



FEEST 2018

Inhoudsopgave

Welkom

pagina 3

Borrel | Receptie | Feest

Alcoholvrije borrelarrangementen

pagina 5

Borrelarrangementen

pagina 6

Receptiearrangementen

pagina 7

Feestarrangement en hapjesbuffet

pagina 8

Suggesties voor hapjes

pagina 9

Diner | Buffet

Koud en warm buffet 1

pagina 11

Koud en warm buffet 2

pagina 12

Zeeuws buffet

pagina 13

Geserveerd diner

pagina 14

Walking dinner

pagina 15

Lunchbuffet, high tea en brunch

pagina 16

Algemene voorwaarden

pagina 17



Van der Valk Hotel Goes vindt u in het groene hart van Zeeland, centraal gelegen tussen Bergen op Zoom, Terneuzen en Middelburg. De ligging aan de A58 zorgt voor een uitstekende bereikbaarheid. De mooie omgeving biedt talloze mogelijkheden voor actieve gasten en liefhebbers van strand, watersport, wandelen en fietsen kunnen hun hart ophalen. Goes heeft veel te bieden op het gebied van kunst en cultuur. Galerïes, kunst-, antiekwinkels en musea. Maar ook op het gebied van theater, kunsteducatie en historie is er genoeg te beleven in de stad. Van der Valk Hotel Goes staat garant voor een gastvrij verblijf voor zowel de zakelijke als de particuliere gast.

Welkom

Kamers & Suites

Het hotel beschikt over 131 kamers, variërend van kleine budgetkamers tot luxe kamers en suites.

Onze standaard kamers zijn voorzien van alle gemakken zoals; ruim balkon, koelkastje en een comfortabele badkamer met inloopdouche.

De comfort- en luxe kamers beschikken daarnaast ook over airconditioning, bubbelbad, Nespresso apparaat, theefaciliteiten, apart toilet en extra lange bedden (2.10 m). Het ultieme luxe gevoel beleeft u in onze Royalsuite of Bruidssuite met open badkamer en jacuzzi.

Gastronomie

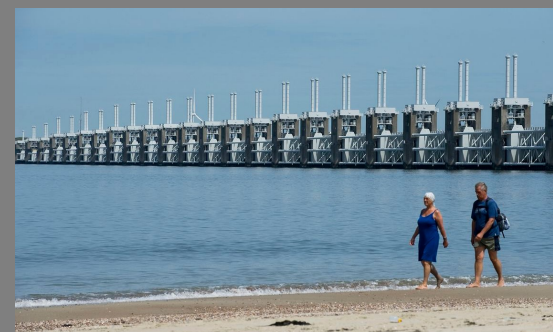
Naast onze sfeervolle brasserie, beschikt ons hotel over een gezellige hotelbar waar u terecht kunt voor een vers kopje koffie of aperitief.

Het restaurant biedt een afwisselende menukaart, geïnspireerd door de verschillende seizoenen. 's Zomers kunt u onder het genot van een lekkere versnapering tevens plaatsnemen op ons zuidelijk gelegen achterterras.

Zalen

Van der Valk Hotel Goes beschikt over 7 sfeervol ingerichte multifunctionele zalen, een restaurant met zonovergoten terras, brasserie (tevens meetingpoint) en een bar met terras.

Door de ongekende mogelijkheden in- en rond het hotel kan er aan bijna ieder verzoek worden voldaan!



Borrel
Receptie
Feest



I-uurs Alcoholvrij Borrel Arrangement

Ontvangst

- Glas Light Live Sparkling Rosé
Een heerlijke en verfrissende Alcoholvrije Mouserende wijn

Bittergarnituur

- Zoutgebak en nootjes op tafel
- Twee verschillende hapjes

Drankenarrangement

Gedurende de borrel worden onbeperkt alcoholvrije drankjes geserveerd. Dit assortiment omvat alcoholvrije huiswijnen (wit, rood en rosé), alcoholvrije bieren (Amstel 0%, Wieckse Witte 0%, Wieckse Rosé 0%), frisdranken, vruchtensappen, koffie en thee.

Prijzen

- € 8,50 per persoon
- € 7,00 per kind 7 t/m 12 jaar
- € 5,50 per kind 3 t/m 6 jaar

I ½-uurs Alcoholvrij Borrel Arrangement

Ontvangst

- Glas Light Live Sparkling Rosé
Een heerlijke en verfrissende Alcoholvrije Mouserende wijn

Bittergarnituur

- Zoutgebak en nootjes op tafel
- Drie verschillende hapjes

Drankenarrangement

Gedurende de borrel worden onbeperkt alcoholvrije drankjes geserveerd. Dit assortiment omvat alcoholvrije huiswijnen (wit, rood en rosé), alcoholvrije bieren (Amstel 0%, Wieckse Witte 0%, Wieckse Rosé 0%), frisdranken, vruchtensappen, koffie en thee.

Prijzen

- € 11,50 per persoon
- € 9,50 per kind 7 t/m 12 jaar
- € 7,00 per kind 3 t/m 6 jaar

2-uurs Alcoholvrij Borrel Arrangement

Ontvangst

- Glas Light Live Sparkling Rosé
Een heerlijke en verfrissende Alcoholvrije Mouserende wijn

Bittergarnituur

- Zoutgebak en nootjes op tafel
- Vier verschillende hapjes

Drankenarrangement

Gedurende de borrel worden onbeperkt alcoholvrije drankjes geserveerd. Dit assortiment omvat alcoholvrije huiswijnen (wit, rood en rosé), alcoholvrije bieren (Amstel 0%, Wieckse Witte 0%, Wieckse Rosé 0%), frisdranken, vruchtensappen, koffie en thee.

Prijzen

- € 14,50 per persoon
- € 11,50 per kind 7 t/m 12 jaar
- € 9,00 per kind 3 t/m 6 jaar

Voor groepen vanaf 15 volwassenen

I-uurs Borrel Arrangement

Ontvangst

- Drankje uit het binnenlands assortiment* naar keuze

Bittergarnituur

- Zoutgebak en nootjes op tafel
- Twee verschillende hapjes

Drankenarrangement

Gedurende de borrel worden onbeperkt drankjes uit het binnenlands drankenassortiment geserveerd. *Dit assortiment omvat huiswijnen, Amstel bier van het vat, frisdranken, vruchtensappen, port, sherry, Vermouth, Hollandse likeuren, jenevers, koffie en thee.

Prijzen

- € 8,50 per persoon
- € 7,00 per kind 7 t/m 12 jaar
- € 5,50 per kind 3 t/m 6 jaar

1½ -uurs Borrel Arrangement

Ontvangst

- Glas feestelijke bubbels (Prosecco of alcoholvrije mousserende rosé wijn)

Bittergarnituur

- Zoutgebak en nootjes op tafel
- Drie verschillende hapjes

Drankenarrangement

Gedurende de borrel worden onbeperkt drankjes uit het binnenlands drankenassortiment geserveerd. Dit assortiment omvat huiswijnen, Amstel bier van het vat, frisdranken, vruchtensappen, port, sherry, Vermouth, Hollandse likeuren, jenevers, koffie en thee.

Prijzen

- € 11,50 per persoon
- € 9,50 per kind 7 t/m 12 jaar
- € 7,00 per kind 3 t/m 6 jaar

2-uurs Borrel Arrangement

Ontvangst

- Glas feestelijke bubbels (Prosecco of alcoholvrije mousserende rosé wijn)

Bittergarnituur

- Zoutgebak en nootjes op tafel
- Vier verschillende hapjes

Drankenarrangement

Gedurende de borrel worden onbeperkt drankjes uit het binnenlands drankenassortiment geserveerd. Dit assortiment omvat huiswijnen, Amstel bier van het vat, frisdranken, vruchtensappen, port, sherry, Vermouth, Hollandse likeuren, jenevers, koffie en thee.

Prijzen

- € 14,50 per persoon
- € 11,50 per kind 7 t/m 12 jaar
- € 9,00 per kind 3 t/m 6 jaar

Voor groepen vanaf 15 volwassenen

I-uurs Receptie Arrangement

Ontvangst

- Kopje koffie of thee met gebak

Bittergarnituur

- Zoutgebak en nootjes op tafel
- Eén hapje

Drankenarrangement

Gedurende de borrel/receptie worden onbeperkt drankjes uit het binnenlands drankenassortiment geserveerd. Dit assortiment omvat huiswijnen, Amstel bier van het vat, frisdranken, vruchtensappen, port, sherry, Vermouth, Hollandse likeuren, jenever, koffie en thee.

Prijzen

- € 9,50 per persoon
- € 7,50 per kind 7 t/m 12 jaar
- € 6,00 per kind 3 t/m 6 jaar

1½ -uurs Receptie Arrangement

Ontvangst

- Kopje koffie of thee met gebak

Bittergarnituur

- Zoutgebak en nootjes op tafel
- Twee verschillende hapjes

Drankenarrangement

Gedurende de borrel/receptie worden onbeperkt drankjes uit het binnenlands drankenassortiment geserveerd. Dit assortiment omvat huiswijnen, Amstel bier van het vat, frisdranken, vruchtensappen, port, sherry, Vermouth, Hollandse likeuren, jenever, koffie en thee.

Prijzen

- € 12,50 per persoon
- € 10,00 per kind 7 t/m 12 jaar
- € 7,50 per kind 3 t/m 6 jaar

2-uurs Receptie Arrangement

Ontvangst

- Kopje koffie of thee met gebak

Bittergarnituur

- Zoutgebak en nootjes op tafel
- Drie verschillende hapjes

Drankenarrangement

Gedurende de borrel/receptie worden onbeperkt drankjes uit het binnenlands drankenassortiment geserveerd. Dit assortiment omvat huiswijnen, Amstel bier van het vat, frisdranken, vruchtensappen, port, sherry, Vermouth, Hollandse likeuren, jenever, koffie en thee.

Prijzen

- € 15,50 per persoon
- € 12,50 per kind 7 t/m 12 jaar
- € 9,50 per kind 3 t/m 6 jaar

Voor groepen vanaf 15 volwassenen

Feest Arrangement

Ontvangst

- Welkomstcocktail.

Bittergarnituur

- Banketbakkerszoutjes en nootjes
- Zes verschillende hapjes
- Indien u meerdere hapjes wenst kunt u het aantal uitbreiden voor € 1,00 per hapje
- Ter afsluiting een kopje koffie of thee met zoete lekkernijen.

Drankenarrangement

Gedurende de feestavond (maximaal 4½ uur) worden onbeperkt drankjes uit het binnenlands drankenassortiment geserveerd. Dit assortiment omvat huiswijnen, Amstel bier van het vat, frisdranken, vruchtensappen, port, sherry, vermouth, Hollandse likeuren, jenever, koffie en thee.

Prijzen

€ 27,50 per persoon

€ 16,50 per kind 7 t/m 12 jaar

€ 11,00 per kind 3 t/m 6 jaar

Hapjesbuffetten i.c.m. receptie-, borrel- of feestarrangement

Hollands

- Warme beenham aan het spit welke à la minute wordt getrancheerd met mosterdsaus
- Diverse soorten brood
- Diverse smeersels (eiersalade, kip/kerriesalade, selleriesalade, tonijnsalade, zalmalade, rundvleessalade)
- Boter en kruidenboter

Oosters

- Yakitori saté in satésaus
- Kip saté in satésaus
- Kroepoek
- Atjar
- Stokbrood

Frans

- Kaasplateau met diverse kaassoorten (Brie, Camembert, Port-de-Salut, Comté, Munster, Roquefort)
- Diverse soorten toast
- Diverse soorten brood
- Druiven en noten
- Port

Italiaans

- Italiaanse rauwe ham in de klem welke à la minute wordt getrancheerd
- Mozzarella, Gorgonzola en Parmezaanse kaas
- Olijven en zongedroogde tomaatjes
- Tapenade en pesto
- Diverse soorten brood

Zoet

- Vanille- en aardbeienijs met hoorntje en versiersels
- Fontein met witte of bruine chocolade, vers fruit, marshmallow en slagroomsoesjes
- Crêpes met warme kersen, vanille-ijs en slagroom of Nutella

Snack

- Puntzak friet met mayonaise
- Bolletje bitterbal met mosterd
- Pizzapunt
- Milkshake

Prijs hapjesbuffet

€ 7,00 per persoon

u kiest één hapjesbuffet voor het gehele gezelschap minimaal 50 personen

Suggesties voor hapjes

Uit de frituur

Bitterballen; Hollandse bitterbal gevuld met runderragout

Mini loempia; krokant gebakken, goed gevulde loempia van filodeeg

Mini kaassoufflés; krokant gefrituurde deegje gevuld met smeûge kaas

Mini bamihapje; Oosters gekruid balletje gevuld met bami

Mini nasihapje; krokant hapje gevuld met Oosters gekruide nasi en stukjes groenten

Garnaal oriental; een volledige "Black Tiger" garnaal omhuld met een Oosters deeglaagje

Uit de oven

Gehaktballetje; balletje van gekruid rundergehakt

Yakatori sateetje; in soja gemarineerd kippenvlees op een spiesje

Mini saucijsenbroodje; bite size saucijsenbroodje uit de oven

Koud

Kaas enzo; diverse kaasjes van de boerderij met bijpassende dips en garnituurtjes

Worst enzo; verschillende soorten worst en vleeswaren met bijpassende dips en garnituurtjes

Ham/meloen; spiesje van rauwe ham en meloen

Tomaat/mozzerella; spiesje van sud & sol tomaatjes en mini bolletjes mozzarella

Mini wrap carpaccio; wrap van Scandinavisch brood met carpaccio en verse pesto

Mini wrap zalm; wrap van Scandinavisch brood met gerookte zalm en roomkaas

Toast filet; huisgemaakte toast van boerenbrood belegd met filet american

Toast garnalen; huisgemaakte toast van boerenbrood belegd met garnaltjes en cocktailsaus

Toast makreel; huisgemaakte toast van boerenbrood belegd met makreel en tzaziki

Vegetarisch

Quiche; mini quiche met een vegetarische vulling

Toast geitenkaas; huisgemaakte toast van boerenbrood belegd met geitenkaas, honing en gegrilde courgette

Loempia; krokant gebakken filodeeg loempia gevuld met groenten

Prijs € 1,00 per hapje

Diner Buffet



Koud en warm buffet I

- Voor groepen vanaf 25 volwassenen
- U kiest één soep en één dessert voor het hele gezelschap
- Bij deelname tussen de 25 en 45 volwassenen kiest u 4 warme items voor het hele gezelschap, tussen de 45 en 65 volwassenen kiest u 5 warme items en vanaf 65 volwassenen kiest u 6 warme items
- Bij deelname tot 45 volwassenen kiest u twee soorten garnituur en bij deelname vanaf 45 volwassenen drie soorten garnituur
- Indien u een extra warm items wenst bedraagt de toeslag € 1,00 per item per persoon

Soepen

- Tomatensoep
- Groentesoep
- Champignonsoep

Koude items

- Gerookte zalm
- Cocktailtje van Noorse garnalen
- Gerookte makreel met limoenpepermayonaise
- Fricandeau met tonijnmayonaise en kappertjes
- Beenham met roomkaas en chutney
- Rauwe ham met meloen
- Salade buffet
- Stokbrood en boerenbrood
- (Kruiden)boter en koude sauzen

Warme items

- Varkensmedaillons met champignonroomsaus
- Gestoofde kippendijen met Marokkaanse kruiden
- Hollandse hoender met mozzarella en basilicum
- Gefrituurde schnitzel met citroen
- Stoofpotje van rundvlees met uitjes en rode wijn
- Gehaktballetjes in ketjapsaus
- Roodbaars met kruidensaus en foreleitjes
- Gamba's Pil Pil
- Gefrituurde calamaris met remouladesaus
- Botervis op z'n Aziatisch bereidt
- Gebakken mosselen met prei en kruidenboter
- Paëlla
- Groentenlasagne

Garnituur

- Frites
- Rijst
- Aardappelwedges
- Aardappelkroketjes

Nagerechten

- Dame blanche
- Panna cotta met honing en poedersuiker

Drankenarrangement

Gedurende het buffet (maximaal 4 uur) worden onbeperkt drankjes uit het binnenlands drankenassortiment gereserveerd. Dit assortiment omvat huiswijnen, bier van het vat, frisdranken, vruchtensappen, port, sherry, vermouth, Hollandse likeuren, jenevers, koffie en thee.

Prijzen

- € 46,50 per persoon
- € 27,95 per kind 7 t/m 12 jaar
- € 18,50 per kind 3 t/m 6 jaar

Ter aanvulling bij een warm/koud buffet

Beenham klein (max. 45 personen)	€ 75,00
Beenham groot (max. 75 personen)	€ 115,00
Gerookte paling	€ 4,55 p.p.
Dessertbuffet i.p.v. dessert	€ 4,00 p.p.
Koekjes bakken (min. 10 kinderen)	€ 2,50 per kind

Koud en warm buffet 2

- Voor groepen vanaf 30 volwassenen
- U kiest één soep voor het hele gezelschap
- Bij deelname tussen de 30 en 45 volwassenen kiest u 4 warme items, tussen de 45 en 65 volwassenen kiest u 5 warme items en vanaf 65 volwassenen kiest u 6 warme items
- Bij deelname tot 45 volwassenen kiest u twee soorten garnituur en bij deelname vanaf 45 volwassenen drie soorten garnituur
- Toeslag per extra item bedraagt € 2,00.

Soepen

- Zeeuwse vissoep
- Uiensoep
- Ossenstaartsoep

Koude items

- Gerookte zalm
- Gamba salade met knoflook en tuinkruiden
- Vers opengesneden Zeeuwse oesters door onze oesterman
- Licht gegrilde tonijn met sesam en wakame
- Sushi met wakame, sojasaus en wasabi
- Gerookte eendenborst met tutti frutti
- Carpaccio met extra vergine olijfolie, rucola en Parmezaanse kaas
- Tapas buffet met o.a. Italiaanse vleeswaren, tapenades en gegrilde groenten
- Salade buffet
- Diverse luxe broodsoorten
- (Kruiden)boter en koude sauzen

Warme items

- Ossenhaas puntjes gestoofd in de marsala
- Pittige ossenhaas met kokos en kerrie
- Lamsrack met rozemarijn en krieltjes
- Varkenshaas met serrano, salie en Parmezaanse kaas
- Kalfsentrecôte met paprikajus
- Heilbotfilet met botersaus en verse tuinkruiden
- Rode mul met krokante sjalotjes en olie van Spaanse peper
- Atlantische tongfilet met kreeftensaus
- Gegratineerde Zeeuwse oesters
- Wilde zalm op de huid gebakken met rivierkreeftensaus
- Gamba's in hun harnas met knoflook en peterselie
- Op de huid gebakken kabeljauw met lente-ui en tomaat
- Gebakken sliptongen
- Gebakken zwaardvis met citroen, basilicum en verse tuinkruiden

Garnituur

- Frites
- Rijst
- Aardappelwedges
- Aardappelkroketjes

Dessertbuffet, bestaande uit:

- Diverse taarten, geïnspireerd door het seizoen
- Schepijs met slagroom, toppings, sauzen en warme kersen
- Slagroomsoesjes
- Poffertjes met poedersuiker en stroop
- Fruitsalade en fruit van het seizoen
- Diverse kaasjes van de markt met marmelades, honing, notenmelange en gember

Vanaf 55 volwassen worden bovenstaande items wisselend aangevuld met spekkoek, churros, brownies, bananen-, aardbeien- en chocolade eclairs, petit fours, mini muffins, mini donuts, cheesecake, bavaois, mousse, kleintje panna cotta en kleintje crème brûlée.

Drankenarrangement

Gedurende het buffet (maximaal 4 uur) worden onbeperkt drankjes uit het binnenlands drankenassortiment gereserveerd. Dit assortiment omvat huiswijnen, bier van het vat, frisdranken, vruchtensappen, port, sherry, vermouth, Hollandse likeuren, jenever, koffie en thee.

Prijzen

€ 52,50 per persoon

€ 31,50 per kind 7 t/m 12 jaar

€ 21,00 per kind 3 t/m 6 jaar

Zeeuws buffet

- Voor groepen vanaf 25 volwassenen
- U kiest één soep voor het hele gezelschap
- Bij deelname tussen de 25 en 45 volwassenen kiest u 4 warme items voor het hele gezelschap, tussen de 45 en 65 volwassenen kiest u 5 warme items en vanaf 65 volwassenen kiest u 6 warme items
- Bij deelname tot 45 volwassenen kiest u twee soorten garnituur en bij deelname vanaf 45 volwassenen drie soorten garnituur
- Indien u een extra warm items wenst bedraagt de toeslag € 1,00 per item per persoon

Soep

- Bouillon van Zeeuws lam met een garnituur van prei en champignons
- Zeeuwse mosterdsoep

Koude items

- Vers opengesneden Zeeuwse oesters door onze oesterman
- Zeeuwse 'Fruits de Mer'
- Krabsalade
- Haring met uitjes
- Kleine cocktail van Hollandse garnalen
- Lamsham met een chutney van Zeeuwse appel en bessen
- Kuikenborstfilet met Zeeuwse vruchtendressing
- Zeeuwse kleiaardappelsalade
- Saladebuffet
- Kaasassortiment van boerderij Schellach
- Zeeuws brood en stokbrood
- (Kruiden)boter en koude sauzen

Warme items

- Beenham in de klem geglaceerd met Zeeuwse appelstroop
- Zeeuws lam gestoofd in de portsaus
- Gestoomde kabeljauw met beurre blanc, verfijnd met Zeeuwse mosterd
- Zeeuwse mosselen gebakken in de kruidenboter met ui en prei
- Gekookte Zeeuwse mosselen (seizoensgebonden), anders sliptong
- Scholfilet gevuld met grote garnalen
- Zeeuwse scharrelkip met prei en kaas
- Gegratineerde Zeeuwse oesters

Garnituur

- Aardappels in de schil
- Frites
- Aardappelkroketjes
- Rijst

Nagerecht

- Panna cotta van zwarte bessen met witte chocolade en krokantjes van bolussen

Ter afsluiting serveren wij u een kopje koffie of thee met Zeeuwse koekjes.

Drankenarrangement

Gedurende het buffet (maximaal 4 uur) worden onbeperkt drankjes uit het binnenlands drankenassortiment geserveerd. Dit assortiment omvat huiswijnen, bier van het vat, frisdranken, vruchtensappen, port, sherry, vermouth, Hollandse likeuren, jenevers, koffie en thee.

Prijzen

- € 46,50 per persoon
- € 27,95 per kind 7 t/m 12 jaar
- € 18,50 per kind 3 t/m 6 jaar

Geserveerd diner

Menu

U stelt één menu samen voor de gehele groep. Op basis van uw wensen en verwachtingen stellen wij met u een menu samen rekening houdend met de verschillende seizoenen.

3-gangen diner

soep-, hoofd- en nagerecht

Vanaf € 27,50 per persoon

3-gangen diner

voor-, hoofd- en nagerecht

Vanaf € 29,50 per persoon

4-gangendiner

voorgerecht, soep, hoofd- en nagerecht

Vanaf € 34,50 per persoon

4-gangendiner

voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht

Vanaf € 37,50 per persoon

5-gangendiner

voorgerecht, soep, tussen-, hoofd- en nagerecht

Vanaf € 45,50 per persoon

Drankenarrangement

Gedurende het diner worden onbeperkt drankjes uit het binnenlandsdrankenassortiment geserveerd. Dit assortiment omvat huiswijnen, Amstel bier van het vat, frisdranken, vruchtensappen, port, sherry, Vermouth, Hollandse likeuren, jenevers, koffie en thee.

Prijs drankenarrangement (max. 3 uur)

€ 15,00 per persoon

Voor groepen vanaf 25 volwassenen

Walking dinner

Het walking dinner biedt u de mogelijkheid om op informele wijze met elkaar te dineren. Terwijl u gezellig staat te praten met uw mede gasten, worden 11 proeverijen geserveerd die samen een compleet diner vormen.

Amuse

- U wordt ontvangen met een amuse van de Chef

Koude voorgerechten

- Carpaccio met rucola, Parmezaan, truffelmayonaise en pijnboompitten
- Langzaam gegaard kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes

Soep

- Velouté van tomaat met mozzarellaspiesje en cappuccino van basilicum

Warme gerechten

- Varkenshaas in serrano met mousseline van erwtjes en Zuiderse jus
- Lamscarrée met couscous
- Warm gerookte zalm met Oosterse salade
- Gamba spiesje

Nagerechten

- Crème brûlée
- Dame blanche
- Limoensorbet

Drankenarrangement

Gedurende het buffet (maximaal 4 uur) worden onbeperkt drankjes uit het binnenlands drankenassortiment geserveerd. Dit assortiment omvat huiswijnen, bier van het vat, frisdranken, vruchtensappen, port, sherry, vermouth, Hollandse likeuren, jenever, koffie en thee.

Prijzen

- € 49,50 per persoon
- € 29,75 per kind 7 t/m 12 jaar
- € 19,95 per kind 3 t/m 6 jaar

Voor groepen vanaf 30 volwassenen

Lunchbuffet

Iedere maandag t/m zaterdag* tussen 12.00 - 14.00 uur presenteren wij in ons restaurant het uitgebreide Live Cooking Lunchbuffet.

Op het buffet staat voor u klaar:

- Twee soorten soep (tomatensoep en 1 wisselende soep) met bijpassend garnituur
- Diverse broodsoorten en luxe belegde broodjes
- Hartig en zoet beleg
- Diverse koude vlees- en visgerechten
- Saladebuffet
- Warm buffet met acht verschillende warme items (roerei, kipsaté, frites, aardappelgerecht, rijst, bitterballen en twee wisselende gerechten)
- Live cooking gedeelte waar u à la minute verse, dagelijks wisselende gerechten kunt laten bereiden
- Pastagerecht uit de wok
- Vers fruitsalade
- Yoghurt/kwark
- Granola
- Handfruit
- Schepijs
- Diverse zoetigheden ter afsluiting
- Diverse koffie en thee variëteiten, (karne-)melk, vruchtensappen en smoothies

Prijzen maandag t/m vrijdag	zaterdag
€ 15,50 per persoon	€ 17,50
€ 12,50 per kind 7 t/m 12 jr	€ 13,50
€ 10,00 per kind 3 t/m 6 jaar	€ 10,00

* Op basis van beschikbaarheid en niet op feestdagen.

High Tea Buffet

Iedere vrijdag, zaterdag en zondag te reserveren met aankomst tussen 10.00 en 15.30 uur. Op basis van beschikbaarheid en niet tijdens feestdagen.

Op tafel* staat voor u en uw gasten klaar:

Quiche & 2 verschillende soorten sandwiches

Scones met clotted cream en jam

Vers fruit

Zoete lekkernijen

Gedurende de high tea (maximaal 1 1/2 uur) wordt er onbepaald diverse koffie- en theevariëteiten geserveerd.

*Vanaf 20 personen wordt de high tea in buffetvorm klaargezet.

Prijzen

€ 17,95 per persoon

€ 12,50 per kind 3 t/m 12 jaar

Zondagsbrunch

Met de hele familie genieten van onze uitgebreide brunch op zondag van 12.00 tot 14.30 uur*.

U heeft direct het zondagsgevoel te pakken wanneer u wordt ontvangen met een heerlijke welkomstcocktail!

Op het buffet staat voor u klaar:

- Soep met bijpassend garnituur
 - Verschillende salades
 - Diverse broodsoorten en luxe broodjes
 - Mini sandwiches en wraps
 - Hartig en zoet beleg
 - Diverse koude vis- en vleesgerechten
 - 8 verschillende warme lunchgerechten
 - A la minute bereide vis- en vleesgerechten van de bakplaat of uit de wok
 - Uitgebreid dessertbuffet met o.a. schepijs, bavaois, petit fours en diverse kaassoorten
- Inclusief koffie, thee, water en vruchtensappen.

* Op basis van beschikbaarheid en op feestdagen kan de prijs afwijken.

Prijzen

€ 24,50 per persoon

€ 15,00 per kind 7 t/m 12 jaar

€ 10,00 per kind 3 t/m 6 jaar

Algemene Voorwaarden

Uniforme Voorwaarden Horeca

Op alle reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing, die wij graag op verzoek toezenden. Indien de Uniforme Voorwaarden Horeca afwijken van onze algemene voorwaarden, prevaleren de algemene voorwaarden.

Definitief aantal gasten

De opgave van het definitieve aantal gasten vernemen wij graag twee weken voor de reserveringsdatum. Tot uiterlijk één werkdag voor de reserveringsdatum kan het definitieve aantal gasten kosteloos tot maximaal 10% worden verminderd.

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 aanbetalingbedrag bedraagt 75% van de reserveringswaarde en dient uiterlijk twee weken voor de reserveringsdatum vooruit te worden betaald. Indien de aanbetaling niet tijdig is ontvangen behouden wij ons het recht voor de reservering te annuleren.

De eindnota wordt na afloop toegezonden en dient veertien dagen na factuurdatum betaald te zijn. Bij betaling na de vervaldatum bent u 3% kredietbeperking over het factuurtotaal verschuldigd.

Bij betaling met creditcard wordt een toeslag van 4% over de factuur in rekening gebracht.

Aansprakelijkheid bij diefstal of verlies

Het management aanvaardt geen aansprakelijkheid voor diefstal, beschadiging of verlies van zaken welke zich in de gehuurde ruimtes bevinden. Deze zaken blijven in het gehuurde voor risico van eigenaar en/of belanghebbende.

Gepubliceerde prijzen

Alle tarieven zijn inclusief BTW.



Van der Valk Hotel Goes
Anthony Fokkerstraat 100
4462 ET Goes

+31 (0)113 31 58 00

www.hotelgoes.nl

sales@goes.valk.nl

