

GEACHTE GAST,

Hotel Van der Valk Brugge-Oostkamp maakt deel uit van het Van der Valk concern, dat met 99 vestigingen in Europa en daarbuiten inmiddels meer dan 75 jaar ervaring heeft op het gebied van gastronomie en gastvrijheid.

Van der Valk is een flexibele partner bij de organisatie van uw bijeenkomst of het nu gaat om een druk bezochte presentatie of een kleinschalige vergadering.

U bent niet alleen zakelijk bij ons aan het goede adres, ook feestelijke bijeenkomsten ter gelegenheid van een huwelijk of jubileum zijn tot 160 personen te realiseren.

Wij beschikken over 4 zalen en 3 vergaderkamers. Daarnaast zijn er 112 hotelkamers, waarvan 3 familiekamers en 3 suites. Alle zalen en kamers zijn voorzien van airconditioning en gratis draadloos internet. Vanzelfsprekend zijn alle kamers smaakvol ingericht en gedecoreerd. Bovendien is ons hotel door zijn ligging naast de autosnelweg goed bereikbaar en is er voldoende gratis parkeermogelijkheid op onze ruime parking.

Deze documentatiemap dient als leidraad bij het samenstellen van uw feest of vergadering, maar aangezien er geen 2 gelegenheden hetzelfde zijn, kunnen wij u uw banquet op maat aanbieden. Onze medewerkers van de afdeling Banqueting vinden het een uitdaging om samen met u tot een bijzonder resultaat te komen.

De prijzen in deze bundel gelden tot en met 1 oktober 2017. Neemt u voor een uitgebreide toelichting en/of rondleiding vrijblijvend contact met ons op.

Wij hopen u binnenkort in onze zaak te mogen begroeten!

Johan de Grande
Banqueting manager

ALGEMENE INFORMATIE

Van der Valk Hotel Brugge-Oostkamp
Kapellestraat 146
8020 Oostkamp
Tel: +32 (0)50 833780
Fax: +32 (0)50 833783

ZAALRESERVERINGEN

Johan de Grande
Telefoonnummer +32 (0)50 833782
Faxnummer +32 (0)50 833783
E-mail Johan@brugge.valk.com

Els van Overloop
Telefoonnummer +32 (0)50 833781
Faxnummer +32 (0)50 833783
E-mail Sales@brugge.valk.com

ALGEMENE INFORMATIE & KAMERRESERVERINGEN

Telefoonnummer +32 (0)50 833780
Faxnummer +32 (0)50 833783
E-mail info@brugge.valk.com
Website www.valk.com/brugge
BTW nummer BE0894.929.423
IBAN BE80 0015 4069 7577
BIC GEBABEBB

Alle in deze brochure vermelde prijzen zijn inclusief BTW.
Prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden.

Op alle reserveringen en diensten zijn de Algemene Voorwaarden van toepassing.
Deze staan achterin deze informatiemap.

OVERZICHT ZAALHUUR

Zaal	1 dagdeel = 4 uren	2 dagdelen = 8 uren	3 dagdelen = 12 uren
Vergaderkamer 9, 11 of 13	€ 135,-	€ 190,-	<i>n.v.t.</i>
Kamperfoelie	€ 135,-	€ 190,-	€ 225,-
Basilicum	€ 185,-	€ 270,-	€ 310,-
Rozemarijn	€ 260,-	€ 375,-	€ 450,-
Koriander	€ 260,-	€ 375,-	€ 450,-
Basilicum en Kamperfoelie	€ 290,-	€ 425,-	€ 500,-
Rozemarijn en Kamperfoelie	€ 365,-	€ 525,-	€ 625,-
Basilicum, Kamperfoelie en Rozemarijn	€ 450,-	€ 625,-	€ 750,-

Bovenstaande prijzen zijn inclusief BTW.

De dagdelen zijn van 08.30 tot 12.30 uur, van 13.30 tot 17.30 uur en van 19.00 tot 23.00 uur.

Graag horen wij of u gebruik wilt maken van één flip-over met papier, 4 kleuren stiften, projector en projectiescherm. In plaats van een projectiescherm is in de kamers 9, 11 en 13 een 32"-LCDscherm aanwezig.

Indien een van de menu's of buffetten wordt genuttigd is een zaal van passende grote gratis.

OVERZICHT ZALENCAPACITEIT

Zaal	m ²	Theater	Klasstijl	U-vorm	Blok	Feestavond
Kamer 9, 11 of 13	28	<i>n.v.t.</i>	<i>n.v.t.</i>	<i>n.v.t.</i>	8	<i>n.v.t.</i>
Kamperfoelie	32	18	8	12	12	20
Basilicum	78	60	24	22	28	50
Koriander	110	100	50	30	40	65
Rozemarijn	115	120	60	28	36	70
Basilicum en Kamperfoelie	110	90	32	<i>n.v.t.</i>	<i>n.v.t.</i>	70
Rozemarijn en Kamperfoelie	147	150	70	<i>n.v.t.</i>	<i>n.v.t.</i>	90
Basilicum, Kamperfoelie en Rozemarijn	225	200	<i>n.v.t.</i>	<i>n.v.t.</i>	<i>n.v.t.</i>	150

Theater



Klasstijl



U-vorm

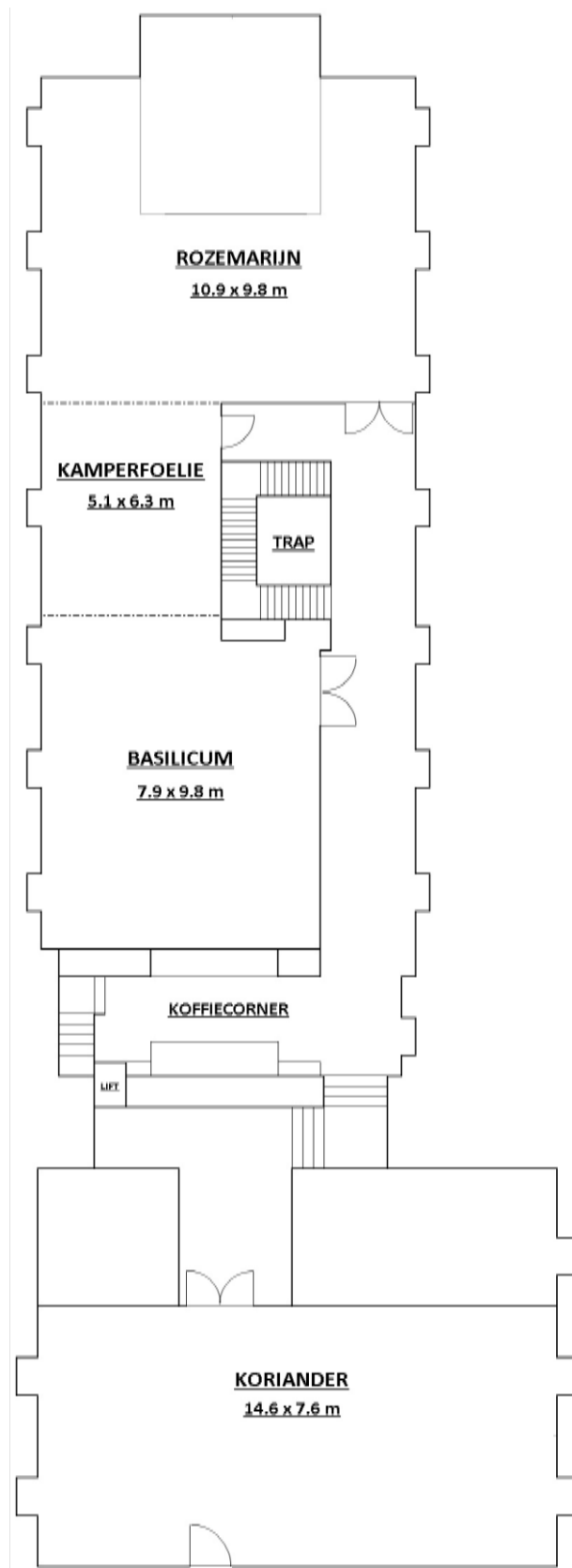


Blokvorm



Feest





VERGADERARRANGEMENTEN

Onderstaand vindt u een aantal vergaderarrangementen. Wij reserveren voor u een passende zaal en hiervoor berekenen wij de geldende zaalhuur. Naast deze arrangementen zijn in overleg natuurlijk vele varianten mogelijk, aangepast aan uw wensen. Bij ons is het ook mogelijk enkel de zaal te huren alsook verbruik met nacalculatie. Tenslotte bestaat de mogelijkheid om bij meerdaagse congressen de arrangementen te combineren.

De dagdelen zijn van 08.30 tot 12.30 uur, van 13.30 tot 17.30 uur en van 19.00 tot 23.00 uur. Koffiepauses boven de 40 personen gaan door in de hotelbar.

Subzalen of break-out ruimtes : Zaalhuur overeenkomstig de gekozen zaal en een supplement van € 2.25 p.p. voor tafelwater.

4-uurs Vergaderarrangement

Inclusief

- Koffieontvangst met een koekje in de koffiecorner
- Pauze met koffie/thee, frisdranken en een plakje cake in de koffiecorner
- Onbeperkt tafelwater en pepermuntjes in de zaal
- Blocnote en pen per deelnemer
- Indien u koffie en frisdranken in de zaal wenst, vragen wij 2 Euro p.p. extra

Prijs per persoon	€ 10.00 + de overeenkomstige zaalhuur
inclusief broodjeslunch met soep en tafelwater:	€ 27.50 + de overeenkomstige zaalhuur
inclusief 2-gangen lunch met tafelwater:	€ 27.50 + de overeenkomstige zaalhuur

8-uurs Dagarrangement (08.30 tot 17.30 uur)

Inclusief

- Koffieontvangst met een minicroissant in de koffiecorner
- Pauze in de voormiddag met koffie/thee, frisdranken en een koekje in de koffiecorner
- Pauze in de namiddag met koffie/thee, frisdranken en een plakje cake in de koffiecorner
- Onbeperkt tafelwater en pepermuntjes in de zaal
- Blocnote en pen per deelnemer
- Indien u koffie en frisdranken in de zaal wenst, vragen wij 4 Euro p.p. extra

Prijs per persoon	
inclusief broodjeslunch met soep en tafelwater:	€ 36.50 + de overeenkomstige zaalhuur
inclusief 2-gangen lunch met tafelwater:	€ 36.50 + de overeenkomstige zaalhuur

8-uurs Avondarrangement (13.30 tot 23.00 uur)

Inclusief

- Koffieontvangst met een koekje in de koffiecorner
- Pauze in de namiddag met koffie/thee, frisdrank en een plakje cake in de koffiecorner
- Onbeperkt tafelwater en pepermuntjes in de zaal
- Blocnote en pen per deelnemer
- 3-gangen diner inclusief tafelwater in restaurant Cruydenhove
- Pauze in de avond met koffie/thee, frisdrank en een koekje in de koffiecorner
- Indien u koffie en frisdranken in de zaal wenst, vragen wij 4 Euro p.p. extra

Prijs per persoon: **€ 47.50** + de overeenkomstige zaalhuur

12-uurs Vergaderarrangement (08.30 tot 23.00 uur)

Inclusief:

- Koffieontvangst met een minicroissant in de koffiecorner
- 3 pauzes met koffie/thee, frisdrank en een koekje in de koffiecorner
- Onbeperkt tafelwater en pepermuntjes in de zaal
- Blocnote en pen per deelnemer
- 2-gangen lunch/broodjeslunch inclusief tafelwater in restaurant Cruydenhove
- 3-gangen diner inclusief tafelwater in restaurant Cruydenhove
- Indien u koffie en frisdranken in de zaal wenst, vragen wij 6 Euro p.p. extra

Prijs per persoon: **€ 73.00** + de overeenkomstige zaalhuur

Ontbijtvergadering (07.30 tot 12.30 uur) Ontbijtbuffet in de zaal

Inclusief

- Koffie, thee, fruitsap en tafelwater
- Diverse soorten brood, croissantjes en koffiekoeken
- Diverse soorten zoetwaren
- Vers fruit, yoghurt en diverse soorten ontbijtgranen
- Verschillende vleeswaren, gerookte zalm en kaas
- Tomaat en komkommer
- Gekookte eieren, roerei, spek, champignons en ontbijtworstjes
- LCD-projector en scherm

Prijs per persoon: **€ 25.00** + de overeenkomstige zaalhuur

Tevens is er de mogelijkheid voor meerdaagse seminars omgebruik te maken van onze hotelkamers, voor meer informatie of tarieven kunt u ons altijd contacteren.

VERGADERACCESSOIRES

Flip-over met 10 vellen papier en stiften	€ 20.00
Extra LCD-projector	€ 50.00
Extra projectiescherm	€ 40.00
Overheadprojector	€ 35.00
Dvd-speler	€ 35.00
Dvd-speler met monitor	€ 70.00
Microfoon via zaalversterking	€ 25.00
Draadloze handmicrofoon	€ 35.00
Reversmicrofoon/DPA	€ 45.00
Blocnote en pen	€ 1.75

KOFFIEPAUZES & ONTVANGST

Tijdens de pauze van de vergadering kunt u terecht in onze koffiecorner voor de koffiepauze. Koffiepauzes boven de 40 personen gaan door in de hotelbar.

Standaard koffiepauze

Onbeperkt koffie, thee, fruitsap, tafelwater en een koekje.

Prijs per persoon: € 4.00

Natuurlijk kunt u de koffiepauzes uitbreiden met de hieronder staande items.

UITBREIDINGEN

Plakje cake	€ 0.50
Handfruit	€ 1.50
Minicroissants en minikoffiekoeken (2 p.p.)	€ 1.75
Kopje soep	€ 4.00
Gesneden vers fruit	€ 4.00
Smoothie	€ 3.50
Botercroissant met marmelade	€ 2.50
Brownie	€ 2.50

DRANKENARRANGEMENTEN

Voor uw ontvangst, naborrel of feestavond bieden wij u de mogelijkheid van een drankenarrangement. Deze bevat : huiswijnen, tapbier, frisdranken, fruitsappen en water. Dranken buiten het arrangement worden berekend op basis van nacalculatie.

Drankenarrangement standaard 1 uur	€ 8.50
Bij een verlenging van het arrangement berekenen wij € 5.00 per uur, per persoon.	
Drankenarrangement inclusief speciale bieren 1 uur	€ 9.50
Bij een verlenging van het arrangement berekenen wij € 6.00 per uur, per persoon.	
Drankenarrangement inclusief Cava 1 uur	€ 10.50
Bij een verlenging van het arrangement berekenen wij € 6.50 per uur, per persoon.	
Drankenarrangement inclusief sterke dranken en cocktails 1 uur	€ 14.50
Bij een verlenging van het arrangement berekenen wij € 9.50 per uur, per persoon.	
Drankenarrangement inclusief Champagne 1 uur	€ 25.00
Bij een verlenging van het arrangement berekenen wij € 12.50 per uur, per persoon.	

CONSUMPTIEPRIJZEN

Koude dranken

Stella pils (25 cl)	€ 2.50
Frisdranken	vanaf € 2.50
Chaudfontaine plat/bruis 25 cl	€ 2.50
Chaudfontaine plat/bruis 50 cl	€ 4.00
Chaudfontaine plat/bruis 100 cl	€ 6.50
Cruydenhove tafelwater, still of sparkling (75 cl)	€ 4.00
Kan fruitsap (100 cl)	€ 9.50

Warme dranken

Kopje koffie of thee	€ 2.50
Kan koffie (10 kopjes)	€ 16.00
Kan thee (6 kopjes)	€ 11.00

Sterke dranken

Campari, Pernod, Ricard	€ 5.50
Whisky, Bacardi	vanaf € 5.50
Likeuren	vanaf € 3.50

Aperitieven

Port, sherry, vermouth	€ 4.50
Prosecco Rosé	€ 6.00
Cava	€ 6.00
Fles Cava	€ 24.50

Wijnen

Glas huiswijn	€ 4.00
Fles huiswijn	€ 19.50

Vraagt u naar onze uitgebreide wijnkaart voor advies op maat.

HAPJES

Oester	Prijs per stuk
Creusen °2	€ 2.30

Tevens is er de mogelijkheid tot onze eigen Oesterkoning, deze gaat gekleed in een authentiek oesterpak langs uw gasten, waar hij zijn oesters à la minute opent.
Dit is mogelijk aan een supplement van € 40.00 per uur.

Standaard koude hapjes (vanaf 20 stuks per soort)	Prijs per stuk
Crostini met serranoham en vijgencompote	€ 1.40
Spiesje met kerstomaat, mozzarella en basilicum	€ 1.40
Lepel met carpaccio van ossenhaas, kruidenolie en parmezaan	€ 1.40
Lepel met een zalfje van broccoli en gerookte zalm	€ 1.40
Soesje met rilette van zalm	€ 1.40
Glaasje met ricotta, geitenkaas en zongedroogde tomaten	€ 1.40
Focaccia met tartaar van zalm, crème d'isigny en verse kruiden	€ 1.60
Soesje met mousse van gerookte forel en lompviseitjes	€ 1.60
Gazpacho in komkommertje, fleur de sel en olijfolie	€ 1.60
Rolletje van rosbeef met gemarineerde rauwkost en basilicumroom	€ 1.60
Glaasje met een knolselderzalfje, truffelolie en fleur de sel	€ 1.60
Lepel met rollade van gekookte ham, kruidenkaas en infusie van waterkers	€ 1.60

Luxe koude hapjes (vanaf 20 stuks per soort)	Prijs per stuk
Kerstomaatjes met Zeebrugse garnaltjes	€ 2.00
Krokant bakje met mousse van gerookte zalm	€ 2.00
Terrine van kalfskop met Pyckles, gemarineerde radijsjes, rode ui en champignons	€ 2.00
Glaasje met een knolselderzalfje, grijze garnaltjes en olijfolie	€ 2.00
Mini polderaardappeltje met grijze garnaltjes, zure room en lompviseitjes	€ 2.00
Aspic van zeepaling met brunoise van seizoensgroentjes en tartaarsaus	€ 2.00
Lepel me sashimi zalm, wakame, wasabi en gel van limoen	€ 2.00
Gevuld polderaardappeltje met gekonfijte eend	€ 2.00

Exclusieve koude hapjes (vanaf 20 stuks per soort)	Prijs per stuk
Glaasje met tartaar van verse tonijn met wasabi en soja	€ 3.50
Eendenlever mousse met gekonfijte appel en gelei van bloedsinaasappel	€ 3.50
Carpaccio van coquille met limoenvinaigrette, komkommer en tomaat	€ 3.50
Mini piramide van ganzenlevermousse, gelei van port en rozijnenbrood	€ 3.50
Gerookte paling op toast met lompviseitjes	€ 3.50

Standaard warme hapjes (vanaf 20 stuks per soort)	Prijs per stuk
Gemengd warm bittergarnituur met chilisaus (per 2)	€ 1.20
Bitterbal met mosterd	€ 1.20
Miniloempia met chilisaus	€ 1.20
Assortiment bladerdeeghapjes	€ 1.40
Huisgemaakt worstenbroodje met Tierenteyn	€ 1.60
Gefrituurde scharotong met tartaar	€ 1.60
Bruschetta met tartaar van grotchampignons en Parmezaan	€ 1.60
Velouté van bloemkool met gorgonzola en bieslook	€ 1.60
Spiesje van gebakken mini witte pens met appel en spek	€ 1.60
Gebakken vleesballetjes met paprikasalsa	€ 1.60

Luxe warme hapjes (vanaf 20 stuks per soort)	Prijs per stuk
Gevulde champignons met escargots en lookboter	€ 2.00
Tempura van mosselen, dip van zongedroogde tomaat en appel (in het seizoen)	€ 2.00
Bonbon van geroosterde pastinaak, walnotenkaas, rozemarijn en esdoornsiroop	€ 2.00
Tempura van scampi in Japans broodkruim met soja/gembersiroop dressing	€ 2.00
Cappuccino van grotchampignons	€ 2.00
Taartje van tomaat, mozzarella en basilicum	€ 2.00

Desserthapjes (vanaf 20 stuks per soort)	Prijs per stuk
Macarons	€ 1.60
Mini bavarois, citroen, framboos, speculoos	€ 1.60
Mini crème brûlée	€ 2.20
Mini javanais	€ 2.20
Mini éclair	€ 2.20
Mini fruitsalade mandje	€ 2.20
Mini hoorntje met citroensorbet of aardbeienroomijs	€ 2.20
Mini hoorntje met chocomousse	€ 2.60
Mini moelleux	€ 2.60

UITBEREIDING HAPJESARRANGEMENT

Hapjesarrangement € 5.50
Wij serveren naar keuze 2 standaard koude en 2 standaardwarme hapjes naar keuze

Luxe hapjesarrangement € 7.50
Wij serveren naar keuze 2 luxe koude en 2 luxe warme hapjes naar keuze

LUNCH EN ONTBIJT**Lunchmenu**

Dagelijks wisselend menu : soep, hoofdgerecht en koffie

Prijs per persoon : € 18.50

Luxe broodjes (assortiment van 4 broodjes p.p.)

Kopje soep

Wrap met gerookte zalm, Philadelphia en komkommer

Mini-sandwich met préparé, Martinosaus, gefrituurde uitjes en zoet zure augurken

Mini- sandwich met tonijn en ananas

Mini sandwich met kipkerrie salade en paprika

Maanzaadbrood met ham, kaas, sla, tomaat, ei, augurk en tartaarsaus

tafelwater en koffie

Prijs per persoon : € 18.50

Brunch

Elke zondag van 12.00 tot 14.30 uur serveren wij tevens een uitgebreid brunchbuffet

inclusief een glas Cava, tafelwater, koffie, thee en fruitsap.

Reservatie is gewenst.

Prijs per persoon (m.u.v. enkele feestdagen): € 45.00

Drankenarrangement: € 12.50

Ontbijt voor niet-hotelgasten

Elke werkdag van 6.30 tot 10.30 uur serveren wij een uitgebreid ontbijtbuffet.

Op zaterdag van 7.00 tot 11.00 uur en op zondag van 8.00 tot 1.00 uur.

Reservatie is gewenst.

Prijs per persoon: € 21.50

SANDWICHES**Mini-sandwiches**

Mini-sandwiches rijkelijk belegd met jong belegen kaas, préparé,

achterham, salami en kiprollade

Prijs per broodje : € 1.75

Sandwiches

Sandwiches rijkelijk belegd met jong belegen kaas, préparé, roompaté,

achterham, salami en kiprollade

Prijs per persoon : € 3.00

BUFFETTEN**Buffet Tijd** (minimaal 40 personen)Soep op buffet of aan tafel geserveerd

Wortelsoep

Koude gerechten

In zijn geheel gepocheerde zalm

Gerookte zalm met gravad-lax-saus, kappertjes, ui, peterselie en mierikswortelsaus

Gevuld eitje

Serranoham met meloen

Tomaat met mozzarella, basilicum en pesto

Vitello tonnato met tonijncrème, kapper appeltjes en tomaat

Mini carpaccio van ossenhaas met kruidenolie, pijnboompitjes, rucola en Parmezaanse kaas

Charcuterie van mortadella, Spaanse gedroogde ham, gedroogd rundvlees en salami

Tomaat gevuld met grijze garnaltjes

Salades

Gemarineerde zoetzure komkommer

Aardappelsalade met spekjes, rode ui en zongedroogde tomaat

Salade nicoise met kropsla, vinaigrette, tonijn, tomaat, ei, zwarte olijf, haricot verts, ansjovis en rode ui

Ceasar salad met Romeinse sla, croutons, ei, gebakken kipfilet en ceasar dressing

Handgerolde couscoussalade met gemarineerde groentjes, koriander en munt

Marokkaanse wortelsalade

Met apart geserveerd

Gemengde salade, Roma tomaten, croutons, Parmezaanse kaas, uitgebakken spekjes, pijnboompitjes, paprika, kalamata olijven, zilveruitjes, Amsterdamse uitjes, cornichon, zoetzure augurkjes, peppadews, olijfolie, balsamico-crème, mosterd, vers gemaakte tartaarsaus, cocktailsaus, mayonaise en ketchup

Warme gerechten

Gegratineerd vispannetje in wittewijnsaus

Aan het buffet getrancheerde entrecôte met pepersaus en verse bearnaise saus

Kipfilet met pittige kerriesaus

Rijst met omeletreepjes, ham en doperwtjes

Rozemarijn gebakken krieltjes

Penne met tomatenroomsaus

Bloemkool, gekonfijte sjalot en wortel

Broodsoorten

Stokbrood, donker meergranen brood, luxe mini-broodjesassortiment, boter en kruidenboter

Prijs per persoon

€ 39.50

Buffet Kardemom (minimaal 60 personen)Soep op buffet of aan tafel geserveerd

Bisque van kreeft met een zalfje van garnaal en grijze garnaltjes

Koude gerechten

In zijn geheel gepocheerde zalm

Gerookte zalm met gravad-lax-saus, kappertjes, ui, peterselie en mierikswortelsaus

Gevuld eitje

Serranoham met meloen

Tomaat met mozerella, basilicum en pesto

Vitello tonnato met tonijncrème, kapper appeltjes en tomaat

Mini carpaccio van ossenhaas met kruidenolie, pijnboompitjes, rucola en Parmezaanse kaas

Met de hand gesneden mortadella, Spaanse gedroogde ham, gedroogd rundvlees en salami

Tomaat gevuld met grijze garnaltjes

Sushi van tonijn en zalm

Fruit de mer tower

Oesters, kreeft, krab, scheermessen, kokkeltjes en langoustines

Salades

Gemarineerde zoetzure komkommer met sesamzaadjes

Aardappelsalade met spekjes, rode ui en zongedroogde tomaat

Salade nicoise met kropsla, vinaigrette, tonijn, tomaat, ei, zwarte olijf, haricot verts, ansjovis en rode ui

Ceasar salad met gebakken kipfilet, Romeinse sla, croutons, ei en ceasar dressing

Handgerolde couscoussalade met gemarineerde groentjes, koriander en munt

Marokkaanse wortelsalade

Roma tomaat met balsamico-crème en olijfolie

Met apart geserveerd:

Gemengde salade, Roma tomaten, croutons, Parmezaanse kaas, uitgebakken spekjes, pijnboompitjes, paprika, kalamata olijven, zilveruitjes, Amsterdamse uitjes, cornichon, zoetzure augurkjes, peppadews, olijfolie, balsamico-crème, mosterd, vers gemaakte tartaarsaus, cocktailsaus, mayonaise en ketchup

Warme gerechten

Ierse Rib-eye of Filet Pur aan het buffet gesneden met grof zout en bearnaisesaus

Varkenshaas aan het buffet gesneden met pepersaus

Gegratineerd vispannetje in wittewijnsaus

Mechelse Koekoek met truffelsaus

Rijst met omeletreepjes, ham en doperwtjes

Rozemarijn gebakken krieltjes

Penne met tomatenroomsaus

Bloemkool, gekonfijte sjalot en wortel

Broodsoorten

Stokbrood donker meergranen brood, luxe mini-broodjesassortiment, boter en kruidenboter

Prijs per persoon

€ 55.00

DESSERTBUFFET

Dessertbuffet zoethout (minimaal 40 personen)

Chocoladefontein met ananas, twee soorten meloen, kiwi, druifjes, banaan, seizoensfruit, slagroomsoesjes, lange vingers, oubliekoekje, mini wafeltje en marshmallows

Petit-fours met onder andere smaken als tiramisu, chocolade en framboos

Brusselse wafel

Diverse taarten

Mini-crème brûlée, tiramisu, éclairs en macarons

Chocolade en kersen mousses

Vanille ijs en aardbeien ijs

Warme kersen en warme chocoladesaus, slagroom en diverse potjes met zoet strooisel

Prijs per persoon in combinatie met dinerbuffet: € 14.50

Prijs per persoon in combinatie met menu: € 17.00

Prijs per persoon afzonderlijk : € 19.50

Eventueel kunt u een kaasplankje toevoegen aan het dessertbuffet € 4.50

4 soorten kazen, druiven, vijgencompote, stroop, walnoten, vijgenbrood

Meergranen brood en stokbrood

Taarten

Wij bieden de mogelijkheid voor diverse (ijs-)taarten, volledig naar uw wens gepersonaliseerd.

Voor de taarten is er de keuze tussen de vormen "koets", "open boek" en "tortelduifjes".

Biscuitaart, prijs per persoon Prijs op aanvraag

Bruidsijstaart, prijs per persoon Prijs op aanvraag

IJslammetje, prijs per persoon Prijs op aanvraag

MENUSUGGESTIES

Keuzemenu (minimaal 25 personen)

De keuze dient vooraf gemaakt te worden, één gerecht per gang, en geldt voor de hele groep.

3-gangen menu met soep	€ 34.50
3-gangen menu met een voorgerecht	€ 39.50
4-gangen menu met een voorgerecht en soep	€ 44.50
5-gangen menu met voorgerecht, soep en tussengerecht	€ 55.00

Voorgerechten

Op cederhout dubbel gerookte zalm met structuren van tomaat, peterselie en limoengel

Buffelmozzarella, verschillende kleuren gemarineerde tomaat en basilicum

Garnalenkroketjes met agar agar van peterselie, gel van limoen, tartaarsaus en cresson

Paling met rode biet en espuma van komkommer en granny smith

Tartaar van tonijn met soja, sesam, gelei van appel en schuim van limoen

Serranoham met meloen, gelei van Port, zachte mosterd

Ganzenleverterrine met speculoos, gelei van Madeira en brioche (meerprijs €3,50)

Tiramisu van gebakken eendenlever, mascarpone, pain perdu, appel en bruine suiker (meerprijs €3,50)

Carpaccio van ossenhaas met rucola, pijnboompitjes, kruidenolie en Parmezaan

Gepocheerd hoeveeitje met mousseline, garnalen en gebakken focaccia

Mi-cuit van tonijn met soja, mango en kroepoek van wasabi (meerprijs €3,50)

Soepen

Wortelsoep, crème d'Isigny, wortel, gedroogde Serranoham

Bouillon van doperwten met spek, mais en radijs

Tomatensoep, bladerdeegstengel

Bisque van kreeft met een zalfje van garnaal en grijze garnaltjes (meerprijs €3,50)

Paprikasoep met feta, pijnboompitjes en basilicum

tussengerechten

Gepocheerde zeetong met escabeche van courgette en witte wijnsaus

Coquille met bloemkool, hazelnoot en zoete aardappel

Traag gegaarde buikspek met bloedworst, appel, zoete aardappel en verse tartaarsaus

Langoustines met ravioli van gorgonzola, peterseliesaus en kerstomaat (meerprijs €3,50)

Gebakken coquille met bulgur, artisjok, prei, spekjes en reductie van rode wijn

Langoustines (meerprijs €3.50) of scampi met erwtjes, koriander, jus en chips van pastinaak

Gebakken konijnfilet met slaatje van mais en veldsla met truffelvinaigrette

Krokante kalfszwezeriken à l'Orange met broccolipuree

Hoofdgerechten

Gebakken zeebaars met trostomaatjes, puree van zongedroogde tomaat, soja en olijfolie
Zalmfilet met peterseliewortel, gekonfijte venkel, courgette, tomaat en kokossaus
Lamsfilet met asperge, wortel, courgette, rode biet, lente-ui, aardappelgratin en lamsjus
Varkenshaas met mosterd en sesam, basmatierijst, mangosalsa, verse kruiden, oosterse jus en bloemkoolcrème
Mechelse koekoek met knolselderijpuree, wortel, lente-ui, amandel en truffeljus
Gelakte eendenborst met honing, flan van spinazie, rösti en gedroogde ham
Gebakken Griet met stoemp van pijpajuin, shiitake en emulsie van waterkers (meerprijs €3,50)
Ossehaas, saus naar keuze, aardappelgratin en marktgroenten

Desserts

Dame blanche; vanille roomijs met slagroom en warme chocoladesaus
Moelleux met seizoensfruit
Crème Brulée
Tarte tatin met vanille ijs
Sorbet van grannysmit, yoghurt en pistache
Bladerdeeg gebakje met appel, gember, crumble en roomijs van speculoos
Verloren brood met frambozen en yoghurtsorbet
Kaasplankje met notenbrood en appelstroop

WALKING DINNER (minimaal 25 personen)

Een walking dinner is een aaneenschakeling van kleine amuses en mini gerechtjes aan statafels en zitjes. U kunt uit de onderstaande lijst 6 gerechtjes selecteren. De keuze dient vooraf gemaakt te worden en dient voor de gehele groep.

Prijs per persoon € 39.50

GerechtjesVoorgerechten

Carpaccio van courgette met geitenkaas, erwten, tomaat en honingvinaigrette
 Tomaat met garnaal
 Carpaccio van kabeljauw met mousse van gerookte forel en citroenvinaigrette
 Carpaccio van ossenhaas met kruidenvinaigrette, crème van Parmezaan en een vijg
 Oester met sorbet van gin, salade en espuma van komkommer
 Mi-cuit van tonijn met wakame, gel van sake, mangosalsa en crème van wasabi
 Tartaar van tonijn met appel en schuim van limoen
 Salade van scheermessen en gerookte paling met radijs en een sausje van scheermesse
 Ganzenleverterrine met speculoos, gelei van Madeira en brioche (meerprijs van €2.50)
 Oester met crème van waterkers en ganzenleverterrine
 Op cederhout dubbel gerookte zalm met tomaat, peterselie en limoengel (meerprijs van €2.50)
 Rosbief met gemarineerde groentjes, pickles en zoete aardappel

Soepen

Bloemkoolsoep met gorgonzola en bieslook
 Knolselderijsoep met gerookte zalm
 Bisque van kreeft met een zalfje van garnaal en grijze garnaltjes

Tussengerechten

Lauwwarm taartje van gekonfijte tomaat met pesto en lavendelolie
 Gelakt Duke of Berkshire buikspek met crème van peterseliewortel, coulis van granaatappel en groene kool
 Gebakken coquille met bloemkool, crumble van hazelnoot en krokantje van pastinaak
 Gepocheerde zeetong met escabeche van courgette en witte wijnsaus
 Langoustine met crème van broccoli, lavassaus en een oesterblad (meerprijs van €3.00)

Hoofdgerechten

Stoofpotje van varkenswang
 Eend met sinaasappel-kumquatsaus en een kasteelaardappeltje
 Zeebaars met puree van zongedroogde tomaten, basilicum, sojasaus en olijfolie
 Varkenshaas met mosterd en sesam, basmatierijst, mangosalsa, oosterse jus en pastinaakchips
 Lamsfilet met asperge, wortel, courgette, rode biet, lente-ui, aardappelgratin en lamsjus
 Torentje van spinazie, ossenhaas, seizoensgroente en bordelaisaus
 Entrecôte met bearnaise, pommes pont neuf en marktgroentjes

Desserts

Hoorntje met citroensorbet

Mini crème brûlée

Mini moelleux

Chocolademousse

Dame blanche

Panna Cotta met rood fruit

BRUILOFTEN EN FEESTAVONDEN

Wilt u een bruiloft of feestavond om nooit te vergeten? Dan bent u bij Hotel Brugge-Oostkamp aan het juiste adres. Wij bieden namelijk persoonlijke service, een sfeervolle locatie een ruime keuze aan culinaire mogelijkheden.

Wij denken graag met u mee om uw speciale gelegenheid helemaal naar uw zin te maken. Hieronder vindt u een overzicht van de mogelijkheden die in overleg met onze banquetingmedewerkers gerealiseerd kunnen worden:

Zaalaankleding

Wilt u dat uw zaal opvalt, voor een kleine meerprijs is dat mogelijk. Met zwarte tafelnappen en witte stoelhoezen is de zaal opeens een heel ander gezicht. Ook is het mogelijk om met wat extra verlichting de zaal verder af te maken.

Muziek

Een feestavond is natuurlijk niet compleet zonder band of DJ. Wij hebben contact met een aantal artiesten die uw feest helemaal compleet maken.

Personalisatie

Wilt u naamkaartjes en menukaarten op tafel? Wij regelen dit met liefde voor u, onze chef-kok zal de gerechten mooi omschrijven en dit alles wordt dan gedrukt.

Verder is er ook de mogelijkheid om een eigen tintje te geven aan uw bruiloft d.m.v. bijvoorbeeld een bijzondere bruidstaart of lolly's op het dessertbuffet met uw naam erop.

Vervoer

Bij een bruiloft hoort nu eenmaal een limousine, ook dit regelen wij met liefde voor u.

Slaapgelegenheid

Op het eind van de avond is het natuurlijk fijn als uw gasten zich in een van onze 112 kamers kunnen terugtrekken. Voor het bruidspaar staat in de bruidssuite al een fles bubbels te wachten.

ALGEMENE VOORWAARDEN

De overeenkomst is definitief en bekomt niet eerder enige uitwerking dan na ontvangst van een schriftelijke bevestiging.

Aantal personen

De besteller staat in voor de betaling van het aantal bestelde couverts/aantal personen. Het definitieve aantal couverts/personen dient uiterlijk 7 dagen op voorhand te worden doorgegeven, bij gebreke waarvan de bestelde couverts/aantal personen met een marge van 5% in rekening worden gebracht.

Indien een evenement langer duurt dan het afgesproken tijdstip is het aan het hotel geoorloofd de extra kosten die hieraan verbonden zijn in rekening te brengen. Alle maaltijden, dranken of andere diensten die niet in de boekingsovereenkomst staan worden door het hotel aan de cliënt aangerekend, tenzij schriftelijk anders overeengekomen werd; echter bij gebrek aan informatie omtrent de individuele worden alle prijsverschillen aangerekend aan de persoon die de overeenkomst heeft afgesloten.

Elke schade die door de gast aan het hotel wordt toegebracht, zal op kosten van de gasten worden hersteld.

Congressen

Voor congressen/conferenties wordt van de organisatoren een bankgarantie geëist ten bedrage van de geraamde kosten.

Betaling

Iedere rekening is contant betaalbaar te Oostkamp. Bij niet betaling op de vervaldag is bij rechtswege en zonder aanmaning een intrest verschuldigd van 1% per maand.

De wanbetaling zal eveneens van rechtswege en zonder aanmaning een bedrag van 15% van het factuurbedrag met een minimum van € 50,- en een maximum van € 4.000,- verschuldigd zijn.

Klachten

Iedere klacht moet binnen 3 dagen per aangetekend schrijven aangegeven worden. Na afloop van deze termijn is protest niet meer ontvankelijk en wordt als niet-bestaande beschouwd.

Geschillen

Enkel de rechtbanken van het Arrondissement Brugge zijn bevoegd om kennis te nemen van geschillen welke tussen beide partijen zouden ontstaan.

ROUTEBESCHRIJVING

Het hotel bevindt zich vlakbij de E40. Wanneer u van de richting Brussel of kust komt kan u de afrit 9 Oostkamp / Hertsberge nemen. Vanuit Brussel bevindt het hotel zich op het einde van de afrit. Vanuit Oostende bevindt het hotel zich op 300 meter. Aan het einde van de afrit naar rechts en de brug oversteken. Daarna bevindt het hotel zich aan de linkerkant.



Afstandstabel Hotel Brugge – Oostkamp:

Brugge	8 km	Gent	45km
Oostende	25km	Brussel	90km
Kortrijk	45km	Antwerpen	90km