



MEETING & EVENTS
ARRANGEMENTEN



VAN DER VALK
Hotel Delft A4

INHOUD

Lunchbuffet	4
Sandwich lunch	4
Shared lunch	4
Lazy sunday brunch	5
High tea	7
3-gangen keuzemenu	9
Shared dining	9
Around the world buffet	10
Live cooking buffet	12
Live cooking BBQ	13
Walking dinner	14
Dessert buffet	14
Italiaans buffet	15
Asian buffet	15
Drankarrangement	17
Feestarrangement	18



LUNCH BRUNCH HIGH TEA



LUNCH

LUNCHBUFFET

👤 Vanaf 25 personen

€ 31,50 p.p.

Wij serveren een zeer uitgebreid lunchbuffet in ons restaurant bestaande uit diverse broodsoorten, beleg, soep, salades en fruit. Tevens is er dagelijks een wisselend aanbod van warme gerechten en snacks en worden er à la minute diverse vis-en vleessoorten voor u bereid.

Het lunchbuffet wordt verzorgd inclusief koffie, thee, melk, vruchtensappen en bronwater.

SANDWICH LUNCH

👤 Vanaf 15 personen

€ 32,50 p.p.

Graag serveren wij u een sandwich lunch in ons restaurant of in een van onze zalen. De sandwich lunch bestaat uit:

- Kopje soep
- Focaccia gerookte zalm met roomkaas en rucola
- Ciabatta carpaccio met truffel mayonaise, rucola, pittenmix en Parmazaanse kaas
- Focaccia tonijnsalade met zongedroogde tomaatjes
- Flaguette met gegrilde groente en tomaten salsa
- Broodje ambachtelijke vlees kroket

Het lunchbuffet wordt verzorgd inclusief koffie, thee, melk, vruchtensappen en bronwater.

SHARED LUNCH

👤 Vanaf 10 personen

€ 47,50 p.p.

Wij presenteren diverse culinaire gerechten op tafel om samen van te genieten. Als voorgerecht wordt er een soep naar keuze van de chef geserveerd.

Onderstaande gerechten worden in tapas-stijl geserveerd:

- | | | |
|---------------|---------------------|------------------------|
| – Sticky ribs | – Gamba pil pil | – Parmaham |
| – Brekbrood | – Ossenhaaspuntjes | – Loaded fries |
| – Gyoza | – Edamame | – Zoete aardappelfriet |
| – Calamaris | – Yakitori spiesjes | |

Als afsluiting van de shared lunch serveren wij u een friandise.

BRUNCH

LAZY SUNDAY BRUNCH

🕒 Vanaf 12.00 tot ca. 14.30

€ Volwassenen: 39,95
4 t/m 12 jaar: 19,75
0 t/m 3 jaar: gratis

Eerst lekker uitslapen en vervolgens kunt u genieten van allerlei overheerlijke gerechten tijdens de zondagsbrunch. Iedere zondag presenteren wij een heerlijke Lazy Sunday Brunch in ons à la carte restaurant VdV Dining.

Onze open keuken presenteert verschillende warme en koude specialiteiten, à la minute bereid door onze koks. Voor kinderen is er een speciaal kinderbuffet. Als afsluiting van de brunch wacht er natuurlijk een uitgebreid dessertbuffet op u.

De Lazy Sunday Brunch is inclusief onbeperkt koffie, thee, diverse vruchtensappen en melk. Overige dranken kunt u na afloop afrekenen.





HIGH TEA

Vanaf 10 personen

Aanvang tussen 14.00-15.00

€	Regulier volwassenen:	32,50
	Themaeditie volwassenen:	37,50
	4 t/m 12 jaar:	16,25
	0 t/m 3 jaar:	gratis

Graag serveren wij u de volgende gerechten tijdens de High Tea:

- | | |
|--|--------------------------|
| - Soep uitgeserveerd in een glaasje | - Dessert glaasje |
| - Kleine sandwich (Gerookte zalm / Carpaccio / Brie) | - Spekkoek |
| - Mini quiche | - Bonbons / Macarons |
| - Kleine garnalen kroket met citroen mayonaise | - Boterkoek |
| - Scones / clotted cream / aardbeienjam | - Mini donut |
| | - Fruitsalade in glaasje |

De High Tea is inclusief zwarte koffie en thee voor 2 uur.

De overige dranken worden op nacalculatie berekend.

De High Tea nog feestelijker maken?

Voor een supplement à €5,00 per persoon kunnen wij u een thema arrangement aanbieden voor bijvoorbeeld een verjaardag, babyshower of gender reveal. Voor een babyshower of gender reveal zullen wij blauwe en/of roze versiering aan uw reservering toevoegen.

Allergenen

Zeer belangrijk is dat allergenen zoals gluten, lactose, veganistisch en suikervrij helaas niet mogelijk is om deel te nemen aan de High Tea. Mocht dit voorkomen in uw gezelschap, bieden wij graag een a la carte lunch aan van de allergenen kaart voor de gast.

Annuleringsvoorwaarden

Bij een reservering tot 35 personen mag u kosteloos annuleren tot maximaal 48 uur voor aanvangstijd van de reservering. Bij annuleringen of wijzigingen na dit tijdstip of in geval van no show brengen wij 100% van de reserveringswaarde in rekening. Indien u voor een groep heeft gereserveerd (+35 personen) is annuleren enkel mogelijk op basis van de reguliere UVH-voorwaarden.

DINER BUFFET WALKING DINER



DINER

3-GANGEN KEUZEMENU

€ Vanaf 43,50 p.p.

Wij serveren uw gasten een 3-gangen diner (voorgerecht, hoofdgerecht en dessert) keuze van de arrangementenkaart.

Het 3-gangen keuzemenu is exclusief dranken.

SHARED DINING

👥 Vanaf 10 personen

€ 47,50 p.p.

Wij presenteren diverse culinaire gerechten op tafel om samen van te genieten. Als voorgerecht wordt er een soep naar keuze van de chef geserveerd.

Onderstaande gerechten worden in tapas-stijl geserveerd:

- | | | |
|---------------|---------------------|------------------------|
| – Sticky ribs | – Gamba pil pil | – Parmaham |
| – Breekbrood | – Ossenhaas puntjes | – Loaded fries |
| – Gyoza | – Edamame | – Zoete aardappelfriet |
| – Calamaris | – Yakitori spiesjes | |

Als afsluiting van de shared dining serveren wij u een friandise.



DINER | BUFFET

AROUND THE WORLD BUFFET

👤 Vanaf 30 personen

€ 47,50 p.p.

Wij serveren u graag een internationaal buffet waarbij wij u een gevarieerd aanbod presenteren. Het buffet heeft zowel koude als warme gerechten en heeft een ruime keuze aan vis, vlees en vegetarisch.

Voorbeelden van gerechten die u kunt verwachten:

Koude gerechten:

- Brood en smeersels
- Carpaccio
- Vitello tonato
- Rauwkost buffet
- Visplateau
- Diverse salades

Warme gerechten:

- Soep van de chef
- Zalm
- Kippendijen met satésaus
- Nasi Goreng
- Gehaktballen stroganoff
- Truffel gratin

Het Around the world buffet is exclusief dranken en een dessert.







LIVE COOKING BUFFET

👤 Vanaf 50 personen

€ 2,5 uur: 65,00 p.p.

4 uur: 79,50 p.p.

Wilt u zich culinair laten verrassen tijdens uw bezoek? Het Live Cooking buffet is speciaal voor u samengesteld met verse en seizoensgebonden producten. Geniet van het Live Cooking, waarbij de chefkok samen met zijn team à la minute heerlijke vis- en vleesspecialiteiten voor u klaar maken. Naast een breed aanbod van vis- en vleesgerechten is er ook voldoende keuze voor de vegetariërs.

Het Live Cooking buffet is inclusief een 2,5 of 4 uur durend drankenarrangement op basis van Hollands assortiment.

Gedurende het Live Cooking kunt u o.a. genieten van:

- Verrassende voorgerechten, zoals diverse broodsoorten en carpaccio
- Keuzes uit verschillende seizoenssalades
- Grill gerechten
- Diverse vis- en vleesspecialiteiten
- Warme gerechten

Als afsluiter zal er een dessertbuffet gepresenteerd worden.

Bovenstaande zijn slechts een indicatie van hetgeen wat u kunt verwachten.

LIVE COOKING BBQ

👤 Vanaf 50 personen

€ 2,5 uur: 65,00 p.p.

4 uur: 79,50 p.p.

Met het mooie weer in Nederland zijn we niet alleen heel vrolijk, we vinden het ook heerlijk om buiten te eten. Lekker barbecueën in de zwoele zomeravonden in goed gezelschap van familie en vrienden in onze tuin of op het dakterras.

Wilt u ook genieten van een culinaire barbecuebeleving bij Van der Valk Hotel Delft A4? Onze chefkoks staan voor u klaar om de heerlijkste vlees- en visspecialiteiten voor te bereiden!

Het Live Cooking BBQ buffet is speciaal voor u samengesteld met verse en seizoensgebonden producten. Geniet van het Live Cooking BBQ, waarbij de chefkok samen met zijn team à la minute heerlijke vis- en vleesspecialiteiten voor u klaar maken op de barbecue. Naast een breed aanbod van vis- en vleesgerechten is er ook voldoende keuze voor de vegetariërs.

Het Live Cooking BBQ buffet is inclusief een 2,5 of 4 uur durend drankenarrangement op basis van Hollands assortiment.

- Verrassende voorgerechten, zoals diverse broodsoorten en carpaccio
- Keuzes uit verschillende seizoenssalades
- Grill gerechten
- Diverse vis- en vleesspecialiteiten
- Warme gerechten
- Geserveerd met friet, geroosterde wedges en een selectie van heerlijke sauzen

Als afsluiter zal er een dessertbuffet gepresenteerd worden.

Bovenstaande zijn slechts een indicatie van hetgeen wat u kunt verwachten.



WALKING DINNER

👤 Vanaf 25 personen

€ 49,50 p.p.

Gedurende de avond zullen wij u voorzien van diverse kleine gerechten. Hierbij presenteren wij u de invulling van het 6-gangen walking dinner:

Gang 1: Mini carpaccio met truffelmayonaise

Gang 2: Romige kreeftenbisque met dragonolie

Gang 3: Tempura garnaal met pompoencrème en ponzu

Gang 4: Makreelfilet met doperwten mousseline en salsa verde met appel

Gang 5: Kalfssukade met geglaceerde wortel en rode wijn jus

Gang 6: Mini crème brûlée van stroopwafel

Wenst u het diner uit te breiden met extra gerechten?

Hierbij geven wij u graag een aantal opties:

- Bonbon van gerookte zalm met kruidenkaas
- Dun gesneden kalfsmuis met tonijnmayonaise en kappertjes
- Doradefilet met pastinaak mousseline en balsamico stroop
- Eendenborstfilet met saus van kumquat met roseval aardappel
- Duo van chocolademousse met karamelsaus
- Roodfruit soepje met hang op

Per optie vragen wij een supplement van € 9,50 per persoon.

Ons walking dinner is exclusief dranken.

DESSERT BUFFET

👤 Vanaf 25 personen

€ 19,50 p.p.

Uw diner in stijl afsluiten? Geniet van ons heerlijke dessertbuffet!

Tijdens het dessertbuffet serveren wij u het volgende:

- Diverse ijstaarten
- Diverse longueurs en bavaroistaarten
- Vers fruit
- Assortiment van binnenlandse en buitenlandse kazen

ITALIAANS BUFFET

👤 Vanaf 20 personen

€ 36,50 p.p.

Wij serveren u graag een Italiaans buffet. Onderstaande gerechten zijn een indicatie van de gerechten welke u kunt verwachten.

- | | |
|-------------------------------|-------------------------|
| – Pomodori soep met basilicum | – Ossobuco |
| – Brood met smeersels | – Kippendijen |
| – Salade caprese | – Kabeljauwfilet |
| – Vitello Tonnato | – Zalm lasagne |
| – Carpaccio | Dessert |
| – Rauwkost buffet | – Panna cotta |
| – Pasta penne arrabbiata | – Tiramisu |
| – Spaghetti bolognese | – Amaretto crème brûlée |

Het Italiaans buffet is exclusief dranken.

ASIAN BUFFET

👤 Vanaf 20 personen

€ 36,50 p.p.

Wij serveren u graag een Asian buffet. Onderstaande gerechten zijn een indicatie van de gerechten welke u kunt verwachten:

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| – Pindasoep | – Donburi |
| – Poké bowl | – Gele rijst |
| – Salades | – Nasi Goreng |
| – Verschillende kroepoek soorten | Dessert |
| – Kipsaté met satésaus | – Diverse soorten spekkook |
| – Babi pangang | – Dessert van lychee |
| – Kip Kerrie | – Gegrilde ananas met kokosmousse |

Het Asian buffet is exclusief dranken.

BORREL



BORREL

DRANKARRANGEMENT

€ 1 uur	11,00 p.p.	4 uur	32,00 p.p.
2 uur	17,00 p.p.	5 uur	40,00 p.p.
3 uur	26,00 p.p.		

U kunt onbeperkt gebruik maken van dranken op basis van het Hollands assortiment welke bestaat uit: koffie/thee, frisdranken, waters, vruchtsappen, huiswijnen, tapbier, jonge- en oude jenevers en PSV.

BORRELARRANGEMENT

€ 45 min	12,00 p.p.	1,5 uur	20,00 p.p.
1 uur	15,00 p.p.	2 uur	25,00 p.p.

Tijdens het borrelarrangement kunt u onbeperkt gebruik maken van dranken op basis van het Hollands assortiment welke bestaat uit: koffie/thee, frisdranken, waters, vruchtsappen, huiswijnen, tapbier, jonge- en oude jenevers en PSV.

Naast het gebruik van de dranken serveren wij diverse lekkernijen zoals o.a. huisgebrande notenmix, olijven en korst stengels, Rotterdamse kaas, droge worst en warme hapjes.



BORREL

FEESTARRANGEMENT

€ 3 uur: 35,00 p.p.

4 uur: 42,50 p.p.

Tijdens het feestarrangement kunt u onbeperkt gebruik maken van dranken op basis van het Hollands assortiment welke bestaat uit: koffie/thee, frisdranken, waters, vruchtsappen, huiswijnen, tapbier, jonge- en oude jenevers en PSV.

Naast het gebruik van de dranken serveren wij diverse lekkernijen zoals o.a. huisgebrande notenmix, olijven en korst stengels, Rotterdamse kaas, droge worst en warme hapjes.

Koude borrelhapjes

- Korst stengels á € 1,00 *per persoon*
- Gemarineerde olijven á € 1,00 *per persoon*
- Vegetarische mini wrap € 1,75 *vanaf 10 stuks*
- Hoorntje met kruidenkaas € 1,75 *vanaf 10 stuks*
- Mini wrap - tomatensalsa en geitenkaas € 3,95 *vanaf 15 stuks*
- Carpaccio rol op lepel € 3,50 *vanaf 15 stuks*
- Blini met roomkaas en zalm € 3,50 *vanaf 15 stuks*
- Caprese spies € 3,95 *vanaf 10 stuks*
- Borrelplank vanaf 4 personen à € 12,50 *per plank (huisgebrande notenmix, olijven en korststengels, Rotterdamse kaas, droge worst en brood met smeersels).*

Warme borrelhapjes

- Edamame met Maldon zout à € 1,00 *per persoon*
- Tempura garnaal € 1,75 *vanaf 10 stuks*
- Gyoza á € 2,25 *per persoon*
- Bitterbal van kreeft € 2,25 *vanaf 10 stuks*
- Crostini € 3,50 *vanaf 10 stuks*
- Mini hamburger € 3,95 *vanaf 10 stuks*
- Mini tomatensoep met bitterbal € 3,95 *vanaf 10 stuks*
- Pizza punt à € 4,25 *per persoon*
- Saucijzenbroodje à € 4,50 *per persoon*
- Mini puntzak friet met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas à € 3,75 *per persoon*
- Kaastengels à € 2,00 *per persoon (2st)*
- Gemengd bittergarnituur à € 4,75 *per persoon (3st)*
- Gemengd bittergarnituur à € 7,25 *per persoon (5st)*
- Flamkuchen à € 4,25 *per persoon (1 punt)*

RESERVEREN?

Wenst u meer informatie te ontvangen of een reservering te maken?
Neem dan contact op met onze event professionals.

Van der Valk Hotel Delft A4
Peuldreef 3
2635 BX Den Hoorn

☎ 015 82 00 666

✉ sales@hoteldelft.com

ℹ www.hoteldelft.com

