

MEET,
DINE
& SLEEP




VAN DER VALK
HOTEL MOERS
BUSINESS

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

Sie suchen eine passende Location für eine Tagung, ein Seminar, ein Incentive oder eine Firmenfeier? Möglichst zentral gelegen und trotzdem naturnah?

Dann sind Sie bei uns genau richtig! Unser Haus liegt am Autobahnkreuz Moers und somit in unmittelbarer Nähe an den Autobahnen A40 und A57. Ob aus Duisburg, Düsseldorf oder Köln, wir sind für Sie und Ihre Gäste einfach und schnell zu erreichen.

Die umliegende Parkanlage und der Blick über die weiten Felder geben Ihnen das Gefühl, mitten in der Natur zu sein - ideal für kreatives und schöpferisches Arbeiten.

Ob eine ruhige Besprechung mit zwei Personen oder eine Betriebsschulung mit zusätzlichen Gruppenräumen, unser Restaurant, die Terrasse, die gemütliche Hotelbar und die multifunktionellen Veranstaltungssäle bieten unseren Gästen eine große Skala an Möglichkeiten, Ihren Aufenthalt individuell zu gestalten und zu genießen.

Von Teambuildingmaßnahmen im und ums Haus herum oder einem Teamdinner zum Ausklang, bis hin zur Firmenfeier mit den Kolleg*innen oder weiteren individuellen Programmpunkten - unser Team berät Sie gerne.

Lassen Sie sich jetzt Ihr individuelles Angebot erstellen.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team des Hotel Moers van der Valk



Fakten zum Hotel	3
Tagungspauschalen	4
Firmenfeierpauschale	5
Zusatzleistungen	6
Tagungstechnik	7
Saalübersicht	8 - 14
Restaurant & Hotelbar	15
Speisen	16 - 18
Zimmerkategorien	19

Änderungen vorbehalten. Stand Juni 2026.

FAKTEN ZUM HOTEL

FÜR BIS ZU 500 PERSONEN
SCHULUNGEN | KONFERENZEN | INCENTIVES | FIRMENFEIERN

 6 VERANSTALTUNGSRÄUME

 124 HOTELZIMMER

 DAVON 5 SUITEN

 ROLLSTUHLGERECHTE ZIMMER

 KLIMAAANLAGE (NUR IN DEN SÄLEN)

 KOSTENLOSES WLAN

 SKY


 < 1 KM BIS ZUM BAHNHOF

 0,5 KM BIS ZUR BUSHALTESTELLE

 30 KM BIS DÜSSELDORF AIRPORT
50 KM BIS FLUGHAFEN WEEZE

 KOSTENPFLICHTIGES SHUTTLE

 1 KM BIS ZUM STADTZENTRUM

 30 KM BIS DÜSSELDORF
10 KM BIS DUISBURG

 0,5 KM BIS ZUR A40 & A57

 IM GRÜNEN GELEGEN


 24 STUNDEN REZEPTIONSSERVICE

 KOSTENLOSES PARKEN

 RESTAURANT

 HOTELBAR

 TERRASSE

 FAHRRAD- & E-BIKE VERLEIH

 < 1 KM BIS ZUM TENNISPLATZ

 < 1 KM BIS ZUM SCHWIMMBAD

 0,5 KM BIS ZUM FREIBAD

 < 5 KM BIS ZUR SPORTSTÄTTE
ENNI-SPORTPARK

TAGUNGSPAUSCHALEN

FIRST CLASS PAUSCHALE

für € 99,⁵⁰ p.P.

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes für 9,5 Stunden
- Schreibunterlagen und Stifte für jede(n) Teilnehmer*in
- Standardtechnik (1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Leinwand, 1 Beamer)
- Moderatorenkoffer
- Brühfrischer Kaffee, Tee und verschiedene Erfrischungsgetränke unbegrenzt im Raum
- Wireless Presenter
- Obstkorb ganztägig
- Je eine Kaffeepause am Vor- und Nachmittag inklusive süßem/herzhaftem Snack im Raum
- Internationales Lunchbuffet oder 2-Gänge Menü inklusive eines Softgetränkes à 0,2l in unserem gemütlichen Restaurant
- Ausgewählte Speisenvielfalt als Dinnerbuffet oder 2-Gänge Menü inklusive eines Softgetränkes à 0,2l in unserem gemütlichen Restaurant
- Gratis WLAN & 250 kostenfreie Parkplätze

BUSINESS CLASS PAUSCHALE

für € 79,⁵⁰ p.P.

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes für 8,5 Stunden
- Schreibunterlagen und Stifte für jede(n) Teilnehmer*in
- Standardtechnik (1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Leinwand, 1 Beamer)
- Moderatorenkoffer
- Brühfrischer Kaffee, Tee und verschiedene Erfrischungsgetränke unbegrenzt im Raum
- Wireless Presenter
- Obstkorb ganztägig
- Je eine Kaffeepause am Vor- und Nachmittag inklusive süßem/herzhaftem Snack im Raum
- Internationales Lunchbuffet oder 2-Gang-Menü inklusive eines Softgetränkes à 0,2l in unserem gemütlichen Restaurant
- Gratis WLAN & 250 kostenfreie Parkplätze

PREMIUM PAUSCHALE

für € 59,⁵⁰ p.P.

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes für 7,5 Stunden
- Schreibunterlagen und Stifte für jede(n) Teilnehmer*in
- Standardtechnik (1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Leinwand, 1 Beamer)
- Moderatorenkoffer
- Brühfrischer Kaffee, Tee und verschiedene Erfrischungsgetränke unbegrenzt im Raum
- Wireless Presenter
- Obstkorb ganztägig
- Kleines Buffet im Saal bestehend aus Suppe, belegten Brötchen und Plundergebäck
- Gratis WLAN & 250 kostenfreie Parkplätze

ECONOMY PAUSCHALE

für € 42,⁵⁰ p.P.

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes für 6,5 Stunden
- Schreibunterlagen und Stifte für jede(n) Teilnehmer*in
- Standardtechnik (1 Flipchart, 1 Pinnwand, 1 Leinwand, 1 Beamer)
- Moderatorenkoffer
- Brühfrischer Kaffee, Tee und verschiedene Erfrischungsgetränke unbegrenzt im Raum
- Wireless Presenter
- Obstkorb ganztägig
- Gratis WLAN & 250 kostenfreie Parkplätze

Sollte Ihre Veranstaltung länger dauern als die mit Ihrer Pauschale geltende Stundenzahl oder als der angegebene Buchungszeitraum, berechnen wir Ihnen einen Preis in Höhe von € 150,00 pro angefangener halben Stunde.

FIRMENFEIER-PAUSCHALE

FIRMENFEIER-PAUSCHALE

€ 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 späten Stunde
- Papierservietten in Ihrer Wunschfarbe, die wir in die Stoffservietten einfallen
- 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: 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

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.

€ 36,00 p.P. / 3 Std.

€ 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

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.

Buchbar ab 30 Personen

SERVICE PRO TISCH

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.

€ 4,50 p.P.

LIVE-SERVICE AM BUFFET

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.

€ 6,50 p.P.

ETAGEREN (2 pro Tisch)

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

Die Vorspeisen können Sie selbst aus den enthaltenen Buffets wählen.

€ 7,50 p.P.

LIVE-COOKING STATION

Lassen Sie sich Ihre Speisen direkt vor Ihren Augen zubereiten.

€ 10,50 p.P.



TAGUNGSTECHNIK

Genau das, was Sie brauchen



ZUSÄTZLICHE MIKROFONE

- Headset oder Krawattenmikrofon
- Kabelmikrofon
- Hand- / Funkmikrofon

€ 80,00

€ 80,00

€ 80,00

WEITERES TECHNISCHES EQUIPMENT

- Beamer
- Flatscreen 107 cm Bildschirmdiagonale (42 Zoll)
- Leinwand
- Flip-Chart inkl. Papier
- Zusatzblock für die Flip-Chart
- Pinnwand
- Moderatorenkoffer
- Tonanlage inkl. Mikrofon
- Rednerpult
- Bühne 2 x 3 m (erweiterbar: ein Bühnenelement 0,5 x 2,0 m = € 40,00)
- Fotokopie

€ 100,00

€ 175,00

€ 45,00

€ 35,00

€ 12,00

€ 35,00

€ 60,00

€ 450,00

€ 50,00

€ 350,00

€ 0,30

Technische Betreuung

AUF ANFRAGE













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 & Restaurant bietet ein besonderes 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.

SAALÜBERBLICK

	1// BETTEN- KAMPERSAAL	2// VALKENSAAL	3// WASSER- MÜHLEN- SAAL	4// KAPELLEN- SAAL	5// GRAF- SCHAFTER- SAAL	6// KAMIN- ZIMMER
 KLIMAANLAGE	JA	JA	JA	JA	JA	JA
 KFZ-BEFAHRBAR	JA	-	-	-	-	-
 TAGESLICHT	JA	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	8	8
 STEHEMPGANG	600	300	150	30	-	-
 M ²	560	440	315	65	29	56
 SAALGRÖSSE (LxBxH in m)	29 x 20 x 2,8	26 x 16,5 x 2,8	26 x 9 x 2,8	9 x 8 x 2,8	6,7 x 5,3 x 2,8	6 x 4,5 x 2,8

	KLIMAAANLAGE
	WLAN KOSTENFREI
	2 LEINWÄNDE
	BEAMER
	VERDUNKELBAR
	TELEFON
	PROFESSIONELLE BELEUCHTUNG
	TERRASSE
	THEKE
	BARRIEREFREIER ZUGANG
	TAGESLICHT
	200 KINOBESTUHLUNG
	120 PARLAMENTARISCH
	200 BANKETTSITZE
	64 U-FORMSITZE
	62 BLOCKSITZE
	300 STEHEMPFANG
	440 M ²
	26 x 16,5 x 2,8 M (L x B x H)

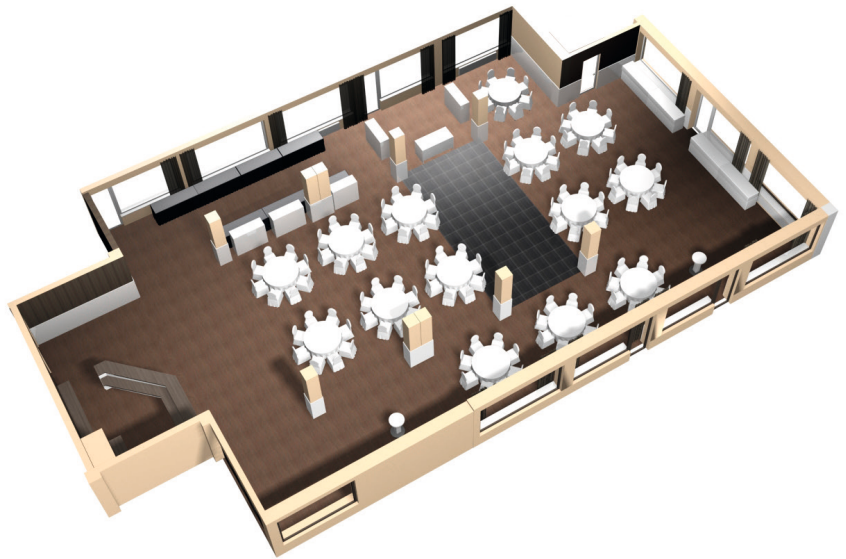
2 // VALKENSAAL (1. OG)

GROSS, KOMFORTABEL, ZEITLOS

Mit seinen 440 m² gehört der Valkensaal zu den größten Räumen in unserem Haus. In dem 2015 renovierten Saal finden bis zu 200 Personen (Kinobestuhlung) gleichzeitig mit freiem Blick auf den Referenten platz.

Der Saal befindet sich in der ersten Etage und ist sowohl mit einem Aufzug als auch über die Treppe gut zu erreichen. Die großen Fensterfronten erfüllen den Raum mit hellem Tageslicht. Balkone rundum bieten eine schöne Aussicht um sich in den Tagungspausen zu entspannen. Durch seine Seitengänge bietet der Saal viel Platz für Ausstellungsstücke oder Gruppenbereiche.

Der Valkensaal verfügt über eine fest installierte Leinwand und ein modernes Soundsystem. Bei Bedarf lässt sich der Saal vollständig verdunkeln.



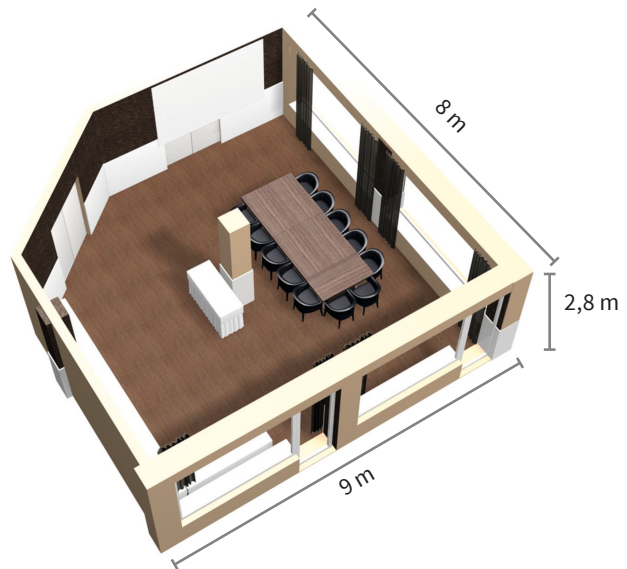
	KLIMAAANLAGE
	WLAN KOSTENFREI
	LEINWAND
	BEAMER
	VERDUNKELBAR
	TELEFON
	PROFESSIONELLE BELEUCHTUNG
	TERRASSE
	BARRIEREFREIER ZUGANG
	TAGESLICHT
	40 KINOBESTUHLUNG
	25 PARLAMENTARISCH
	36 BANKETSITZE
	16 U-FORMSITZE
	16 BLOCKSITZE
	30 STEHEMPFANG
	65 M ²
	9 x 8 x 2,8 M (L x B x H)

4 // KAPELLENSAAL (1. OG)

HELL, ZENTRAL, BESCHAULICH

Der 65 m² große Kapellensaal bietet sich durch seine Nähe zum Valkensaal optimal als separater Gruppenraum an. Auch als Hauptraum für Tagungen bis zu 40 Personen (Kinobestuhlung) kann dieser Saal genutzt werden.

Der lichtdurchflutete Saal verfügt über eine fest installierte Leinwand für Präsentationen. Ein großzügiger Balkon bietet die Möglichkeit in den Tagungspausen frische Luft zu schnappen und einen Ausblick in die Natur zu genießen.



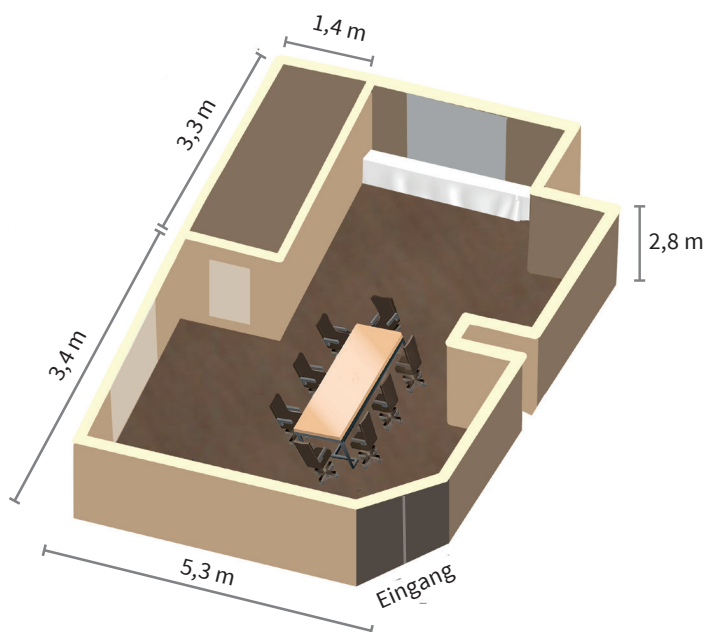
5 // GRAFSCHAFTERSAAL (2.OG)

KOMPAKT, PRAKTISCH, GEMÜTLICH

Der Grafchaftersaal ist mit 29 m² und einer festen Blockbestuhlung für bis zu 8 Personen unser kleinster Saal. Die kompakte Größe schafft eine übersichtliche und intime Umgebung, die ideal für fokussierte Besprechungen im kleineren Kreis ist.









Der Saal liegt neben dem Wassermühlensaal im Dachgeschoss unseres Hauses und ist über die Treppen und den Aufzug erreichbar.

Der beschauliche Saal verfügt über einen fest installierten, modernen Touchscreen Fernseher für Präsentationen. Der anliegende Balkon eignet sich ideal, um in den Tagungspausen frische Luft zu schnappen und einen Ausblick in die Natur zu genießen.



	KLIMAAANLAGE
	WLAN KOSTENFREI
	TOUCHSCREEN TV
	PROFESSIONELLE BELEUCHTUNG
	BARRIEREFREIER ZUGANG
	TAGESLICHT
	8 BLOCKSITZE
	29 M ²
	6,7 x 5,3 x 2,8 M (L x B x H)



	KLIMAAANLAGE
	WLAN KOSTENFREI
	TOUCHSCREEN TV
	PROFESSIONELLE BELEUCHTUNG
	BARRIEREFREIER ZUGANG
	8 BLOCKSITZE
	56 M ²
	6,0 x 4,5 x 2,8 M (L x B x H)

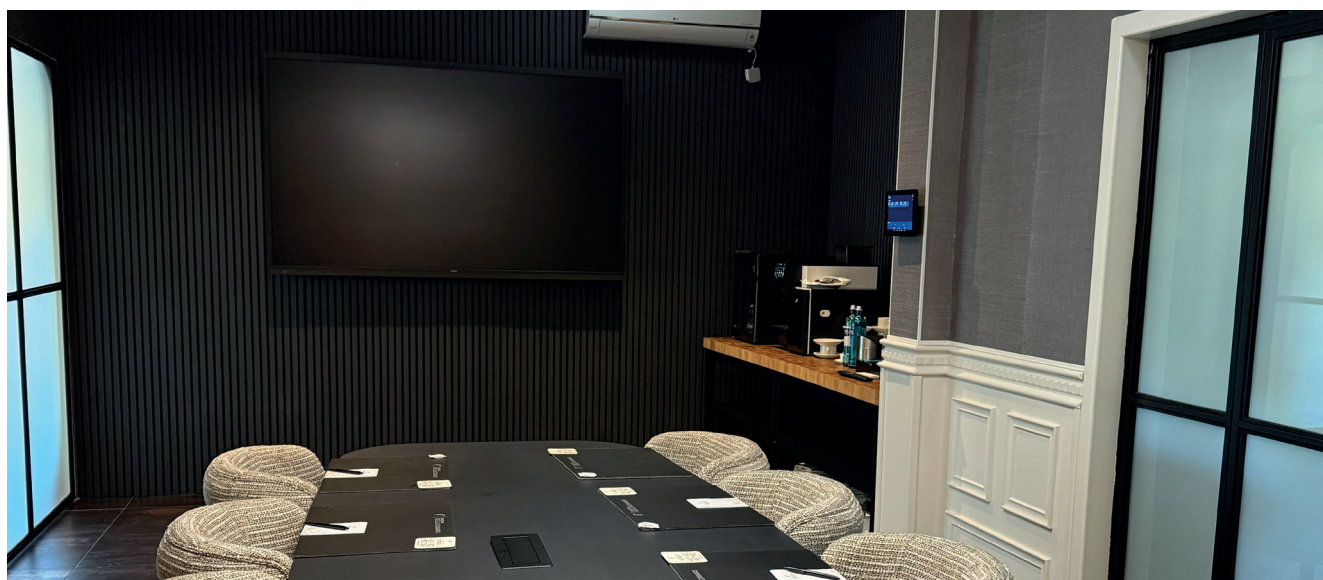
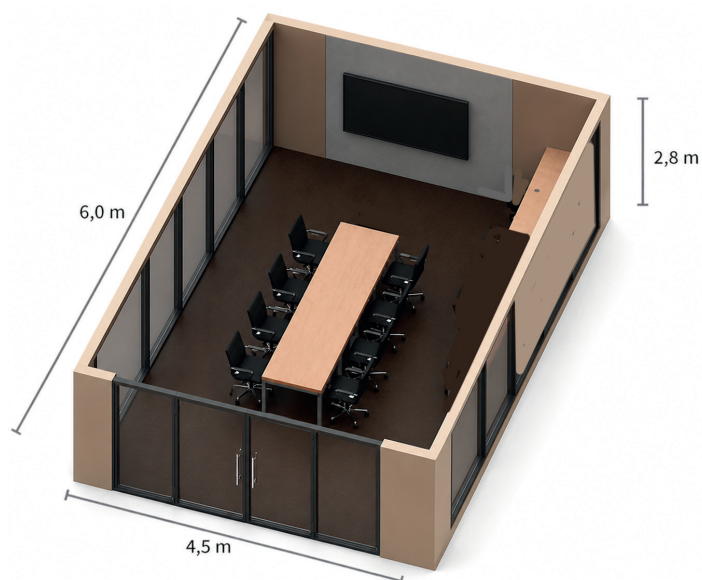
6 // KAMINZIMMER (EG)

ZENTRAL, KOMPAKT, GEMÜTLICH

Wer für kleine Besprechungen für bis zu 8 Personen über kurze oder lange Zeit die passenden Räumlichkeiten sucht, dem empfehlen wir sehr gerne unser Kaminzimmer.

Im Empfangsbereich des Hotels gelegen, bietet es auch gute Voraussetzungen für wechselnde Gesprächsgäste. Auf Wunsch lässt es sich vom normalen Lobbybereich abgrenzen und stellt so einen eigenen Raum dar.

Gemütliche Sitzgelegenheiten und der Kamin verschaffen dem Raum ganz besondere Klasse. Für Präsentationen oder ähnliches bieten wir optional einen LCD Bildschirm, den man ganz einfach mit dem Laptop verbinden kann.



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 Feiernmöglichkeit 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
	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.

WARME KÜCHE

Mo - So 11:30 - 22:00 Uhr

LIVE-COOKING BRUNCH

So 12:00 - 14:30 Uhr

An Feiertagen gelten andere Preise.

€ 39,⁵⁰ p.P.



BUFFETVORSCHLÄGE

Buchbar 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
- pochirtes 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 (Panacotta, 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
- Bavaois (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 Lieblings Speisen.

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)

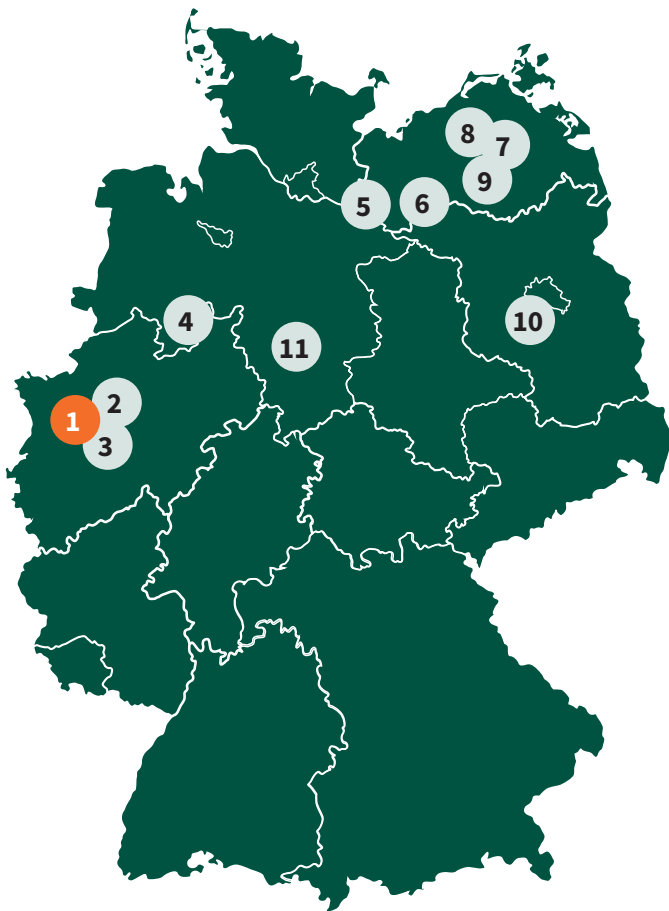
Unsere Luxus Suite lässt keine Wünsche offen. Sie verfügt über einen komfortablen Wohnraum mit einer Sitzecke, einem Schreibtisch und einem Whirlpool sowie einer separaten Regendusche.

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



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