

VAN DER VALK
BEVEREN

HUWELIJKSGIDS 2024





WELKOM BIJ VAN DER VALK HOTEL BEVEREN

Welkom in Van der Valk Hotel Beveren, al sinds 1962 en begrip in het Waasland. In ons familiehôtel kan je terecht voor een luxueus verblijf met een lekker hapje in één van onze restaurants: Nest, Ozzo Sushi & Oriental, Jardin en Live Cooking.

Ontspannen kan je in onze Boost Body & Mind Wellness of escaperooms. Bent u op zoek naar een indrukwekkende en ook makkelijk te bereiken locatie voor uw volgende vergadering, evenement, teambuilding of huwelijksfeest? Dan bent u bij Hotel Beveren aan het juiste adres! We hebben een centrale ligging en bovendien zijn er ook 220 gratis parkeerplaatsen beschikbaar.

Als familie zit gastvrijheid en het hotelwezen in ons bloed. Als geen ander weten we dan ook wat het beste voor je is!

Tim Van der Valk





Inhoudsopgave

RECEPTIES	5
HAPJES	7
DRANKENFORMULES	9
MENU'S	11
Menukeuze	12
Taarten	16
Kids menu's	18
WALKING DINNER	19
BUFFETTEN	24
SWEET & SAVORY BITES	29
WEDDING LUNCH	30
NACHTELIJKE SNACKS	31
HUWELIJKSCEREMONIES	32
DECORATIE & UPGRADES	37
Tafelindekking	38
Drukwerk	42
Cute little wedding things	43
UPGRADES	46
Photobooth, lichtletters, flowerwall,..	46
Ballondecoratie	48
Huwelijks fotografie & video	49
Suikerspin, popcorn, cocktailtap,..	50
Dj, licht & geluid	52
HUWELIJK EVENTPLANNING	54
OVERNACHTEN	57
RESTAURANTS	58
BOOST WELLNESS	60
VRIJGEZELLENFORMULES	61



RECEPTIES

Maak de keuze uit één van onze receptie drankenformules en verwen jouw gasten met een heerlijk **glaasje bubbels, cava of rosé cava**. Deze drankjes worden vergezeld door hapjes die met de uiterste zorg zijn samengesteld. Op verzoek kunnen wij ook **huiswijnen, tapbieren en andere frisdranken of fruitsappen** aanbieden.

BUBBELS RECEPTIE

Aperitief mousserende wijn met sprankelende bubbels

Formule 1 uur

- Minimaal 3 hapjes te kiezen

Formule 2 uur

- Minimaal 5 hapjes te kiezen

Formule 3 uur

- Minimaal 5 hapjes te kiezen

Aperitief kids - inclusief hapje

CAVA RECEPTIE

Aperitief cava - Brisa del Mar

Formule 1 uur

- Minimaal 3 hapjes te kiezen

Formule 2 uur

- Minimaal 5 hapjes te kiezen

Formule 3 uur

- Minimaal 5 hapjes te kiezen

Aperitief kids - inclusief hapje



CAVA & ROSÉ CAVA RECEPTIE

Aperitief cava en rosé cava

Formule 1 uur

- Minimaal 3 hapjes te kiezen

Formule 2 uur

- Minimaal 5 hapjes te kiezen

Formule 3 uur

- Minimaal 5 hapjes te kiezen

Aperitief kids - inclusief hapje



RECEPTIES

CHAMPAGNE RECEPTIE

- Mag het net wat meer zijn? Kies dan voor onze champagneformule
- Prijs per fles
- Pommery Brut Royal



COCKTAILTAP

Wat dacht je van een verfrissende cocktailtap op jouw event? Onze cocktailtap zorgt voor een leuke eye-catcher op jouw feest! We tappen met plezier onze cocktails en werken deze à la minute voor jou af.

Maak de keuze uit:

Caribbean punch

Bacardi Carta Blanca rum | kokoslikeur | citrusvruchten.

Mojito

Bacardi Carta Oro | limoensap | suikersiroop

Passion fruit martini

Wodka | passievruchtenlikeur | vanille | passievruchten | limoensap





HAPJES

Maak jouw receptieformule compleet en stel zelf jouw hapjesmenu samen. Onze hapjes werden ondergedeeld in drie categorieën: **classic, trendy of deluxe**. Uiteraard bent u vrij een combinatie te maken uit de drie diverse categorieën. Afhankelijk van uw receptieformule dient u een keuze te maken uit een minimaal aantal hapjes (zie receptieformules).



Vegetarisch



Vegan



Chef's favourite



Seizoensgerecht

Classic

- Provençaalse groentenbrochette
- Rode biet kroket
- Kaaskroketje met truffelmayonaise
- Garnaalkroketje met cocktailsaus
- Aspergesoep
- Pompoensoep
- Mosselsoep
- Tempura scampi | kokos curry dip
- Garden roll (2 stuks) | komkommer | asperges | sesam
- Carpaccio van rund | crème van Parmezaan
- Kip yakitori | pindasaus

Trendy

- Wrap vegan kip
- Nigiri zalm (2 stuks)
- Blini gemarineerde zalm | zure room
- Open ravioli van komkommer | snow crab
- Oester | natuur | cintroen
- Kalfswang | bloemkool | rode wijn
- Buikspek | crème van wortel | mosterdzaadjes
- Croque Manchego | truffel
- Bisque van kreeft | grijze garnalen
- Geitenkaas | rozijnen toastje | bramen
- Gyoza kip
- Gyoza vegan



HAPJES

Deluxe

- Structuur van wortel | gelei van wortel | gemarineerde wortel 🌿
- Aziatische kip salade | krokant jasje 🌿
- Spicy tuna roll | Japanse sesam | tonijn | togarashi (2 stuks) ♥
- Tartaar van tonijn | nori cracker
- Sint- Jacobsvrucht | zeekraal | Noilly prat
- Buikspek | unagi | bloemkoolcrème ♥
- Steak tartaar | krokant jasje | truffelmayonaise
- Eendenmousse | rode biet
- Oriental oester 'OZZO' | wasabi shoyu | komkommer | lente-ui
- Terrine ganzenlever | vijgencompote | rozijnenbrood ♥

Sharing hapjes

Worden voorzien per tafel. Porties worden berekend per persoon.

Healthy bites

Colour bloemkool | trio van wortel | selder | radijs | komkommer | groentenchips | vegan cocktailsaus | mayonaise 🌿

Tapas bites

Serrano | Manchego | spinata romana | chorizo | dips | flatbread | peppadew | olijven

Live sushi buffet

4 stuks sushi: 1 maki | 1 signature roll | 1 crispy roll | 1 nigiri

Warme items: kip yakitori | gyoza 🌿

Bij het livesushi buffet worden onze sushi rolls live door onze sushi chefs bereid.





DRANKENFORMULES

Diner

Wenst u een diner te organiseren in één van onze feestzalen dan heeft u de mogelijkheid een keuze te maken uit onze vier drankenformules namelijk onze superior-, superior plus-, deluxe-, of super deluxe drankenformule.

Superior

- M Selection - frisse fruitige witte wijn
- M Selection Sauvignon - soepele en fruitige wijn met fijne tannines
- Stella I frisdranken
- Water op tafel
- Koffie of thee met versnapering na de maaltijd

Superior plus

Idem aan onze Superior drankenformule maar met Italiaanse toppers:

- **Wit - Salento I Pinot Grigio**
Frisse structuur van karakter maar toch met een gebalanceerde afdronk.
- **Rood - Salento I Primitivo**
Harmonieus op elkaar afgestemde zuren en tannines maken het een groot genot voor je zintuigen

Deluxe

Idem aan onze Superior drankenformule maar met verfijnde Franse wijnen:

- **Wit - Val de Loire I Sauvignon Blanc**
Verfrissend en fris, met een opwekkende afdronk
- **Rood - Val de Loire I Pinot Noir**
Een zachte, zeer soepele Pinot Noir uit de Loire. Boordevol sappig, rood zomerfruit.



DRANKENFORMULES

Diner

Super deluxe

Idem aan onze Superior drankenformule maar met Franse toppers:

- **Wit - Sancerre I Frankrijk**

Droge Loisewijn getypeerd door de Sauvignon blanc druif, met frisse aroma's van citrusvruchten

- **Rood - Saint Emilion Grand Cru I Frankrijk I Chateau Pymouton I Cabernet Sauvignon**

Krachtig en vol aroma met acht maanden rijping op eikenhouten vaten

Kinderen

Hierbij hebben de kinderen de keuze uit al onze frisdranken.

Avondfeest

Voor avondfeesten bieden wij u Stella, frisdranken, huiswijnen aan. Tevens kunnen uw gasten schuimwijn en huiswijnen er glas nuttigen. Zware bieren, sterke dranken en champagne zijn niet inbegrepen.

Alle drankenforfaits starten na het serveren van de koffie en thee van de voorgaande forfait. Indien u een formule bestelt zonder de zware bieren kan er op de avond zelf per stuk zwaar bier gevraagd worden. Het bestelde zware bier wordt dan per stuk (à la carte prijs) in rekening gebracht.





MENU'S

Keuzemenu

Wenst u tijdens uw event of feest gebruik te maken van een **3-gangen keuzemenu**? Ook dat is mogelijk. Op deze manier geef je jouw gasten de **keuze uit 3 gerechten per gang**. Onze keuzemenu's zijn steeds seizoensafhankelijk en varieert dus per seizoen.

Benieuwd naar onze huidige keuzemenu? Vraag ernaar via sales@hotelbeveren.be

 Max. 35 personen


 Exclusief drankenforfait


Suggestiemenu

Wenst u liever onze **suggestiemenu** te reserveren? Ook deze is **seizoensgebonden** en varieert naar gelang de periode.

Maak de keuze uit een **3- of 4- gangenmenu**.

Benieuwd naar onze huidige suggestiemenu? Vraag ernaar via sales@hotelbeveren.be

 Max. 35 personen

 Exclusief drankenforfait






MENUKEUZE

Hieronder vindt u een uitgebreid overzicht terug van alle gerechten uit onze feestgids.
Aan de hand hiervan kan u naar eigen wens uw menu samenstellen.
Onze gerechten worden steeds afgestemd op het huidige seizoen.

Vanaf een menukeuze van **4 gangen** bieden wij u een korting
van € 4.00 per persoon of gratis sorbet.

Bij een menukeuze van **5 gangen** bieden we een korting van € 8.00 per persoon.

 Vanaf 35 personen



Vegetarisch



Vegan



Chef's favourite










Seizoensgerecht

Seizoenen

Aspergeseizoen	+/- 15/04 tot 15/06
Aardbeiseizoen	+/- 15/04 tot 15/06
Mosselseizoen	+/- 20/06 tot 15/09
Wildseizoen	+/- 15/10 tot 15/01

Koude voorgerechten

- Falafel | hummus | bospeen | chili oil 
- Vegan gravad Lax | pompoen | dille | mizuna | mosterd dressing 
- Gerookte tonijn carpaccio | furikake | kwepie mayonnaise | mizuna 
- Hazenpaté | witloof confituur | brioche | vijgen 
- Vegan chicken salade | little gem | cherry tomaat | soja scheut | lookdressing 
- Tataki van Noorse gemarineerde zalm | yuzu crème | nori cracker 
- Rundscarpaccio | mizuna | Parmezaan crème | kappertjes | zongedroogde tomaten
- Burrata | cherry tomaatjes | basilicum | marbled saus | olijven 





MENUKEUZE

Warme voorgerechten

- Kreeftenstaart I jus van kreeft
- Open ravioli I kabeljauw I prei I saus Noilly Prat
- Gelakt buikspek I paksoi
- Tongrolletjes I zeekraal I grijze garnalen I Witte wijnsaus
- Dorade filet I venkel I wortel I saus vierge
- Asperges I Vlaamse wijze
- Sliptongen I grijze garnalen I kruidensalade I wolkje van Champagne
- Asperges met gerookte zalm I hollandaise saus (supplement grijze garnaal)
- Asperges met Italiaanse ham I basilicum olie
- Knolselder coquille I zeekraal I beukenzwam I wolkje van champagne
- Sint-jacobvruchten I zeekraal I beukenzwam I beurre blanc

Soepen

- Soep van droomtomaat I balletjes
- Bisque van kreeft I rivierkreeft I zure room
- Wortelsoep I gember I Thaise curry
- Aspergesoep I grijze garnalen
- Aziatische mosselsoep I citroengras I kokos I koriander
- Pompoensoep I kokos I koriander
- Consommé van rund I ravioli van boschampignons
- Aardappelsoep I truffel I krokantje van aardappel

Sorbet

- Passievrucht I framboos crisp
- Stoofpeer I apple bloesem
- Limoncello I atsina cress
- Champagne



MENUKEUZE

Hoofdgerechten

- Filet mignon | wortel | witlof | romanesco | pommes fondant | bordelaisesaus ♥
- Kabeljauw | groene asperges | sugar snaps | broccoli | beurre blanc saus ♥
- Entrecote dry aged ' Holsteiner ' | wortel | kruidige krielaardappelen | bearnaise ♥
- Filet pur | butternut | pastinaak | groene asperges | hasselback aardappel | jus van tijm
- Rollade van kip met champignons | broccoli | baby maïs | rosti | jus natuur
- Varkenshaas | spekboontjes | gratin dauphinois | jus van tijm
- Dorade | zeekraal | beukenzwam | kruidenpuree | witte wijnsaus
- Zalm | groene asperges | hollandaisesaus | peterselie aardappelen
- Sliptongen | grijze garnalen | kruidensalade | saffraan aardappel | wolke van champagne
- Thaise rode curry | paprika | taugé | prei | bamboe scheut | champignons | rijst 🌿
- Tajine | couscous | wortel | aubergine | kikkererwten | paprika 🌿
- Asperges op z'n Vlaams | peterselie aardappelen 📅 🌿
- Asperges met gerookte zalm | hollandaise saus | peterselie aardappelen (supplement grijze garnaal) 📅
- Hert | butternut | peertje in rode wijn | knolselder | spruitjes | bordelaisesaus 📅
- Vegan chicken salade | Romeinse sla | cherry tomaat | soja scheut | lookdressing 🌿
- Fazantenborst | boschampignons | pommes duchesse | truffelsaus 📅
- Eendenborst | bietensoorten | pommes fondant | jus van eend





MENUKEUZE

Dessert op bord

- Tartelette passie praliné | Bretons deeg | frangipane | panna cotta mango | passievrucht
- Panna cotta | witte chocolade | framboos ♥
- Dark chocolate raspberry | chocolade cake | frambozenroom | frambozengelei
- Tarte tatin | vanille ijs | crème anglaise
- Tropical Hawaii | ananas | kokos | pina colada schuim
- Dame blanche
- Macaron gevuld met ijs van rood fruit
- Coupe aardbeien | vanilleijs | slagroom 🍰
- Savarin mango | pure chocolade vegan | mango 🌿
- Vers fruit | vegan vanille ijs | coulis van rode vruchten 🌿
- Kaasplank 'Van Tricht'



Dessertbuffet

- Dessertbuffet inclusief chocoladefontein (vanaf 50 personen)
Bavaroistaarten | crème brûlée | chocomousse | ijssoorten | verse fruitsalade | biscuittaarten | chocoladefontein | cake spiesjes | javanais
- Supplement kaasplank bij dessertenbuffet
- Supplement live pannenkoeken station met crêpe suzette/mikado/wafels (enkel in zaal USA / restaurant Nest)





TAARTEN

Pak uit met één van onze prachtige huwelijksaarten! Maak de keuze uit luchtige biscuitaarten met diverse smaken. Wens je graag nog iets extra's? Dit kan steeds op aanvraag en aan een vooraf besproken meerprijs. Onderstaande foto's zijn louter ter illustratie. Er wordt steeds gewerkt met seizoensgebonden bloemen/producten. De grootte van de taart is steeds afhankelijk van het aantal personen.

Boho chic



Modern B&W



Eucalyptus cake





Dusty rose cake



MOGELIJKE VULLINGEN

Vanillecrème (slagroom), Fruitcrème (bavarois) met frambozen,
Fruitcrème (bavarois) met aardbei, Fruitcrème met rode vruchten
Fruitcrème (bavarois), passievrucht, Fruitcrème, citroencrème,
Rumcrème, Chocolade, Speculaascrème, Caramelcrème

HEB JE NOG ANDERE WENSEN OF IDEEËN?

Voor al onze huwelijkstaarten werken we samen met "Sweeties by Ju".
Wens je dus nog extra's toe te voegen aan onze taarten, andere vullingen of
een compleet andere taart? Dan kan je rechtstreeks terecht bij Jurema via
sweetiesbyju@gmail.com

**Inspiratie nodig? Neem snel een kijkje op haar website of
Instagrampagina!**

- www.sweetiesbyju.be
- www.instagram.com/sweetiesbyju





KIDS MENU'S

Uiteraard wordt er ook aan de allerkleinsten gedacht.

Laat hen de keuze maken uit hun favoriete kidsgerechten en stel speciaal voor hen een heerlijk kidsmenu samen en kies uit één van onderstaande voorgerechten, hoofdgerechten en desserts.

Voorgerechten

- Kaaskroket | fris slaatje | Parmezaan
- Garnaalkroket | fris slaatje | Parmezaan
- Tomatensoep met balletjes
- Dagsoep

Hoofdgerechten

- Kipfilet | appelmoes | fris slaatje | frietjes of kroketjes
- Hamburger | spek | onion ring | tomaat | sla | frietjes
- Gepaneerde vis | tartaar saus | fris slaatje | puree
- Balletjes in tomatensaus | puree

Dessert

- Kinderijs | disco bolletjes
- Kinder dame blanche
- Pannenkoek | suiker

Toekanhuis, Toekanland & Toekanjungle

Vier je een leuk event bij ons in het Hotel?

Misschien is ons **Toekanhuis** wel geopend voor de allerkleinsten!

Hier kunnen kids terecht voor een leuke speel-, knutsel-, kookmiddag/avond.

Goed weer? Dan kunnen ze ook steeds terecht in onze buitenspeeltuin '**Toekanland**' die te vinden is aan ons Jardin restaurant. Blijf je dineren in restaurant Nest, dan kunnen de allerkleinsten terecht in onze **Toekanjungle**. Dit is onze nieuwste binnenspeeltuin.

Openingsuren Toekanhuis

Vrijdag van 18u00 tot 21u00
Zaterdag van 17u30 tot 21u30
Zondag van 10u00 tot 21u30

Buitenspeeltuin Toekanland

is steeds geopend!

Toekanjungle

Geopend tijdens openingsuren Nest







WALKING DINNER

Walking dinner | plate service

Tijdens onze walking dinner - plate service formule krijgt u de optie te kiezen uit verschillende gerechten die in walking dinner stijl worden geserveerd. In deze formule rekenen we op maximum 2 warme gerechten en 1 soep.






 Vanaf 25 personen

 Exclusief dranken






 3 uur

 Staand | mogelijk in alle zalen

Koude gerechten

- Tataki van Noorse gemarineerde zalm | yuzu crème | nori cracker 
- Rundscarpaccio | mizuna | Parmezaan crème | kappertjes | zongedroogde tomaten
- Burrata | cherry tomaatjes | basilicum | marbled saus | olijven 
- Vegan gravad lax | pompoen | dille | mizuna | mosterd dressing 
- Salade rivierkreeft | ananas | mango | fijne kruiden
- Fois gras | rode biet | crumble peperkoek 
- Steak tartaar | truffelmayonnaise | kwartelei | focaccia toastje
- OZZO taco | zalm
- OZZO taco | avocado | mango 
- Sushi selectie 3st | maki roll | signature roll | crispy roll

Soepen

- Pompoensoep | kokos | koriander 
- Bisque van kreeft | rivierkreeft | zure room 
- Wortelsoep | gember | Thaise curry
- Aspergesoep | grijze garnalen 
- Aziatische mosselsoep | citroengras | kokos | koriander 
- Aardappelsoep | truffel | krokantje van aardappel 

* Minimum één soep te kiezen



WALKING DINNER

Walking dinner | plate service

Warme gerechten

- Filet mignon | witlof | bospeen | spekboontjes | gratin
- Rib-eye | hasselback aardappelen | bearnaise saus | spekboontjes ♥
- Dorade | zeekraal | beukenzwam | kruidenpuree | witte wijnsaus
- Kabeljauw | groene asperges | sugar snaps | broccoli | beurre blanc ♥
- Rollade van kip met champignon | broccoli | baby maïs | rosti
- Buikspek gemarineerd in knoflook | oestersaus | paksoi
- Sint-jacobvruchten | zeekraal | beukenzwam | wolke van champagne ♥

* Maximum 2 warme gerechten

Dessert (optioneel)

- Dark chocolate raspberry | chocolade cake | frambozenroom | frambozengelei ♥
- Dame Blanche
- Savarin mango | pure chocolade vegan | mango





WALKING DINNER

Walking dinner | kookstations



Vanaf 100 personen



Exclusief dranken







3 uur



Staand | enkel in zaal USA

Tijdens deze formule worden onze kookstations in zaal USA omgetoverd tot een live buffet waar uw gasten kunnen aanschuiven aan 5 verschillende stations. Onze chefs maken live de gewenste gerechten klaar en zorgen voor een unieke beleving tijdens uw feest/event.

Station 1: koud gerecht

- Falafel | hummus | bospeen | chili oil 
- Vegan gravad Lax | pompoen | dille | mizuna | mosterd dressing 
- Gerookte tonijn carpaccio | furikake | kwepie mayonnaise | mizuna
- Hazenpaté | witloof confituur | brioche | vijgen 
- Vegan chicken salade | little gem | cherry tomaat | soja scheut | lookdressing 

* één gerecht te kiezen

Station 2: live wok of live sushi

Live wok met keuze uit kip, rund of vegetarisch

Stel zelf jouw favoriete wok samen met groenten en kip, rund of vegetarisch naar keuze. Onze chef maakt deze dan live voor jou klaar!

OF

Live sushi

Kiest u voor onze live sushi formule, onze sushi chef maakt met veel plezier jouw favoriete sushiroll live voor jou klaar: 1 maki | 1 signature roll | 1 crispy roll | 1 nigiri



WALKING DINNER

Walking dinner | kookstations

Station 3: grill

- Filet mignon | witlof | bospeen | spekboontjes | gratin
- Rib-eye | hasselback aardappelen | béarnaise saus | spekboontjes

* één gerecht te kiezen

Station 4: plancha

- Dorade | zeekraal | beukenzwam | kruidenpuree | witte wijnsaus
- Sint-jacobvruchten | zeekraal | beukenzwam | wolke van champagne
- Kabeljauw | groene asperges | sugar snaps | broccoli | beurre blanc ♥
- Buikspek gemarineerd in knoflook | oestersaus | paksoi

* één gerecht te kiezen

Station 5: dessert

- Dark chocolate raspberry | chocolade cake | frambozenroom | frambozengelei ♥
- Dame Blanche
- Savarin mango | chocolade vegan | 29% chocolade | mango 🌿

* één gerecht te kiezen





WALKING DINNER

Walking dinner I streetfood

 Vanaf 50 personen

 Exclusief dranken

 3 uur

 Staand I mogelijk in alle zalen

Kies voor onze walking dinner streetfood formule en proef verschillende gerechten uit diverse keukens waaronder Mexicaans, Thai's,.. Onze chefs nemen je graag mee doorheen een culinaire reis! Onderstaande gerechtjes worden op diverse manieren gepresenteerd (potjes, live station, puntzakjes, op tafel,..) en zorgen voor een leuke variatie.

Deze formule is inclusief:

Nacho's I guacamole I zure room I tomatensalsa

Taco's I pulled pork I guacamole I lente-ui

Pad thai of live wok (indien in zaal USA)

Korean chicken
kippendij I Japanse sesam I Korean kimche saus

New York hot dog station
Crispy onion I ketchup I mosterd

Scampi tempura I sweet chili

Churros I slagroom I bloedsuiker





BUFFETTEN

Live cooking belevingsbuffet



Vanaf 75 personen



Exclusief dranken



3 uur



Zittend of staand | enkel in zaal USA

- Ontvangst met een **glaasje bubbels**
- **saladebar** met diverse verse salades en heerlijke dressings
- Gevarieerd **sushi buffet**
- Uitgebreid **voorgerechtenbuffet** met onder andere een assortiment van gerookte vissoorten, verse carpaccio, diverse Spaanse tapas, verse soepen met brood en dips.
- 3 verschillende **live woks** die onze koks ter plaatse voor jou bereiden. Maak de keuze uit kip, rund of vegetarische versie
- Het beste van het land en de zee live klaargemaakt in de open keuken en **lavagrill**.
- **Oosterse gerechten** zoals bijvoorbeeld Oosterse salade, nasi en loempia's.
- **Snackmuur** vol lekkers waaronder frikadel, chicken nuggets,...
- **Warme gerechten** zoals onder andere puree, rijst, frietjes, warme groentemengelingen, pastasoorten, huisbereide stoofpotjes, ...
- **Dessertbuffet** met fruit, allerlei taarten, mini-dessertjes & zoveel meer.





BUFFETTEN

Classic buffet



Vanaf 50 personen



Exclusief dranken | Inclusief glaasje bubbels



3 uur



Zittend | mogelijk zaal USA en Nest

Voorgerechtenbuffet

- Rundscarpaccio | Parmezaan crème | kappers | zongedroogde tomaat
- Trio gerookte vissoorten | mierikswortelcrème
- Burrata met tomatensoorten | basilicum | pesto
- Assortiment van salades | broodsoorten | koude sauzen

Seizoensgerechten

Naargelang het seizoen worden onderstaande gerechten toegevoegd.

- **Asperges** **15/04 - 14/06**
Asperges met ham | asperges met zalm | asperges Flamande
- **Tomaat garnaal** **15/06 - 14/10**
- **Wildseizoen** **15/10 - 14/01**
Wildpaté haas | everzwijn | veenbessen | vijgen compote
Gerookte eendenborst | rode biet salade
- **Tataki van tonijn** **15/01 - 14/04**

Hoofdgerechten

- Kabeljauw | groene asperges | sugar snaps | broccoli | beurre blanc
- Filet pur | butternut | pastinaak | groene asperges | hasselback aardappelen
- Rollade van kip met champignon | broccoli | baby maïs | rösti
- Filet mignon | witlof | bospeen | spekboontjes | aardappelgratin
- Hert | butternut | peertje in rode wijn | knolselder | spruitjes | bordelaise saus
- Eendenborst | bietensoorten | pommes fondant | jus van eend

* Keuze uit twee van bovenstaande gerechten



BUFFETTEN

Classic buffet

Dessertbuffet

- Bavaroistaarten
- Crème brûlée
- Chocomousse
- Ijsoorten
- Verse fruitsalade
- Biscuittaarten
- Chocoladefontein
- Cake spiesjes
- Javanais






BUFFETTEN

Classic dinner

 Vanaf 50 personen

 Exclusief drankenforfait

 3 uur

 Zittend | mogelijk in alle zalen

Deze formule is identiek aan het classic buffet op de voorgaande pagina. Enkel is het hoofdgerecht hier geserveerd op bord en is er keuze uit twee verschillende hoofdgerechten.

Buffet upgrades

Wenst u uw gekozen buffetformule te upgrade met enkele verfijnde producten. Dat kan! Deze hoofdgerecht upgrades zijn van toepassing op al onze buffetformules.


Rib-eye
Reuze gamba
Tonijnfilet
Halve kreeft
King crab






BUFFETTEN

BBQ superior formule

 Vanaf 35 personen

 Exclusief drankenforfait

 3 uur

 Zittend | mogelijk in alle zalen

Voorgerechtenbuffet

- Rundscarpaccio | Parmezaan crème | kappers | zongedroogde tomaat
- Trio gerookte vissoorten | mierikswortelcrème
- Burrata met tomatensoorten | basilicum | pesto
- Assortiment van salades | broodsoorten | koude sauzen

Hoofdgerechtenbuffet

- Filet mignon
- Zalm filet
- Pikante merguez
- Gelakte ribbetjes met honing
- Gemarineerde kipfilet
- Halloumi
- Pepersaus | bearnaisesaus | kruidenboter | champignongsaus
- Gepofte aardappel | kruidenboter
- Aardappel wedges | gegrilde groenten

Dessert


Een dessert kan optioneel worden bijgenomen.
Keuze kan u maken uit onze desserts geserveerd op bord of u kan opteren voor een dessertenbuffet (zie dessert bij menukeuze).






SWEET & SAVORY BITES

 Vanaf 25 personen

 Welkomstdrankje -
Exclusief drankenforfait

 3 uur



 Staand | mogelijk in alle zalen

De ideale formule voor een babyborrel, babyshower of ander leuk event vanaf 25 personen? Dan is onze sweet & savory formule misschien wel voor jou. Tijdens deze formule verwennen we onze gasten met heerlijke zoete en hartige hapjes naar jouw keuze en ontvangen we hen met een glaasje cava. Deze optie is niet aan te raden als avondformule.

Sharing op tafel

- Trammazine gerookte zalm
- Wrap met kip
- Wrap met avocado
- Healthy bites
bloemkool | trio van wortel | selder | radijs | komkommer
groenten chips | vegan cocktailsaus | mayonaise

Warme hapjes

- Croque Manchego | truffel 
- Worstebroodjes met rundsgehakt
- Yakitori saté | pindasaus
- Loempia | sweet chilisaus 
- Tempura scampi | sweet chilisaus
- Kaaskroketjes | cocktailsaus
- Oerfrietjes | mayonaise

** Er kan gekozen worden uit twee van bovenstaande hapjes.*

Sweets

- Mini donuts
- Mini cupcakes
- Chocomousse
- Macarons



WEDDINGLUNCH

Geef jouw huwelijksfeest een unieke invulling en kies voor onze wedding lunch formule. De weddinglunch kan gereserveerd worden in restaurant Nest tot 30 personen of in een aparte zaal naar keuze.

 Vanaf 10 personen

 Inclusief water, frisdranken en koffie/thee

 2 uur

 Zittend | mogelijk Nest (of Jardin vanaf 14u)

- Huisgemaakte pastasalade
- Maak je eigen carpaccio
- Tomaat - mozzarella salade
- Uitgebreid assortiment broodsoorten
- Kaas | charcuterie | belegsalades
- Dagsoep
- Croque monsieur
- Worstebroodje
- Crème brûlée
- Chocolademousse
- Profiteroles





NACHTELIJKE SNACKS

Wens je jouw gasten nog te voorzien van een heerlijke nachtelijke snack na 00u00? Maak dan een keuze uit één van onderstaande snacks!

Snacks

- Frietjes
- Snackmuur
- Combinatie frietjes en snackmuur



HUWELIJKS- CEREMONIES



HUWELIJKS CEREMONIES

Ga voor het totaalplaatje en organiseer jouw huwelijksceremonie in één van onze zalen, we helpen jou graag om dit speciale moment in te kleden naar jullie wensen!

Wat bieden we jou?

- Prijs inclusief zaalhuur (op basis van beschikbaarheid)
- Beige stoelen
- Witte loper
- Twee gouden pilaren met bloemstuk in gekozen stijl en kaarsen
- Keuze witte poefjes voor koppel of houten bankje aan altaar
- Gebruik beamer, scherm en micro





Ceremonie upgrades

Wens je extra's toe te voegen aan jouw huwelijsceremonie dan hebben we hieronder enkele leuke opties die jouw ceremonie nog net dat tikkeltje specialer maakt!

Houten witte stoelen



Rozeblaadjes gangpad



Bloemenstaanders gangpad



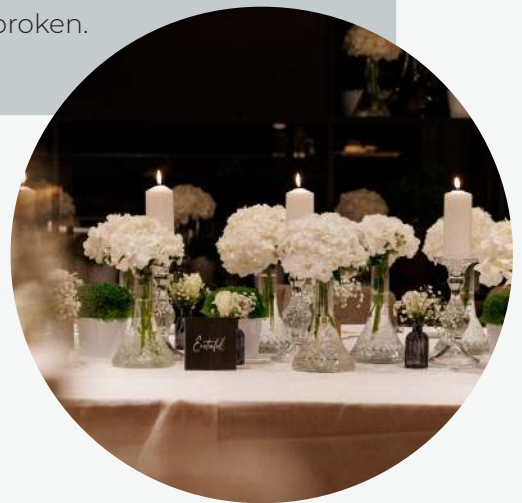


Cirkel bloemenbackdrop



ANDERE WENSEN OF IDEEËN?

Heeft u nog andere wensen met betrekking tot decoratie (bloemen, kaarsen,..) of tafelindekking kunnen deze steeds in overleg met onze partner "De Vier Seizoenen" worden besproken.





DECORATIE & UPGRADES





TAFELINDEKking

Bij Van der Valk Hotel Beveren willen we van elk huwelijk een plaatje maken. Daarom stelden we prachtige huwelijksdecoratie pakketten samen inclusief bloemen, kandelaars, tafellinnen en menukaartjes. Kies volledig gratis jouw favoriete stijl uit!

**Alle bloemen binnen deze pakketten zijn steeds seizoensgebonden.*

Dusty rose





TAFELINDEKING

Modern black & white



MODERN
BLACK AND
WHITE



WELCOME TO
THE WEDDING OF

LIEN &
THOMAS



TAFELINDEKking

Eucalyptus





TAFELINDEKKING

Boho chic



ANDERE WENSEN OF IDEEËN?

Heeft u nog andere wensen met betrekking tot decoratie (bloemen, kaarsen,..) of tafeldekking kunnen deze steeds in overleg met onze partner "De Vier Seizoenen" worden besproken.





DRUKWERK

Bij het organiseren van jouw huwelijk komt uiteraard ook wat drukwerk aan bod. Hier helpen we graag een handje bij!

Menukaartjes + tafelnummers

Kies je ervoor om jouw huwelijk te organiseren bij Hotel Beveren? Dan voorzien wij **gratis menukaartjes per persoon + tafelnummers** in de gekozen decoratiestijl (zie tafelindekkingen).

Naamkaartjes

Wens je tijdens jouw huwelijk graag **naamkaartjes per persoon** op tafel? Ook dat kan! Bezorg ons tijdig alle namen van de aanwezigen en wij zorgen ervoor dat ze in de gekozen decoratiestijl voor jullie worden opgemaakt en geplaatst!

Inkombord

Mag jouw feest zeker in het oog springen? Dan is het zeker leuk om aan de ingang van jouw feestzaal een mooi **inkombord** te plaatsen. Maak de keuze uit een inkombord in gouden frame met forex bord in jouw gewenste stijl of wit houten inkombord met bloembak en sticker.





CUTE LITTLE THINGS

Droom jij ook van een Pinterest waardig huwelijk? We helpen jou er graag bij! Speciaal voor onze huwelijken werkten we enkele leuke trends uit die jouw huwelijk net dat tikkeltje unieker maken.

Spiegel met boodschap

- Leuke spiegel met boodschap "you look incredible, now grab a drink"
- Optioneel: mogelijkheid om spiegel verder te versieren met bloemen en kaarsen



Gepersonaliseerde servetten

- Wat dacht je van prachtige gepersonaliseerde servetten in wit of zwart met gouden folie druk
- Opdruk naar keuze (éénzijdig)
- Formaat servet: 120 x 120 mm
- Mogelijk vanaf 50 stuks





Mandje - dancing shoes

- Wil je jouw gasten verwennen met comfortabele Hotel Beveren sloefjes tijdens het dansfeest? Dan kan je bij ons een leuke mand bestellen met 50/75/100 stuks sloefjes.
- Inclusief leuke mand met infobordje en sloefjes



Gepersonaliseerde vuurstokjes

- Breng extra sfeer tijdens jouw huwelijksfeest met onze gepersonaliseerde vuurstokjes!
- Ontwerp aangepast in stijl naar keuze
- Vanaf 50 stuks





Cadeautjesbord

Zoek je nog een leuke manier om jouw cadeautjes te presenteren? Dan is ons cadeautjesbord een leuke eye-catcher op jouw huwelijksfeest. Op aanvraag kan het sticker gepersonaliseerd worden met naam.



Donutbord

Wil je jouw gasten verrassen met een leuk donutbord aan het dessertbuffet of als extraatje op jouw sweettable? Je kan het leuk laten personaliseren met sticker. Prijs is inclusief sticker, exclusief donuts. Bekijk verder onze sweettable mogelijkheden!





UPGRADES

Samen met onze partner 'Het Feestburo' bieden we jullie graag nog enkele upgrades aan die jouw feest nog net iets unieker maken! Van lichtgevende letters tot photo- of videobooth, het kan allemaal.

Photobooth

INCLUSIEF:

- Levering, plaatsing en ophaling
- 600 prints
- Keuze design (links) of retro (rechts) model
- Opmaak, lay-out van het strookje (naar wens klant)
- Setje props
- Alles digitaal nagestuurd via link eerste werkdag volgend op feest



Videobooth

INCLUSIEF:

- Levering, plaatsing en ophaling
- Setje props
- Alle afzonderlijke beelden via link digitaal nagestuurd werkdag volgend op feest





UPGRADES

XXL verlichte letters

INCLUSIEF:

- Setje van 3 stuks (bijvoorbeeld A & M)
- Levering, plaatsing en ophaling
- Voor binnen- en buitengebruik (makkelijk te verplaatsen en op voetjes)
- Eén gewone stroomaansluiting
- Afmetingen: 1 m hoogte

Er is een extra prijs per letter, cijfer of symbool boven de inbegrepen 3 stuks.



Flowerwall

Zoek je nog een kleurrijke eye-catcher voor jouw huwelijksfeest?
Dan is onze flowerwall een leuke extra!
Onze flowerwall is 2,20m hoog x 1,60m breed.





BALLONDECORATIE

Wil jij jouw event leuk inkleden en laten poppen (figuurlijk!)?
Dan is het steeds leuk wat ballondecoratie toe te voegen aan jouw event.
Heb je bepaalde wensen dan bekijken we graag met onze partner
jouw aanvraag op maat. Hieronder enkele leuke voorbeeldjes!





FOTOGRAFIE / VIDEO

Huwelijksfotografie

NOG GEEN HUWELIJKSFOTOGRAAF GEVONDEN?

Dan brengen we jou graag in contact met Sven van Posi-tief. Met veel plezier en bakken ervaring legt hij jullie belangrijkste moment vast.

www.posi-tief.be/huwelijksfotograaf

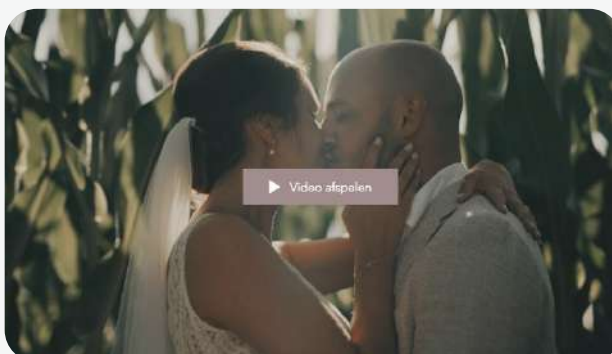


Huwelijksvideo

OP ZOEK NAAR JOUW IDEALE HUWELIJKSVIDEOGRAAF?

Dan raden we jou graag onze partner "Productiehuis Fris" aan! Zij zijn erin gespecialiseerd jouw grote dag prachtig vast te leggen op beeld!

www.frisweddingfilms.com





SPICE UP YOUR EVENT

Ook inhouse hebben we enkele leuke upgrades om jouw feest net dat tikkeltje specialer te maken! Zo kan je onze suikerspinmachine, popcornmachine of cocktail-/mocktailtap huren.

Suikerspinmachine

Zijn jouw gasten echte cotton candy lovers? Dan kan je onze suikerspinmachine huren om op jouw event te plaatsen. Onze machine is te huren per uur en is inclusief de nodige suiker en stokjes.

Popcornmachine

Liever een old skool popcornmachine op jouw feest? Ook dat kan! Onze popcornmachine is te huren per uur en is inclusief popcorn en popcornbakjes.





SPICE UP YOUR EVENT

Cocktailtap

Wat dacht je van een verfrissende cocktailtap op jouw event? Onze cocktailtap zorgt voor een leuke eye-catcher op jouw feest! We tappen met plezier onze cocktails en werken deze à la minute voor jou af.

Maak de keuze uit:

Cocktail

Rum punch | berry mojito | mojito |
passion fruit martini

Sweet table

Geniet van een heerlijk snoepjesbuffet op jouw event. We kleden één van onze buffettafels mooi in en voorzien een gevarieerd snoepjesbuffet met leuke zakjes en schepjes!





DJ / LICHT / GELUID

Wat is een feest zonder licht, geluid en een top DJ die jullie feest nog een niveau hoger tilt? Wel, speciaal daarvoor maakten we enkele mooie pakketten op. **Onze pakketten zijn van toepassing op zaal Tokyo en zaal USA.**

DJ en geluidspakketten

Pakket 1



- Gasten voorzien een eigen DJ
- Audiospeakers
- DJ set - Pioneer XDJ-XZ (mengpaneel + spelers)
- Microfoon met draad
- Lichtset small (inhoud zie volgende pagina)

Pakket 2 (all-in)



- DJ voor 6 uur (maak een keuze uit één van onze huis DJ's)
- Audiospeakers
- DJ set - Pioneer XDJ-XZ (mengpaneel + spelers)
- Microfoon met draad
- Lichtset small

Upgrades

- Upgrade naar medium lichtpakket
Inhoud zie volgende pagina
- Upgrade naar large lichtpakket
Inhoud zie volgende pagina
- Upgrade uplighters (6 stuks)

** Upgrades zijn mogelijk bij zowel pakket 1 als pakket 2*



Lichtpakketten

Small



- 2 LED-par four-bar op statief
- besturingsysteem

Medium



- 2 truss-totems met elk een moving head
- elk 3 LED-parren besturingsysteem

Large



- 4 truss-totems met elk een moving head
- elk 3 LED-parren Besturingsysteem

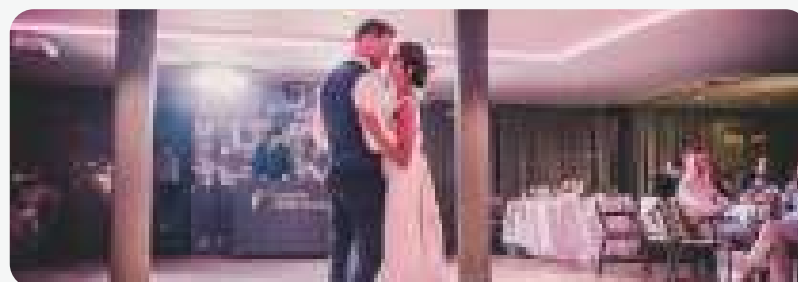




HUWELIJK EVENTPLANNING

Weet je precies wat je wil en mag het net dat tikkeltje meer zijn? Of heb je een specifiek thema in gedachten? Dan bekijken we jouw aanvraag graag op maat en denken we met veel plezier mee! Samen met onze partners upgraden we jouw huwelijk tot een echt Pinterest plaatje.

Enthousiast? Alles kan!
Neem snel contact op via sales@hotelbeveren.be
en we denken graag met je mee!



Onze partners



Ontdek wat **Hotel
Beveren** jou nog
meer te bieden heeft!





OVERNACHTEN

Onze 204 kamers en suites zijn steeds ingericht om u het meeste comfort te bieden tijdens uw verblijf. De ruime kamers zijn voorzien van een groot bed, ruime bureau met koelkast, balkon en luxe badkamer. Als hotelgast kan u ook kosteloos gebruik maken van het zwembad & fitness. Hieronder een impressie van enkele van onze kamertypes!

www.hotelbeveren.be/overnachten

EXECUTIVE
KAMER



JUNIOR
SUITE



WELLNESS
SUITE



CITY LOFT
SUITE



PANORAMA
SUITE



PARIJS
SUITE



ROYAL
SUITE



LAGOON
SUITE





RESTAURANTS



OZZO Sushi & Oriëntal

In onze trendy 'OZZO Sushi & Oriëntal' krijgt u elke dag van het jaar versbereide gerechten van wereldklasse. Neem plaats aan onze gezellige openhaard en kies uit ons uitgebreid menu: sharing, sushi, wok,.. én een ruim cocktailassortiment. Onze OZZO veroverde al snel een plek in de gerenommeerde culinaire topgids 'Gault & Millau'

www.ozzo.be



Restaurant Nest

Neem met uw collega's plaats in ons 'Nest'. Een stijlvolle en eigentijds ingerichte plek waar u zich meteen thuisvoelt. Een ideale omgeving om even op adem te komen. Laat u verwennen door ons team en meenemen op een prikkelende culinaire reis met ons Frans-Belgische à la carte kaart of diverse menu opties.

www.restaurantnest.be





Grillrestaurant Jardin

Ontdek ons nieuwste grillrestaurant Jardin in de voortuin van ons hotel! Tijdens de zomermaanden bouwen we Jardin om tot een gezellig zomerterras, maar ook in de winter blijven we geopend in onze gezellige winterchalet. Stel uw favoriete grillgerecht samen met heerlijke sides en sharings! Ook hier heeft u de mogelijkheid tot een gezellige afterwork of leuke groepsformules met de collega's!

www.jardinbeveren.be



Live cooking restaurant

Live cooking te Hotel Beveren is de ideale formule voor iedereen die uitgebreid eten en drinken met een ruime keuze aan gerechten leuk vindt. Naast het live cooking buffet waar gerechten à la minute worden bereid is er ook kinderbuffet als kinderaanimatorie aan tafel voorzien. De formules zijn 'all-in' en 'all you can eat' gedurende de looptijd van de formule. Onze live cooking vindt plaats elke vrijdagavond, zondagmiddag en zondagavond.

www.ticketshotelbeveren.be/livecooking





RELAX & UNWIND

Boost is meer dan een gewone wellness, het is een belevingscentrum voor iedereen die even wil relaxen. Geniet van al onze faciliteiten en beleef een ontspannende massage of beautybehandeling. Bij Boost Body & Mind is er voor ieder wat wils!

www.boostwellness.be



Gun uzelf een moment van rust in onze relaxerende wellness.
In ons wellnessgedeelte vindt u:

ZWEMBAD & WELLNESS

Finse sauna
Bio sauna
Stoombad
Infrarood cabine
Voetbaden
Scrubzout

Belevingsdouche
Afkoelgedeelte
Fitnessruimte
Relaxruimte met openhaard
Zwembad

MASSAGES & BEHANDELINGEN

Bij Boost kan u ook steeds terecht voor diverse massages en beauty behandelingen waaronder manicure, pedicure, epileren, gezichtsbehandelingen, hotstone massages, duomassages,...



VRIJGEZELLEN FORMULES

Ben jij nog op zoek naar leuke vrijgezellen formules?
Bij Hotel Beveren hebben we enkele leuke opties die jij en kan komen
ervaren met jouw vrienden of vriendinnen!

Escaperooms

Waan u in de oude "Motel Beveren" sfeer en ontdek onze verschillende rooms met elk hun eigen verhaal. Wilt u uit een mysterieuze hotelkamer ontsnappen? Of liever de raadsels oplossen in het kantoor van onze directeur? Onze piccolo zorgt alvast voor een verrassend onthaal! Kunnen jullie als team alle raadsels oplossen? Teamwork is dé key naar de ontsnapping!

Ontdek meer via www.escapehotelbeveren.be



Sushiworkshop

Uw team wordt ingewijd in de geheime Japanse kunst van sushi! Onze meester sushichefs leren u verschillende technieken om de mooiste sushi kunstwerkjes te creëren. Smul van uw eigen creatie, vergezelt van een lekker drankje!





Cocktailworkshop

Shake it like a pro! Wie maakt de lekkerste cocktails? Tijdens deze 1 uur durende cocktailworkshop krijgt u de beste tips & tricks van onze barters. Wie zorgt voor de ideale mix? Tijdens onze cocktailworkshop maakt u de lekkerste creaties samen met uw persoonlijke bartender. U maakt zowel een build up cocktail als shaked mocktail klaar! Verder voorzien wij ook een verse tapasschotel om tussendoor van te proeven. Deze workshop duurt 1 uur en is enkel boekbaar op aanvraag en op basis van beschikbaarheid.



COMBINEER!

Onze vrijgezellenformules zijn uiteraard ook steeds combineerbaar met een heerlijk ontbijt/diner/lunch in Nest, OZZO, Jardin of onze live cooking. Of kom gewoon lekker wellnessen met jouw entourage!

