

GEACHTE GAST

Wij heten u graag welkom op onze bijzondere locatie die een rijk verleden kent.

Onze historie gaat terug tot in 1954 met de start van de bouw van het kasteel alsook bijhorend koetshuis. De prachtige bourgondische witstenen trap, die behouden bleef, spreekt tot de verbeelding en doet dromen van weelderige, vervlogen tijden. Sinds 1998 nam het familiebedrijf van der Valk er zijn intrek en werd het een begrip in de streek als restaurant, vergaderlocatie en feestzaal. 10 jaar later werd het hotelgedeelte bijgebouwd. Modern doch in harmonie en zonder afbreuk te doen aan de bestaande stijl.

Hotel Van der Valk Brugge-Oostkamp maakt deel uit van het Van der Valk concern, dat met 112 vestigingen in Europa en daarbuiten inmiddels meer dan 75 jaar ervaring heeft op het gebied van gastronomie en gastvrijheid.

Van der Valk is een betrouwbare 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 250 personen te realiseren.

Flexibiliteit en een persoonlijke aanpak zijn maar één van onze vele troeven en weerspiegelen het familiaal karakter van ons hotel.

Wij beschikken over 7 al dan niet moduleerbare zalen. Daarnaast zijn er 112 hotelkamers, waarvan 3 familiekamers en 3 eigentijdse 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 gratis parkeermogelijkheid op onze parking.

Deze banquetingmap dient als leidraad bij het samenstellen van uw feest of vergadering, maar aangezien er geen 2 gelegenheden hetzelfde zijn, kunnen wij u uiteraard uw aanvraag op maat aanbieden. Onze medewerkers van de afdeling Zaalreserveringen vinden het een uitdaging om samen met u tot een bijzonder resultaat te komen. De prijzen in deze bundel gelden tot eind 2023. Neemt u voor een uitgebreide toelichting en/of rondleiding vrijblijvend contact met ons op.

Het verleden werd al geschreven... Hopelijk maken jullie deel uit van onze toekomst!

Johan De Grande
Banqueting-sales manager

ALGEMENE INFORMATIE

Van der Valk Hotel Brugge-Oostkamp
Kappellestraat 146
8020 Oostkamp
België
Telefoonnummer: +32 (0)50 833780

ZAALRESERVERINGEN

Johan De Grande
Telefoonnummer +32 (0)50 833782
E-mail johan@brugge.valk.com

ALGEMENE INFORMATIE & KAMERRESERVERINGEN

Telefoonnummer	+32 (0)50 833780
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

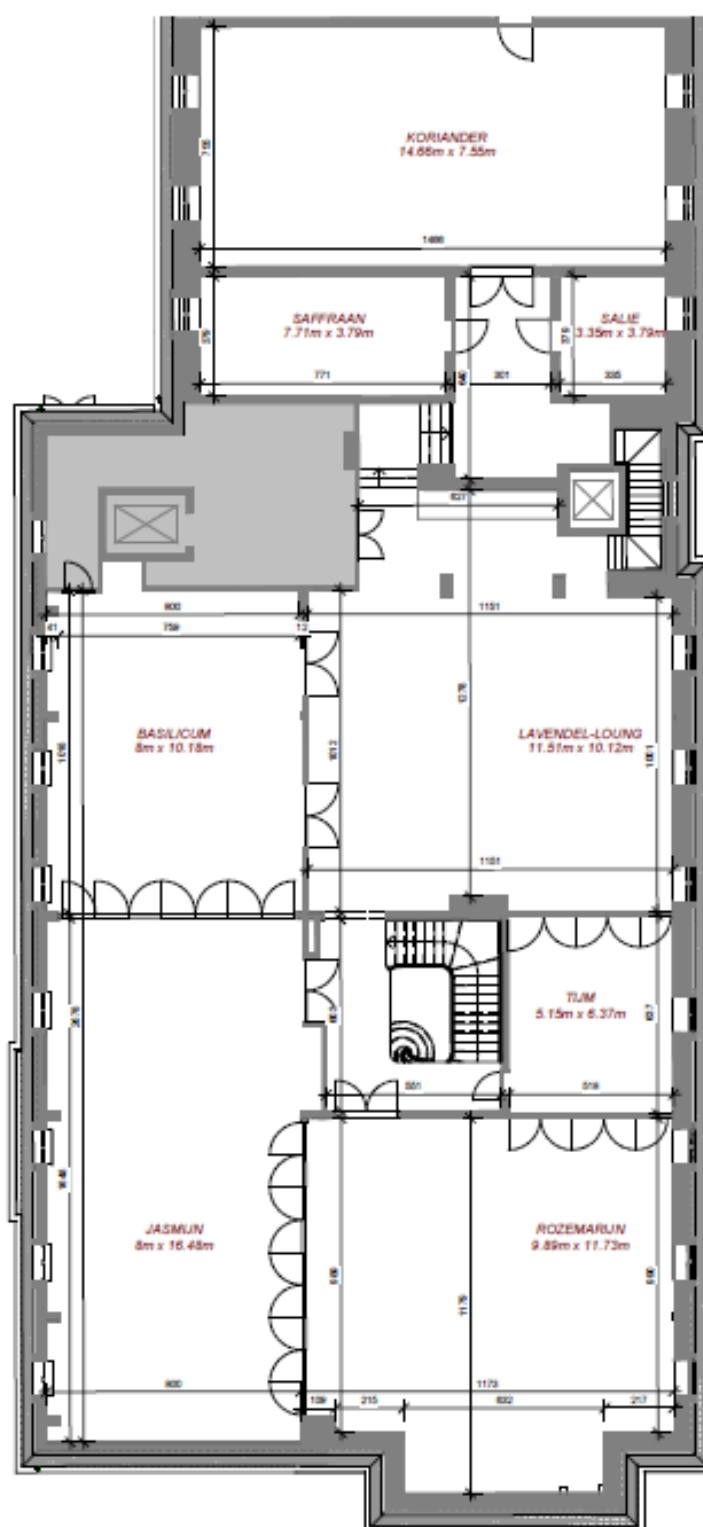
Zaal	1 dagdeel = 4 uren	2 dagdelen = 8 uren	3 dagdelen = 12 uren
Salie	€ 110,-	€ 165,-	€ 190,-
Tijm	€ 190,-	€ 285,-	€ 330,-
Saffraan	€ 190,-	€ 285,-	€ 330,-
Basilicum	€ 250,-	€ 385,-	€ 465,-
Koriander	€ 300,-	€ 440,-	€ 525,-
Rozemarijn	€ 320,-	€ 495,-	€ 575,-
Jasmijn	€ 320,-	€ 495,-	€ 550,-
Rozemarijn + Tijm	€ 500,-	€ 700,-	€ 875,-
Jasmijn + Basilicum	€ 550,-	€ 800,-	€ 990,-
Jasmijn + Rozemarijn	€ 630,-	€ 900,-	€ 1150,-
Jasmijn + Rozemarijn + Tijm	€ 825,-	€ 1200,-	€ 1485,-
Jasmijn + Rozemarijn + Basilicum	€ 875,-	€ 1265,-	€ 1600,-
Jasmijn + Rozemarijn + Basilicum + Tijm	€ 1050,-	€ 1430,-	€ 1850,-

De dagdelen zijn van 8.30 tot 12.30 uur, van 13.00 tot 17.00 uur en van 19.00 tot 23.00 uur.

Al onze zalen zijn uitgerust met een beamer en een projectiescherm, in plaats van een projectiescherm is in de zalen Salie en Saffraan een led-scherm aanwezig.

OVERZICHT ZALENCAPACITEIT

Zaal	m ²	Theater 	Klasstijl 	U-vorm 	Blok 	Feestavond 	Receptie 
Salie	13	-	-	-	6	-	-
Tijm	30	24	12	10	12	-	-
Saffraan	32	-	-	-	10	-	-
Basilicum	78	60	28	20	22	40	60
Koriander	110	90	46	24	28	80	100
Rozemarijn	115	120	60	26	28	-	120
Jasmijn	120	120	60	32	34	100	120
Rozemarijn + Tijm	145	140	76	-	-	100	140
Jasmijn + Basilicum	198	180	90	-	-	140	180
Jasmijn + Rozemarijn	235	240	120	50	-	180	240
Jasmijn + Rozemarijn + Tijm	265	-	-	-	-	190	260
Jasmijn + Rozemarijn + Basilicum	313	300	180	-	-	220	300
Jasmijn + Rozemarijn + Basilicum + Tijm	343	300	-	-	-	230	320
Jasmijn + Rozemarijn + Basilicum + Tijm + Lavendel Lounge	433	-	-	-	-	-	400



VERGADERARRANGEMENTEN

Onderstaand vindt u een aantal vergaderarrangementen. Wij reserveren voor u een beschikbare zaal. 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 op basis van nacalculatie. Tenslotte bestaat de mogelijkheid om bij meerdaagse congressen de arrangementen te combineren.

Subzalen of break-out ruimtes : Zaaluur overeenkomstig de beschikbare zaal en een supplement van € 3.00 p.p. voor tafelwater.

4-uurs Vergaderarrangement

Inclusief

- Koffieontvangst met koffiekoeken in de Lavendel Lounge
- Pauze met koffie / thee en frisdranken in de Lavendel Lounge
- Onbeperkt tafelwater en snoepjes in de zaal

Prijs per persoon	€ 16.50 exclusief zaalhuur
inclusief broodjeslunch met soep	€ 39.50 exclusief zaalhuur
of	
inclusief 2-gangen lunch	€ 39.50 exclusief zaalhuur

8-uurs Dagarrangement (8.30 tot 17.00 uur)

Inclusief

- Koffieontvangst met minikoffiekoeken in de Lavendel Lounge
- Pauze in de voormiddag met koffie / thee en frisdranken in de Lavendel Lounge.
- Pauze in de namiddag met koffie / thee, frisdranken en vers handfruit in de Lavendel Lounge
- Onbeperkt tafelwater en snoepjes in de zaal

Prijs per persoon	
inclusief broodjeslunch met soep	€ 49.50 exclusief zaalhuur
of	
inclusief 2-gangen lunch	€ 49.50 exclusief zaalhuur

VERGADERACCESSOIRES

Flip-over met 10 vellen papier en stiften	€ 30.00
Extra beamer	€ 50.00
Extra projectiescherm	€ 40.00
Led scherm	€ 60.00
Draadloze handmicrofoon	€ 40.00
Reversmicrofoon / DPA	€ 50.00
Headset	€ 50.00
Blocnote en pen	€ 2.00

KOFFIEONTVANGST

Tijdens de pauzes van de vergadering kunt u terecht in onze Lavendel Lounge voor de koffiepauze.

Standaard koffiepauze

Onbeperkt koffie, thee, fruitsap, frisdranken, tapwater en koekjes

Prijs per persoon: € 6.50

Uitbreiding koffiepauze

Handfruit	€ 2.00
Mini-koffiekoeken (3 p.p.)	€ 3.00
Gesneden vers fruit	€ 4.50
Kommetje salade	€ 4.50

DRANKENARRANGEMENTEN

Voor uw ontvangst, naborrel of feestavond bieden wij u de mogelijkheid tot het nemen van een drankenarrangement. Deze bevat : huiswijnen, pils, frisdranken, fruitsap, tafelwater en koffie/thee.

Dranken buiten het arrangement worden berekend op basis van nacalculatie.

Drankenarrangement standaard 1 uur

€ 11.00

Bij een verlenging van het arrangement berekenen wij € 6.50 per uur, per persoon.

Drankenarrangement standaard, inclusief Cava 1 uur

€ 14.00

Bij een verlenging van het arrangement berekenen wij € 10.00 per uur, per persoon.

ONTBIJT EN LUNCH

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 13.00 uur.

Reservatie is noodzakelijk.

Prijs per persoon: € 27.50

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

Kopje soep

Club (kaas/ham) / mayo / driehoek met prikker

Gerookte zalm / philadelphia / peterselie / tomaat / Bicky uitjes / peppadew mayo

Americain / zontomaat / rucola / geraspte parmezaan

Kip curry / edamame / rode ui / granaatappel / kappertjes

Prijs per persoon: € 23.50

SANDWICHES

Mini-sandwiches assortiment

Mini-sandwiches rijkelijk belegd / jong belegen kaas / tonijnsalade /

ham / kip-kerriesalade / preparé

Prijs per broodje: € 3.00

Sandwiches

Sandwiches rijkelijk belegd / jong belegen kaas / tonijnsalade /

ham / kip-kerriesalade / preparé

Prijs per broodje: € 3.75

HAPJES**Sharefood plankje (per 6 personen)**

€ 5.00 p.p.

Serrano / salami / toastje brie en honing / olijfjes / rauwkost met yoghurt limoen sausje / krokantjes

Fingerfood koud

Wrap gerookte zalm / philadelphia / rucola

Focaccia / brie / rucola / honing

Krieltje / zure room / limoen / ham crumble

Mousse van Breydelham / krokante spek / zoetzure ui

Mini tomaat / grijze garnaal / peterselie (+ €1.00)

Spaanse tortilla / ingelegde ui / gefrituurde peterselie

Soesje met rilette van makreel

Lepel met carpaccio / rucola / truffelmayo / Parmezaan

Fingerfood warm

Assortiment bladerdeeghapjes (vis, vlees en vegetarisch)

Gefrituurde schartong / tartaar / crispy peterselie (+ €1.00)

Spiesje van gebakken mini pens / appel / spek

Bitterbal / Savora mosterd

Loempia / loempiasaus

Kaaskroketje / mosterd

Tempura / scampi / mangochutney (+ €1.00)

Yakitori / kip / sojasaus / ketjap

Mini soepje / bijhorende garnituur (+ €1.00)

Mini garnaalkroketjes / cocktailsaus

Mozzarellastick / chilisaus

Gehaktballetje / terriyakisaus

Torpedogarnaal / chilisaus

HAPJESARRANGEMENT**Fingerfood assortiment**

€ 7.00

Wij serveren 2 koude en 2 warme hapjes naar keuze

MENUSUGGESTIES**Keuzemenu** (minimaal 20 personen)

Voorgerecht / hoofdgerecht / dessert

€ 49.50

Voorgerechten

Gerookte zalm / toast / peterselie / ui / ei
 Carpaccio / truffelmayo / rucola / pijnboompitjes
 2 garnaalkroketjes / gefrituurde peterselie / citroen
 Tomatensoep met room en balletjes (- €3.00)
 Tartaar van tonijn / wakame / wasabimayo / ingelegde ui (+ €3.00)
 Tomaat / buffelmozzarella / basilicum / balsamicosiroop

Hoofdgerechten

Kabeljauw / Hollandaisesaus / puree met prei / seizoensgroenten
 Zalm / zongedroogde tomatenpuree / seizoensgroenten
 Gebakken eendenborst / sauce à l'orange / rösti / worteltexturen
 Varkenshaasje / kroketten / marktgroenten / saus naar keuze (champignon / peper)
 Pluma langzaam gegaard / ratatouille / rozemarijn / portosaus (+ €3.00)
 Ossenhaas saus naar keuze (champignon / peper / bearnaise) (+ €5.00)
 (marktgroenten / zoete aardappelpuree)

Desserts

Dame blanche / vanille roomijs / slagroom / warme chocoladesaus
 Chocolademousse
 Crème Brulée
 Trio van kaas
 Appeltaart / vanilleijs / slagroom
 Tiramisu

BUFFETTEN**Buffet Jardin** (minimaal 50 personen)Soep op buffet of aan tafel geserveerd

Soep naar keuze

Koude voorgerechten

In zijn geheel gepocheerde zalm

Gerookte zalm / gravad lax saus / kappertjes / ui / peterselie / mierikswortelsaus

Gevuld eitje

Serranoham / meloen

Tomaat / mozzarella / basilicum / pesto

Vitello tonnato / tonijncrème / kapperappeltjes / tomaat

Mini carpaccio van ossenhaas / kruidenolie / pijnboompitjes / rucola / Parmezaanse kaas

Charcuterie Serrano ham / salami

Salades

Gemarineerde zoetzure komkommer

Aardappelsalade / spekjes/ rode ui / zongedroogde tomaat

Salade Niçoise / kropsla / tonijn / tomaat / ei / olijf / haricot verts / ansjovis / rode ui

Caesar salade / Romeinse sla / croutons / ei / gebakken kipfilet / caesar dressing

Quinoa / bietjes / feta / groene kruiden

Wortelsalade

Gemengde salade

Tomatensalade

Garnituren

Croutons / Parmezaanse kaas / uitgebakken spekjes / pijnboompitjes / paprika / gemarineerde olijven / zilveruitjes / Amsterdamse

uitjes / cornichons / zoetzure augurkjes / peppadews / olijfolie / acetobalsamico / mosterd / vers gemaakte tartaarsaus /

cocktailsaus / mayonaise / ketchup

Warme hoofdgerechten

Gegratineerd vispannetje / witte wijnsaus

Varkenshaasje / pepersaus

Hoevekip / pittige kerriesaus

Oosterse gebakken rijst

Gebakken krieltjes / rozemarijn

Penne / tomatenroomsaus

Assortiment warme seizoensgroenten

Broodsoorten

Stokbrood / donker meergranenbrood / luxe mini-broodjesassortiment / boter / kruidenboter

Prijs per persoon

€ 49.50

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

Soep naar keuze

Koude voorgerechten

In zijn geheel gepocheerde zalm

Gerookte zalm / gravad lax saus / kappertjes / ui / peterselie / mierikswortelsaus

Gevuld eitje

Serranoham / meloen

Tomaat / mozerella / basilicum / pesto

Vitello tonnato / tonijncrème / kapperappeltjes / tomaat

Mini carpaccio van ossenhaas / kruidenolie / pijnboompitjes / rucola / Parmezaanse kaas

Serrano ham / salami

Gevulde tomaat / grijze garnaltjes

Salades

Gemarineerde zoetzure komkommer

Aardappelsalade met spekjes / rode ui / zongedroogde tomaat

Salade Niçoise / kropsla / tonijn / tomaat / ei / olijf / haricot verts / ansjovis / rode ui

Caesar salade / gebakken kipfilet / Romeinse sla / croutons / ei / Caesar dressing

Quinoa / rode biet / feta

Wortelsalade

Tomaat / aceto-balsamico / olijfolie

Gemengde salade

Garnituren

Croutons / Parmezaanse kaas / uitgebakken spekjes / pijnboompitjes / paprika / olijven / zilveruitjes / Amsterdamse uitjes / cornichons / zoetzure augurkjes / peppadews / olijfolie / acetobalsamico / mosterd / vers gemaakte tartaarsaus / cocktailsaus / mayonaise / ketchup

Warme hoofdgerechten

Filet Pur aan het buffet gesneden / Fleur de Sel / pepersaus / bearnaisesaus

Varkenshaas / champignonsaus

Gegratineerd vispannetje / witte wijnsaus

Roulade van hoevekip / spitskool / truffelsaus

Pommes duchesse / rozemarijn / gebakken krieltjes

Penne / tomatenroomsaus

Assortiment warme seizoensgroenten

Broodsoorten

Stokbrood / donker meergranenbrood / luxe mini-broodjesassortiment / boter / kruidenboter

Prijs per persoon

€85.00

DESSERTBUFFET**Dessertbuffet** (minimaal 50 personen)

Chocoladefontein : ananas / meloen / kiwi / druifjes / banaan

Slagroomsoesjes / lange vingers / oubliekoekjes / rochers / marshmallows

Warme chocoladesaus, slagroom en een assortiment aan zoet strooisel

Vanilleijs en aardbeienijs

Bavarois met oa smaken van framboos / mango / pistache

Diverse taarten met oa smaken fruit en chocolade

Mini crème brûlée / tiramisu / diverse fruitmousses

Prijs per persoon : € 25.00

Eventueel kunt u een kaasplank toevoegen aan het dessertbuffet € 5.00

4 soorten kazen / druiven / vijgencompote / assortiment marmelades / walnoten / vijgenbrood
meergranenbrood / stokbrood

Luxe dessertbord € 12.50

Taarten

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

Biscuittaart Prijs op aanvraag

Bruidsijskaart Prijs op aanvraag

Ijslammetje Prijs op aanvraag

WALKING DINNER (minimaal 40 personen)

Een walking dinner is een aaneenschakeling van mini gerechtjes aan statafels en zitjes. Een volwaardig walking dinner bestaat uit minstens 2 koude voorgerechten, een soepje, twee hoofdgerechten en een dessert. De keuze dient vooraf gemaakt te worden en dient voor de gehele groep.

GerechtjesVoorgerechten

Gerookte zalm / toast / peterselie / ui / ei
 Carpaccio van rund / truffelmayo / rucola / pijnboompitjes
 Tartaar van tonijn / wakame / wasabimayo / ingelegde ui (+ €2)
 Tomaat / buffelmozzarella / basilicum / acetosiroop
 Rode biet / zachte geitenkaas

Soepen

Tomatensoep
 Wortelsoep
 Zoete aardappelsoep

Hoofdgerechten

1 garnaalkroketje (of kaaskroketje) / gefrituurde peterselie / citroen
 Kabeljauw / gebakken aardappel / witte wijnsaus / erwten
 Zalm / teriyaki / udon / peultjes
 Truffelpasta / paddestoelen / Parmezaanse kaas
 Pasta vongole
 Eendenborst / sauce a l'orange / rosti / wortel texturen
 Pluma langzaam gegaard / Pommies Anna / ratatouille / rozemarijn Porto reductie (+ € 3.00)
 Ossenhaas saus naar keuze (champignon / peper / bearnaise) / zoete aardappelpuree / seizoensgroenten (+ €5.00)

Desserts

Hoorntje met citroensorbet
 Mini crème brûlée
 Structuren van chocolade (+€ 2.00)
 Chocolademousse
 Dame blanche
 Panna Cotta / rood fruit

Prijs per persoon € 49.50

Graag een keuze maken uit 2 voorgerechten, 1 soep, 2 hoofdgerechten en 1 dessert.

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 en 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 witte stoelhoezen is de zaal opeens een heel ander aanzicht. Ook is het mogelijk om met 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

Tegen een meerprijs regelen we een gepersonaliseerde menukaart en naamkaartjes. 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/ kleurenconcept/ verse bloemen/ tafeldecoratie.

Slaapgelegenheid

Aan het einde 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 ter attentie een verrassing.

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.

ROUTEBSCHRIJVING

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.

Verkeerswijziging Kapellestraat: Komende van de E-40, afrit 9 of Hertsberge is het vanaf nu verboden om links af te slaan aan ons hotel, volle witte lijn! Verplicht doorrijden tot aan de rotonde en dan terugkeren aub.



Afstandstabel Hotel Brugge — Oostkamp:

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