

A story to tell...



Brochure 2020
Hotel Kasteel de Essenburgh
Zuiderzeestraatweg 199 | 3849 AE Hierden
0341 – 451 841 | sales@kastelessenburgh.com



Welkom bij Hotel Kasteel de Essenburgh

Hotel Kasteel de Essenburgh is gelegen op een prachtig en sfeervol landgoed in Hierden, vlakbij Harderwijk. De uitstraling, de historische omgeving en de schitterende tuinen van het kasteel zorgen voor een sfeervolle ambiance.

Het kasteel is een uitstekende locatie voor uw bijeenkomsten. In deze brochure vindt u een aantal suggesties voor het organiseren van uw diner, receptie, feestavond, teambuildingsuitje, huwelijksfeest of andere evenement.

Vanzelfsprekend bestaat de mogelijkheid om wijzigingen aan te brengen. Wij maken graag voor u een offerte op maat. Wensen met betrekking tot diëten en vegetarische schotels kunt u te allen tijde kenbaar maken.

Het kasteel heeft negen zalen met verschillende afmetingen, welke uitermate geschikt zijn voor kleine en grote gezelschappen. Wij kunnen u verscheidene arrangementen aanbieden, ook inclusief een overnachting.

Het kasteel beschikt over 36 hotelkamers welke zijn onderverdeeld in kamers in het kasteel, de aanbouw van het kasteel en in het bijgebouw de Hoeve.

In elke situatie zult u ervaren dat wij kwaliteit en service bieden van begin tot eind. Wij willen niets liever dan uw evenement onvergetelijk maken. Mocht u speciale wensen hebben, dan zijn wij u graag van dienst!

Heeft u nog vragen of wenst u een afspraak te maken voor een rondleiding, dan kunt contact met ons opnemen. U kunt ons bereiken op telefoonnummer: 0341-451841

of per email: sales@kastelessenburgh.com

Graag tot ziens!

Medewerkers | Hotel Kasteel de Essenburgh

Inhoudsopgave

Trouwen bij Hotel Kasteel de Essenburgh	4
Zalen & Kamers	5
Patisserie & Snacks	6
Receptie- & Felicitatiearrangementen	6
Lunchsuggesties	7
High tea	8
Brunchbuffet	9
Dinermenu's	10
Dinerbuffetten	11
Walking Dinner	13
Barbecue	14
Dessert(buffetten)	15
Feestavondarrangementen	16
Om uw evenement compleet te maken	17
Algemene voorwaarden	18



Trouwen bij Hotel Kasteel de Essenburgh

Via de Gemeente Harderwijk biedt Hotel Kasteel de Essenburgh u de mogelijkheid te trouwen op haar exclusieve locatie. Zo heeft het kasteel twee mogelijkheden wanneer het gaat om de huwelijksceremonie. Deze kunnen plaatsvinden in zowel de hal als bij mooi weer op het landgoed van het kasteel.

In de hal zijn er zitplaatsen voor dertig personen. Staanplaatsen zijn er op de trappen en eerste verdieping van het kasteel. Buiten in de kasteeltuin staat een prieeltje, hier zijn standaard zitplaatsen voor vijftig personen.

Trouwen in het kasteel kan van maandag tot en met zaterdag. Hotel Kasteel de Essenburgh neemt een zorg uit handen en reserveert voor uw huwelijksdag een ambtenaar bij de Gemeente Harderwijk.

Prijzen huwelijksceremonie:	Hal van het kasteel	€ 350,00
	Landgoed van het kasteel	€ 800,00



Aansluitend aan uw huwelijksceremonie vindt de toast plaats in een van de kasteelzalen of, bij mooi weer op het terras van het kasteel. Vervolgens is er de gelegenheid om de bruidstaart aan te snijden. Onze medewerkers zullen de taart, na het aansnijden, aan uw gasten uitserveren.

Hotel Kasteel de Essenburgh biedt u verschillende mogelijkheden voor diverse soorten diners en buffetten. De passie van onze chefkok en zijn team is het werken met verse en eerlijke producten. In overleg kunnen wij een speciaal menu voor u laten samenstellen. De culinaire mogelijkheden van onze koks zijn talrijk. Uiteraard wordt rekening gehouden met speciale dieetwensen van u of uw gasten.

Ook voor het feest hoeft u niet verder te zoeken. Hotel Kasteel de Essenburgh organiseert feesten vanaf 10 tot maximaal 250 gasten! Bekijk in deze brochure onze zalen en haar capaciteit en de mogelijkheden voor een feestavondarrangement.

Na de feestavond kunt u heerlijk tot rust komen in onze unieke bruidskamer. In een romantische ambiance geniet u hier van een prachtig uitzicht. De bruidskamer is in een unieke kasteelsfeer ingericht. Op uw kamer liggen badjas & slippers, uw privé douche bevindt zich op de gang vlakbij uw kamer. Ook de toiletten zijn vlakbij uw kamer. Op de kamer is een wastafel en koffie/thee faciliteiten.

De volgende ochtend geniet u samen met uw gasten van een uitgebreid ontbijtbuffet.

Zaalmogelijkheden

Hotel Kasteel de Essenburgh beschikt over diverse kasteelzalen:

	Diner	Receptie	m2
- Rakhorst	8	15	28
- Wijtgraaf	12	20	32
- Hessemolen	32	40	48
- Graskamp	32	40	48
- Bijgebouw de Hoeve twee zalen	80	100	136
- Etage	120	175	232
- Gewelvenkelder "Oude Mheen"	60	90	115
- Restaurant	50	50	74
- Bekenburgh	40	50	74

* Exclusieve zaalhuur wordt berekend aan de hand van uw wensen en uw totale offertewaarde.



Hotelkamers

Het kasteel beschikt over 37 hotelkamers. In het kasteel zelf zijn 5 kasteelkamers gesitueerd, welke in kasteelstijl zijn ingericht. Deze sfeervolle kamers hebben geen sanitair op de kamer, maar een eigen douche en gedeeld toilet op de gang. Op de kasteelkamers liggen badjassen en slippers voor u klaar.

In de aanbouw van het kasteel bevinden zich 22 standaard hotelkamers met eigen sanitair op de kamer, digitale televisie en koffie & thee faciliteiten. Tevens is er een lift aanwezig in de aanbouw van het kasteel. In het bijgebouw de Hoeve, gelegen bij de parkeerplaats, vindt u 10 standaard hotelkamers. Deze kamers zijn ook voorzien van eigen sanitair, digitale televisie en koffie & thee faciliteiten.



Patisserie & Snacks

Patisserie

Appelnotentaart met slagroom	€ 3,75 per stuk
Gesorteerd gebak	€ 3,75 per stuk
(Bruids)petit fours, vanaf	€ 3,75 per stuk
Petit four met logo, vanaf	€ 4,00 per stuk

Snacks

Gemengde warme frituurhapjes	€ 0,90 per stuk
Warme luxe hapjes (scampi spiesje, yakitori, bladerdeeghapjes, etc.)	€ 2,25 per stuk
Koude luxe hapjes (canapé huisgerookte zalm, osseworst, Hollands garnalen, etc.)	€ 1,95 per stuk
Zoute- en kaaskoekjes, noten en olijven (circa 6 personen)	€ 7,50 per tafel

Broodjes

Belegde broodjes (belegd zacht bolletje met kaas of ham)	€ 3,50 per stuk
Luxe belegde broodjes (gerookte zalm, brie, gezond etc.)	€ 5,75 per stuk

Broodjes receptie arrangement | vanaf 20 personen

Heerlijke soep uitgeserveerd in een luxe wijnglas Twee luxe belegde minibroodjes met o.a. zalm en brie en een zacht minibolletje met een kroketje	€13,50 per persoon
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------

Receptie- en felicitatie-arrangement

Receptie-arrangement | Inclusief:

- een onbeperkt aantal consumpties gedurende 1,5 uur (binnenlands gedistilleerd)
 - 1 koud luxe hapje & 2 warme luxe hapjes per persoon
 - op de tafels zoute- en kaaskoekjes, noten en pinda's
- € 19,95 per persoon

Drankenarrangementen

3-uurs drankenarrangement (binnenlands gedistilleerd)	€ 20,75 per persoon
4-uurs drankenarrangement (binnenlands gedistilleerd)	€ 25,00 per persoon

Uitbereiding drankenarrangement extra half uur	€ 3,75 per persoon
------------------------------------------------	--------------------

Felicitatie-arrangement | Inclusief:

- toast met Prosecco
 - schotelgeld bruidstaart
 - 1,5-uurs drankenarrangement
 - 1 koud luxe hapje & 2 warme luxe hapjes
 - op de tafels zoute- en kaaskoekjes, noten en olijven
- € 22,75 per persoon

Lunchsuggesties

Broodjeslunch | vanaf 8 personen

Heerlijk soep naar invulling van de chef
Twee rijkelijk belegde broodjes, bijvoorbeeld; meergranenpistolet met achterham, tomaat en komkommer, kaiserbroodje met rosbief, sla en grove peper
Waldkornbroodje met romige brie en rucola
en een zacht bolletje met een Van Dobben kroket met grove mosterd
Hierbij serveren wij koffie, thee, melk, karnemelk en jus d'orange

€ 17,25 per persoon

Lunchbuffet | vanaf 15 personen

Kopje soep naar invulling van de chef
Suikerbrood, krentenbrood, zachte bolletjes en vloerbrood
Vers gebakken harde broodjes
Palet van diverse soorten fijne vleeswaren
Spiegel met jong belegen kaas, komijnekaas en brie
Van Dobben kroket met grove mosterd rundvleessalade met meloenparten
Hierbij serveren wij koffie, thee, melk, karnemelk en jus d'orange

€ 18,75 per persoon

Luxe Lunchbuffet | vanaf 15 personen

Heerlijk soep naar invulling van de chef
Suikerbrood, krentenbrood, zachte bolletjes en vloerbrood
Mini chocoladebroodjes
Vers gebakken harde broodjes

Schaal met Nederlandse en Italiaanse vleeswaren
Palet met verschillende kaassoorten
Huisgemaakte jam en ander zoet beleg

Twee samengestelde salades zoals Waldorf- en aardappelsalade
Spiegel met gerookte pepermakreel, zalm en garnalen
Van Dobben kroket
Frisse rauwkostsalade
Fruitsalade
Hierbij serveren wij koffie, thee, melk, karnemelk en jus d'orange

€ 21,50 per persoon



High tea buffet | vanaf 15 personen

Chocolademuffins en brownies
Scones met slagroom en marmelade
Pindarotsjes en bonbons
Vers gebakken koffiebroodjes
Slagroomsoesjes met chocolade
Petit fours en spekkoek
Minibroodjes met gerookte kalkoen en rucola
Minibroodjes met kruidenroomkaas en huisgerookte zalm
Warme bladerdeeghapjes met verschillende vullingen
Quiche Lorraine met spek en gruyère kaas

Onbeperkt koffie en een verscheidenheid aan theesoorten uit onze Pickwick collectie

De inhoud kan licht variëren in verband met beschikbare producten

€ 22,50 per persoon

High wine | vanaf 2 personen

Wraps met huisgerookte zalm en dillecrème
Canapé met rauwe ham
Bladerdeegstengels met zeezout
Cocktails van gerookte kalkoen en kerriemayonaise
Gemarineerde olijven en cashewnoten
Caprese spiesjes met mozzarella en cherrytomaatjes
Kaaspuntjes van bijvoorbeeld; Port Salut en Bleu de Wolvega
Diverse bladerdeeghapjes en warme quichepuntjes
Garnalenkroketjes en mini loempias
Brood, gezouten roomboter en tapenade

Twee glazen huiswijn (of 2 non alcoholische dranken)

De inhoud kan licht variëren in verband met beschikbare producten

€ 23,50 per persoon



Brunchbuffet | vanaf 20 personen

Geurige bouillon met verse kruiden

Brood en dranken:

Heerlijke broodsoorten zoals vloerbroden, krentenslof, zachte bolletjes, suikerbrood en vers afgebakken broodjes
(Karne)melk, jus d'orange, koffie en thee

Kaas en vleeswaren:

Plateau met diverse binnen- en buitenlandse kaassoorten
Italiaanse vleeswaren zoals Pastrami, Mortadella en Spinata Romana
Rosbief en fricandeau van onze huisslager

Koude gerechten:

Rijkelijk gevulde bulgursalade met gerookte kalkoen
Gerookte vissoorten zoals makreel, zalm en garnalen
Aardappelsalade met roosjes rauwe ham
Caprese van Pomodoro tomaat, mozzarella en basilicum
Rauwkostsalade

Warme gerechten:

Roerei met tomaatjes en gebakken spek
Pasteibakjes met een romige ragout van maïskipfilet
Gegrilde varkenslende met groene pepersaus
Zalmmootjes met basmatirijst en saffraansaus

Ter afsluiting:

Salade van ananas en meloen
Diverse soorten bavaroise en patisserie
Soesjestoren met chocolade
Roomijs met warme kersen
Luikse wafels

€ 29,75 per persoon



Dinermenu's | vanaf 10 personen

Menu "Klein Essenburgh"

Dungesneden kalfscarpaccio met truffelmayonaise, gedroogde tomaatjes, rucola, kappertjes en oude kaas

Gebakken zalmfilet met knoflookscampi, lintpasta en een romige saffraansaus

of

Gegrilde Simentaler entrecôte met een saus van rode wijn en salie

Huisgemaakte ijsdessert van sinaasappelcake en limoenparfait

€ 36,50 per persoon

Menu "Bekenburg"

Huisgerookte zalmfilet met een mousse van makreel, geserveerd met knapperige tunbrot en dillecrème

Romige soep van grove Groningse mosterd met croutons en bosuiringen

Varkenshaasmedaillons met een saus van spekjes, ui en champignons

of

Gebakken doradefilet met een salsa van tomaat

Koffie crème brûlée met romig ijs van Tonkabonen

€ 39,50 per persoon

Menu "de Oude Mheen"

Dun gesneden kalfscarpaccio met truffelmayonaise, oude kaas, gedroogde tomaatjes, gebrande pitten en rucola

Geurige bouillon van oesterzwammen met kervel en omeletreepjes

Scampi in tempura op een spiegel van schaaldierensaus

Gegrilde runderbiefstukjes met een saus van gepofte knoflook

Chocolade lekkernijen zoals mousse, patisserie en ijs van Zwitserse chocolade

€ 47,50 per persoon

Dinerbuffetten | vanaf 20 personen

Koud/Warm buffet “Klein Essenburgh”

Koude gedeelte;

Zalmsalade met Noorse garnalen, krabchunks en pepermakreel
Vitello Tonnato; gebraden fricandeau met tonijnmayonaise en kappertjes
Gerookte kalkoenfilet met verse ananas en kerrie-gembersaus
Gemengde rauwkostsalade met zongedroogde tomaatjes

Warme gedeelte;

Gepekelde varkenslende van de grill met saus van roze pepertjes
Maïskipfilet in een saus van rode port
Mootjes gegrilde zalmfilet met kappertjessaus

Frietjes, gebakken aardappelen en kruidenrijst
Diverse verse seizoensgroenten

€ 34,50 per persoon

Koud/warm buffet “Toscane”

Koude gedeelte;

Gemarineerde knoflookolijven en tapenade
Dun gesneden rundercarpaccio met rucola, Parmezaanse kaas en balsamicostroop
Vitello Tonnato; gebraden fricandeau met tonijnmayonaise en kappertjes
Pastrami met gedroogde tomaten en een pestomayonaise
Pastasalade met grote garnalen, knoflookolie en verse basilicum
Huisgemaakte visterrine met saffraanmayonaise
Een frisse salade van Pomodori tomaten, artisjok en mozzarella
Ciabatta's en Toscaanse bollen

Warme gedeelte;

Doradefilet met een saus van schaal- en schelpdieren
Lamshaasjes in een saus van Chianti en knoflook
Gemarineerde kippendijen met saus van geroosterde paprika
Gepekelde varkensfilet van de grill met Provençaalse kruiden
Risotto fungi met diverse paddenstoelen
Aardappels in de schil met olijfolie en kruiden uit de oven
Diverse dagverse groenten

€ 41,50 per persoon

Koud/warm Buffet “de Rakhorst “

Koude gedeelte;

Pastasalade met grote garnalen, knoflookolie en verse basilicum
Een frisse salade van Pomodori tomaten, artisjok en mozzarella
Rijkelijk gevulde aardappelsalade met meloenparten en roosjes rauwe ham
Pepermakreel, haring en krabchunks met cocktailsaus
Dun gesneden rundercarpaccio met rucola, Parmezaanse kaas en balsamicostroop
Pastrami met gedroogde tomaten en een pestomayonaise
Grove paté met een chutney van rode ui en tijm
Verse broodsoorten met boter en tapenade

Warme gedeelte;

Gebakken zeebaarsfilet met scampi en saffraansaus
Kippendijen in een romige basilicumsaus
Gegrilde varkenshaasmedaillons met roze peper-cognacsaus
Kruidige runderstoofschotel met basmatirijst
Aardappels in de schil met olijfolie en kruiden uit de oven
Diverse dagverse groenten
Rauwkost met dressing en diverse garnituren

€ 43,50 per persoon



Walking Dinner | 6-gangen | vanaf 20 personen

Licht gemarineerde blokjes tonijn met bieslook,
gember, verse peper en wasabi-mayonaise
of
Carpaccio van runderhaas op een bedje van sla, truffelmayonaise, croutons,
pijnboompitten en oude Italiaanse kaas

Geurige gevogeltebouillon met verse kruiden

Gegrilde Noorse zalm met lintpasta en romige saffraansaus

Spies van diamanthaas op een bedje van seizoengroenten en oesterzwammen

Taartje van bleu de Wolvega met vijgencompôte

Nagerechtjes

Op een bordje geserveerd:
Mini crème brûlée
Aardbeienbavaroise met coulis
Chocolademousse
sorbetijs

€ 42,50 p.p.

De eerste gang wordt gecombineerd, zodat er een keuze is voor uw gasten.

*Dit menu is een voorbeeld. Wij stellen graag een passend menu voor u samen,
rekening houdende met het seizoen*



Barbecue | minimaal 25 personen

Barbecue “De Mariëngaard”

Salade van Roseval aardappels, pestomayonaise en rode ui
Pastasalade met knoflookolijven, gedroogde tomaat en palmhart
Frisse salade van diverse rauwkostsoorten

Pakketjes van scampi's, pesto en prei
Gepekeld gemarineerde varkenslende
Hamburgers van puur rundvlees
Ambachtelijke barbecue saucijsjes
Spies van gemarineerde kippendijen

Vers afgebakken broodsoorten met kruidenboter en tapenade
Diverse koude sauzen en satésaus
Gebakken gekruide frites
Frisse parten watermeloen

€ 32,50 per persoon



Dessert(buffetten) | vanaf 20 personen

Grand dessert “Graskamp” | vanaf 8 personen

Dessert van diverse ijs- en patisserie specialiteiten, zoals mousse, sorbetijs, Panna cotta en verse vruchten op een bord geserveerd

€ 9,95 per persoon

Dessertbuffet “Hessemolen”

Vanilleroomijs en sorbetijs
Tiramisu met lange vingers
Chocolademousse
Brusselse wafel met warme kersen
Vruchtenbavaroise
Verse fruitsalade en slagroom

€ 9,95 per persoon

Dessertbuffet “Wijtgraaf ”

IJstaartjes
Chocolade- en vruchten Petit fours
Frisse salade van seizoensfruit
Dessertaartjes
Mousse van pure chocolade met chocoladeschotsen
Vruchtensaus en slagroom

€ 12,95 per persoon

Als toevoeging bij uw dessertbuffet (minimaal 10 personen)

Kaasplateau

Kaasplateau met een verscheidenheid aan Nederlandse en Franse kazen en diverse broodsoorten, honing en noten

€ 12,50 per persoon

Graskamp Marriage

Bruidsijstaart met vuurwerk

€ 10,50 per persoon

Extra: Rookijs € 75,-

Feestavondarrangementen

4-uurs feestavondarrangement “De Oude Mheen”

€ 36,50 per persoon (Luxe)

Onbeperkt consumpties naar keuze exclusief buitenlands gedistilleerd

3x koude hapjes bestaande uit bijvoorbeeld:

- Focaccia met huisgerookte zalmfilet en kruidencrème
- Soesjes met roomkaas en Bourguignonne kruiden.
- Cupje met filet Americain en kappertjes
- Spiesjes met rauwe ham en ananas
- Roggebrood met haring en fijn gesneden sjalotjes

3x warme hapjes bestaande uit bijvoorbeeld:

- Garnalenkroketjes
- Vietnamese mini loempia's met chilisaus
- Yakitori Japanse kipspiesjes met sesamsaus
- Van Dobben bitterballen met grove mosterd

Op tafel tijdens de feestavond:

- Gemarineerde olijven, zoute koekjes en notenmix

4-uurs feestavondarrangement “De Wijtgraaf”

€ 39,75 per persoon (Extra luxe)

Onbeperkt consumpties naar keuze exclusief buitenlands gedistilleerd.

3x koude hapjes bestaande uit b.v.:

- Canapé met Bleu de Wolvega, roomkaas en cashewnoot
- Kleine cocktails met Hollandse garnalen
- Rolletjes coppa di Parma met rucola en gedroogde tomaat
- Focaccia met gerookt paling en dille crème fraîche
- Toast met ossenworst en rode ui snippers

3x warme hapjes bestaande uit b.v.:

- Koffte van lamsgehakt met knoflook en mint
- Diverse soorten bladerdeeghapjes
- Garnalen in een krokant jasje
- Beignets van groente en kaas met chilisaus

Op tafel tijdens de feestavond:

- Gemarineerde olijven met feta, zoute koekjes en cashewnoten

Uitbreiding drankenarrangement extra half uur

€ 3,75 per persoon

Eventuele extra uitbreidingen om de avond mee af te sluiten:

Saucijzen/kaas broodje

€ 3,50 per stuk

Belegde broodjes (belegd zacht bolletje met kaas of ham)

€ 3,50 per stuk

Luxe belegde broodjes (gerookte zalm, brie, gezond etc.)

€ 5,75 per stuk

Puntzakje met friet en mayonaise

€ 3,95 per stuk

Broodje kroket

€ 4,00 per stuk

Om uw evenement compleet te maken

Elk evenement of feest, groot of klein, heeft zijn eigen charmes. Houdt u van entertainment, zoekt u een activiteit of iets speciaals? In combinatie met uw wensen organiseren wij graag meer voor u.

Activiteiten

Diverse activiteiten in samenwerking met evenementenbureaus in de omgeving. Hierbij kunt u denken aan bijvoorbeeld spelshows, e-steppen, surfclinics, mini cooper rijden, etc.

Stadswandeling door Harderwijk

v.a. € 4,00 p.p.

Bezoek aan het Stadsmuseum Harderwijk

v.a. € 3,00 p.p.

Fietsverhuur

v.a. € 12,50 p.d.

Rondleiding door het kasteel (ca. 60 min.)

€ 55,00

Extra's

Heeft u speciale wensen hebben met betrekking tot bloemdecoratie of versieringen, dan verzorgen wij dit graag in samenwerking met onze huisbloemist/decorateur voor u.

Best Western Hotel Baars

4-sterren Best Western Hotel Baars is gelegen in het aantrekkelijke historische stadsdeel van Harderwijk. Sinds 1875 is Best Western Hotel Baars een familiebedrijf, waar de familie Baars de traditie van gastvrijheid in eer houdt. Best Western hotel Baars beschikt over 63 smaakvol ingerichte kamers. Kasteel de Essenburgh heeft een nauwe samenwerking met Best Western Hotel Baars. Om uw feest uit te bereiden kunnen wij zo ook kamers/zalen reserveren bij Baars.

Heeft vragen of wilt u een optie plaatsen? Bel ons gerust op 0341-451841. Of bezoek onze website www.kastelessenburgh.com voor foto's en overige informatie.

Wij ontvangen u graag als onze gast!



Algemene voorwaarden

Op alle reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca van toepassing, die wij graag op verzoek toezenden. Wanneer u besluit uw evenement bij Hotel Kasteel de Essenburgh onder te brengen, dan ontvangt u van ons een vrijblijvende offerte en een bevestigingsbrief. Graag ontvangen wij bij akkoord de bevestigingsbrief getekend van u retour, om de reservering definitief te maken.

Optionele reserveringen

Wij plaatsen graag een optionele reservering, zodat u verzekerd bent van de gewenste ruimte.

Wanneer blijkt dat we de voor u in optie genomen ruimte eerder definitief voor derden kunnen reserveren dan nemen wij eerst contact met u op. Wij verzoeken u dan vriendelijk binnen 48 uur een beslissing te nemen.

Definitief aantal gasten

De definitieve menukeuze en de opgave van het definitieve aantal gasten vernemen wij graag één week voor de reserveringsdatum.

Voorschot- en betalingsvoorwaarden

Wij behouden ons het recht voor, een aanbetaling te vragen conform de Uniforme Voorwaarden Horeca. Het betaalde bedrag zal na eindcalculatie in mindering worden gebracht op de factuur.

Het aanbetalingsbedrag bedraagt 100% van de reserveringswaarde en dient uiterlijk een maand voor de reserveringsdatum vooruit te worden betaald. De eindnota wordt na afloop toegezonden en dient 21 dagen na factuurdatum betaald te zijn.

Aansprakelijkheid bij diefstal of verlies

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

Annulering *

Annulering van uw feest of evenement verloopt volgens de Uniforme Voorwaarden Horeca en is alleen rechtsgeldig indien dit schriftelijk is bevestigd.

U betaalt...

60% van de totale reserveringswaarde bij annulering binnen 4 weken voor de activiteitsdatum.

70% van de totale reserveringswaarde bij annulering binnen 3 weken voor de activiteitsdatum.

80% van de totale reserveringswaarde bij annulering binnen 2 weken voor de activiteitsdatum.

100% van de totale reserveringswaarde bij annulering binnen 48 uur voor de activiteitsdatum.

100% van de totale reserveringswaarde bij no show.

Gepubliceerde prijzen

Alle tarieven zijn inclusief BTW.