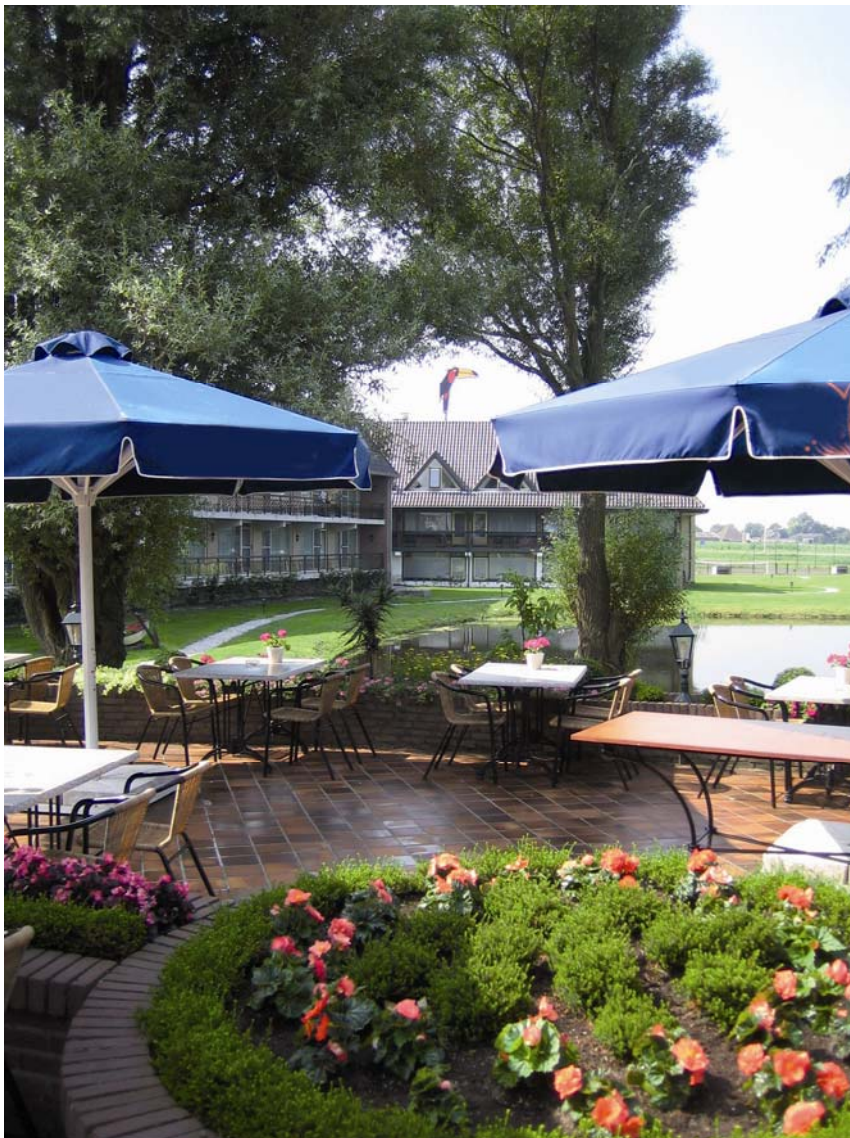


Partijenmap Van der Valk Hotel Volendam



Stijlvol genieten in een sfeervolle ambiance.

Voorwoord

Geachte gast,

Bij het organiseren van een evenement komt veel kijken, vandaar dat wij het u zo makkelijk mogelijk willen maken, wanneer u ervoor kiest uw evenement in van der Valk Hotel Volendam te laten plaatsvinden.

Van der Valk Hotel Volendam is een flexibele partner bij het organiseren van uw bijeenkomst, of het nu gaat om een omvangrijk congres, een drukbezochte bedrijfspresentatie of een kleinschalige vergadering. En niet alleen zakelijk bent u bij van der Valk Hotel Volendam aan het goede adres. Feestelijke bijeenkomsten ter gelegenheid van een huwelijk of jubileum groeien eveneens uit tot hoogtepunten in onze stijlvolle ingerichte zalen.

Onze 129 luxe hotelkamers en suites, die volledig tegemoet komen aan de hedendaagse wensen, bieden de gelegenheid uw bijeenkomst middels een overnachting comfortabel te verlengen, dan wel af te sluiten. Onze goed geoutilleerde zalen hebben als basisuitrusting : speciale vergaderverlichting, WiFi-internet, projectiescherm, flip-over en een koelkast met refreshments. Tevens beschikken alle zalen over daglicht en een aantal zalen zijn voorzien van airconditioning.

Het moderne sportcentrum, voorzien van binnenzwembad, sauna, fitnesscentrum, tennisbaan en zonnebanken, zorgt voor een sportieve omlijsting van uw verblijf.

Het hotel is rustig gelegen en uitstekend bereikbaar via de A10 en N247. Behalve de unieke ligging heeft het hotel alle faciliteiten in huis voor een aangenaam verblijf. De persoonlijke aandacht, gastvrijheid geniet zowel de zakelijke gast als de toeristische gast grote populariteit. Pittoreske dorpjes zoals Volendam, Edam, Marken en Monnickendam liggen binnen handbereik en de stad Amsterdam vindt u op een steenworp afstand en is gemakkelijk te bereiken met het openbaar vervoer.

Heeft u speciale wensen? Wilt u een evenement op maat?

Onze medewerkers van de afdeling banqueting vinden het een uitdaging om samen met u tot een bijzonder resultaat te komen. Neemt u voor verdere informatie en/of rondleiding vrijblijvend contact met ons op!

Wij hopen u binnenkort te mogen verwelkomen voor een persoonlijke ontmoeting.

Van der Valk Hotel Volendam

Directie en medewerkers

Inhoudsopgave

Pagina

Voorwoord	1
Inhoudsopgave.....	2
Algemene informatie.....	3
Lunch	4
Sandwiches & broodjes	4
Pauzesnacks	5
Food & Beverage.....	5
Bittergarnituren.....	7
Menusuggesties.....	9
Feestarrangementen	12
Dessertsuggesties	18
Hotel	19
Bereikbaarheid, Parkeren	20

Algemene informatie

Van der Valk Hotel Volendam
Wagenweg 1
1145 PW Katwoude

KVK te Hoorn Handelsregisternummer: 36003321
BTW nummer: 001533903
ING bank: 68.20.11.908
IBAN code: NL 41 INGB 0682 2011 908
SWIFT/BIC code: INGBNL2A

Zaalreserveringen

Bernadette Veerman of Richard Kes
Telefoonnummer
Faxnummer
E-mail

+31 (0)299-365656
+31 (0)299-368319
sales@hotelvolendam.com

Algemene informatie + kamerreserveringen

Telefoonnummer
Faxnummer
E-mail
Website

+31 (0)299-365656
+31 (0)299-368319
info@hotelvolendam.com
www.hotelvolendam.com

Alle in deze brochure vermelde prijzen zijn inclusief BTW, tenzij uitdrukkelijk anders vermeld. Wijzigingen voorbehouden.

Op alle reserveringen en diensten zijn De UNIFORMELE VOORWAARDEN HORECA van toepassing.

Toezending kosteloos op verzoek.

Lunch

Lunchbuffet, per persoon € 14,00

Het lunchbuffet bestaat uit twee soorten rauwkost, verschillende soorten versgebakken broodjes en brood, gesorteerde vleeswaren, diverse kaassoorten, zoetwaren, soep van de dag en twee warme gerechten.

Koffie, thee, vruchtensappen en melk zijn inclusief

Het lunchbuffet staat tussen 12.30 en 13.30 uur opgesteld.

Warme tweegangen lunch*, per persoon... € 17,00

samenstelling in overleg met onze chef-kok

Sandwiches & broodjes

Zachte broodjes, wit en bruin, per stuk € 2,00

Divers belegd met jongbelegen kaas, kruidenroomkaas, achterham, varkensfricandeau en kiprollade.

Alle broodjes worden gegarneerd met rauwkost.

Sandwiches, wit en bruin, per stuk € 2,50

Belegd met achterham of jongbelegen kaas, sla-garnituur en rauwkost.

Luxe sandwiches, wit en bruin, per stuk € 3,50

Belegd met gerookte zalm met mosterd-dillesaus of Serranoham met pesto, gegarneerd met rauwkost.

Broodjesassortiment, per stuk € 2,70

Een mix van pistolets, panini en ciabatta.

Rijkelijk belegd met jongbelegen kaas, kruidenroomkaas, achterham, varkensfricandeau en kiprollade. Alle broodjes worden gegarneerd met rauwkost.

Luxe broodjesassortiment, per stuk € 3,70

Een mix van pistolets, panini en ciabatta.

Rijkelijk belegd met gerookte zalm met mosterd-dillesaus, gerookte paling met citroenmayonaise, rosbief met rémouladesaus, Serranoham met pesto, pastrami met tomatentapenade en Brie met druivencoulis. Uiteraard worden alle broodjes voorzien van rauwkost.

Croissants € 2,50

Belegd met ham of kaas.

Pauzesnacks

Kopje soep	€ 3,00
Chinese loempia met zoetzure saus (V)	€ 2,50
Italiaans pizzabroodje (V)	€ 3,00
Quiche Lorraine	€ 3,50
Hartig saucijzenbroodje	€ 2,50
Worstenbroodje	€ 2,00
Broodje kroket met mosterd	€ 3,50
Kaassoufflé (V)	€ 2,00

V = Vegetarisch

Food & Beverage

Banket

Cake, per plak	€ 0,60
Petit four, per stuk	€ 1,80
Gesorteerd gebak, per stuk	€ 2,05
Bruidstaart op aanvraag	

Tevens bestaat de mogelijkheid om het gebak of de taart te voorzien van een bedrijfslogo of afbeelding. Prijs op aanvraag.

Drankenarrangementen

Voor uw ontvangst, receptie of feestavond bieden wij u de mogelijkheid van een drankenarrangement. Het drankenarrangement omvat; huiswijnen, bier, port, sherry, vermouth, Hollandse jenevers, frisdranken, vruchtensappen, koffie en thee.

Gedurende 3 uur € 14,50

Gedurende 4 uur € 17,50

Drankenarrangement, prijzen per persoon

Bij eventuele verlenging wordt € 2,95 p.p. per half uur extra berekend.

Diverse alcoholvrije dranken

Koffie, per kopje	€ 1,75
Koffie, per kan	€ 9,50
Thee, per kopje	€ 1,60
Thee, per kan	€ 7,50
Frisdranken, per flesje	€ 1,95
Flesje Bavaria alcoholvrij bier	€ 2,25
IJswater, per kan	
Bru tafelwater (0,75 l.), per fles	€ 4,45
Verse Jus d'orange, per glas	€ 2,75
Verse, Jus d'orange, per kan	€ 13,75
Melk of karnemelk, per kan	€ 8,00

Diverse alcoholhoudende dranken

Bavaria pils van het vat	€ 1,95
Flesje bier	€ 2,25
Diverse jenevers	vanaf € 1,85
Port, sherry, vermouth	€ 2,15
Whisky	vanaf € 3,10
Campari	€ 2,45
Gin, rum,	€ 2,85
Pernod, Ricard,	€ 2,25
Wodka	€ 2,85
Hollandse likeuren	vanaf € 2,85
Buitenlandse likeuren	vanaf € 2,85
Cognac	vanaf € 3,35

Bittergarnituren

Koude hapjes

Schaaltje met olijven en gemarineerde feta voor ca. 6 personen	€ 2,50
Schaaltje met notenmix en zoute koekjes voor ca. 6 personen	€ 3,00
Aperitief assortiment voor ca. 6 personen	€ 5,00
Schaaltje met olijven, gemarineerde fetablokjes, tomatentapenade en olijventapenade, geserveerd met toastjes.	
Crudités: rauwkost plateau voor ca. 6 personen	€ 4,00
Schaaltje met bleekselderij, komkommer en paprika, geserveerd met een romige kerrie dipsaus en tzatziki.	
Gegarneerde kaas-worstprikker	€ 0,40
Krokante stengel, omwikkeld met Coburger ham of zalm	€ 0,80
Broodrolletje gevuld met zalmousse	€ 0,80
Vegetarische prikker van Mozzarella, tomaat en basilicum	€ 0,80
Lepelamuse van gerookte forelmousse met zalmeitjes	€ 0,95
Lepelamuse van Hollandse garnaaltjes met cocktailsaus	€ 0,95
Toast met een rillette van makreel	€ 0,95
Toast met gerookte zalm en een mosterd-dillesaus	€ 0,95
Toast met carpaccio en oude kaas	€ 0,95
Toast met Serranoham en een meloenbolletje	€ 0,95
Roggebrood met Hollandse haring en uitjes	€ 0,95
Roggebrood met Camembert, druifjes en stroop	€ 0,95
Roggebrood met mousse van blauwe kaas en pijnboompitjes	€ 0,95
Roggebrooddomino met Port Salut en Brie	€ 0,95
Warme hapjes	
Bitterbal met grove zaanse mosterd	€ 0,50
Gefrituurde champignon met rémouladesaus	€ 0,50
Roergebakken scampi, geserveerd met zoetzure saus	€ 1,95
Gemengd warm bittergarnituur	€ 0,50
<i>Assortiment van bitterballen, garnalenstaartjes, kipnuggets en minifrikadelletjes.</i>	
Oriëntaals bittergarnituur	€ 0,60
<i>Assortiment van miniloempia's, hacao: garnalensnackjes, pangsit: deegflapje met gemarineerd varkensvlees en hai-fongballetjes</i>	

De prijzen voor de hapjes zijn per stuk.

Hapjesparade

(geserveerd voor gezelschappen van 50 tot 250 personen)

Speciaal voor feestavonden waarbij u zich informeel wilt kunnen bewegen en toch de voordelen van een uitgeserveerd diner prefereert, bieden wij u onze hapjesparade aan. Deze bestaat uit kleine gerechtjes die zowel staand als zittend genuttigd kunnen worden, waarbij u zelf bepaald hoe uitgebreid het menu is. U kunt uw keuze maken uit de onderstaande lijst met een minimum van zeven hapjes. De hapjes worden uitgeserveerd op kleine bordjes.

Terrine van gerookte zalm en crème fraîche met dille

Rundercarpaccio met oude kaas en pesto

Carpaccio van gemarineerde tonijn met kruidenolie en kappertjes

Kopje kreeftensoep met room en Hollandse garnaltjes

Kopje runderbouillon met peterselie en port

In knoflook gebakken scampi op een bedje van groentejulienne

Cappuccino van coquilles, Hollandse garnaltjes en rivierkreeftenstaartjes

Krokant gebakken kalfszwezerik met risotto en kruidensaus

Gebakken Atlantische tongfilet met Hollandaisesaus

Gebraden lamskoteletjes met tijmsaus op mousseline

Duo van kaas, franse kaas, druifjes en notenbrood, geserveerd met een glaasje port

Petit dessert

Hapjesparade van 7 hapjes
Extra hapjes, per stuk

€ 28,00
€ 3,50

Menusuggesties

Menu Tosca à

€ 19,50 p.p.

(geserveerd voor gezelschappen vanaf 12 personen)

Noorse garnalencocktail met een zachte whiskysaus

of

Soep naar keuze

Gebraden varkenshaasmedaillons met garnituur van ui, spek en champignons

of

Aziatische tongfilet geserveerd met in de wok gebakken groenten en ketjapsaus

Tiramisutaartje met vanille-roomijs en advocaatsaus

Driegangen keuzemenu Katwoude à

€ 24,50 p.p.

(geserveerd voor gezelschappen vanaf 12)

Carpaccio met Parmezaanse kaas, salade, pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes en balsamicodressing

of

Frisse salade met gerookte Schotse zalm, kappertjes en honing-mosterdsaus

Gegrilde lendenbiefstuk met pepersaus en groene asperges

of

Gebakken roodbaars op een bedje van bladspinazie geserveerd met kreeftensaus

Petit grand dessert

Menusuggesties

Menu Fidelio à

€ 26,50 p.p.

(geserveerd voor gezelschappen vanaf 12 personen)

Carpaccio met Parmezaanse kaas, salade, pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes en balsamicodressing

of

Hollandse garnalen klassiek geserveerd met cockatailsaus

Dubbel getrokken runderbouillon met tomaat concassé en bosui

Ossenhaas gebakken in de roomboter met pesto-risotto en truffelsaus

of

Gebakken zalmfilet met een gegrilde scampi op een bedje van spinazie met hollandaisesaus

Grand dessert

Menu Carmen à

€ 35,50 p.p.

(geserveerd voor gezelschappen vanaf 12 personen)

Vistrio van gerookte zalm, gerookte paling en gamba

of

Carpaccio met oude kaas, salade, olijfjes, zongedroogde tomaatjes en balsamicodressing

Klassieke kreeftensoep met garnituur en een vleugje steranijs

Rosé gebakken moot tonijn met roergebakken paksoi en een sesam sojasaus

Gebakken Texels lamsfilet met rodewijn-thijmsaus en een taartje van

courget, tomaat en pesto

Omelet Sibérienne geserveerd met vers fruit

Menusuggesties

Menu Othello à

€ 52,50 p.p.

(geserveerd voor gezelschappen vanaf 12 personen)

Drie bereidingen van eendenlever met een rode port siroop en notensla

Cappucino van St. Jacobsschelp en scampi met saffraansaus

Stoofpotje van runderwang met truffelsaus

Spoem van citroensorbetijs

Gebakken kalfshaas en zwezerik met een schuimige rode wijnsaus

Kaasplateau met diverse soorten binnen- en buitenlandse kazen

Grand dessert "Katwoude"

Koffie met zoete lekkernijen

In overleg kunnen menu's naar wens worden aangepast

Bij minder dan 20 personen wordt er € 75.00 zaalhuur berekend.

Feestarrangementen

Feestarrangement receptie (1 ½ uur) € 12.50 p.p.

(geserveerd voor gezelschappen vanaf 30 personen)

Onbeperkt drankjes exclusief buitenlands gedistilleerd
Zoutjes en nootjes
Stukje kaas, plakje worst en bitterballen

Feestarrangement Volendam (5 uur) € 32.00 p.p.

(geserveerd voor gezelschappen vanaf 30 personen)

Koffie met petit four
Onbeperkt drankjes exclusief buitenlands gedistilleerd
Zoutjes en nootjes
Stokje saté, stukje haring, gehaktballetje, gesorteerd toastje
Koffie met een belegd broodje

Feestarrangement Katwoude (5 uur) € 42.00 p.p.

(geserveerd voor gezelschappen vanaf 30 personen)

Koffie met petit four
Onbeperkt drankjes exclusief buitenlands gedistilleerd
Zoutjes en nootjes
Koud en warm buffet (pagina 13)
Koffie

Bij eventuele verlenging wordt € 3,00 p.p. per half uur extra berekend.

Bij minder dan 20 personen wordt er € 75.00 zaalhuur berekend

Buffetsuggesties

Koud en warm buffet à € 27,00 p.p.

(geserveerd voor gezelschappen vanaf 30 personen)

Koude gerechten

Een hele, gepocheerde zalm
Gerookte zalm met mosterd-dillesaus
Gerookte makreel met citroen
Noorse garnaltjes met cocktailsaus
Gerookte kipfilet met romige kerriesaus
Gebraden rosbeef met rémouladesaus
Room- en boerenpaté met pruimencompote

Salades

Witte koosalade met peterselie en bieslook
Pastasalade met kruiden en kappertjes
Huzarensalade met garnituur
Tomaten / komkommersalade

Gemengde sla met apart geserveerd:
Groene kruiden dressing, aceto balsamico dressing, augurkjes, zilveruitjes,
kappertjes, olijfjes, croûtons, paprika, spekjes, pijnboompitjes,
zongedroogde tomaatjes, rode uien en geraspte kaas

Broodsoorten

Stokbrood en een assortiment van minibroodjes
Roomboter, kruidenboter en tomatentapenade

Warme gerechten

Aan het buffet bereide woksotel van pittig gemarineerde kipfilet
Gebakken baars met witte wijnsaus op een julienne van groenten
Aardappelkroketjes
Verse groenten van het seizoen

Bij gezelschappen minder dan 25 personen wordt € 2,50 p.p. extra berekend

Buffetsuggesties

Luxe koud en warm buffet à

€ 32,00 p.p.

(geserveerd voor gezelschappen vanaf 25 personen)

Koude voorgerechten

Een hele, gepocheerde zalm
Gerookte paling met kruiden crème fraîche
Gemarineerde zalm met honing-mosterdsaus
Combinatie van gerookte forel en makreel
Hollandse garnaaltjes met cocktailsaus
Ardennerham met frisse galia-meloen
Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas en pijnboompitjes
Room- en boerenpaté met cumberlandsaus

Salades

Waldorfsalade: salade van appel, knolselderij en walnoten
Salade met stukjes kip, mayonaise, ui, kappertjes, spekjes en gekookt ei
Huzarensalade met garnituur
Tonijnsalade (Salade niçoise)
Tomaten / komkommersalade

Gemengde sla met apart geserveerd:
Groene dressing, aceto balsamico, augurkjes, zilveruitjes,
kappertjes, olijfjes, croûtons, spekjes, pijnboompitjes,
zongedroogde tomaatjes, rode uien en geraspte kaas

Broodsoorten

Stokbrood en een assortiment van minibroodjes
Roomboter, kruidenboter en tomatentapenade

Warme hoofdgerechten

In olie en knoflook gebakken scampi,
Gebakken Atlantische tongfilets in Hollandaisesaus
Gebraden runderhaas met truffelsaus
Vegetarische lasagne
Gebakken krielaardappeltjes met kruiden
Verse groenten van het seizoen

Bij gezelschappen minder dan 25 personen wordt € 2,50 p.p. extra berekend

Buffetsuggesties

Aspergebuffet à

€ 29,00 p.p.

Verkrijgbaar van 1 mei tot en met 24 juni

(geserveerd voor gezelschappen vanaf 25 personen)

Soep

Gebonden aspergesoep

Koude gerechten

Gemarineerde asperges met gepekeld hamsortiment

Limburgse salade met asperges en komkommer

Asperges met gerookte zalm

Lentesalade met grasasperges, haricots verts en pijnboompitjes

Groene asperges met zongedroogde tomaatjes, appel en kruidendressing

Gemengde sla met apart geserveerd:

Groene kruiden dressing, aceto balsamico dressing, augurkjes, zilveruitjes, kappertjes, olijfjes, croûtons, spekjes, pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes, rode uien en geraspte kaas

Pastei

Aspergeragout in een bladerdeegbakje

Broodsoorten

Stokbrood en een assortiment van minibroodjes

Roomboter, kruidenboter en tomatentapenade

Warme gerechten

Verse asperges

Aan het buffet gesneden beenham

Gepocheerde Schotse zalmfilets

Gebraden lamskroon

Hollandaisesaus en geklaarde boter

Gekookte krielaardappeltjes

Roerbakschotel van diverse groenten en asperges

Gekookt ei, nootmuskaat en peterselie

Bij gezelschappen minder dan 25 personen wordt € 2,50 p.p. extra berekend

Buffetsuggesties

Wildbuffet à

€ 35,00 p.p.

Verkrijgbaar van 1 november tot en met 15 januari

(geserveerd voor gezelschappen vanaf 25 personen)

Soep

Heldere wildbouillon met prei en rode port

Koude gerechten

Wildpaté met vossenbessenjam

Pastrami van hert met pruimen

Wild zwijnham met truffelmayonaise

Herfstsalade met champignons, spekjes en zilveruitjes

Knolselderijlade met walnoten en appeltjes

Gestoomde peertjes en gepocheerde perziken

Appelcompote

Gemengde Sla met aart geserveerd:

Groene dressing, aceto balsamico dressing, augurkjes, zilveruitjes,

kappertjes, olijfjes, croûtons, spekjes, pijnboompitjes,

zongedroogde tomaatjes, rode uien en geraspte kaas

Pastei

Wildragout met jam en truffeltapenade

Broodsoorten

Stokbrood, minibroodjes en notenbrood

Kruidenboter en roomboter

Olijventapenade en tomatentapenade

Warme gerechten

Hazenbouten met rode wijnsaus

Wildpeper met kaneel en koek

Aan het buffet gebakken hertenbiefstukjes met bospaddestoelensaus

Wildkroketten

Aardappelpuree en gebakken kriel aardappels

Rode kool

Spruitjes met spek

Bij gezelschappen minder dan 25 personen wordt € 2,50 p.p. extra berekend

Buffetsuggesties (uitbreidingen)

Koude gerechten (prijs per persoon)

Rosbief met remouladesaus	€ 0,75
Haring met gesnipperde ui en zuur	€ 0,85
Gerookte paling met kruiden crème fraîche	€ 2,25
Hollandse garnalen met cocktailsaus	€ 2,25
Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas en pijnboompitjes	€ 1,75
Ardennerham met frisse galia-meloen	€ 0,95

Warme gerechten (prijs per persoon)

Beenham warm uit de oven (wordt op het buffet gesneden)	€ 2,00
Varkenshaas met champignonroomsaus	€ 2,25
Saté met licht pikante satésaus en nasi	€ 2,00
Gebakken zalmfilet met hollandaisesaus	€ 2,25
Spaghetti bolognese (ook vegetarisch)	€ 1,25
Gehaktballetjes in ketjapsaus	€ 1,75
Lamscurry met witte rijst	€ 2,25
Kip in zoetzure saus met witte rijst	€ 1,75
Lepelamuse van Hollandse garnaltjes met cocktailsaus	€ 0,95

Buffetsuggesties

Brunchbuffet à

€ 24,00 p.p.

(geserveerd voor gezelschappen vanaf 25 personen,
bij gezelschappen minder dan 25 personen wordt € 2,50 p.p. extra berekend)

Koffie met petit four
Groentesoep
Diverse broodsoorten
Diverse vleeswaren en kaas
Vlees- en vissalade
Kroket
Omelet
Ragoût met pasteibakjes of spaghetti
Koffie, thee, melk en vruchtensappen
Vers fruit

Dessertsuggesties

Verse fruitsalade met vanille/champagne sabayon en een bolletje sorbetijs € 4,60
Verschillende zoete lekkernijen uit eigen patisserie € 5,50

Dessertbuffet "Katwoude"

€ 7,00

(geserveerd voor gezelschappen vanaf 25 personen)

U vindt op het buffet een grote variëteit aan vruchten, sauzen, diverse mousses, bavaoises, zes soorten gebak, ijstaart, omelette Sibérienne, cassata, geflambeerde warme kersen, slagroom en zes soorten Hollandse en Franse kaas met roggebrood.

Dessertwagen "Katwoude"

€ 9,10

(geserveerd voor gezelschappen vanaf 50 personen)

Dit dessertbuffet wordt op een grote wagen met vuurwerk, muziek en rook naar binnen gereden. U vindt op het buffet een grote variëteit aan vruchten, sauzen, diverse mousses, bavaoises, zes soorten gebak, ijstaart, omelette Sibérienne, cassata, geflambeerde warme kersen, slagroom en zes soorten Hollandse en Franse kaas met roggebrood.

Diverse soorten Hollandse en buitenlandse kazen

€ 8,00

Van onze rijkelijk gevulde kaaswagen kunt u een keuze maken uit diverse kaassoorten in combinatie met roggebrood, noten, stroop en gekonfijte bleekselderij.

Koffie met friandises (vanaf 20 personen)

€ 3,50

Hotel

U kunt uw privé of zakelijk bezoek aan van der Valk hotel Volendam verlengen met een verblijf in één van de luxe hotelkamers, tulpen- of jazzsuite. De ruime kamers zijn allen voorzien van 2 x 1 persoonsbed, telefoon, radio, Pay TV, Internet faciliteit, zithoek, bureau en ruime kasten. Onze standaardkamers beschikken over een balkon of airconditioning. De luxe kamers zijn voorzien van een koelkastje en kluisje.

De gerieflijke badkamer heeft vanzelfsprekend een ligbad, douche, wastafel, föhn en toilet. In alle kamers kunt u gebruik maken van onze roomservice.

Kortom, het hoeft u aan niets te ontbreken.

Uiteraard ontbreekt ook de bruidssuite niet. De bruidssuite, die op de derde etage is gelegen, maakt door zijn sfeervolle en romantische inrichting uw verblijf onvergetelijk!

Alle suites zijn voorzien van luxe sanitair.

Kamerprijzen

	min.	max.
Eenpersoonskamer	€ 62,50	€ 80,00
Eenpersoons kamer de luxe	€ 77,50	€ 125,00
Tweepersoonskamer standaard	€ 67,50	€ 95,00
Tweepersoons kamer de luxe	€ 77,50	€ 125,00
Driepersoons kamer	€ 82,50	€ 130,00
Jazz- of Tulpensuite	€ 117,50	€ 160,00

Toeristenbijdrage (per persoon) in 2008 € 1,40

Extra bed € 11,50
Babybed € 7,00

Ontbijt Hotelgast € 9,00
Ontbijt passant € 10,00
Ontbijt kinderen 0-3 jaar gratis
Ontbijt kinderen 4-11 jaar € 6,00
Lunchpakket € 6,50
Verblijf huisdier € 7,00

(niet op de luxe kamers toegestaan)

Alle genoemde prijzen zijn exclusief ontbijt en toeristenbijdrage.

Bereikbaarheid, Parkeren

Van der Valk Hotel Volendam is gelegen op 2 minuten loopafstand van een bushalte, richting Volendam of Amsterdam. Het parkeerterrein voor het hotel biedt u de mogelijkheid snel en dichtbij te parkeren.

Hoe bereikt u van der Valk Hotel Volendam?

KOMEND VAN AMSTERDAM

A10 richting Amsterdam
richting Zaanstad aanhouden
afslag Volendam (S116)
Volendam (N247) aanhouden 200e rotonde rechtsaf
U ziet het hotel aan uw rechterhand liggen

KOMEND VAN UTRECHT

A2 richting Amsterdam
op de A10 Zaanstad aanhouden
afslag Volendam (S116)
Volendam (N247) aanhouden
1e rotonde rechtsaf
U ziet het hotel aan uw rechterhand liggen

KOMEND VAN AFSLUITDIJK

A7 richting Hoorn
afslag Volendam (N244)
borden Volendam blijven volgen (N247)
1e rotonde driekwart (N517)
U ziet het hotel aan uw rechterhand liggen

