

MEET, DINE & PARTY



VAN DER VALK
HOTEL MOERS

KONTAKT

WIR BERATEN SIE GERNE

Hotel Moers van der Valk // Sales
Krefelder Straße 169 // 47447 Moers
Email: salesmoers@vandervalk.de
+49 2841 146 590

HERZLICH WILLKOMMEN

Sehr geehrter Gast,

unser wunderschönes Hotel Moers ist der Treffpunkt für Gäste aus aller Welt. Bekannt für seine Gastfreundlichkeit, ausgezeichneten Komfort und eine ansprechende Lage am Rande des Natur- und Erholungsgebietes „Bettenkamper Meer“. Der große Moerser Schlosspark bietet zudem eine traumhafte Hintergrundkulisse, die sich besonders für Ihre Erinnerungsbilder oder einen gemütlichen Spaziergang nach dem Essen eignet. Auch die nahe Autobahnanbindung wird von unseren Gästen sehr geschätzt. In unmittelbarer Nähe befinden sich die Autobahnen A40 und A57. Ein großer, kostenfreier Parkplatz direkt am Hotel, steht unseren Gästen Tag und Nacht zur Verfügung.

Das Hotel Moers verfügt über moderne und großzügige Hotelzimmer und Suiten. Der elegante Lobbybereich mit dem Kamin lädt zum Verweilen ein. Eine Kinderspielecke mit Kicker, Playstation und Malbereich steht unseren kleinen Gästen zur Verfügung.

Das Restaurant, die Terrasse, die gemütliche Hotelbar und die multifunktionalen Veranstaltungssäle bieten unseren Gästen eine breite Palette an Möglichkeiten, ihren Aufenthalt individuell zu gestalten und zu genießen.

Unser Hotel Moers ist der perfekte Ort für Hochzeitsfeiern, Geburtstage, Taufen, Familienfeste und alle weiteren erdenklichen Veranstaltungen. Für den kulinarischen Genuss ist ebenfalls gesorgt. Ob Sie einfach mal gut essen wollen, sich bei einem Frühstücks- oder Brunchbuffet verwöhnen lassen möchten oder ein individuelles Menü für Ihre Feierlichkeit benötigen - bei uns ist alles möglich. Eine zuvorkommende und freundliche Bedienung ist bei uns selbstverständlich und sorgt für eine angenehme Atmosphäre.

Diese Informationsmappe soll Ihnen vorab zahlreiche Möglichkeiten offenlegen, die unser Hotel zu bieten hat. Nutzen Sie unsere professionelle Beratung und Betreuung bei der Planung, Organisation, Durchführung und Nachbereitung Ihrer Veranstaltungen.

Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Moers van der Valk



Fakten zum Hotel	3
Hochzeitsarrangements	4 - 5
Feierpauschale	8
Getränkepauschalen & Extras	9
Kuchen & Snacks	10
Unsere Empfehlungen	11
Buffetvorschläge	12 - 14
Zusatzleistungen zum Buffet	15
Saalübersicht	14 - 20
Restaurant & Hotelbar	21
Übernachten im Hotel Moers	22
Checkliste	23 - 25

Änderungen vorbehalten. Stand November 2024.

FAKTEN ZUM HOTEL

WIR BIETEN DIE PERFEKTE LOCATION FÜR IHRE PRIVATE ODER GESCHÄFTLICHE FEIER FÜR BIS ZU 600 PERSONEN

 7 VERANSTALTUNGSRÄUME	 0,5 KM BIS ZUR A40 & A57
 124 HOTELZIMMER	 IM GRÜNEN GELEGEN
 DAVON 5 SUITEN	 24 STUNDEN REZEPTIONSSERVICE
 ROLLSTUHLGERECHTE ZIMMER	 KOSTENLOSES PARKEN
 KLIMAAANLAGE (IN DEN SÄLEN)	 RESTAURANT
 KOSTENLOSES WLAN	 HOTELBAR
 SKY	 TERRASSE
 < 1 KM BIS ZUM BAHNHOF	 FAHRRAD- & E-BIKE VERLEIH
 0,5 KM BIS ZUR BUSHALTESTELLE	 < 1 KM BIS ZUM TENNISPLATZ
 30 KM BIS DÜSSELDORF AIRPORT 50 KM BIS FLUGHAFEN WEEZE	 < 1 KM BIS ZUM SCHWIMMBAD
 KOSTENPFLICHTIGER SHUTTLE	 0,5 KM BIS ZUM FREIBAD
 1 KM BIS ZUM STADTZENTRUM	 < 5 KM BIS ZUR SPORTSTÄTTE ENNI-SPORTPARK
 30 KM BIS DÜSSELDORF 10 KM BIS DUISBURG	

LEGEN SIE DIE ORGANISATION IHRER VERANSTALTUNG VERTRAUENSVOLL IN UNSERE HÄNDE

Unsere vielfältigen Räumlichkeiten ermöglichen Ihnen Feierlichkeiten aller Art in unserem Hause durchzuführen. Das Van der Valk Hotel Moers bietet ein besondere Ambiente und ist passend für jede Art von Veranstaltung. Bei uns werden Sie garantiert eine stilvolle und unvergessliche Feier erleben. Auf Ihre individuellen Wünsche gehen wir gerne ein. Wir haben aufgrund der unterschiedlich großen Räumlichkeiten und unserem breit gefächerten Angebot an kulinarischer Extravaganz, alle Möglichkeiten Ihnen eine einzigartige Veranstaltung zu bieten.

TRAUMHAFT HEIRATEN BEI VAN DER VALK

Machen Sie den schönsten Tag in Ihrem Leben zu einem unvergesslichen Ereignis. Von einer feierlichen Zeremonie bis hin zur Party im Anschluss, wir bieten Ihnen ein Rundum-Sorglos-Paket mit zahlreichen Erweiterungsmöglichkeiten.

HOCHZEITSARRANGEMENT ROYAL

€ 144,⁵⁰ p.P.

Buchbar ab 30 Personen, bei geringerer Personenanzahl wird ein Aufpreis berechnet.

- Sektempfang zur Begrüßung
- Begrüßungssnack oder Mitternachtssnack
- Getränkepauschale (gilt für 8 Stunden): Radeberger Pils, Schlösser Alt, Clausthaler Alkoholfrei, Rotwein, Weißwein, Roséwein (unsere Hausweine), Prosecco, Tafelwasser, Coca Cola, Coca Cola zero, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Orangensaft, Apfelsaft, Kaffeespezialitäten und Tee
- Umfangreiches Hochzeitsbuffet (Bitte wählen Sie zwischen unserem Valk Buffet oder Internationalem Buffet)
- Basisdekoration (weiße Tischdecken, weiße Stoffservietten in Fächerform gefaltet, 3-armige Kerzenleuchter/Glasteelichter in der Farbe silber, Kerzen in der Farbe weiß)
- Exklusives Dekopakete (Stretchhussen in weiß oder schwarz, Kerzenständer Ihrer Wahl oder Stielvasen, ein Blumengesteck pro Tisch, LED Strahler in Ihrer Wunschfarbe und ein Wegweiser im Haus)

Ab 40 Personen schenken wir dem Brautpaar (nach Verfügbarkeit):

die Übernachtung in der Hochzeitssuite oder in einem unserer bestmöglichen Zimmer inklusive Dekoration mit Rosenblättern.

HOCHZEITSARRANGEMENT PREMIUM

€ 129,⁵⁰ p.P.

Buchbar ab 30 Personen, bei geringerer Personenanzahl wird ein Aufpreis berechnet.

- Sektempfang zur Begrüßung
- Getränkepauschale (gilt für 8 Stunden): Radeberger Pils, Schlösser Alt, Clausthaler Alkoholfrei, Rotwein, Weißwein, Roséwein (unsere Hausweine), Prosecco, Tafelwasser, Coca Cola, Coca Cola zero, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Orangensaft, Apfelsaft, Kaffeespezialitäten und Tee
- Umfangreiches Hochzeitsbuffet (Bitte wählen Sie zwischen unserem Valk Buffet oder Internationalem Buffet)
- Basisdekoration (weiße Tischdecken, weiße Stoffservietten in Fächerform gefaltet, 3-armige Kerzenleuchter/Glasteelichter in der Farbe silber, Kerzen in der Farbe weiß)

Ab 40 Personen schenken wir dem Brautpaar (nach Verfügbarkeit):

die Übernachtung in der Hochzeitssuite oder in einem unserer bestmöglichen Zimmer inklusive Dekoration mit Rosenblättern.

STANDESAMTLICHE HOCHZEITEN (begrenzte Termine)

Sie können sich bei uns standesamtlich trauen lassen: Die Kosten hierfür betragen € 150,00 für die Saalmiete sowie € 140,00 für den Standesbeamten. Gerne informieren wir Sie hierüber ausführlich in einem persönlichen Gespräch.

ZEREMONIEPAKET

ab € 750,⁰⁰

Lassen Sie Ihre Trauung auf unserer großzügigen Terrasse durchführen. Wir bieten Ihnen die komplette Bestuhlung inklusive einiger Stehtische sowie Dekosäulen und einem Rednerpult für den Zeremonieleiter an.

Gerne können Sie auch den angrenzenden Stadtpark nutzen.

zzgl. € 550,⁰⁰

HOCHZEITSARRANGEMENT BASIC

115,⁰⁰ p.P.

Buchbar ab 30 Personen, bei geringerer Personenanzahl wird ein Aufpreis berechnet.

- Sektempfang zur Begrüßung
- Getränkepauschale (gilt für 6 Stunden): Radeberger Pils, Schlösser Alt, Clausthaler Alkoholfrei, Rotwein, Weißwein, Roséwein (unsere Hausweine), Prosecco, Tafelwasser, Coca Cola, Coca Cola zero, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Orangensaft, Apfelsaft, Kaffeespezialitäten und Tee
- Umfangreiches Hochzeitsbuffet (gilt für 2 Stunden) (Bitte wählen Sie zwischen unserem Valk Buffet oder Internationalem Buffet)
- Basisdekoration (weiße Tischdecken, weiße Stoffservietten in Fächerform gefaltet, 3-armige Kerzenleuchter/Glasteelichter in der Farbe silber, Kerzen in der Farbe weiß)

Ab 40 Personen schenken wir dem Brautpaar (nach Verfügbarkeit):

die Übernachtung in der Hochzeitssuite oder in einem unserer bestmöglichen Zimmer inklusive Dekoration mit Rosenblättern.

EXKLUSIVES DEKOPAKET

€ 24,⁵⁰ p.P.

Buchbar ab 30 Personen

- Stretchhussen in weiß oder schwarz
- Kerzenständer Ihrer Wahl oder Stielvasen
- Ein Blumengesteck pro Tisch
- Elegante, runde Tischdecken
- LED Strahler in Ihrer Wunschfarbe
- Ein Wegweiser im Haus

STANDESAMTLICHE HOCHZEITEN (begrenzte Termine)

Sie können sich bei uns standesamtlich trauen lassen: Die Kosten hierfür betragen € 150,00 für die Saalmiete sowie € 140,00 für den Standesbeamten. Gerne informieren wir Sie hierüber ausführlich in einem persönlichen Gespräch.

ZEREMONIEPAKET

ab € 750,⁰⁰

Lassen Sie Ihre Trauung auf unserer großzügigen Terrasse durchführen. Wir bieten Ihnen die komplette Bestuhlung inklusive einiger Stehtische sowie Dekosäulen und einem Rednerpult für den Zeremonieleiter an.

Gerne können Sie auch den angrenzenden Stadtpark nutzen.

zzgl. € 550,⁰⁰

HINWEIS:

Nach Ablauf Ihrer gebuchten Pauschale berechnen wir einen Servicezuschlag in Höhe von € 400,00 pro Stunde. Sollten Sie sich für eine Verlängerungspauschale entscheiden, ist der Servicezuschlag in dem Preis inbegriffen. Sollten Sie keine Pauschale gebucht haben, wird der Servicezuschlag von Beginn an berechnet.



FEIERN BEI VAN DER VALK

FEIERPAUSCHALE

€ 135,⁵⁰ p.P.

8 Stunden, buchbar ab 30 Personen.

- Cocktail-, Sekt- oder Glühweinempfang (saisonal buchbar)
- Umfangreiches Dinnerbuffet (Bitte wählen Sie zwischen unserem Valk Buffet oder Internationalem Buffet)
- Herzhafter Mitternachtssnack zur später Stunde
- Papierservietten in Ihrer Wunschfarbe, die wir in die Stoffservietten einfolden
- Menükarten
- LED Strahler in Ihrer Wunschfarbe
- Basisdekoration (weiße Tischdecken, weiße Stoffservietten in Fächerform gefaltet, 3-armige Kerzenleuchter/Glasteelichter in der Farbe silber, Kerzen in der Farbe weiß)
- Getränkepauschale (gilt für 8 Stunden): Radeberger Pils, Schlösser Alt, Clausthaler Alkoholfrei, Rotwein, Weißwein, Roséwein (unsere Hausweine), Prosecco, Tafelwasser, Coca Cola, Coca Cola zero, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Orangensaft, Apfelsaft, Kaffeespezialitäten und Tee.

Die vereinbarte Pauschale berechnen wir für die gesamte gebuchte Personenanzahl. Je nach Wunsch, können Sie die Pauschale im Vorfeld um jede volle Stunde erweitern.

HINWEIS:

Nach Ablauf Ihrer gebuchten Pauschale berechnen wir einen Servicezuschlag in Höhe von € 400,00 pro Stunde. Sollten Sie sich für eine Verlängerungspauschale entscheiden, ist der Servicezuschlag in dem Preis inbegriffen. Sollten Sie keine Pauschale gebucht haben, wird der Servicezuschlag von Beginn an berechnet.



ZUSATZLEISTUNGEN

GETRÄNKEPAUSCHALEN

GETRÄNKE BASIS-PAUSCHALE

€ 36,00 p.P. / 3 Std.

Radeberger Pils, Schlösser Alt, Clausthaler Alkoholfrei, Rotwein, Weißwein, Roséwein (unsere Hausweine), Prosecco, Tafelwasser, Coca Cola, Coca Cola zero, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Orangensaft, Apfelsaft, Kaffeespezialitäten und Tee.

€ 54,50 p.P. / 6 Std.

GETRÄNKE VERLÄNGERUNGSPAUSCHALE

Der Servicepersonal-Zuschlag ist in der Verlängerungspauschale bereits enthalten.

€ 11,50 p.P.
jede weitere Stunde

SPIRITUOSEN-PAUSCHALE

Entscheiden Sie selbst im Vorfeld, ab wann und wie lange die Spirituosen-Pauschale gebucht werden soll. Sie können 5 Spirituosen auswählen.

Wahl aus: Sambuca, Tequila, Kräuterlikör, Aquavit, Wodka, Gin, Cream Likör, Whiskey, Kirschwasser, Weinbrand, Grappa, Amaretto, Genever.

€ 10,50 p.P. / Std.
Mindestbuchung 3 Stunden

COCKTAILPAUSCHALE

Sie können max. 5 Cocktails auswählen. Wenn Sie zusätzlich die Spirituosen-Pauschale gebucht haben, berechnen wir € 15,00 p.P./ Std.

Wahl aus: Lillet Wildberry, Hugo, Aperol Spritz, Caipirinha, Sex on the Beach, Long Island Ice Tea, Pina Colada, Tequila Sunrise, Swimming Pool, Mojito.

€ 17,50 p.P. / Std.
Mindestbuchung 3 Stunden

EXTRAS

Upgrades die Ihre Feier zu etwas ganz besonderem machen

- Weinglas auf 80 cm hohem Fuß
- Platzteller
- Stretch-Stuhlhussen in schwarz oder weiß
- Organzaschleife um den Stuhl
- Diverse Kerzenständer oder Stielvasen
- Eingebundene Papierservietten in der Farbe Ihrer Wahl
- Weiße Satinvorhänge
- LED-Strahler in Ihrer Wunschfarbe
- Kerzen in Ihrer Wunschfarbe
- Pavillion mit Satinvorhängen Klein & Groß

ab **€ 3,75** / Person

ab **€ 3,75** / Person

ab **€ 7,75** / Person

ab **€ 4,75** / Stück

ab **€ 4,75** / Person

ab **€ 2,50** / Person

ab **€ 75,00** / Stück

ab **€ 1,75** / Person

ab **€ 2,75** / Person

ab **€ 395,00** / **€ 495,00**



KUCHEN

KAFFEE- & KUCHEN-PAUSCHALE

1,5 Stunde unbegrenzt Kaffee, Tee, Kakao &
1,5 Stücke Obstboden/Sahnetorte Ihrer Wahl pro Person

€ 19,⁵⁰ p.P.

OBSTBODEN (12 Stücke)

- Apfelkuchen
- Kirschstreusel
- Aprikosengitter
- Apfeltorte

- Gemischter Obstboden
- Erdbeerboden (saisonal)
- Gebackener Käsekuchen mit Obst
- Kirschboden

€ 4,⁵⁰ / Stück
€ 50,⁰⁰ / Torte

SAHNETORTE (12 Stücke, rund gebacken)

- Schwarzwälder Kirschtorte
- Schokoladensahne
- Schokoladenbirnensahne
- Nussahne
- Zitronensahne
- Erdbeersahne
- Käsesahne

- Herrentorte
- Eierpunschtorte
- Pfirsich „Melba“ Torte
- Cappuccinotorte
- Tiramisutorte
- Waldfrucht-Joghurttorte
- Frankfurter Kranz

€ 4,⁹⁰ / Stück
€ 55,⁰⁰ / Torte

HINWEIS:

Gerne bieten wir Ihnen als Alternative zur Hochzeitstorte eine Eisbombe mit Tischfeuerwerk an. Sollten Sie eine eigene Torte mitbringen, berechnen wir hierfür „Krimelgeld“ in Höhe von € 2,50 pro Person.

SNACKS

Snackempfehlung für den kleinen Hunger

je Wahl € 9,⁵⁰ p.P.

BEGRÜSSUNGSIMBISS 2 Stk p.P.

- Obstspieße
- Mini Quiches
- Gemüsesticks mit Dipvariation
- Tomate-Mozarella Spieße
- Melone-/Schinken Spieße

- Salatvariation im Gläschen
- Canapé Variation nach Wunsch
- Wrap Variation nach Wunsch
- Pumpernickel Variation nach Wunsch
- Mini Cheeseburger

SUPPEN MIT BAGUETTE

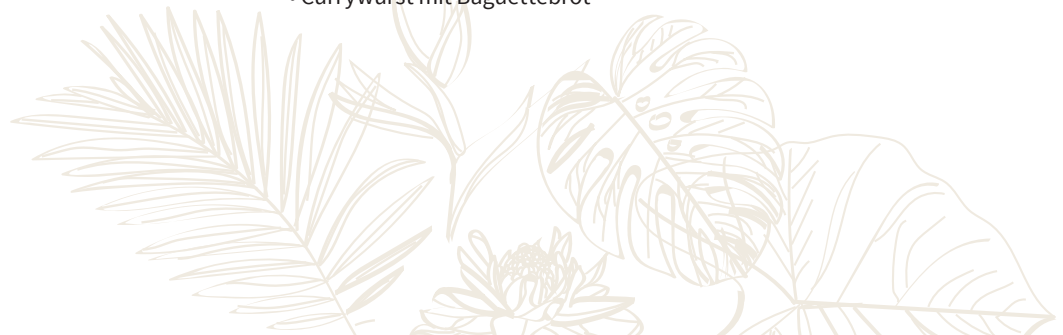
- Ungarische Gulaschsuppe
- Tomaten-Crèmesuppe
- Brokkoli-Crèmesuppe

- Geflügel- oder Rinderkraftbrühe mit herzhafter Einlage
- Kartoffel-Lauch-Crème-Suppe

HERZHAFTE SNACKS 2 Stk p.P.

- Mini-Pizzen
- Mini Frikadellen
- Minifrühlingsrollen
- Mozzarellasticks mit Tomatenpesto

- Holländische Fleischrollen
- Chicken Nuggets mit dreierlei Dipvariation
- Pizzabaguettes
- Currywurst mit Baguettebrot



UNSERE EMPFEHLUNGEN

Unsere Partner unterstützen Sie gerne bei der Verwirklichung Ihrer Traumhochzeit. Bitte nehmen Sie eigenständig Kontakt auf.

PRINTMEDIEN

Für Ihre sämtlichen Printmedien wie Einladungen, Menükarten, Tischkarten, Danksagungen etc. empfehlen wir Ihnen unseren Kooperationspartner „sendmoments“. Hier wird auf Ihre individuellen Wünsche eingegangen, diese werden professionell und hochwertig umgesetzt und Sie erhalten ein ganz nach Ihren persönlichen Vorstellungen gestaltetes Produkt. Zögern Sie nicht sich auf der Internetseite inspirieren zu lassen.

sendmoments // Email: kontakt@sendmoments.de // www.sendmoments.de

DJ

Sie suchen besondere Technik oder musikalische Begleitung für Ihre Veranstaltung?

Christian Knaut // +49 163 1521088 // Email: djservice-knaut@web.de // www.djservice-knaut.de

Achim Reiter // Bruchhöfe 140 // 47829 Krefeld // +49 2151 472834 // +49 160 5520319 // Email: info@reiter-musik.de

FLORIST

In unserem Dekorationspaket ist ein Blumengesteck pro Gästetisch enthalten, wobei die Anzahl der Tische von der Personenanzahl abhängig ist. Sollte der Fall eintreten, dass sich die Personenanzahl ändert, kann es sein, dass zusätzlich Kosten anfallen, welche wir Ihnen in Rechnung stellen werden. Sollte sich aufgrund der Tischordnung oder ähnlichem die Tischanzahl ändern, können hier ebenso Kosten auf Sie zukommen, welche wir Ihnen in Rechnung stellen. Bitte nehmen Sie für ein Gesprächstermin eigenständig Kontakt zu unserem Kooperationspartner auf:

Der Gartenbote // Inh. Andreas Schulze // Hafenstraße 15 // 47809 Krefeld-Linn // +49 2151 5184999
Email: info@der-gartenbote.de // www.der-gartenbote.de

Folgende Informationen benötigt der Florist für den Gesprächstermin:

GFC-Nummer // Personenanzahl // Anzahl der Gästetische // Anzahl der Stehtische/Terrassentische // Beispielfotos Ihrer gewünschten Dekoration // Zusätzliche Dekoration (Stehische, Blütenblätter oder Buffet Dekoration)

FOTOGRAFEN

Ihre Fotos Digital:

Ulrich Schäfer // +49 160 97739060 // Email: ihre-fotos-digital@email.de

Jaqueline Hülsenbeck Fotografie // Zur Hansheide 9 // 42489 Wülfrath // +49 2098 913235 //
Email: info@huelsenbeck-fotografie.de // www.huelsenbeck-fotografie.de

BALLONS

Wir empfehlen Ihnen unseren Kooperationspartner:

Viva Balonia // Kerkstraat 12 5931NN Tegelen (Venlo) // +31 77 4000959 // Email: info@vivabalonia.nl // www.vivabalonia.nl

FEUERWERK

Bitte beachten Sie dass es nicht gestattet ist, selbständig ein Feuerwerk zu zünden. Bei Interesse an einem Feuerwerk nehmen Sie bitte selbst Kontakt auf:

Stougie-effects // Schöttmannshof 9 // 46539 Dinslaken // +49 172 26 42 707 // Email: info@stougie-effects.de // www.stougie-effects.de

BUFFETVORSCHLÄGE

(ab 30 Personen)



VALK BUFFET

€ 57,⁵⁰ p.P.

VORSPEISEN

- Asiatisches Rinderfilet auf Römersalat mit Sesam und Sojaglasur
- Serrano Schinken mit Melone und Preiselbeeren
- Tomate-Mozzarella und Basilikum-Pesto
- pochiertes Lachsfilet im Kräutermantel und Räucherlachs
- Mix Vorspeisenplatte: gefüllte Tomaten, Pumpernickel mit Frischkäse, mariniertes Feta Käse

BROT

- Baguette mit verschiedenen Tapenaden, Butter und Kräuterbutter

SUPPE

- Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage

SALATBUFFET

- Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse
- Kartoffelsalat
- Italienischer Nudelsalat
- Salate à la Chef mit verschiedenen Dressings und Beilagen

HAUPTGÄNGE

- „Brasato a la Barolo“
- Schweinemedallions mit Stroganoff Sauce
- Putengeschnetzeltes mit milder Currysauce und Früchten
- Seehecht auf Spinat mit Tomaten-Salsa
- Gemüselasagne

BEILAGEN

- Gebratene Kartoffel mit Frühlingszwiebel und Speck
- Reis
- Dreierlei Gemüse der Saison

DESSERT

- Pannacotta
- Mousse von weißer und dunkler Schokolade
- Crème Caramel
- Erdbeer bavaois

INTERNATIONALES BUFFET

€ 61,⁵⁰ p.P.

VORSPEISEN

- Roastbeef „rosa“ mit Remouladensauce
- Vitello tonnato mit Thunfischcrème
- Salat Caprese
- Fischplatte: Räucherfischvariation, Räucherlachs, Kräutergarnelen mit Cocktailsauce
- Spanische Vorspeisenplatte: Datteln im Speckmantel, eingelegte Paprika, Serrano Schinken, Oliven, geräucherte Salami

BROT

- Baguette und Ciabatta mit Butter, Kräuterbutter und Aioli

SUPPE

- Kartoffel-Lauchcrème-Suppe

SALATBUFFET

- Bulgursalat
- Tortellinisalat
- Salate à la Chef mit verschiedenen Dressings und Beilagen

HAUPTGÄNGE

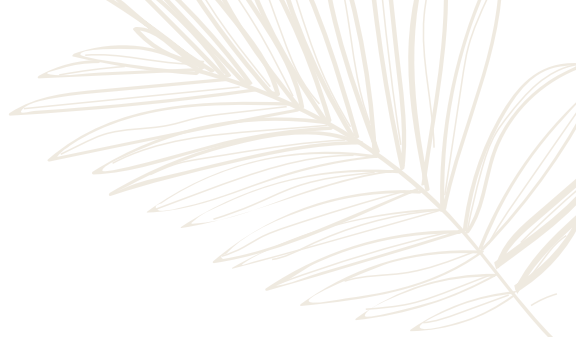
- „Brasato a la Barolo“
- Tranchen vom Schweinefilet auf Pilzragout
- Saltimbocca von der Maispoularde
- Lachs vom Grill mit Teriyaki Sauce
- Gemüsepaella

BEILAGEN

- Kartoffelgratin
- Rosmarin- Kartoffeln
- Spätzle
- Dreierlei Gemüse der Saison

DESSERT

- Birnen Tarte tatin
- Schokoladensoufflé
- Crème Caramel
- Himbeer Bavaois
- Obstvariation



BUFFET ROYAL

€ 71,⁵⁰ p.p.

VORSPEISEN

- Räucherfisch-Variation und Räucherlachs
- Rinder-Carpaccio, Rucola, Trüffel-Aioli, Pinienkerne, Parmesan und Basilikum-Pesto
- Tomate-Mozzarella und Basilikum-Pesto
- „Vitello tonnato“ Kalbfleisch mit Thunfischcrème
- Serrano Schinken mit Melone und Preiselbeeren

BROT

- Baguette und diverse Brötchen mit verschiedenen Tapenaden, Butter und Kräuterbutter

SUPPE

- Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage

SALATBUFFET

- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Thai-Beef-Salat
- Salate à la Chef mit verschiedenen Dressings und Beilagen

WELL-FOOD STATION

- Blattspinat, Couscous, Quinoa, diverse Nüsse, Früchte, Samen und Gemüse

HAUPTGÄNGE

- Nudeln „Piri Piri“ mit Garnelen
- Maishähnchenbrust „Supreme“, Paprika, Zwiebel, Champignon, Zuckerschoten
- Schweinemedallions Champignonrahmsauce
- Lachsfilet vom Grill
- „Brasato a la Barolo“
- Cannelloni mit Ricotta-Spinat Füllung

BEILAGEN

- Originales Ratatouille
- Blumenkohl
- Brokkoli
- Kartoffelgratin
- Gebratene Kartoffel mit Frühlingszwiebel und Speck
- Spätzle

DESSERT

- Käse-Variation mit Feigensenf (Portwein)
- Kleine Gläschen in verschiedene Variationen (Pannacotta, Crème Caramel, Topfencreme, Tiramisu)
- Diverse Pralinen
- Minigebäck
- Kuchen und Torten nach Wahl des Chefs

KLASSIK BUFFET

€ 54,⁵⁰ p.p.

VORSPEISEN

- Pochiertes Lachsfilet im Kräutermantel und Räucherlachs
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto
- Bauernschinken mit Melone

BROT

- Baguette und diverse Brötchen mit verschiedenen Tapenaden, Butter und Kräuterbutter

SUPPE

- Rinder-Consommé mit Einlage

SALATBUFFET

- Salate à la Chef mit verschiedenen Dressings und Beilagen

HAUPTGÄNGE

- Schweinemedallions mit Stroganoff Sauce
- Putengeschnetzeltes mit milder Currysauce und Früchten
- Seehecht auf Spinat mit Tomaten-Salsa
- Gemüse-Lasagne

BEILAGEN

- Kartoffelgratin
- Saisonales Gemüse
- Reis

DESSERT

- Schokobrunnen mit saisonalen Früchten und Mini Marshmallows
- Käsevariation mit Feigen und Senf
- Diverse Crèmes: Pannacotta, Crème Caramel, dunkle- und weiße Schokoladenmousse
- Apfel-Crumble

GRILLBUFFET

€ 55,⁵⁰ p.P.

VORSPEISEN

- Serrano Schinken mit Melone und Preiselbeeren
- Rinder-Carpaccio, Rucola, Trüffel-Aioli, Pinienkerne, Parmesan und Basilikum-Pesto
- Tomate-Mozzarella und Basilikum-Pesto
- Anti-Pasti: eingelegte Paprika, gebackene Zucchini und Auberginen

BROT

- Baguette mit Butter und Kräuterbutter, Knoblauchbrot mit Dips

SALATBUFFET

- Salate à la Chef mit verschiedenen Dressings und Beilagen

HAUPTGÄNGE VOM GRILL

(Hinweis: kein Live-Cooking)

- Grillwürstchen
- Nackensteak
- Lachs in Folien gewickelt
- Knoblauchgarnelen am Spieß

HAUPTGÄNGE & BEILAGEN VOM BUFFET

- Hähnchenkeulchen
- Lammbitoks in Tomaten-Koriandersauce
- Mediterran gebratenes Gemüse
- Folienkartoffeln mit Sauerrahm
- Kartoffel Wedges
- Reispfanne

SAUCEN

- Mayonnaise
- Ketchup
- Knoblauch
- Barbecue

DESSERT

- Obstvariation der Saison
- Italienisches Tiramisu
- Kleine Gläschen gefüllt mit Trifle-Variationen
- Bavaris (Erdbeer und Himbeere)
- Schokoladensoufflé

FINGERFOODBUFFET

€ 37,⁵⁰ p.P.

VORSPEISEN

- Knoblauchbrot mit diversen Dips
- Garnelencocktail mit Ananas
- Tomate Mozzarella Spieße
- Carpaccio vom Rind mit Trüffel-Mayonnaise, Pinienkernen, Rucola und Parmesan
- Caesar Salat im Gläschen offeriert

HAUPTGÄNGE

- Hackbällchen all`Arrabiatta
- Piri Piri Garnelen
- Wraps mit Räucherlachs
- Wraps mit Carpaccio
- Mini Cheeseburger
- Gemüsespieße mit Kräuterdips

DESSERT

- Mousse von weißer & dunkler Schokolade
- Schwarzwälder Kirsch-Trifle
- Obstvariation der Saison

NICHT DAS RICHTIGE GEFUNDEN?

Bitte informieren Sie uns über Ihre Vorlieben und Wünsche. Von Wild oder Gans im Winter bis hin zum exotischen Grillbuffet. Wir helfen Ihnen, Ihre Vorstellungen umzusetzen.

SIE WÜNSCHEN EIN MENÜ?

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Menü aus Ihren Lieblingsspeisen.



ZUSATZLEISTUNGEN ZUM BUFFET

Sie haben die Möglichkeit, Ihr Buffet so individuell wie möglich zu gestalten und dies mit besonderen Highlights unverwechselbar zu machen. Diesen Service bieten wir Ihnen gegen einen kleinen Aufpreis pro Person an (ab 30 Personen):

SERVICE PRO TISCH

€ 4,⁵⁰ p.P.

Gerne servieren wir Ihnen eine Suppe am Tisch.

Sie möchten, dass sich Ihre Gäste die gewählte Suppe am Tisch selber einschenken können?

Dann empfehlen wir Ihnen unsere großen Suppenterrinen, die pro Tisch zur Verfügung gestellt werden.

LIVE-SERVICE AM BUFFET

€ 6,⁵⁰ p.P.

Einer unserer Köche tranchiert das Roastbeef live vor Ihren Augen und Ihre Gäste erhalten genau das Stück, was sie sich wünschen. Oder Sie lassen sich die gewählte Suppe von unserem Koch direkt am Buffet heiß in Ihre Suppentasse servieren.

ETAGEREN (2 pro Tisch)

€ 7,⁵⁰ p.P.

Wir stellen Ihnen 2 Etageren mit jeweils 3 Vorspeise-Variationen zur Verfügung.

Die Vorspeisen können Sie selbst aus den enthaltenen Buffets wählen.

LIVE-COOKING STATION

€ 10,⁵⁰ p.P.

Lassen Sie sich Ihre Speisen direkt vor Ihren Augen zubereiten.



LEGEN SIE DIE ORGANISATION IHRER VERANSTALTUNG VERTRAUENSVOLL IN UNSERE HÄNDE

SAALÜBERSICHT

SAALNAME	1 // BETTEN-KAMPERSAAL	2 // VALKEN-SAAL	3 // WASSER-MÜHLENSAAL	4 // KAPELLEN-SAAL
 KLIMAANLAGE	JA	JA	JA	JA
 KFZ-BEFAHRBAR	JA	-	-	-
 TAGESLICHT	JA	JA	JA	JA
 BANKETTSITZE RUND	250	200	80	36
 BANKETTSITZE LÄNGLICH	400	250	80	25
 U-FORMSITZE	54	64	40	16
 BLOCKSITZE	50	62	40	16
 STEHEMPFANG	600	300	150	30
 M ²	560	440	315	65
 SAALGRÖSSE (L x B x H)	29 x 20 x 2,8 M	26 x 16,5 x 2,8 M	26 x 9 x 2,8 M	9 x 8 x 2,8 M
UMSATZGARANTIE	€ 8.500	€ 6.750	€ 4.750	€ 3.250

DIESER SAAL HAT EINE UMSATZGARANTIE IN HÖHE VON € 1.500,00.
WAS BEDEUTET DAS FÜR SIE?

Als Umsatzgarantie versteht man einen Mindestumsatz, der im jeweiligen Saal erreicht werden muss, damit eine separate Saalmiete entfällt. Sollte es passieren, dass Sie mit den Pauschalen und den verzehrten Getränken und Speisen im Saal diesen Mindestumsatz nicht erreichen, wird die Differenz zur Umsatzgarantie als Saalmiete angerechnet.

Die Umsatzgarantien unserer Säle sind je nach Verfügbarkeit und Buchungszeitraum variabel. Das bedeutet, dass es sich bei den angegebenen Preisen um „Ab“-Preise handelt und diese nicht feststehend sind. Bitte wenden Sie sich für nähere Informationen an unser Bankett-Verkaufsteam.

EIN WICHTIGER HINWEIS:

Kosten, die durch Übernachtungen, Dekoration, GEMA-Gebühren und/oder dem à la carte Verzehr im Restaurant anfallen, können nicht mit der Umsatzgarantie verrechnet werden.

Bitte zögern Sie nicht, uns bei Fragen rund um das Thema „Umsatzgarantie“ anzusprechen.



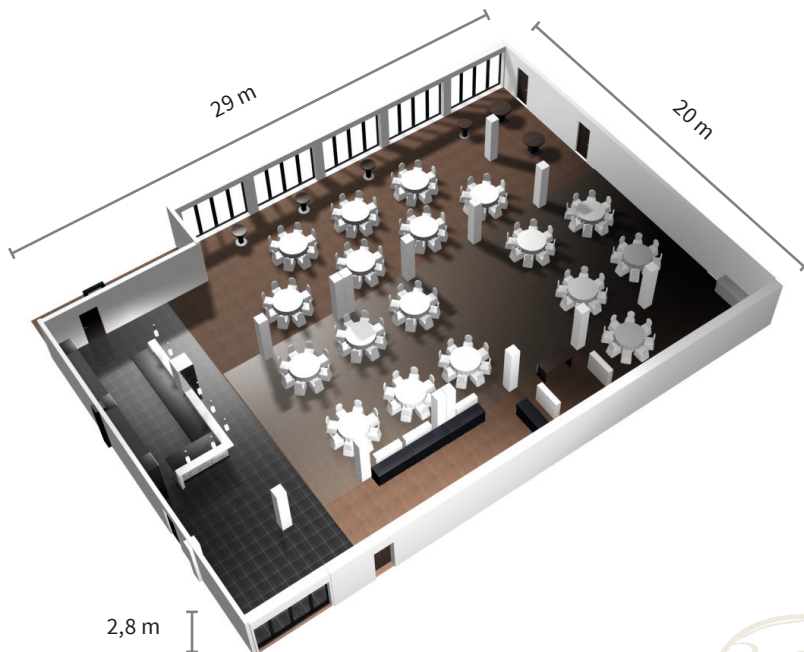
1 // BETTENKAMPERSAAL (UG)

LIEBE AUF DEN ERSTEN BLICK

Das Schmuckstück unseres Hauses ist unser größter und einladender „Bettenkammersaal“. Er verfügt mit seinen 560 m² nicht nur über ausreichend Platz, sondern auch über höchst moderne, technische Ausstattung. Vom eleganten und einladenden Ambiente ganz zu schweigen. Dieser Raum lässt wirklich keine Wünsche offen und ist für Veranstaltungen jeglicher Art geeignet!

Ein Highlight des Raumes bildet die LED-Theke mit einer Zapfanlage, die in Ihrer Wunschfarbe beleuchtet werden kann sowie eine kunstvolle Lichterwand. Die saaleigene Terrasse grenzt direkt an den schönen Moerser Stadtpark und bietet einen traumhaften Blick auf das Bettenkamper Meer.

Zusätzlich verfügt der Saal über eine riesige Tanzfläche, elektrische Rollos zum Abdunkeln des gesamten Raumes, weitere individuelle Beleuchtungsmöglichkeiten, eine Klimaanlage, Tageslicht und sanitäre Anlagen in unmittelbarer Nähe.



	KLIMAAANLAGE
	WLAN KOSTENFREI
	LEINWAND
	BEAMER
	VERDUNKELBAR
	TANZFLÄCHE
	TELEFON
	PROFESSIONELLE BELEUCHTUNG
	TERRASSE
	THEKE
	BARRIEREFREIER ZUGANG
	KFZ-BEFAHRBAR
	TAGESLICHT
	250 BANKETTSITZE RUND
	400 BANKETTSITZE LÄNGLICH
	54 U-FORMSITZE
	50 BLOCKSITZE
	600 STEHEMPFANG
	560 M ²
	29 x 20 x 2,8 M (L x B x H)
€	AB € 8.500 UMSATZGARANTIE



	KLIMAAANLAGE
	WLAN KOSTENFREI
	LEINWAND
	BEAMER
	VERDUNKELBAR
	TANZFLÄCHE
	TELEFON
	PROFESSIONELLE BELEUCHTUNG
	TERRASSE
	THEKE
	BARRIEREFREIER ZUGANG
	TAGESLICHT
	200 BANKETTSITZE RUND
	250 BANKETTSITZE LÄNGLICH
	64 U-FORMSITZE
	62 BLOCKSITZE
	300 STEHEMPFANG
	440 M ²
	26 x 16,5 x 2,8 M (L x B x H)
	AB € 6.750 UMSATZGARANTIE

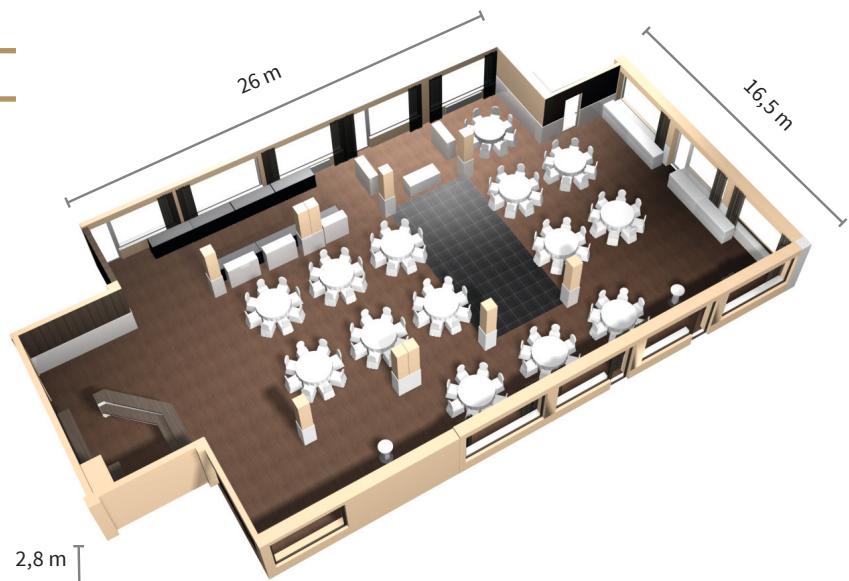
2 // VALKENSAAL (1. OG)

KLASSISCH, ROMANTISCH, BEEINDRUCKEND

Unser Valkensaal gehört mit seinen 440 m² zu unseren größten Sälen im Haus. Bis zu 200 Personen finden in dem tageslichtdurchfluteten Saal genügend Platz zum Feiern und um auf der großen Tanzfläche das Tanzbein zu schwingen.

Besonders beeindruckend ist die große Terrasse mit Blick auf den Park und der Rund-um Balkon. Der romantische Stil von Einrichtung und Dekoration lädt zum Träumen ein. Die vielen Kleinigkeiten und Gestaltungsmöglichkeiten machen ihn bei unseren Gästen besonders beliebt.

Unser Team bietet Ihnen viele raffinierte Möglichkeiten, durch Dekorationen dem Saal einen individuellen Touch zu verleihen. Lassen Sie sich von uns überzeugen.



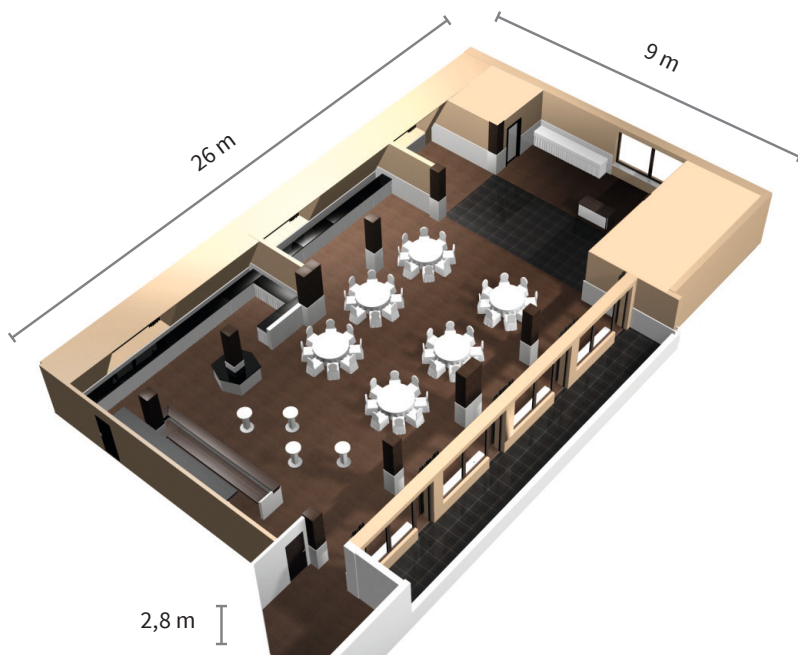
3 // WASSERMÜHLENSAAL (2. OG)

EDEL, SCHICK UND HERZLICH VERTRAUT

Der Wassermühlensaal liegt in der zweiten Etage unseres Hauses und ist über den Aufzug oder die Treppen gut und schnell zu erreichen. Mit 315 m² bietet der Raum genügend Platz für Gesellschaften mit bis zu 75 Personen. Die Dachschrägen und barocken Dekorations- und Einrichtungselemente verschaffen ein gemütliches und romantisches Flair.

Der Balkon bietet Ihren Gästen die Möglichkeit, frische Luft zu schnappen und die umliegende Natur zu betrachten. Große Fensterfronten durchfluten den Saal mit Tageslicht. Abends sorgen große Kronleuchter für die passende Beleuchtung.

Die Tanzfläche bietet Ihnen reichlich Platz das Tanzbein zu schwingen und von der festinstallierten Theke werden Ihre Gäste regelmäßig mit Getränken versorgt.



	KLIMAANLAGE
	WLAN KOSTENFREI
	LEINWAND
	BEAMER
	VERDUNKELBAR
	TANZFLÄCHE
	TELEFON
	PROFESSIONELLE BELEUCHTUNG
	TERRASSE
	THEKE
	BARRIEREFREIER ZUGANG
	TAGESLICHT
	80 BANKETTSITZE RUND
	70 BANKETTSITZE LÄNGLICH
	35 U-FORMSITZE
	40 BLOCKSITZE
	150 STEHEMPFANG
	315 M ²
	26 x 9 x 2,8 M (L x B x H)
	AB € 4.750 UMSATZGARANTIE



	KLIMAANLAGE
	WLAN KOSTENFREI
	LEINWAND
	BEAMER
	VERDUNKELBAR
	TELEFON
	PROFESSIONELLE BELEUCHTUNG
	TERRASSE
	BARRIEREFREIER ZUGANG
	TAGESLICHT
	36 BANKETTSITZE RUND
	25 BANKETTSITZE LÄNGLICH
	16 U-FORMSITZE
	16 BLOCKSITZE
	30 STEHEMPFANG
	65 M ²
	9 x 8 x 2,8 M (L x B x H)
	AB € 3.250 UMSATZGARANTIE

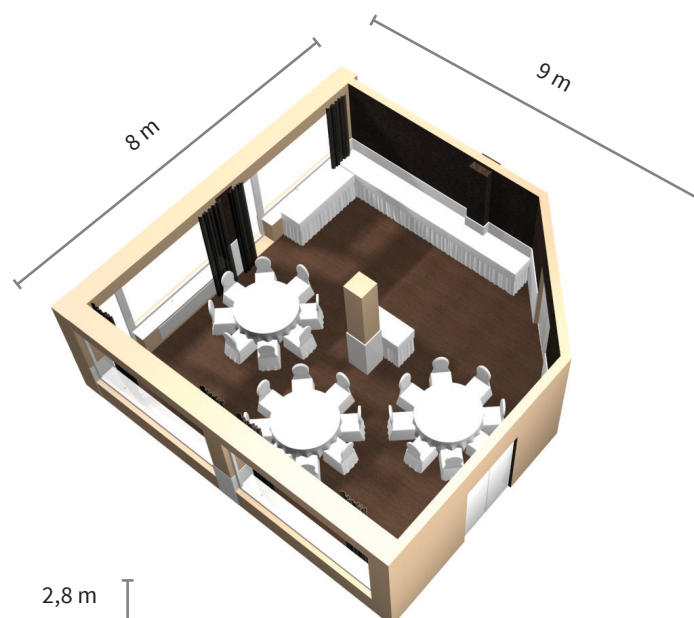
4 // KAPELLENSAAL (1. OG)

VERTRÄUMT UND IDYLLISCH

Unser Kapellensaal befindet sich im 1. Obergeschoss und ist 65 m² groß. Perfekt geeignet für kleinere Feiern mit bis zu 30 Gästen, wie zum Beispiel Taufen, Geburtstage oder Goldhochzeiten.

Zwar verfügt dieser Saal über keine Tanzfläche, doch bietet die große schöne Terrasse mit freiem Blick in die Natur reichlich Platz, um sich die Beine zu vertreten.

Der großzügige Tageslichteinfall und die verwinkelte Form sind ebenfalls Pluspunkte. Bei großen Feiern im Valkensaal kann der Kapellensaal durch seine Nähe ebenso optimal als Buffetraum genutzt werden.



RESTAURANT & HOTELBAR

MEHR ALS „NUR ESSEN GEHEN“

Für Zusammenkünfte wie Geburtstage oder Familienessen, bieten wir Ihnen genügend Platz in unserem Restaurant. Im Sommer lädt unsere Terrasse zum gemeinsamen Schmaus ein.

Anschließend finden Sie eine ideale Relax- und Feiermöglichkeit in unserer Hotelbar. Auch diese Räumlichkeiten sind frisch renoviert worden und strahlen Gemütlichkeit und Eleganz aus. Unseren Gästen steht hier das Sky Sport Programm zur Verfügung.

Ob Frühstück, Lunch, Kuchenbuffet oder Dinner à la Carte - wir bieten Ihnen eine Reihe an Möglichkeiten, Ihre Feierlichkeit aufzuwerten. Sie können bei uns jederzeit abwechslungsreiche Buffets, angepasst an die Jahreszeit, genießen. Auch hier können wir die Dekoration und den Ablauf frei nach Ihren Wünschen gestalten. Lassen Sie sich von den kulinarischen Fähigkeiten unserer Küche verzaubern.

	KLIMAAANLAGE
	WLAN KOSTENFREI
	BEAMER
	VERDUNKELBAR
	TELEFON
	PROFESSIONELLE BELEUCHTUNG
	TERRASSE
	THEKE
	SKY
	PARKEN KOSTENFREI

VERPASSEN SIE KEINE HIGHLIGHTS

Neben unserer wechselnden Saisonkarte, in der Sie von Muscheln und Spargel bis hin zu Gänsen und Wildgerichten all das finden, was der Saisonkalender zu bieten hat, finden auch regelmäßig Themenbuffets und andere interessante Events statt. Bitte fragen Sie nach unserem Veranstaltungskalender.

TÄGLICHES FRÜHSTÜCKSBUFFET

Mo - Fr 06:00 - 10:00 Uhr

Sa & So 07:00 - 10:30 Uhr

€ 19,⁵⁰ p.P.

Bitte beachten Sie, dass an Sonn- und Feiertagen unser Frühstücksbuffet nur für Hausgäste zur Verfügung steht. Gerne begrüßen wir Sie aber zu unserem Brunchbuffet.

WARMER KÜCHE

Mo - So 11:30 - 22:00 Uhr

LIVE-COOKING BRUNCH

So 12:00 - 14:30 Uhr

An Feiertagen gelten andere Preise.
Reservierungen über die Rezeption.

€ 39,⁵⁰ p.P.



ÜBERNACHTEN IM HOTEL MOERS

In unseren 124 Zimmern kann man sich nach einem aufregenden Tag bestens erholen. Vom Standardzimmer, in dem Sie so komfortabel wie zu Hause schlafen, bis hin zur über 50 m² großen Royalsuite; es wird Ihnen an nichts fehlen.

In allen Zimmern vorhanden

- WLAN kostenfrei
- Dusche und/oder Badewanne
- Schreibtisch
- Telefon
- Radio
- Kofferablage
- Sitzecke
- TV
- WC
- Garderobe
- Sky-Newschannel

STANDARDZIMMER (25 m²) - diese Zimmer sind auch als 3-Bettzimmer buchbar

Im Urlaub schlafen wie Zuhause und noch besser.

KOMFORTZIMMER (25 m²)

Ob ein kurzer geschäftlicher Aufenthalt, ein romantischer Aufenthalt zu zweit oder einfach ausspannen mit der Familie. Bei uns können Sie dem Alltag entfliehen.

Safe // Balkon oder Terrasse // Minibar

DELUXEZIMMER (25 m²)

Unsere Deluxezimmer sind komfortabel und liebevoll gestaltet. Erleben Sie Ihren Urlaub mit einem unvergleichlich heimischen Gefühl.

Safe // Balkon oder Terrasse // Minibar // Kaffeemaschine

APARTMENT (50 m²) – auch als Familienzimmer nutzbar

Das Apartment ist aufgeteilt in einen separaten Schlafraum mit Badezimmer inklusive Badewanne, Dusche und WC sowie einen Wohnraum mit einer Theke, Essplatz und gemütlicher Sitzecke.

Safe // Balkon oder Terrasse // Minibar // Schlafcouch

SUITEN (30 m²) – in der Hochzeitspauschale inkludiert

Genießen Sie den Luxus unserer Suiten. Mit Whirlpool und Kamin, die perfekte Voraussetzung für Ihren Romantikurlaub.

Safe // Balkon oder Terrasse // Minibar // Komfort-Bett in King-Size // Kamin // Whirlpool // Kaffeemaschine

LUXUSSUITE (44 m²)

Unsere Luxus Suite lässt keine Wünsche offen. Sie verfügt über einen komfortablen Wohnraum mit einer Sitzecke, einem Schreibtisch und einem Whirlpool sowie einer separaten Regendusche.

Kaffeemaschine // Safe // Minibar // Whirlpool // 2 Flachbildfernseher // Twin Bett // Wohnzimmer

ROYALSUITE (50 m²)

Gönnen Sie sich etwas ganz Besonderes und übernachten Sie in unserer Royalsuite. Diese bietet Ihnen neben dem wundervollen Parkblick noch weitere Highlights, die Sie nicht verpassen sollten.

Safe // Minibar // Komfort-Bett in King-Size // Sauna // Whirlpool // Kaffeemaschine

SIE HABEN NOCH FRAGEN?

Es gibt noch Dinge, die Ihnen durch den Kopf gehen, die in unserer Broschüre nicht berücksichtigt wurden? Dann sprechen Sie uns bitte an! Wir sind offen für jegliche Wünsche und Ideen, damit Ihre Feier unvergesslich und unverwechselbar wird!

Hotel Moers van der Valk // Sales // Krefelder Straße 169 // 47447 Moers // Email: salesmoers@vandervalk.de // +49 2841 146 590

GEHT NICHT – GIBT ES BEI UNS NICHT!

CHECKLISTE FÜR IHRE TRAUMHOCHZEIT BEI VAN DER VALK

Alles was Sie für eine Hochzeitsplanung beachten und benötigen, alles was wir bis spätestens 14 Tage vor der Feier von Ihnen wissen müssen auf einen Blick.

DIE 4 GRUNDLAGEN

PERSONENANZAHL

Bitte geben Sie die genaue Personenanzahl an.

KINDERPREISE

Wie viele Kinder werden auf Ihrer Hochzeit zu Gast sein und wie alt sind diese?

ABLAUF

Bleibt es bei dem zeitlichen Ablauf oder hat sich etwas geändert?

ANSPRECHPARTNER/ZEICHNUNGSBERECHTIGTER

Bitte teilen Sie uns mit, wer unserem Servicepersonal am Tag Ihrer Veranstaltung als Ansprechpartner zur Verfügung steht und zeichnungsberechtigt ist.

ALLES RUND UM DIE DEKORATION

LED- STRAHLER

Bitte teilen Sie uns die gewünschte Farbe für die LED-Strahler mit.

STUHLHUSSEN

Dürfen wir Ihren Saal mit schwarzen oder mit weißen Hussen bestücken?

BLUMEN

Haben Sie Ihre Blumen bereits bestellt? Wenn ja, wie sehen diese ca. aus?

MENÜKARTEN

Haben Sie Menükarten bestellt? Oder werden Sie eigene Menükarten erstellen? Auf Wunsch können Sie auch kostenfreie Menükarten über uns erstellen lassen.

KERZENSTÄNDER

Für welche Kerzenständer oder Stielvasen haben Sie sich entschieden?

FÜR DEN KLEINEN UND GROSSEN HUNGER / DURST

BEGRÜSSUNGSSNACK

Für welchen Begrüßungssnack haben Sie sich entschieden?

MITTERNACHTSSNACK

Für welchen Mitternachtssnack haben Sie sich entschieden?

HOCHZEITSTORTE

Da wir keine Hochzeitstorten aus unserem Haus anbieten, benötigen wir bitte die Kontaktdaten der Konditorei sowie die Lieferung der Torte.

KUCHENAUSWAHL

Für welche Kuchen haben Sie sich entschieden?

HOCHZEITSBUFFET

Für welches Buffet haben Sie sich entschieden? Gibt es hierbei noch Änderungswünsche?

PROBEESEN

Bitte teilen Sie mit, wann Sie zum Probeessen kommen möchten und welche Speisen Sie probieren möchten.

ZUSATZLEISTUNGEN BUFFET

Wünschen Sie sich eine Live Cooking Station, Suppe am Tisch oder vielleicht Vorspeisenetageren auf den Tischen?

SPIRITUOSEN

Möchten Sie Spirituosen ausschenken lassen? Wenn ja wünschen Sie sich eine Pauschale oder den Service nach Wahl & Verbrauch?

DIENSTLEISTER

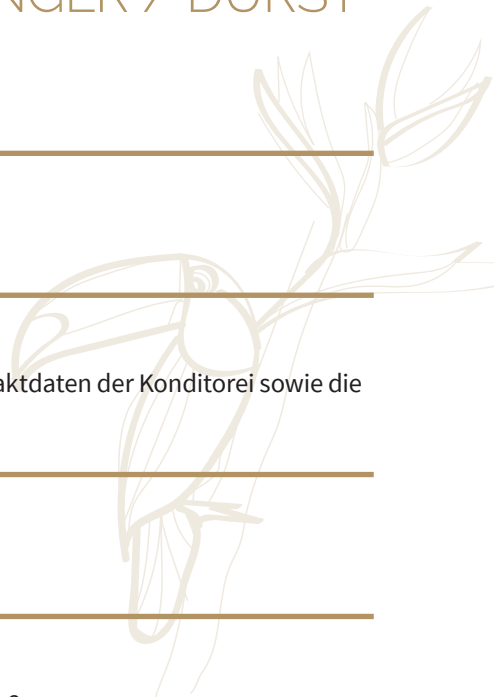
FOTOGRAF

Bitte teilen Sie uns die Kontaktdaten Ihres Fotografen mit.

DJ

Bitte teilen Sie uns die Kontaktdaten und die Aufbauzeit Ihres DJs mit und ob eine Nebelmaschine mitgebracht wird.

SONSTIGE



AUCH NICHTS VERGESSEN?

LIMOUSINENSERVICE

Haben Sie bereits den Limousinenservice gebucht? Ist Ihre Entscheidung auf eine Limousine oder einen Oldtimer gefallen?

CANDYBAR

Haben Sie eine Candybar? Wenn ja, wann und wo möchten Sie die Candybar aufbauen?

FOTOBOX

Haben Sie eine Fotobox? Wenn ja, wann und wo möchten Sie die Fotobox aufbauen?

ZIMMERKONTINGENT

Benötigen Sie noch weitere Zimmer für Ihre Gäste? Und werden Ihre Gäste selbst bezahlen oder übernehmen Sie die Kosten?

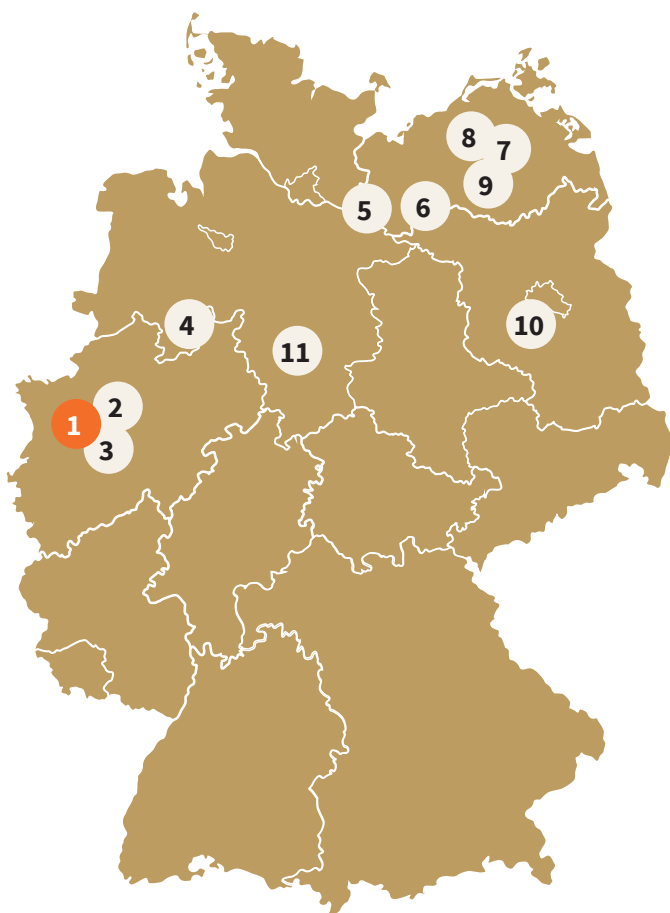
FRÜHSTÜCK ODER BRUNCH AM FOLGETAG

Haben Sie sich für das Frühstück oder für den Brunch (ausschließlich Sonntags möglich) entschieden? Wie viele Personen werden am Folgetag teilnehmen? Sollten Ihre Gäste außerhalb des Buffets Getränke bestellen, gehen diese dann auf die Gesamtrechnung oder begleichen Ihre Gäste diese vor Ort selbst?

SAALSKIZZE

Bitte teilen Sie uns mit, wie wir den Saal für Sie stellen dürfen und lassen Sie uns die Anzahl der Gäste pro Tisch zukommen.





1. Hotel Moers / Düsseldorf:

Krefelder Straße 169 // 47447 Moers
+49 2841 1460 // E moers@vandervalk.de

2. Hotel Gladbeck / Essen:

Bohmertstraße 333 // 45964 Gladbeck
+49 2043 6980 // E gladbeck@vandervalk.de

3. alpincenter Bottrop:

Prosperstraße 299-301 // 46238 Bottrop
+49 2041 7095-0 // E info@alpincenter.com

4. Hotel Melle-Osnabrück:

Wellingholzhausener Straße 7 // 49324 Melle
+49 5422 96240 // E info@melle.valk.com

5. Hotel & alpincenter Hamburg-Wittenburg:

Zur Winterwelt 1 // 19243 Wittenburg
+49 38852 2340 //
E hamburg-wittenburg@vandervalk.de

6. Landhotel Spornitz:

Am Alten Dütschower Weg 1 // 19372 Spornitz
+49 38726 880 // E spornitz@vandervalk.de

7. Resort Linstow:

Krakower Chaussee 1 // 18292 Linstow
+49 3845 770 // E linstow@vandervalk.de

8. Golfhotel Serrahn:

Dobbiner Weg 24 // 18292 Serrahn
+49 38456 66920 // E serrahn@vandervalk.de

9. Naturresort Drewitz:

Am Drewitzer See 1 // 17214 Nossentiner Hütte / OT Drewitz
+49 39927 7670 // E drewitz@vandervalk.de

10. Hotel Berlin-Brandenburg:

Eschenweg 18 // 15827 Blankenfelde-Mahlow / Berlin
+49 33708 580 // E info@berlin.vandervalk.de

11. Hotel Hildesheim:

Markt 4 // GPS: Jakobstraße // 31134 Hildesheim
+49 5121 3000 // E info@hildesheim.valk.com



VAN DER VALK
HOTEL MOERS

www.vandervalk.de/moers