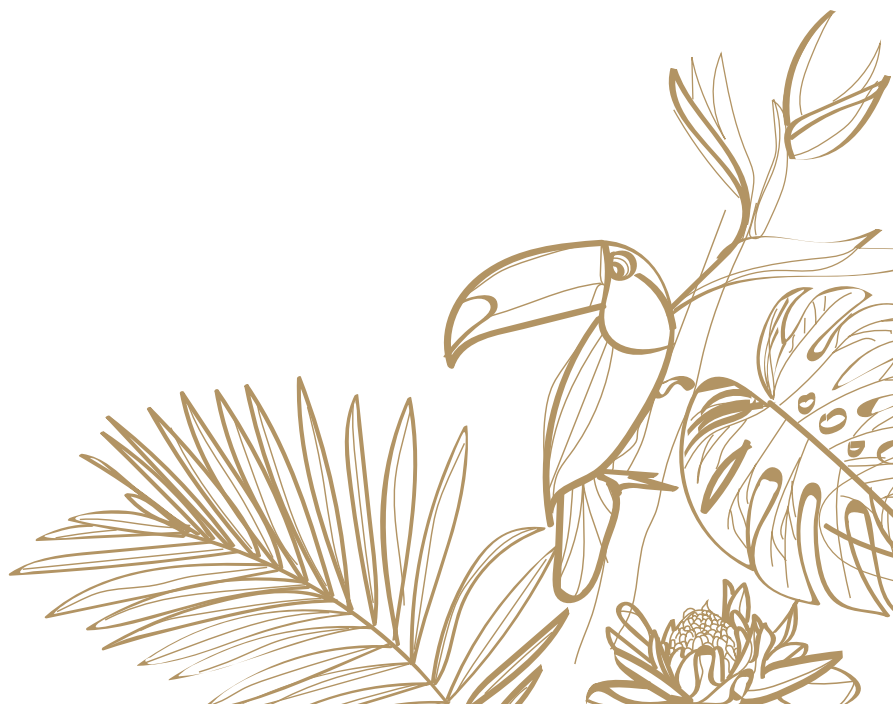


EVENEMENTENBROCHURE

2022





VAN HARTE WELKOM!

Hartelijk dank voor uw interesse in Van der Valk Hotel Sassenheim - Leiden! Wat fijn dat u aan ons heeft gedacht als mogelijke locatie voor uw bijzondere gelegenheid.

In deze brochure vindt u verschillende mogelijkheden voor een gezellig samenzijn met uw familie, vrienden, kennissen en collega's. Of u nu uw huwelijksjubileum, verjaardag of pensionering wilt vieren; wij verzorgen deze bijzondere dag graag voor u. Tot 50 personen ontvangen wij u graag in een van onze restaurants, met een groepsgrootte van meer dan 50 personen kunt u ook kiezen voor zaalhuur.

Wellicht heeft u nèt iets anders in gedachten dan de mogelijkheden die vermeld staan in deze brochure. Dit is uiteraard geen probleem! Wij denken graag met u mee om samen tot de perfecte invulling van uw bijzondere dag te komen.

Van der Valk Hotel Sassenheim - Leiden heeft verschillende, sfeervolle privézaal die u vanaf 50 personen exclusief kunt huren voor uw speciale gelegenheid. Alle tarieven in deze brochure zijn exclusief zaalhuur. In het weekend geldt een toeslag van € 7,50 p.p.

Wij plannen graag een persoonlijke afspraak met u in om de mogelijkheden en uw wensen te bespreken. Wij zullen na afloop van deze afspraak een voor u op maat gemaakte offerte sturen. Mocht u vragen hebben naar aanleiding van deze brochure, neem dan gerust telefonisch of per mail contact met ons op. Wij hopen u snel te mogen verwelkomen!

Met gastvrije groet,

Melanie, Annemiek, Michelle en Manon
Banquet Sales team - Van der Valk Hotel Sassenheim - Leiden

T: (+31)(0)252 46 22 55 | E: banqueting@sassenheim.valk.com



LUNCH

Live Cooking Lunchbuffet • € 20,50 p.p. (1 uur)

Op weekdays en bij voldoende animo serveren wij graag ons uitgebreide lunchbuffet in het Live Cooking buffetrestaurant. Tijdens het lunchbuffet kunt u genieten van een gevarieerd aanbod van huisgebakken broodsoorten, voor-, hoofd- en nagerechten, heerlijke sappen, koffie en thee.

De kosten van € 20,50 zijn per persoon, voor 1 uur lunchbuffet. Bij verlenging rekenen wij een toeslag van € 5,00 p.p. per 30 minuten.

Privé luxe broodjeslunch • € 20,50 p.p.

vanaf 10 pers.

Soep van de dag

Een selectie van onderstaande items (3 p.p.)

- Mini broodje gezond (vegetarisch)
- Mini puntje gerookte zalm
- Mini bolletje rosbief
- Mini sandwich tonijnsalade
- Mini wrap gerookte kip met pesto

Warme quiche geitenkaas met wilde spinazie en pijnboompitten

Glaasje met Griekse salade met feta

Fruitsalade en handfruit

Inclusief melk en jus d'orange

Privé luxe healthy lunch • € 21,50 p.p.

vanaf 10 pers.

Wilde spinaziesoep

Een selectie van onderstaande items (3 p.p.)

- Boerenmueslibol met Beemsterkaas en tuinkers
- Krentenbol met biologische sinaasappelmarmalade
- Volkoren sandwich met mager rookvlees, peper en crème fraîche
- Foccaccia broodje met gegrilde kipfilet en biologische guacamole
- Wrap met tonijn, ijsbergsla, tomaat, ei en komkommer
- Gezonde mini detox pizza van courgette

Quinoasalade met rucola en granaatappel

Fruitsalade en handfruit

Inclusief melk en jus d'orange



BRUNCH

Zondagsbrunch • € 34,50 p.p.

Elke zondag serveren wij van 12:30 tot 14:30 uur een overheerlijke zondagsbrunch in ons Live Cooking buffetrestaurant. Tijdens het brunchbuffet geniet u van diverse koude en warme gerechten, een uitgebreid saladebuffet, een ruim assortiment snacks en een feestelijk dessertbuffet. De prijs voor de zondagsbrunch is € 34,50 p.p. voor volwassenen en € 22,50 p.p. voor kinderen, inclusief koffie, thee, melk en vruchtensappen.

Privé brunch • € 37,50 p.p.

vanaf 50 pers.

Het is ook mogelijk om een prive brunchbuffet te serveren in een van onze zalen (zaalhuur niet inbegrepen in het genoemde tarief). Een privé brunch wordt geserveerd vanaf 50 gasten.

Koude gerechten

- Assortiment brood | Boter | Tapenade | Smeersels
- Diverse kaassoorten
- Diverse Belgische charcuterie
- Gerookte zalm | Garnalen cocktail | Gerookte makreel | Haring
- Uitgebreid saladebuffet: Griekse salade | Waldorf salade | IJsbergsalade |
- Diverse toppings en dressings

Warme gerechten

- Tomatensoep | Roomkaas | Basilicum
- Roerei | Champignons | Spek | Chipolataworstjes
- Ratatouille
- Lasagne verde
- Zalmfilet | Seizoensgroenten | Hollandaisesaus
- Varkenshaas | Roomsaus

Inclusief koffie, thee, jus d'orange en smoothies

Dessert buffet



DINER 10 t/m 25 personen

Voor een diner met 10 t/m 15 personen kunnen uw gasten op de avond zelf kiezen van ons arrangementenmenu.

Voor een diner met 16 t/m tot 25 personen kunt u van tevoren 2 voorgerechten, 2 hoofdgerechten en 2 desserts kiezen van het arrangementenmenu. Wij zorgen voor menukaartjes, zodat uw gasten uit deze gerechten een keuze kunnen maken op de avond zelf (of tijdens de meeting).

DINER Vanaf 25 personen

Geniet samen met uw gasten van een heerlijk diner, bereid door onze ambitieuze keukenbrigade. Zie ter invulling de onderstaande suggestie van onze Chef's in het Chef's Menu.

Mocht dit menu niet naar wens zijn, dan gaan we graag met u in gesprek om de wensen te bespreken.

4 gangen Chef's Menu • € 49,50 p.p.

3 gangen Chef's Menu • € 37,50 p.p. (zonder mulfilet)

St. Jacobsschelpen

Noordzeekrab | Sinaasappel

...

Mulfilet

Taggiasche olijf | Tomatencompote | Crumble

...

Anjou duif

Rode biet | Bulgur | Framboos

...

Passie

Mango | Banaan | Perensorbet



OZZO ORIËNTAALS MENU

Liefhebbers van de oriëntaalse keuken mogen dit menu niet missen! Geïnspireerd op de menukaart van OZZO Oriental Restobar is dit menu het paradepaardje van onze sushichef. Het shared dining concept komt rechtstreeks uit Azië en biedt u de gelegenheid om al uw gasten te spreken.

OZZO Menu • € 44,50 p.p.

- Edamame & Kroepoek
- Tom Kha Kai kip (uitgeserveerd)

Shared dining:

- 2 x Crispy Spicy Tuna Roll | *Pittige tonijn, komkommer*
 - 2 x California Roll | *Zalm, avocado*
 - 2 x Beef Roll | *Ossenhaas, asperge*
 - 1 x Nigiri Sake | *Zalm*
 - 1 x Nigiri Maguro | *Blue in tonijn*
 - 2 x Sashimi Sake | *Zalm*
 - 2 x Sashimi Maguro | *Blue in tonijn*
 - 2 x Sashimi Susuki | *Zeebaars*
 - 2 x Yakitori met vadouvanmayonaise en yakitorisaus (uitgeserveerd)
 - Gefrituurde banaan met vanille-ijs
- 

LIVE COOKING BUFFET Op zaterdagavond

Geen keuze hoeven maken uit alle heerlijke gerechten die onze chefkok bereidt? Kies dan voor het uitgebreide Live Cooking buffet (op zaterdagen). Reserveren kan via tel. +31(0)252-462255 of per mail via banqueting@sassenheim.valk.com.

Kosten per volwassene: € 47,50 p.p. • Kosten per kind: € 22,50 p.p.

Indien u een buffet wenst te reserveren in combinatie met een van onze privézaal geldt een minimale groepsgrootte van 50 personen. Hierbij kunt u een keuze maken uit onderstaande buffetten:

Buffet Classic • € 38,50 p.p.

Koude gerechten

- Assortiment brood | Boter | Kruidenboter | Tomatentapenade | Aioli
- Binnenlandse kazen | Buitenlandse kazen | Appelstroop | Desembrood
- Diverse Belgische charcuterie
- Gerookte zalm | Garnalencocktails | Gerookte makreel | Haring
- Carpaccio | Vitello tonato

Salades

- Tomatensalade
- Bietensalade
- Mesclun
- Diverse toppings en dressings

Warme gerechten

- Soep van de dag
- Zalm | Seizoensgroenten | Hollandaisesaus
- Varkenshaas | Roomsaus
- Ratatouille
- Krieltjes | Boterjus | Peterselie

Feestelijk dessertbuffet



Buffet Deluxe • € 43,50 p.p.

Koude gerechten

- Assortiment brood | Boter | Kruidenboter | Tomatentapenade | Aioli
- Binnenlandse kazen | Buitenlandse kazen | Appelstroop | Desembrood
- Diverse Belgische charcuterie
- Gerookte zalm | Garnalencocktails | Gerookte makreel | Haring | Gerookte paling
- Carpaccio | Vitello tonato | Serranoham | Gerookte entrecote

Salades

- Tomatensalade
- Bietensalade
- Mesclun
- Diverse toppings en dressings

Warme gerechten

- Bospaddestoelensoep
- Kabeljauw/zalmbouillabaise | Seizoensgroenten | Kreeftensaus
- Ossenhaas | Stroganoffsaus
- Zacht gegaarde parelhoender | Bospaddestoelen | Roomsaus
- Vegetarische lasagne
- Ratatouille
- Aardappelmousseline

Feestelijk dessertbuffet

WALKING DINNER

Wel genieten van een diner, maar niet vastzitten aan een eigen plaats aan tafel? Een walking dinner biedt u tijd voor informele contacten. U proeft en geniet, terwijl u kunt rondlopen, met uw gasten in gesprek kunt blijven of van plaats wisselt om nieuwe mensen te ontmoeten. Er geldt een minimale groepsgrootte van 20 personen.

Walking dinner menu 1 • € 49,50 p.p.

v.a. 20 pers.

- Gerookte eendenborst met frisse salade en frambozendressing
- Coquille met pastinaakcrème en schuim van kreeft
- Scholfilet met dakje van groene kruiden, geserveerd met beurre blanc
- Rundersukade 'Asian Style'
- Pecorino met vijgencompote
- Chocoladedessert

Walking dinner menu 2 • € 49,50 p.p.

v.a. 20 pers.

- Gerookte entrecote met manchego en truffelmayonaise
- Bisque van kreeft met dragonroom
- Doradefilet op risotto, geserveerd met doperwt en jus van venkel
- USA sukade met ratatouille, pommes neuf en jus van gekaramelliseerde ui
- Proeverij van Hollandse kazen
- Panna Cotta met gekonfijte bosvruchten en vanille-ijs

Walking dinner 'OZZO Style' • € 49,50 p.p.

v.a. 20 pers.

- Sashimi van zalm met wakame en sojamayonaise
- Yakitori met sojasaus en sesam
- Tom kai kun
- Tonijntataki met norichips en wasabimayonaise
- Aziatisch gemarineerde eendenborst met noedels en oosterse groenten
- Mangomousse met kokos en vanille-ijs

Walking dinner Vegetarisch • € 49,50 p.p.

v.a. 20 pers.

- Salade caprese met extra vergine olijfolie
- Gegrilde groene asperge met Leidse oude kaas
- Gepocheerd ei met spinazie en truffelmayonaise
- Risotto met mini groenten
- Biet Wellington met paddestoelen en pesto
- Proeverij van Hollandse kazen

BARBECUE

Geniet samen met uw gasten van een zomerse barbecue op het unieke dakterras van ons hotel.
Een barbecue wordt geserveerd vanaf 50 personen, exclusief (extra) huurmaterialen.

BBQ Classic • € 38,50 p.p.

v.a. 50 pers.

Warme gerechten

- Gemarineerde kipspies
- Spare ribs met knoflook en rozemarijn
- USA hamburger
- Gemarineerde Drumsticks
- Pulled Pork met Smoked BBQ saus
- Gambaspies
- Vispakketje met groente en kruidenboter
- Gemarineerde Sherry tomaatjes
- Courgette met tijm en knoflook
- Groene asperges

Koude gerechten

- Diverse rauwkostsalades
- Aardappelsalade met rucola
- Pastasalade met ham en pesto
- Huzarensalade
- Griekse salade met feta
- Stokbrood en pain de campagne

Desserts

- Banaan met Rolo in folie
 - Ananas van de grill
 - Vanille-ijs
- 

BBQ Deluxe • € 45,50 p.p.

v.a. 50 pers.

Warme gerechten

- Yakitori spies
- Spare ribs met knoflook en rozemarijn
- USA hamburger
- Gemarineerde Drumsticks
- Pulled Pork met Smoked BBQ saus
- Gamba's in olie met citroen, rozemarijn en knoflook
- Zalm op cederhout
- Papillot van kabeljauw
- Tonijnmoot 'Texas Style'
- Gemarineerde cherrytomaatjes
- Courgette met tijm en knoflook
- Groene asperges
- Maiskolven

Koude gerechten

- Diverse Rauwkost salades
- Aardappelsalade met rucola
- Pastasalade met ham en pesto
- Huzarensalade
- Griekse salade met feta
- Spinaziesalade met blauwe kaas, cranberries en cashewnoten
- Caesarsalade
- Salade niçoise
- Stokbrood en pain de campagne

Desserts

- Banaan met Rolo in folie
- Ananas van de grill
- Vanille-ijs

DRANKEN

Gedurende uw borrel, feestavond of diner kunt u gebruik maken van ons uitgebreide drankenarrangement. Wij serveren uw gasten onbeperkt drankjes uit het binnenlands gedestilleerde assortiment. Drankenarrangementen zijn te reserveren vanaf 10 personen.

Drankenarrangement tijdens diner

- Drankenarrangement 2 uur • € 17,50 p.p.
- Drankenarrangement 3 uur • € 23,50 p.p.

Tijdens uw diner kunt u gebruik maken van een speciaal tarief voor de drankenarrangementen.

Drankenarrangement tijdens borrel en/of feestavond

- Drankenarrangement 2 uur • € 22,50 p.p.
- Drankenarrangement 3 uur • € 29,50 p.p.
- Drankenarrangement 4 uur • € 35,00 p.p.
- Drankenarrangement 5 uur • € 39,50 p.p.

Bovenstaande arrangementen zijn inclusief onbeperkt huiswijnen, tapbier en frisdranken



BITTERGARNITUUR

Uw borrel is uiteraard niet compleet zonder een heerlijke bite, gemaakt door onze chefkok! Of u nu van een lekkere Hollandse bitterbal houdt, of uw gasten liever exclusieve tafelhapjes serveert: er is genoeg te kiezen. Staat uw voorkeur er niet bij? Wij denken graag met u mee!

Comfort assortiment • € 7,50 p.p.

- Oude kaas met grove mosterd
- Crostini met gerookte zalm
- Garnalenkroketje met cocktailsaus
- Bitterbal met Franse mosterd

Deluxe assortiment • € 9,50 p.p.

- Crudités met bijpassende dip
- Salamihoortje gevuld met eiersalade
- Yakitorispiesje
- Kreeftenbitterbal

Healthy assortiment • € 9,50 p.p.

- Studentenhaver en crudités met magere yoghurt dressing
- Komkommer met kruidenroomkaas (light) en gerookte zalm
- Lolly van geitenkaas met pistache en cranberry
- Canapé met avocado en gerookte zalm

Uitbreidingsmogelijkheden

- Nootjes op tafel • € 1,50 p.p.
 - Olijven op tafel • € 1,50 p.p.
- 

BORRELARRANGEMENTEN

Bijpraten onder het genot van een drankje en hapje? Dat kan! OZZO Oriental Restobar, een van onze sfeervolle privésalen, ons prachtige dakterras, of ons gezellige borrelplein: samen met u kiezen wij de meest geschikte locatie voor uw borrel.

Standaard (1 uur) • € 18,50 p.p.

- Onbeperkt drankjes uit ons binnenlands gedestilleerde assortiment
- Tweemaal warme bittergarnituur
- Olijven en nootjes op de tafels

Exclusief (1 uur) • € 22,50 p.p.

- Onbeperkt drankjes uit ons binnenlands gedestilleerde assortiment
- Yakitorispiesje
- Garnalenloempia
- Eenmaal warme bittergarnituur
- Olijven en nootjes op tafel

**Bovenstaande arrangementen duren 1 uur en zijn inclusief onbeperkt huiswijnen, tapbier en frisdranken. De borrelarrangementen zijn te reserveren vanaf 10 personen.*

Wilt u het arrangement verlengen? Wij rekenen € 7.50 per persoon per 30 minuten.



CONDOLEANCE

Bij een overlijden komen veel dingen op u af, waaronder de verzorging van de begrafenis of crematie. Van der Valk Hotel Sassenheim - Leiden is een sfeervolle locatie waar u terecht kunt voor verschillende condoleance-arrangementen. Wij zullen zorgen dat uw samenzijn tot in detail is geregeld.

Arrangement A (1,5 uur) • € 17,50 p.p.

- Onbeperkt koffie, thee en mineraalwater*
- Luxe gegarneerde harde en zachte broodjes (twee per persoon) met diverse kaassoorten, rosbief en ham, gerookte zalm, brie, carpaccio, salades en paté

Arrangement B (1,5 uur) • € 22,50 p.p.

- Onbeperkt koffie, thee, jus d'orange en mineraalwater*
- Ontvangst met een kopje soep
- Zacht broodje kroket
- Luxe gegarneerde harde en zachte broodjes (twee per persoon) met diverse kaassoorten, rosbief en ham, gerookte zalm, brie, carpaccio, salades en paté

** Indien u tijdens uw samenzijn ook frisdrank, huiswijn en tapbier wilt laten serveren, wordt dit berekend op basis van nacalculatie. Het is ook mogelijk om deze dranken op te nemen in bovenstaande arrangementen. Hiervoor geldt een toeslag*

