



VAN DER VALK
BEVEREN

FEESTGIDS 2026





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 Wellness & Beauty.

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





Inhoudstafel

RECEPTIES	5
HAPJES	7
DRANKENFORMULES	9
MENU'S	11
Menukeuze	12
Taarten	16
Kids menu's	17
WALKING DINNER	18
BUFFETTEN	23
SWEET & SAVORY BITES	32
NACHTELIJKE SNACKS	31
DECORATIE & UPGRADES	34
Tafelindekking	35
Drukwerk	38
UPGRADES	39
Photobooth, lichtletters, flowerwall,..	39
Ballondecoratie	41
Suikerspin, popcorn, cocktailtap,..	42
Dj, licht & geluid	44
EVENTPLANNING	46
OVERNACHTEN	48
RESTAURANTS	49
BOOST WELLNESS	51



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, Stella 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 (incl. 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 (incl. 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 (incl. 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 vegan 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 Loise wijn getypeerd door de Sauvignon blanc druif, met frisse aroma's van citrusvruchten

- **Rood - Saint Emilion Grand Cru I Frankrijk I Chateau Peymouton 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.

Het maximum einduur van onze feesten is 04u00.



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 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 📅
- Asperges met Italiaanse ham I basilicum olie 📅
- Knolselder coquille I zeekraal I beukenzwam I wolke 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 appel bloesem
- Limoncello I atsina cress
- Champagne



MENUKEUZE

Hoofdgerechten

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

Wenst u graag een heerlijke taart te bestellen voor jouw event/feest.
Onze partner '**Sweeties by Ju**' maakt prachtige taarten waaruit u kan kiezen.
Wenst u graag een themataart of op maat gemaakte taart, dan verwijzen
wij u graag door rechtstreeks via onze partner.
Onderstaande foto's zijn louter ter illustratie.

Sheetcakes

Mogelijk vanaf 20 personen.
Met opschrift mogelijk + biscuit, kleuren en vulling naar keuze.



Fruittaarten

Mogelijk vanaf 10 personen.
Biscuit en vulling naar keuze.



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



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 I fris slaatje I Parmezaan
- Garnaalkroket I fris slaatje I Parmezaan
- Tomatensoep met balletjes
- Dagsoep

Hoofdgerechten

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

Dessert

- Kinderijs I disco bolletjes
- Kinder dame blanche
- Pannenkoek I 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 5 gerechten te kiezen die in walking dinner stijl worden geserveerd. In deze formule rekenen we op maximum 2 warme gerechten en 1 soep.



Vanaf 25 personen



Exclusief drankenforfait



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 | truffelmayonaise | 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 drankenfordait



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 mayonaise | 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



3 uur



Exclusief drankenforfait



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 beleavingsbuffet



Vanaf 75 personen



3 uur

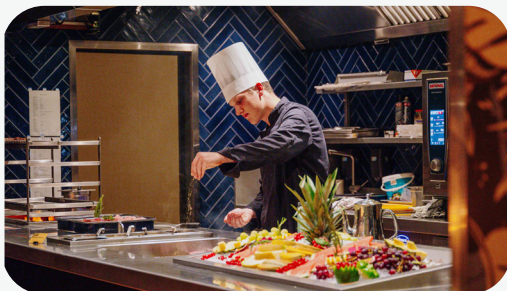


Exclusief drankenforfait



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

Jardin BBQ formule



Vanaf 35 personen



Exclusief drankenforfait



3 uur



Zittend | enkel in Jardin restaurant

Het beste van ons Jardin grillrestaurant in één formule? Dat kan met de Jardin BBQ formule. Geniet van een heerlijk buffet met diverse grillgerechten, sides en uitgebreid dessertenbuffet. Wens je Jardin exclusief te reserveren enkel en alleen voor jouw gezelschap? Ook dat is mogelijk! Bekijk onze voorwaarden en mogelijkheden verder in deze gids.

Voorgerechtenbuffet

- Flatbread met dips
- Ham met meloen
- Vitello tonato
- Burrata met tomaten en basilicum
- Seizoenssoep
- Uitgebreide saladebar

Hoofdgerechtenbuffet

- Zalmfilet
- Buikspek
- Gegrilde kip
- Rib-eye
- Côte a l'os
- Gegrilde halloumi

Side dishes

- Gegrilde groenten
- Aardappelwedges
- Aardappel in de schil | lookboter
- Seizoenssalade
- Uitgebreide saladebar
- Verschillende soorten koude sauzen
- Warme sauzen: pepersaus | truffelsaus | bearnaise saus | hollandaise saus



BUFFETTEN

Jardin BBQ formule

Kidsbuffet

- Tomatensoep | balletjes
- Kip | appelmoes | frietjes

Dessertbuffet

- Bavaroistaarten
- Crème brûlée
- Chocomousse
- Ijssoorten
- Verse fruitsalade
- Biscuit taarten
- Chocoladefontein
- Cake spiesjes
- Javanais
- Churros
- Gegrilde ananas met rum





GROEPSRESERVATIES JARDIN BBQ FORMULE

Tijdens de openingsuren

Wenst u uw evenement te organiseren tijdens de standaard openingsuren van het Jardin restaurant? Dan is dit zeker mogelijk!

Afhankelijk van de grootte van uw groep hebben we verschillende formules beschikbaar. Ontdek hieronder de formule die voor u van toepassing is.

Groepen tot 10 personen

Is uw groep met minder dan 10 personen?

Dan kan u kiezen uit onze à la carte menukaart beschikbaar in het restaurant of online te bekijken op onze website via www.jardinbeveren.be

Groepen van 10 tot 35 personen

Is uw groep met meer dan 10 personen?

Dan kan u kiezen uit 3 gerechten per gang van onze à la carte menukaart beschikbaar in het restaurant of online te bekijken op onze website via www.jardinbeveren.be

Groepen vanaf 35 personen

Voor groepen vanaf 35 personen voorzien we onze vaste **Jardin BBQ formule** op de voorgaande pagina.



JARDIN EXCLUSIEF

Jardin voor uw groep alleen

Voorwaarden privé te boeken

Maandag - dinsdag - woensdag - donderdag

Indien u ons Jardin restaurant exclusief voor uw groep wenst te reserveren op bovenstaande dagen dan vragen wij u een minimale besteding of zaalhuur te betalen.

Voorwaarden privé te boeken

Vrijdag - zaterdag - zondag

Wenst u ons Jardin restaurant voor uw groep alleen te reserveren op bovenstaande dagen? Dan vragen wij u een minimale besteding tijdens het evenement te doen.

Organiseert u een evenement in de namiddag en dat afloopt voor 17u00? Dan kunnen we exclusiviteit voorzien mits beschikbaarheid.

Wanneer uw evenement binnen plaatsvindt zal ons restaurant buiten nog toegankelijk zijn voor het publiek. Verder is Jardin ook mogelijks geopend tot een half uur voor het evenement en direct na het evenement terug toegankelijk voor het publiek



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).





BUFFETTEN

Classic buffet



Vanaf 50 personen



3 uur



Exclusief drankenforfait I Inclusief glaasje bubbels



Zittend I mogelijk zaal USA en Nest

Voorgerechtenbuffet

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

Seizoensgerechten

Naargelang het seizoen worden onderstaande gerechten toegevoegd.

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

Hoofdgerechten

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

* Keuze uit twee van bovenstaande gerechten

* Wij voorzien ook steeds een extra vegetarisch hoofdgerecht



BUFFETTEN

Classic buffet

Dessertbuffet

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





BUFFETTEN

Classic dinner



Vanaf 50 personen



3 uur



Exclusief drankenforfait



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





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.
Extra hapjes kunnen worden toegevoegd.*

Sweets

- Mini donuts
- Mini cupcakes
- Chocomousse
- Macarons



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
- Wraps



DECORATIE & UPGRADES





TAFELINDEKKING

Bij Van der Valk Hotel Beveren willen we van elk feest of event een plaatje maken. Daarom stelden we mooie decoratie pakketten samen inclusief bloemen, tafellinnen en menukaartjes. Kies volledig gratis jouw favoriete stijl uit!

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

Trendy beige





TAFELINDEKKING

Elegant pink



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.



TAFELINDEKKING

Modern white

Indien gewenst kan deze stijl ook gekozen worden met zwart linnen.



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 feest/event komt uiteraard ook wat drukwerk aan bod. Hier helpen we graag een handje bij!

Menukaartjes

Kies je ervoor om jouw feest/event te organiseren bij Hotel Beveren? Dan voorzien wij **gratis twee menukaartjes per tafel** in de gekozen decoratiestijl (zie tafelindekkingen).

Naamkaartjes

Wens je tijdens jouw feest 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 in gouden framemet de omschrijving van jouw feest/event. Denk maar aan namen, datum, logo's,.. volledig naar jouw eigen voorkeur, dit in de gekozen decoratiestijl.





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



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!





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 school 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:

Cocktails

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





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 event tot een echt Pinterest plaatje.

Enthousiast? Alles kan!

Neem snel contact op via **sales@hotelbeveren.be**

en we denken graag met je mee!



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

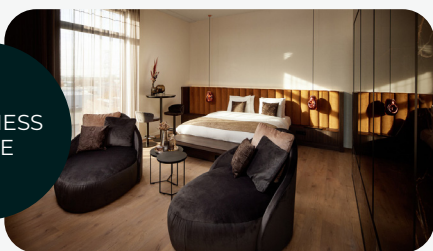
EXECUTIVE
KAMER



JUNIOR
SUITE



WELLNESS
SUITE



CITY LOFT
SUITE



PANORAMA
SUITE



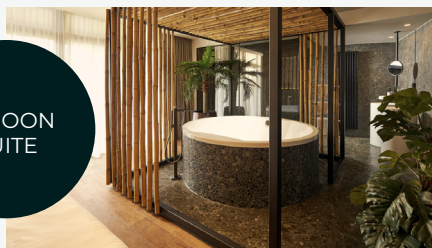
PARIJS
SUITE



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'

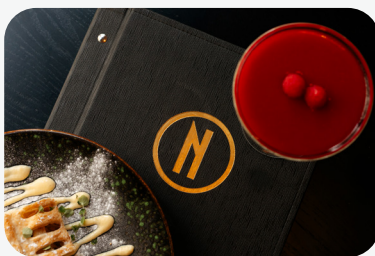
www.ozzo.be



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!

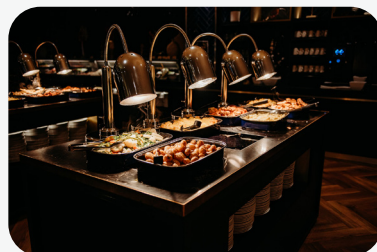
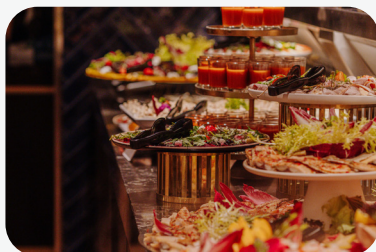
www.jardinbeveren.be



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 kinderanimatie 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



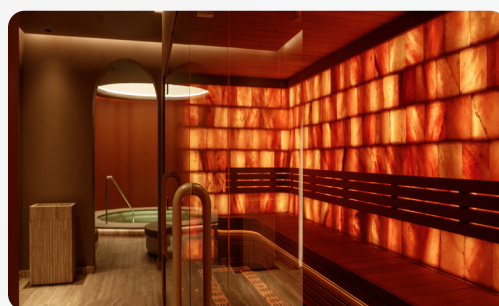


Volledig
vernieuwde
wellness!

BOOST WELLNESS

Boost Wellness & beauty is helemaal vernieuwd! Kom tot rust in ons gloednieuwe zwembad en beleef de ultieme relaxervaring. Geniet een dagje in onze wellness of verwen jezelf met een heerlijke beautybehandeling!

www.boostwellness.be



FACILITEITEN

INDOOR

Jacuzzi
Infrarood en bio sauna
Himalaya zout sauna
Koud dompelbad
Hammam
Relaxruimtes
Zwembad

OUTDOOR

Jacuzzi
Finse sauna
Relaxruimtes
Blotevoetenpad
Kidszone

