Dennenhof is wel in de mogelijkheid de zaal aan te passen of toch zaalhuur aan te rekenen indien het uiteindelijke aantal personen minder is dan eerst werd doorgegeven.
- Een optie is mogelijk voor max. 14 dagen
- Wij staan open voor wijzigingen in menu's. Het staat u vrij om uw wensen, indien ze niet vermeld zijn te bespreken.
- De tafels worden gedekt met linnen, kaarsen, menukaartjes en bloemetjes. Grotere bloemstukken kunnen voorzien worden mits bijbetaling.
- Het is aangeraden de DJ tijdig te laten opstellen zodat het feest niet verstoord. Rookmachines zijn niet toegelaten daar zij het brandalarm kunnen in gang zetten.
- Tafelschikkingen graag 10 dagen vooraf. Indien wij de zaal moeten herschikken wegens te laat bezorgen van de schikking zullen de werkuren hiervoor aangerekend worden. Indien mogelijk vragen wij de gastenlijst digitaal door te geven.
- Het aantal personen dient ten laatste 24 uur op voorhand **SCHRIFTELIJK** te worden meegedeeld. Dit aantal is definitief en bindend voor de afrekening.
- Gebruik parking is gratis.
- 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. Bij feesten vanaf 50 personen zal ook om een tweede voorschot verzocht worden op een latere datum.
- Dranken en maaltijden van artiesten (dj, orkest, chauffeurs, technici, enz.) zijn steeds ten laste van de organisator

Onderstaande personen kunnen een mooie aanvulling zijn op de service die wij reeds bieden :

- DJ : 0486 23 48 40 of via info@dijan.be
- Achtergrond duo recepties : Duo Rapaffia, 0477 31 59 55
- Flitspaal : www.deflitspaal.be
- Zingende ober : 0472 50 55 79 of per mail bennybruggeman@hotmail.com
- Ceremoniemeester : 0473 92 40 62 of via wouterseddy@skynet.be
- Huwelijksfotograaf : Bart Meeus helpt jullie alvast op weg met een leuke attentie. Te bereiken via 0496 41 40 04 of info@fotomeeus.be
- Djembe boys : te boeken via John Goeman Theaterbureau : info@johngoeman.be, ambiance verzekerd !

Prijzen in deze folder zijn geldig tot augustus 2019

Vergadergids



In 2014 herrees een volledig nieuw complex uit de grond met een receptie en 5 vergaderzalen. In augustus 2017 starten wij de bouw van nog een extra zaal wegens de grote vraag naar meeting ruimte alsook 43 nieuwe hotelkamers die de oude zullen vervangen waaronder drie boardrooms. De huidige zalen blijven tijdens de ganse verbouwing beschikbaar en volledig toegankelijk.

Tevens is een mooi ingerichte buffetruiimte voorzien waar u kan genieten van een heerlijk lunch. Uiteraard kan ook gezorgd worden voor een uitgebalanceerd menu.

Onze hotelbar biedt de mogelijkheid om af te sluiten onder het genot van een hapje en een drankje.

Waarom in Dennenhof vergaderen?

- Goede bereikbaarheid
- Centrale ligging, 4 km tot de oprit nr.4 (tussen Breda en Antwerpen)
- In een groene omgeving.
- Tijdens de pauze is er de mogelijkheid om even een frisse neus te halen.
- 6 multifunctionele zalen voorzien van klimaatbeheersing en CO-meting
- Capaciteit: 2 tot 200 personen
- Gratis parkeren, voldoende parkeerplaatsen aanwezig
- Oplaadpunten aanwezig voor elektrische wagens en fietsen
- Gratis Wifi in alle gebouwen
- Ruime keuze uit zaalopstellingen
- Beschikken over alle juiste faciliteiten (audiovisuele middelen)
- Perfecte verzorging tijdens uw vergadering
- Gezellige bar aanwezig om de vergadering met een hapje en een drankje af te sluiten
- Meerdaagse vergaderarrangementen

Zalenoverzicht en vergaderarrangementen

Zaal	M ²	Hoogte	Diner U-vorm	Diner Ronde tafels	Max. diner	Meeting U-vorm	Theater	Sc ho ol	Prijs ½ dag	Prijs Per dag
Komodo	97	2.8	40	56	85	25	80	48	240	360
Namtso	72	2.8	30	32	55	15	60	24	220	330
Kom-Na	169	2.8	-	96	140	60	160	64	460	690
Askania	132	-	38	80	120	25	50	30	250	375
Anshi	40	2.8	26	24	36	12	20	16	140	210
An-Kru	110	2.8	70	72	40	37	110	54	300	450
Kruger	70	2.8	46	40	48	25	75	30	160	240
Sequoia	137	2.8	60	80	112	35	135	60	250	375
Seq-Kru	207	2.8	-	120	160	-	200	-	410	615
Seq-An-Kru	247	2.8	-	144	208	-	-	-	550	825
Yellowstone	451	2.8	-	248	290	-	-	-	800	1200

Al onze vergaderarrangementen zijn exclusief zaalhuur.

Onderstaande arrangementen zijn inclusief :

Wij voorzien steeds de voor uw opstelling meest geschikte ruimte welke standaard voorzien is van een beamer, scherm en schrijfbord met stiften.

Op de tafels liggen papier, schrijfgierief, muntjes en er staat tafelwater op.

Ochtend- (tot 9 uur) of avondvergadering (vanaf 18 uur)

Drankenarrangement en zoete koekjes	€ 10
Drankenarrangement, 2 belegde broodjes, koffiekoekjes, fruitsalade	€ 15
Drankenarrangement en business diner inclusief wijn	€ 64

Arrangement voor een half dagdeel (= voormiddag, middag of namiddag)

Met drankenarrangement en zoete koekjes	€ 15,50
Met drankenarrangement en lunchbuffet of belegde broodjes	€ 32,50

**bij minder dan 15 deelnemers zal het buffet vervangen worden door een soep en lunchgerecht naar keuze. Het aantal personen wordt wel gecumuleerd met andere vergaderingen*

Arrangement voor een heel dagdeel

Met drankenarrangement, lunchbuffet of belegde broodjes en hartige snack	€ 38,50
Drankenarrangement, lunchbuffet of belegde broodjes, diner en hartige snack	€ 87,50

Prijzen voor seminars met overnachting zijn op aanvraag.

**bij minder dan 15 deelnemers zal het buffet vervangen worden door een soep en lunchgerecht naar keuze. Het aantal personen wordt wel gecumuleerd met andere vergaderingen.*

**voor het diner voorziet de chef een drie-gangendiner. De prijs is inclusief het aperitief, huiswijnen, water en koffie*

Borreluurtje

Onze hotelbar is zeer uitnodigend om de meeting af te sluiten met een glaasje en een hapje. Indien u kiest voor volgende formule voorzien wij gedurende een uur

- tapbieren,
- rode en witte wijn
- fris- en warme dranken

Er worden volgende hapjes voorzien :

- chips en zoutjes
- mooi gearneerde tapasplanken
- twee warme hapjes per persoon

Prijs: 15 euro per persoon

Volgende apparatuur kunnen wij voor u voorzien

- Extra beamer € 50
- Extra flip-over met stiften en papier € 15
- Smart TV € 85
- Microfoon € 25
- Katheder € 20
- Kopie € 0,20 per pagina

Andere vergadermaterialen zijn op aanvraag mogelijk

Van waar de keuze van de benaming van de zalen?

Een voor de hand liggende keuze was namen van steden, bloemen of bekende figuren. Wij kozen echter voor namen met wat meer bezieling. Ze slaan allemaal terug op Nationale parken, verspreid over de wereld. Hier doet men dagelijks met man en macht alles om fauna en flora te beschermen en te bewaren. Zij vallen allen onder de biosfeerreservaten van Unesco.

Misschien herkende u al enkele namen:

Namtso: Is een minder bekend park. Hier vindt men één van de grootste zoutmeren op het Tibetaans plateau. Het Hemelse meer bevindt zich op een hoogte van maar liefst 4 718m. Vooral de wilde jak geniet hier bescherming.

Komodo: Gelegen in Indonesië. In eerste instantie opgericht ter bescherming van de komodovaraan.

Sequoia: Sierra Nevada, Californië. Hier groeien de mammoetbomen of sequoia's. En hun naam verraadt het al, ze zijn gigantisch. De boom met het grootste volume is geschat op 1 486 m³, 2200 jaar oud en 84 meter hoog! Maar buiten de bescherming van deze reuzen zorgt het park ook voor de instandhouding van grijze vossen, rode lynxen, skunks, Amerikaanse zwarte beren, muildeerherten en poema's.

De inheemse indianenbevolking genoot minder bescherming, er zouden nog een 2 300 indianen in het gebied leven.

Kruger: Een omvangrijk park in Zuid-Afrika. Bekend om een grote variatie aan diersoorten maar de bekendste zijn de zogenaamde 'Big Five': de leeuw, de buffel, het luipaard, de neushoorn en de Afrikaanse olifant.

Anshi: Heeft de status van tijger reservaat. Verder vindt men hier ook de zwarte panter, Indische neushoorn en bison, wilde Indische beer, hond, jakhals.

Pantanal: Dit park, gelegen in de 'Wetlands' van Brazilië heeft een typische fauna en flora. Hier kan je onder meer de ocelot, tapir, jaguar, en diverse soorten slangen en alligators bewonderen. Ook het de toekan (het logo van het van der Valk concern) heeft hier zijn leefgebied.

Dana: Het grootste park van Jordanië. De kliffen van zandsteen zijn uitgesneden door de wind. Dit is het terrein van de Nubische steenbok, de Syrische kanarie, de woestijnlynx of caracal en de valk.

Askania: Gelegen in Oekraïne, niet ver van de Zwarte Zee. Hier graast nog het echte, wilde Prezwalsky paard, dat nooit gedomesticeerd werd.

Al deze gebieden bieden een ecologisch verantwoord toeristisch verblijf, waardoor minder vervuiling achterblijft en planten en dieren een betere bescherming genieten.

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 bij het niet-respecteren van een termijn, het totale nog openstaande bedrag onmiddellijk en van rechtswege opeisbaar.

Elke 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 €.

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 ontslaat de klant niet van zijn betalingsverplichting.

Art 5: Bijzondere voorwaarden

Ingeval een bijzondere voorwaarden wordt toegekend aan de klant, welke afwijkt van de algemene voorwaarden van de leverancier, doet dit geen afbreuk aan de geldigheid en toepasbaarheid van de overige algemene voorwaarden van de leverancier. Daarenboven zal de eventuele nietigheid van één voorwaarde, niet de algehele nietigheid van alle voorwaarden én/of van de overeenkomst teweegbrengen.

Art 6: Geschillen

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