

Geachte heer/mevrouw,

Een receptie, personeelsfeest, bruiloft of verjaardagsfeest in de planning? Stop met zoeken!

Van der Valk Hotel Assen kan u helpen. We beschikken over maar liefst 18 zalen waarvan er 6 uitermate geschikt zijn voor een feestelijke bijeenkomst. De zalen variëren in grootte en kunnen worden gebruikt voor gezelschappen van 15 tot 600 personen. Vanzelfsprekend zijn ze allemaal smaakvol ingericht en gedecoreerd. Op de met linnen gedekte tafels staan bloemen en feestelijke kandelaars. Tevens hebben we overal een muziekinstallatie, goede (sfeer)verlichting en veelal airconditioning. Van der Valk Hotel Assen is gemakkelijk te bereiken en er is ruim voldoende gratis parkeergelegenheid. Alle zalen zijn zowel per lift als trap bereikbaar. Op elke etage bevinden zich toiletten en een garderobe.

Professionele aanpak

Van der Valk Hotel Assen heeft door de jaren heen veel ervaring met allerlei soorten feesten opgedaan. Wij kunnen u uitstekend helpen met de planning van uw receptie, diner, feestavond of andere speciale wensen. Een feestelijke sfeer met gastvrije bediening, een goed glas en verrukkelijke hapjes staan garant voor een geslaagd feest onder het toezicht van de ervaren professional.

Meer info?

Met de informatie in deze gids proberen wij u een idee te geven van de bijna ongelimiteerde mogelijkheden binnen Van der Valk Hotel Assen. U kunt op een eenvoudige manier een arrangement kiezen. Hierdoor is een goede prijsindicatie te maken en weet u waar u aan toe bent.

Indien u vragen heeft of een geheel vrijblijvende toelichting en/of rondleiding wenst, staan wij u graag te woord. Van maandag t/m vrijdag kunt u van 9:00 tot 17:00 uur terecht bij onze afdeling zaalreserveringen. Ook buiten deze tijden is er uiteraard iemand beschikbaar. In dit geval kunt het beste een afspraak maken.

Tel. 0592-851 651 sales@assen.valk.nl (zaalreserveringen), 0592-851 515 (algemeen).

Adres: Balkenweg 1, 9405 CC, Assen.

Wij hopen u binnenkort te mogen begroeten in Van der Valk Hotel Assen.

Met vriendelijke groet,

Marlies van Guldener &
Harry de Boer

Afdeling zaalreserveringen



Bruiloftsinformatie

Alles voor de mooiste dag van je leven.....

Omdat een bruiloft de mooiste dag van je leven hoort te zijn besteden wij hier alle zorg en aandacht aan. Dit is niet alleen terug te vinden tijdens het bespreken, maar ook in de uitvoering. Zo komt er extra feestelijke aankleding en zullen wij er alles voor doen om de dag zo vlekkeloos mogelijk te laten verlopen.

Maatwerk

Iedereen is anders en juist daarom is een bruiloftsfeest maatwerk. Wij stemmen de dag helemaal af op ieders persoonlijke wensen en budget. Zo kunnen we rekening houden met uw smaak tijdens het aankleden van de zalen, kunt u een bruidstaart naar wens samenstellen en ervoor kiezen de gasten te ontvangen met sprankelende champagne.

Droomtaart

Bij een bruiloft mag de bruidstaart niet ontbreken. Het traditionele aansnijden houden we in ere! Afhankelijk van uw programma kan dit gebeuren bij het ontvangst, aanvang van de feestavond, als ijsbruidstaart na het diner of als afsluiting van een fantastische feestavond.

Een taart van 1 etage voor max. 12 personen	€ 110.00
Een taart van 2 etages voor max. 16 personen	€ 140.00
Een taart van 3 etages voor max. 28 personen	€ 225.00
Een taart van 4 etages voor max. 44 personen	€ 340.00
Een taart van 5 etages voor max. 64 personen	€ 485.00

Bij deze klassieke bruidstaart zal een bruispaartje geleverd worden en heeft u keuze uit de volgend vullingen:

- A Slagroom; slagroom – banketbakkersroom - frambozen of aardbeien
- B Chipolata; banketbakkersroom – mandarijntjes en stukjes bitterkoekjes met een vleugje room
- C Bavaroise; chocolade of citroen of aardbeien of frambozen (1 smaak per taart)

Indien u zelf uw eigen bruidstaart meebrengt zullen wij € 1.50 schotelgeld per persoon in rekening brengen.

Bruidssuite

De kroon op uw huwelijksdag is een overnachting in één van onze luxe themasuites met uiteraard een fles bubbels en een romantisch ontbijt op bed. Als wij uw gehele huwelijksfeest mogen verzorgen, kunnen we u het bruidsarrangement tegen een speciale prijs aanbieden afhankelijk van de offertewaarde.

Deze aanbieding geldt voor alle echtparen die hun huwelijksfeest bij ons komen vieren. Van net getrouwd tot goud, het romantische bruidsarrangement zet een kroon op uw feest!

Trouwen op locatie

Alles onder één dak? Het kan bij Van der Valk Hotel Assen! Sinds 2011 is het mogelijk om in één van onze sfeervolle zalen de officiële huwelijksvoltrekking plaats te laten vinden.

€ 295.00 voor de plechtigheid in combinatie met een diner of buffet en feestarrangement

€ 495.00 voor alleen de plechtigheid

Wij informeren u graag over de mogelijkheden en gang van zaken.

Receptie – Bruiloft – Feestavond

Voor elk feest hebben we vrijwel onbeperkte mogelijkheden. Behalve de standaardarrangementen zijn er bijzondere en originele extra's mogelijk. Wat te denken van een lekkere bal gehakt als afsluiting van de avond of een heuse chocoladefontein waarin de gasten allerlei lekkers kunnen dippen. Zo hebben wij op ieder onderdeel tal van opties en is alles bespreekbaar.

2-uurs receptiearrangement

€ 17.95 per persoon

Vanaf 40 volwassenen

Inclusief Koffie/thee met Petit four of een welkomstcocktail met Petit four
Onbeperkt receptiedrankjes (excl. buitenlands gedestilleerd)
Banketbakkerszoutjes en nootjes
Bittergarnituur "DeLuxe" (voor samenstelling zie pagina 4)

4-uurs feestarrangement "DeLuxe"

€ 32.50 per persoon

Vanaf 60 volwassenen

Inclusief Koffie/thee met Petit four of gebak
Onbeperkt receptiedrankjes (excl. buitenlands gedestilleerd)
Banketbakkerszoutjes en nootjes
Bittergarnituur "DeLuxe" (voor samenstelling zie pagina 4)
Een kopje koffie met een belegd broodje

4-uurs feestarrangement "Royale"

€ 37.50 per persoon

Vanaf 60 volwassenen

Inclusief Welkomstcocktail met Petit four
Onbeperkt receptiedrankjes (excl. buitenlands gedestilleerd)
Banketbakkerszoutjes en nootjes
Klein assortiment bittergarnituur "Royale", 2 hapjes p.p.
(voor samenstelling zie pagina 4)
Rond 22:00 uur een hapjesbuffet bestaande uit;
Diverse patéssoorten met uien-sinaasappelcompote
Twee ambachtelijke salades
Kaasplank met diverse soorten kaas
Hele gepocheerde zalm met gerookte en gemarineerde zalm

Warme beenham met mosterdsaus
Kipsaté in pindasaus
Stokbrood, boter en kruidenboter
Sherrysaus en pestomayonaise
Een kopje koffie ter afsluiting

Valk
VAN DER VALK EXCLUSIEF

HOTEL ASSEN

Extra uitbreidingen op één van uw feestarrangementen

Verlenging per half uur € 4.00 per persoon

Bal gehakt met mosterd en mayonaise € 4.75 per persoon

Broodje shoarma met knoflooksaus € 4.75 per persoon

Kipsaté met pindasaus € 4.75 per persoon

Chocoladefontein € 4.75 per persoon

Een heuse fontein van chocolade.

Hierin kan gedipt worden met bijvoorbeeld vers fruit, koekjes, spekjes en soesjes

Bittergarnituur "DeLuxe"

4 hapjes per persoon, bestaande uit een assortiment van

Incl. arrangement of losse prijs

€ 5.95 per persoon

Toast met ossenworst en olijf

Crostini met carpaccio

Cocktail van Noorse garnalen

Komkommer met kruidenkaascrème

Roggebrood met zoute haring en sjalot

Twee soorten warme minihapjes geserveerd met sherrysaus en pestomayonaise

Bittergarnituur "Royale"

6 hapjes per persoon, bestaande uit een assortiment van

Incl. arrangement of losse prijs

€ 9.95 per persoon

Truffel van gerookte zalm gevuld met Hollandse garnalen

Truffel van gerookte zalm gevuld met kaviaarmousse

Tomaatje gevuld met Hollandse garnalen

Jalapenos gevuld met roomkaas

Toast met ossenworst en olijf

Crostini met carpaccio

Pittige kippenvleugeltjes

Gefrituurde butterfly garnalen met zoetzure saus



Tapas buffet

€ 19.50 per persoon

Koude tapas hapjes:

Spaanse ham en worst soorten
Gemarineerde olijven
Gevulde champignons met roomkaas
Gevulde peppadew met roomkaas
Zalmwrap met kruidenkaas
Tappas spiesjes
Kipspiesjes met piri piri saus
Diverse soorten brood met kruidenboter, tapenades en aioli

Warme tapas hapjes:

Gehaktballetjes in tomatensaus
Gegrilde knoflook scampi spiesjes

Hapjesbuffet

€ 19.50 per persoon

Diverse patésoorten met uien-sinaasappelcompote
Twee ambachtelijke salades
Kaasplank met diverse soorten kaas
Hele gepocheerde zalm met gerookte en gemarineerde zalm
Warme beenham met mosterdsaus
Kipsaté in pindasaus
Stokbrood, boter en kruidenboter
Sherrysaus en pestomayonaise

High Wine

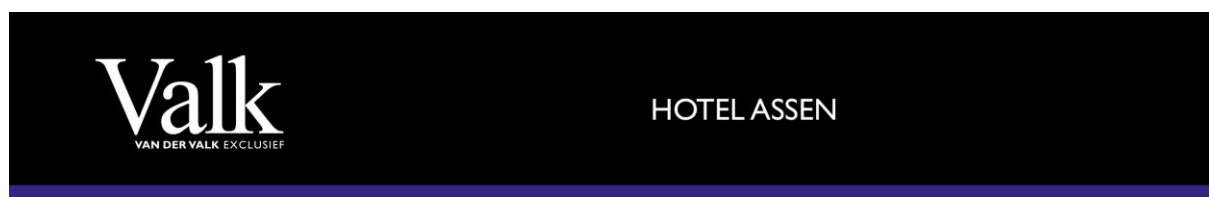
Voor iedereen die de High Tea al eens heeft uitgeprobeerd serveren wij de "High Wine".

High wine

In een eigen zaal vanaf 25 volwassenen
Maximaal 2½ uur

€ 27.50 per persoon

Inclusief	Ontvangst met een glaasje Prosecco Een proeverij van 3 zorgvuldig geselecteerde wijnen Diverse overheerlijke hartige hapjes
-----------	---



Ontbijt, Brunch en High Tea mogelijkheden

Ontbijtbuffet

In een eigen zaal vanaf 25 volwassenen

Inclusief	Diverse broodsoorten, beschuit, roggebrood, ontbijtkoek Diverse soorten zoet en hartig beleg Diverse zuivelproducten, cruesli, vers fruit Diverse ei gerechten met toebehoren Onbeperkt koffie, thee, vruchtensappen en melk
-----------	--

Prijs in een eigen zaal

€ 20.00 per persoon

Prijs in de ontbijtzaal van het restaurant incl. Live Cooking

€ 16.50 per persoon

Brunch

In een eigen zaal vanaf 25 volwassenen

€ 29.50 per persoon

Kinderen 4 t/m 11 jaar

€ 14.75 per kind

Inclusief	Welkomstcocktail Soep Koud salade buffet met diverse soorten rauwkost en salades Vleesgerecht ter plekke getrancheerd op het buffet Oosterse items: Saté, Oosterse Rundersmoor, Nasi Westerse items: Gebakken zalmfilet, Rundergoulash, Rijst Diverse soorten brood, boter en kruidenboter Dessertbuffet met chocoladefontein Onbeperkt koffie, thee, vruchtensappen en melk
-----------	--

High Tea

In een deel van ons restaurant

€ 19.95 per persoon

Maximaal 2 uur

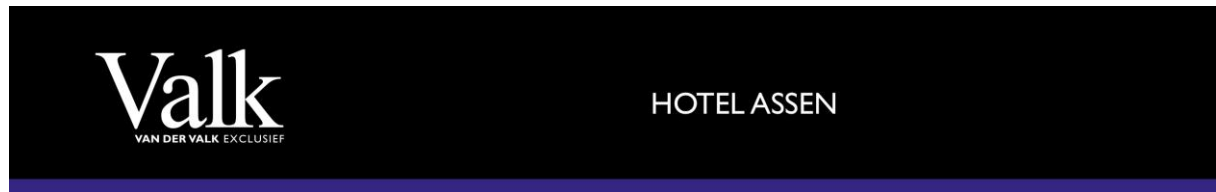
Inclusief	Diverse soorten finger sandwiches Gesneden vers fruit Diverse friandises Muffins, brownies en scones
-----------	---

Warme hapjes zoals quiche en mini saucijzenbroodjes
Onbeperkt thee, diverse vruchtensappen en eventueel koffie

Eventueel uit te breiden met een welkomstcocktail

€ 3.75 per persoon

Eventueel in een aparte zaal op basis van zaalhuur en beschikbaarheid



Meekijken met de chef in ons Live Cooking restaurant

Lazy Sunday brunch

Lekker uitslapen op zondagochtend? Geen probleem want u kunt iedere zondag in Hotel Assen uitgebreid brunchen vanaf 12:00 uur. Bij binnenkomst wordt u verwelkomd met een glas champenoise waarna u kunt genieten van ons enorm uitgebreide brunchbuffet. Verschillende warme en koude specialiteiten worden gepresenteerd in onze nieuwe open keuken waar onze koks heerlijke gerechten à la minute voor u bereiden. Ter afsluiting van de brunch wacht u nog een uitgebreid dessertbuffet met onder andere een meterhoge chocoladefontein.

Voor de kinderen is het altijd feest, zij kunnen koekjes bakken in onze nieuwe kinderkeuken. Natuurlijk is er ook een springkussen, playstation en iedereen kan geschminkt worden.

Aanvang 12:00 uur

Einde ca. 15:00 uur

Inclusief onbeperkt koffie, thee, diverse vruchtensappen en zuiveldranken

Volwassenen

€ 25.00 per persoon

Kinderen 4 t/m 11 jaar

€ 12.50 per kind

Live Cooking restaurant

Ieder weekend opent ons uitnodigende buffet restaurant haar deuren. De menukaarten gaan van tafel en de koks slijpen hun messen: vrijdag en zaterdag zijn namelijk "Live Cooking" dagen. U kiest uit tongstrelende gerechten die letterlijk à la minute worden bereid met als toetje een chocoladefontein.

Het Live Cooking buffet bestaat onder andere uit:

Een parade van voorgerechten

Een uitgebreid saladebuffet

Wokken, u stelt zelf uw wokgerecht samen

Heerlijke verse kippetjes van de kippengril

Diverse soorten vis en vlees, geheel naar wens bereid

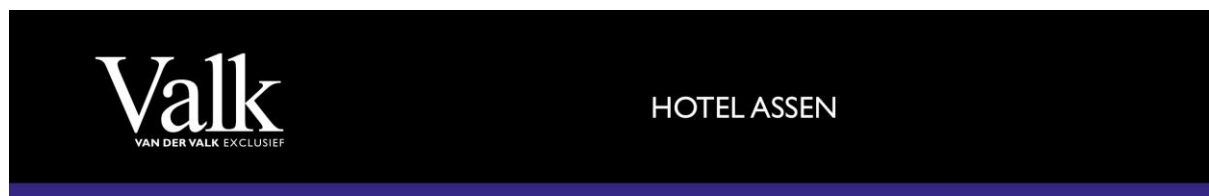
Een scala aan warme gerechten

Dessertbuffet inclusief onze meterhoge chocoladefontein

Voor de kinderen is het altijd feest, zij kunnen koekjes bakken in onze nieuwe kinderkeuken.

Aanvang iedere zaterdag tussen 17:00 en 19:00 uur
Inclusief onbeperkt koffie, thee, frisdranken, bier en wijn

Volwassenen	€ 32.50 per persoon
Kinderen 4 t/m 11 jaar	€ 16.25 per kind
Overige dagen van de week op basis van beschikbaarheid, min.40 personen	€ 37.50 per persoon



Diner en buffet mogelijkheden

Diner

Het diner bestaat uit minstens drie gangen. U kunt uw eigen diner samenstellen van onze seizoensgebonden arrangementen menukaart welke wij u ongeveer 2 weken voor aanvang van het diner kunnen presenteren. Afwijkende menu's kunnen in overleg worden samengesteld. Heeft u vegetariërs of gasten met een speciaal dieet in uw gezelschap, hiervoor stellen we een speciaal menu samen zodat u hier geen rekening mee hoeft te houden bij de gerechtenkeuze.

Het hoofdgerecht wordt geserveerd met één seizoensgroente, friet, gebakken aardappelen en salade. Uiteraard kunt u onbeperkt bijbestellen.

In een eigen zaal vanaf 25 personen

Soep of voorgerecht – hoofdgerecht – dessert	€ 32.50 per persoon
Voorgerecht – soep – hoofdgerecht – dessert	€ 36.50 per persoon

Eventueel ter afsluiting van uw diner

Koffie of thee met bonbon	€ 3.25 per persoon
---------------------------	---------------------------

Drankenarrangement

€ 12.50 per persoon

U kunt uw diner uitbreiden met een drankenarrangement. Dit houdt in dat u tijdens uw diner gedurende maximaal 2½ uur onbeperkt receptiedrankjes kunt nuttigen (exclusief buitenlands gedestilleerd)

Buffet

Bij onze buffetten heeft u een ruime keuze uit allerlei uitgebreide schotels. U begint met een soep of voorgerecht dat aan tafel geserveerd wordt. Op deze manier heeft iedereen al iets gegeten voordat het buffet geopend wordt. Het buffet bestaat uit 3 koude hoofdgerechten en 3 warme hoofdgerechten naar wens door u uit te kiezen uit onderstaande lijst. Tevens zal er naar eigen invulling van onze chef kok 1 koud en 1 warm seizoensgebonden hoofdgerecht geserveerd worden. Uiteraard is dit tegen een meerprijs naar wens uit te breiden met extra gerechten.

Standaard serveren wij bij de hoofdgerechten brood, kruidenboter, rauwkostsalades, sauzen en passend aardappel/rijst en groentegarnituur. Heeft u vegetariërs of mensen met een speciaal dieet in het gezelschap? Hiervoor stellen wij een speciaal menu samen zodat u hier geen rekening mee hoeft te houden bij de keuze van de gerechten.

In een eigen zaal vanaf 25 volwassenen

Soep of voorgerecht – koud/warm buffet – dessert

€ 32.50 per persoon

Voorgerecht – soep – koud/warm buffet – dessert

€ 36.50 per persoon

Soepen

- ☐ Heldere groentebouillon
- ☐ Heldere ossenstaartsoep met Madeira
- ☐ Gebonden tomatensoep
- ☐ Gebonden paddenstoelensoep(v)
- ☐ Romige mosterdsoep

Voorgerechten

- ☐ Salade van gefrituurde brie met frambozendressing (v)
- ☐ Trio van vis met zalm, forel en garnalen
- ☐ Parmaham met meloen
- ☐ Rundercarpaccio met balsamicodressing en Parmezaanse kaas
- ☐ Noorse garnalencocktail met romige cocktailsaus en toast
- ☐ Salade caprese (mozzarella en tomaat met pestodressing) (v)

Koude hoofdgerechten

- ☐ Visassortiment met gerookte zalm, forel, makreel en garnalen
- ☐ Hollandse zoute haring met uienringen
- ☐ Salade niçoise (tonijnsalade)
- ☐ Diverse soorten kaas met druiven, jams, roggebrood en port (v)
- ☐ Vers fruitsalade (v)
- ☐ Vitello tonnato (fricandeau met tonijnsaus)

- ☐ Carpaccio met parmezaanse kaas en pijnboompitten
- ☐ Diverse vleeswaren en paté met cranberrysaus
- ☐ Ardennerham met meloen
- ☐ Kipkerriesalade
- ☐ Antipasti: een combinatie van diverse soorten Zuid-Europese vleeswaren

Valk
VAN DER VALK EXCLUSIEF

HOTEL ASSEN

Warme hoofdgerechten

- ☐ Gepocheerde tongrolletjes met druiven in beurre blancsaus
- ☐ Gebakken zalmoot met pestosaus
- ☐ Kibbeling met ravigotesaus
- ☐ Warme beenham met honingmosterdsaus
- ☐ Gesneden varkenshaas met roomsaus
- ☐ Spareribs
- ☐ Drumsticks
- ☐ Saté met Javaanse pindasaus
- ☐ Boeuf Bourguignon (runderstoofschotel)
- ☐ Roerbakschotel met kip en groenten
- ☐ Tagliatelle met tomatensaus (v)

(v) = Vegetarisch gerecht

Desserts

- ☐ Grand dessert inclusief chocoladefontein

Extra koud of warm hoofdgerecht

€ 3.50 per persoon

Eventueel ter afsluiting van uw buffet

Koffie of thee met bonbon

€ 3.25 per persoon

Drankenarrangement

€ 12.50 per persoon

U kunt uw buffet uitbreiden met een drankenarrangement. Dit houdt in dat u tijdens uw buffet gedurende maximaal 2½ uur onbeperkt receptiedrankjes kunt nuttigen (exclusief buitenlands gedestilleerd)

Na een overweldigend feest een oase van rust?

Het kan in Hotel Assen. Al onze kamers combineren een moderne, sfeervolle look & feel met luxe faciliteiten zoals flatscreen, wifi internet, airconditioning en een ruime badkamer met rainshower. Uiteraard wordt u 's morgens ontspannen wakker want de bedden zijn uitstekend. U schuift dus fris en uitgerust bij het uitgebreide ontbijtbuffet aan.

De suites en themasuites in Hotel Assen bieden een verblijfservaring op topniveau. Zo beschikken de sfeervolle Wellness Suites over een whirlpool, stoomcabine en Finse sauna-voor-twee. In de Royal Suite, voorzien van thuisbioscoop, elektrische sfeerhaard en gouden jacuzzi, ontdekt u of u stiekem toch een spoortje blauw bloed heeft. Romantisch tête-à-tête? In de Love Suite met hartvormig bubbelbad en schattig uitklapbaar balkon bloeit de liefde meteen op!

Kijkt u voor een leuk arrangement, last minute kamerprijs, alle faciliteiten en beschikbaarheid eens op onze website www.hotelassen.nl

Routebeschrijving

Vanuit Groningen (A28):

Neem afrit 33 Assen-West. Neem de rotonde aan het eind van de afrit voor driekwart. Ga bij de verkeerslichten rechtdoor. U rijdt dan zo het ruime parkeerterrein van Van der Valk Hotel Assen op.

Vanuit Hoogeveen (A28):

Neem afrit 33 Assen-West. Sla aan het eind van de afrit linksaf. Dan rijdt u onder het viaduct door. Sorteert bij het eerstvolgende verkeerslicht links voor. U rijdt het ruime parkeerterrein van Van der Valk Hotel Assen op.

Openbaar vervoer:

U kunt vanaf het NS-station het beste een taxi nemen. Ook kunt u buslijn 15, 19 of 20 nemen, deze stoppen op vijf minuten loopafstand van het hotel bij de bushalte aan de Balkendwarsweg. Voor de meest recente informatie over buslijnen en -tijden, kunt u contact opnemen met de receptie.