MEET UP, DINE & CELEBRATE



VAN DER VALK
HOTEL GLADBECK

KONTAKT

WIR BERATEN SIE GERNE

Van der Valk Hotel Gladbeck // Sales
Bohmertstr. 333 // 45964 Gladbeck
E-Mail: salesgladbeck@vandervalk.de
Telefon: +49 2043 698 **-427 oder -810**

HERZLICH WILLKOMMEN

Inmitten eines schönen Grüngürtels an der A2 Oberhausen/Hannover, Abfahrt Gladbeck-Ellinghorst liegt das Hotel Gladbeck, ein beliebter Treffpunkt für geschäftliche und private Begegnungen.
Das Hotel Gladbeck verfügt über 250 kostenfreie Parkplätze und 10 Busstellplätze, direkt an unserem Haus gelegen. Innerhalb von 25 Minuten gelangen Sie mit dem Auto zur Messe Düsseldorf, Messe Essen, zum größten überdachten Einkaufszentrum Europas, dem Westfield Centro in Oberhausen und als besonderes Highlight innerhalb von 10 Minuten zum alpincenter Bottrop.

Die stilvoll hergerichteten Veranstaltungsräume bieten Ihnen den passenden Rahmen für eine Feier im Kreise Ihrer Liebsten. Egal ob Sie Ihre Hochzeit ausrichten lassen möchten, mit Freunden Ihren Geburtstag feiern oder die Kommunion Ihres Kindes planen, die Räume im Hotel Gladbeck bieten Ihnen hier eine Vielzahl an Möglichkeiten. Zum Teil verfügen die Räume über separate Terrassen, Tanzflächen und gemütliche Thekenbereiche. Selbstverständlich profitieren Sie auch hier von den 181 großzügig und geschmackvoll eingerichteten Zimmern und Suiten und können nach Ihrer Feier direkt im Hotel übernachten, um gemeinsam mit Ihren Gästen am nächsten Morgen bei einem reichhaltigen Frühstück die Feier ausklingen zu lassen.

Lassen Sie sich in unserem Restaurant oder der anliegenden Terrasse zum Genuss internationaler Spezialitäten unserer Küche verführen und genießen Sie zum Abschluss des Tages einen Schlummertrunk in der gemütlichen Hotelbar.

Diese Informationsmappe zeigt Ihnen die zahlreichen Möglichkeiten, die das Hotel Gladbeck zu bieten hat. Nutzen Sie unsere Beratung und Betreuung während der Planung, Organisation, Durchführung und Nachbereitung Ihrer Veranstaltungen.

Ganz besonders freuen wir uns darauf, Sie persönlich bei uns zu begrüßen, um Ihnen unser Haus zu zeigen und Ihnen Ihre Fragen im Detail zu beantworten. Für Terminvereinbarungen und Auskünfte steht Ihnen unser Bankettbüro jederzeit zur Verfügung.

Sie können uns auch per Email unter salesgladbeck@vandervalk.de erreichen. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Email!

Ihr Hotel Gladbeck van der Valk Team

Fakten zum Hotel	3
Hochzeitsarrangements	4 - 5
Feierpauschale	6
Getränkepauschalen & Extras	7
Kuchen & Snacks	8
Unsere Empfehlungen	9
Buffetvorschläge	10 - 12
Zusatzleistungen zum Buffet	13
Saalübersicht	14 - 21
Restaurant & Hotelbar	22
Übernachten im Hotel	23

Änderungen vorbehalten. Stand Juni 2026.

FAKTEN ZUM HOTEL

FÜR BIS ZU 400 PERSONEN
SCHULUNGEN | KONFERENZEN | INCENTIVES | FIRMENFEIERN

- 11 VERANSTALTUNGSRÄUME
- 181 HOTELZIMMER
- DAVON 5 SUITEN
- ROLLSTUHLGERECHTE ZIMMER
- KLIMAANLAGE (IN AUSGEWÄHLTEN SÄLEN)
- KOSTENLOSES WLAN
- SKY
- 3 KM BAHNHOF GLADBECK-WEST
- 45 KM DÜSSELDORF FLUGHAFEN
  55 KM DORTMUND FLUGHAFEN
- KOSTENPFLICHTIGER SHUTTLE
- 5 KM BIS ZUM STADTZENTRUM
- 13 KM ESSEN
  20 KM OBERHAUSEN
- 0,5 KM BIS ZUR A2
- IM GRÜNEN GELEGEN
- 24 STUNDEN REZEPTIONSSERVICE
- KOSTENLOSES PARKEN
- RESTAURANT
- HOTELBAR
- TERRASSE
- E-BIKE VERLEIH

TRAUMHAFT HEIRATEN BEI VAN DER VALK

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

HOCHZEITSARRANGEMENT ROYAL **€ 155,50 p.P.**

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

Kinder (4-12 Jahre) zahlen 50%. Gültig für 6 Stunden.

- Sektempfang zur Begrüßung
- Begrüßungssnack
- Getränkepauschale: Radeberger Pils, Schlösser Alt, Rotwein, Weißwein, Roséwein, Prosecco, Mineralwasser, Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Orangensaft, Apfelsaft, Kaffeespezialitäten und Tee
- Bitte wählen Sie zwischen unserem Valk Buffet oder Reise um die Welt Buffet
- Mitternachtssnack
- Basisdekoration
- Exklusives Dekopaket (Stretchhussen in weiß oder schwarz, Kerzenständer Ihrer Wahl oder Stielvasen, ein Blumengesteck pro Tisch, LED Strahler in Ihrer Wunschfarbe und ein Wegweiser im Haus)

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

- Die Übernachtung in der Hochzeitssuite oder in einem unserer bestmöglichen Zimmer inklusive Dekoration mit Rosenblättern und Kerzen
- Eine einstündige Fahrt in einer Limousine oder in einem Oldtimer inklusive Chauffeur und einer Flasche Sekt

ZEREMONIEPAKET **€ 750,00**

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

HINWEIS:

Nach Ablauf Ihrer gebuchten Pauschale berechnen wir einen Servicezuschlag in Höhe von 250,00 € pro Stunde. Sollten Sie sich für eine Verlängerunspauschale entscheiden, ist der Servicezuschlag in dem Preis inbegriffen.

HOCHZEITSARRANGEMENT

BASIC **€ 135,^{50} p.P.**

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

Kinder (4-12 Jahre) zahlen 50%. Gültig für 6 Stunden.

- Sektempfang zur Begrüßung
- Getränkepauschale: Radeberger Pils, Schlösser Alt, Rotwein, Weißwein, Roséwein, Prosecco, Mineralwasser, Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Orangensaft, Apfelsaft, Kaffeespezialitäten und Tee
- Bitte wählen Sie zwischen unserem Valk Buffet oder Reise um die Welt Buffet
- Basisdekoration (weiße Tischdecken, weiße Stoffservietten in Fächerform gefaltet, 3-armige Kerzenleuchter/Glasteelichter in der Farbe silber, weiße Kerzen)

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

- Die Übernachtung in der Hochzeitssuite oder in einem unserer bestmöglichen Zimmer inklusive Dekoration mit Rosenblättern und Kerzen
- Eine einstündige Fahrt in einer Limousine oder in einem Oldtimer inklusive Chauffeur und einer Flasche Sekt

EXKLUSIVES DEKOPAKET

€ 24,^{50} p.P.

Buchbar ab 30 Personen.

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

ZEREMONIEPAKET

€ 750,^{00}

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

HINWEIS:

Nach Ablauf Ihrer gebuchten Pauschale berechnen wir einen Servicezuschlag in Höhe von 250,00 € pro Stunde. Sollten Sie sich für eine Verlängerunspauschale entscheiden, ist der Servicezuschlag in dem Preis inbegriffen.

FEIERN BEI VAN DER VALK

FEIERPAUSCHALE

€ 135,50 p.p.

6 Stunden, buchbar ab 30 Personen.

Kinder (4-12 Jahre) zahlen 50%.

- Cocktail-, Sekt- oder Glühweinempfang (saisonal buchbar)
- Umfangreiches Dinnerbuffet (Bitte wählen Sie zwischen unserem Valk Buffet oder Reise um die Welt Buffet)
- Herzhafter Mitternachtssnack zu später Stunde
- Papierservietten in Ihrer Wunschfarbe, die wir in die Stoffservietten einfalten
- 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, Rotwein, Weißwein, Roséwein, Prosecco, Mineralwasser, Coca Cola, Coca Cola zero, 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 250,00 € pro Stunde. Sollten Sie sich für eine Verlängerunspauschale entscheiden, ist der Servicezuschlag in dem Preis inbegriffen.

ZUSATZLEISTUNGEN

GETRÄNKEPAUSCHALEN

GETRÄNKE BASIS-PAUSCHALE

€ 36,00 p.P. / 3 Std.
€ 54,50 p.P. / 6 Std.

Radeberger Pils, Schlösser Alt, Rotwein, Weißwein, Roséwein, Prosecco, Mineralwasser, Coca Cola, Coca Cola zero, Sprite, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Orangensaft, Apfelsaft, Kafeespezialitäten und Tee.

GETRÄNKE VERLÄNGERUNGSPAUSCHALE

€ 11,50 p.P.
jede weitere Stunde

Der Servicepersonal-Zuschlag ist in der Verlängerungspauschale bereits enthalten.

SPIRITUOSEN-PAUSCHALE

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

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, Rum, Wodka, Gin, Cream Likör, Whiskey, Obstbrand, Weinbrand, Grappa, Amaretto, Genever.

EXTRAS

Upgrades, die Ihre Feier zu etwas ganz Besonderem machen.

- Platzteller — **€ 3,75 / Person**
- Stretch-Stuhlhussen in schwarz oder weiß — **€ 7,75 / Person**
- Organzaschleife um den Stuhl — **€ 4,75 / Stück**
- Diverse Kerzenständer oder Stielvasen — **€ 4,75 / Person**
- Eingebundene Papierservietten in der Farbe Ihrer Wahl — **€ 2,50 / Person**
- LED-Strahler in Ihrer Wunschfarbe — **€ 1,75 / Person**
- Kerzen in Ihrer Wunschfarbe — **€ 2,75 / Person**

KUCHEN

KAFFEE- & KUCHEN-PAUSCHALE

€ 19,50 p.P.
(4-12 Jahre: 50%)

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

OBSTBODEN **(12 Stücke)**

€ 4,50 / Stück
€ 50,00 / Torte

- Apfelkuchen
- Kirschstreusel
- Aprikosengitter
- Apfeltorte
- Gemischter Obstboden
- Erdbeerboden (saisonal)
- Gebackener Käsekuchen mit Obst
- Kirschboden

SAHNETORTE **(12 Stücke, rund gebacken)**

€ 4,90 / Stück
€ 55,00 / Torte

- Schwarzwälder Kirschtorte
- Schokoladensahne
- Blechkuchen
- Nusssahne
- Zitronensahne
- Erdbeersahne
- Käsesahne
- Herrentorte
- Eierpunschtorte
- Pfirsich „Melba“ Torte
- Cappuccinotorte
- Tiramisutorte
- Waldfrucht-Joghurttorte
- Frankfurter Kranz

SNACKS

Snackempfehlung für den kleinen Hunger

je Auswahl € 9,50 p.P.
(4-12 Jahre: 50%)

BEGRÜSSUNGSIMBISS **2 Stk. p.P.**

- Obstspieße
- Mini-Quiches
- Gemüsesticks mit Dipvariation
- Tomate-Mozzarella Spieße
- Melone-/Schinken Spieße
- Salatvariation im Gläschen
- Canapé Variation nach Wunsch
- Wrap Variation nach Wunsch
- Pumpernickel Variation nach Wunsch
- Mini-Cheeseburger

MITTERNACHTSSNACK

SUPPEN MIT BAGUETTE

je Auswahl € 9,50 p.P.
(4-12 Jahre: 50%)

- Ungarische Gulaschsuppe
- Tomaten-Crèmesuppe
- Brokkoli-Crèmesuppe
- Geflügel- oder Rinderkraftbrühe mit herzhafter Einlage
- Kartoffel-Lauch-Crèmesuppe

HERZHAFTE SNACKS **2 Stk p.P.**

- Mini-Pizzen
- Mini-Frühlingsrollen
- Mozzarellasticks mit Tomatenpesto
- Holländische Fleischrollen
- Chicken Nuggets mit dreierlei Dipvariation
- Pizzabaguettes
- Currywurst mit Baguettebrot

UNSERE EMPFEHLUNGEN

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

PRINTMEDIEN

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

sendmoments // E-Mail: kontakt@sendmoments.de // www.sendmoments.de

DJ

Sie suchen besondere Technik oder musikalische Begleitung für Ihre Veranstaltung?

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

Nico Mancuso // Devensstraße 95 // 45899 Gelsenkirchen // +49 209 5084380 // +49 171 8244517
E-Mail: info@NicosMobileDisco.de

FLORIST

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

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

Folgende Informationen benötigt der Florist für den Gesprächstermin:
GLA-ME Nummer // Personenanzahl // Anzahl der Gästetische // Anzahl der Stehtische/Terrassentische // Beispielfotos Ihrer gewünschten Dekoration // Zusätzliche Dekoration (Stehtische, Blütenblätter oder Buffet Dekoration)

FOTOGRAFEN

Ihre Fotos digital:

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

BALLONS

Wir empfehlen Ihnen unseren Kooperationspartner:

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

BUFFETVORSCHLÄGE

(ab 30 Personen)

VALK BUFFET

€ 56,00 p.P.
(4-12 Jahre: 50%)

VORSPEISEN
- Asiatisch mariniertes Rinderfleisch auf Römersalat mit Sesam und Sojaglasur
- Fruchtige Honigmelonen mit Serrano Schinken und Preiselbeeren
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto
- Pochiertes Lachsfilet im Kräutermantel mit Räucherlachs
- Peperonatasalat mit mariniertem Fetakäse

BROT
- Brotauswahl mit verschiedene Tapenaden, Landbutter und Kräuterbutter

SUPPE
- Westfälische Festtagssuppe mit Einlage

SALATBUFFET
- Schinken-Lauchsalat
- Italienischer Nudelsalat
- Waldorfsalat
- Salate à la Chef mit dreierlei Dressing und Beilagen

HAUPTGÄNGE
- Geschmortes Rindfleisch in kräftiger Rotweinsauce
- Medaillons vom Jungschweinfilet in Estragon-Senfsauce
- Streifen von der Truthahnbrust in feiner Pilzrahmsauce
- Gebratenes Seehechtfilet auf jungem Blattspinat mit Tomaten-Salsa
- Vegetarische Gemüselasagne

BEILAGEN
- Kartoffelgratin
- Butterspätzle
- Bunte Gemüseauswahl der Saison

DESSERT
- Panna Cotta
- Mousse von weißer und dunkler Schokolade
- Crème Caramel
- Waldbeerenmousse

REISE UM DIE WELT

€ 62,00 p.P.
(4-12 Jahre: 50%)

VORSPEISEN
- Skandinavische Auswahl von Räucherfischen
- Spanische Chorizo mit Feigen
- Datteln im Speckmantel
- Tranchen von der Hähnchenbrust Texas-BBQ Style
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto
- Spareribs à la Hongkong

BROT
- Baguette und Ciabattabrot mit Butter, Aioli und Kräuterbutter

SUPPE
- Indische Mulligatawny Suppe (Geflügel-Currysuppe)

SALATBUFFET
- Schweizer Käse-Wurstsalat
- Indonesischer Reissalat mit Mango Chutney
- Geflügelsalat “Florida”
- Salate à la Chef mit dreierlei Dressing und Beilagen

HAUPTGÄNGE
- Tunesischer Couscous mit Lammfleisch und Gemüse
- Französische Maispoularde in Calvados-Sauce
- Nordisches Schweinefilet in Backpflaumensauce
- Pazifisches Buntbarschfilet in Honig-Sojasauce
- Italienische Gnocchi mit Tomaten-Pestosauce und Grana Padano

BEILAGEN
- Gebratene Rosmarinkartoffeln
- Butterspätzle
- Kanadischer Wildreis

DESSERT
- Schokoladensoufflé
- Bayrische Vanillecrème mit Beerenmark
- Obstvariation, Käsevariation mit Trauben und Thymianhonig
- Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce

KLASSIK BUFFET

€ 49,50 p.p.
(4-12 Jahre: 50%)

VORSPEISEN
- Pochiertes Lachsfilet im Kräutermantel mit Räucherlachs
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto
- Westfälischer Knochenschinken mit fruchtiger Honigmelone

BROT
- Baguette und gemischte Brötchen mit Landbutter und Kräuterbutter

SUPPE
- Kartoffel-Lauchsuppe mit Majoran und Croûtons

SALATBUFFET
- Salate à la Chef mit dreierlei Dressing und Beilagen

HAUPTGÄNGE
- Medaillons vom Jungschweinfilet in Estragon-Senfsauce
- Streifen von der Poulardenbrust in leichter Currysauce
- Gebratenes Seehechtfilet auf jungem Blattspinat und Tomaten-Salsa

BEILAGEN
- Kartoffelgratin
- Bunte Gemüseauswahl vom Markt
- Reis

DESSERT
- Schokobrunnen mit saisonalen Früchten und Mini-Marshmallows
- Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Thymianhonig
- Mousse von weißer und dunkler Schokolade
- Panna Cotta
- Apfelkuchen vom Blech

BBQ À LA VAN DER VALK

€ 54,00 p.p.
(4-12 Jahre: 50%)

VORSPEISEN
- Serrano Schinken mit fruchtiger Honigmelone und Preiselbeeren
- Carpaccio vom Rind mit Rucola, Trüffelmayonnaise, Basilikum-Pesto, Grana Padano und Pinienkernen
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

ANTI-PASTI
- Eingelegte Zucchini, gegrillte Aubergine, marinierte Paprika, Kräuterchampignons

BROT
- Baguette und Landbutter, Kräuterbutter und Knoblauchbrot mit Dips

SALATBUFFET
- Salat à la Chef mit dreierlei Dressing und Beilagen
- Kartoffelsalat, Farmersalat, Krautsalat

HAUPTGÄNGE VOM GRILL
- Grillwürstchen wahlweise von Schwein oder Geflügel
- Marinierte Steaks vom Schweinenacken
- Lachs in der Folie
- Knoblauchgarnelen am Spieß

HAUPTGÄNGE VOM BUFFET
- Gebackene Hähnchenkeulen
- Lammhüfte rosa gebraten
- Mediterranes Ofengemüse
- Folienkartoffeln mit Sauerrahm
- Reispfanne, Kartoffelwedges

SAUCEN
- Knoblauch-Mayonnaise, BBQ-Sauce, Ketchup
- Tomaten-Salsa, Senf

DESSERT
- Obstvariationen
- Tiramisu, Bayrische Erdbeercreme. Beerengrütze mit Vanillesauce
- Käse vom Brett mit Trauben und Thymianhonig

ANGEBOT FINGERFOOD

- Yakitorispieße (mit Sojasauce und Mango glacierte Hähnchenspieße) **2 Stück € 2,50**
- Cocktail von Eismeergarnelen im Gläschen **Stück € 3,00**
- Mini-Mozzarella mit Cherrytomaten und Balsamico im Gläschen **Stück € 2,50**
- Rindfleisch rosa gebraten mit Pfefferdip und Balsamico-Zwiebeln **Stück € 3,00**
- Gefüllte Wraps mit Räucherlachs, Salat und Meerrettichcrème **Stück € 3,50**
- Gefüllte Wraps mit rosa gebratenem Rindfleisch und pikanter Tomaten-Salsa **Stück € 3,50**
- Tramezzini mit geräucherter Truthahnbrust und Preiselbeerbutter **Stück € 3,00**
- Tramezzini mit Frischkäse und Avocado **Stück € 3,00**
- Chicken Double Stick (mariniertes Hähnchenfilet Texas Style) **Stück € 3,00**
- Mini-Cheeseburger **Stück € 2,50**
- Warm geräucherte Entenbrust auf Waldorfsalat **Stück € 4,00**
- Gegrillte Black Tiger Garnele auf pikanter Tomaten-Salsa **Stück € 4,00**
- Geschmorte Ochsenbäckchen auf Selleriepüree im Weckglas **Stück € 4,50**
- Gebratenes Medaillon vom Seeteufel auf Wakamesalat **Stück € 4,50**
- Mousse von der geräucherten Forelle im Lachsmantel mit Keta-Lachskaviar **Stück € 5,00**

MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ GLADBECK

- Fruchtige Tomatensuppe mit Fleischklößchen und Croûtons
- Jungschweinfilet in Estragon-Senfsauce mit jungem Blattspinat und Herzoginkartoffeln

oder

- Gebratenes Filet vom Köhlerfisch mit buntem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln
- Westfälische Quarkspeise mit getränktem Pumpernickel, eingelegten Kirschen und Vanillequark

€ 35,^{00} p.P.
(4-12 Jahre: 50%)

MENÜ VAN DER VALK

- Heimischer Feldsalat in Himbeervinaigrette mit sautierten Champignons, Croûtons und Mozzarella
- Rinderhüftsteak in Cognac-Pfeffersauce mit grünen Bohnen, Grilltomate und Rosmarinkartoffeln

oder

- Filet vom Buntbarsch in der Kräuterkruste mit jungem Blattspinat und Kräuterspaghetti
- Bayrische Vanillecrème mit marinierten Beeren

€ 38,^{00} p.P.
(4-12 Jahre: 50%)

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. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Menü aus Ihren Lieblingsspeisen.

ZUSATZLEISTUNGEN ZUM BUFFET

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

SERVICE AM TISCH

€ 4,50 p.P.

Gerne servieren wir Ihnen eine Suppe am Tisch.

LIVE SERVICE AM BUFFET

€ 6,50 p.P.

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

ETAGEREN **(2 pro Tisch)**

€ 7,50 p.P.

Wir stellen Ihnen 2 Etageren mit jeweils 3 Vorspeisen-Variationen zur Verfügung.
Die Vorspeisen können Sie selbst aus den enthaltenen Buffets wählen.

LIVE-COOKING STATION

€ 10,50 p.P.

Entscheiden Sie selbst im Vorfeld, welcher der folgende Live-Cooking-Möglichkeiten am besten zu Ihren Vorstellungen passt:

- Wok Station
- Pasta Station
- Fleisch Station
- Fisch Station
- Crêpes & Waffel Station

Optional zu buchbar:

- Roastbeef mit Pfeffersauce Rinderfilet „Wellington“
- Pasta mit Trüffelsauce und Rucola

SUSHI STATION

€ 16,50 p.P.

Diverse Sushi Maki, Nigiri und Inside-out Rolls gefüllt mit: Lachs, Avocado, Ei und Huhn.

Bitte berücksichtigen Sie, dass die Möglichkeit eines Live-Cookings nur in unserem Rotbuchensaal zu verwirklichen ist und dass wir Ihnen den Live-Service für max. 2 Stunden innerhalb der Buffetzeit zur Verfügung stellen.

LEGEN SIE DIE ORGANISATION IHRER VERANSTALTUNG VERTRAUENSVOLL IN UNSERE HÄNDE

SAALÜBERSICHT

	SAALNAME	ROTBU-CHENSAAL	WALD-KIEFERN-SAAL	SCHWARZ-KIEFERN-SAAL	PLATANEN-SAAL	BIRKEN-SAAL	ESPEN-SAAL	LINDEN-SAAL
AC	KLIMAANLAGE	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA
	TAGESLICHT	JA	JA	JA	JA	JA	JA	JA
	BANKETTSITZE RUND	300	50	50	160	60	30	260
	BLOCKSITZE	80	30	30	50	35	30	70
	STEHEMPFANG	800	100	100	300	100	50	400
	M^2	800	155	150	470	205	150	550
	SAALGRÖSSE (L x B x H)	38,5 X 22,3 X 3,1 M	16,8 X 8,4 X 3,1 M	12,6 X 12,4 X 3,1 M	25 X 19 X 3,1 M	16 X 13 X 3,1 M	12,5 X 12 X 3,1 M	34 X 17 X 4,4 M
	UMSATZGARANTIE	€ 10.500	€ 4.500	€ 4.500	€ 7.500	€ 4.000	€ 3.500	€ 5.500

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

Als Umsatzgarantie versteht man einen Mindestumsatz, der im jeweiligen Saal erreicht werden muss, damit eine separate Saalmiete entfällt. Sollte es passieren, dass Sie mit den Pauschalen und den verzehrten Getränken und Speisen im Saal diesen Mindestumsatz nicht erreichen, wird die Differenz zur Umsatzgarantie als Saalmiete angerechnet.
Die Umsatzgarantien unserer Säle sind je nach Verfügbarkeit und Buchungszeitraum variabel. Das bedeutet, dass es sich bei den angegebenen Preisen um „Ab“-Preise handelt und diese nicht feststehend sind. Bitte wenden Sie sich für nähere Informationen an unser Bankett-Verkaufsteam.

EIN WICHTIGER HINWEIS:

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

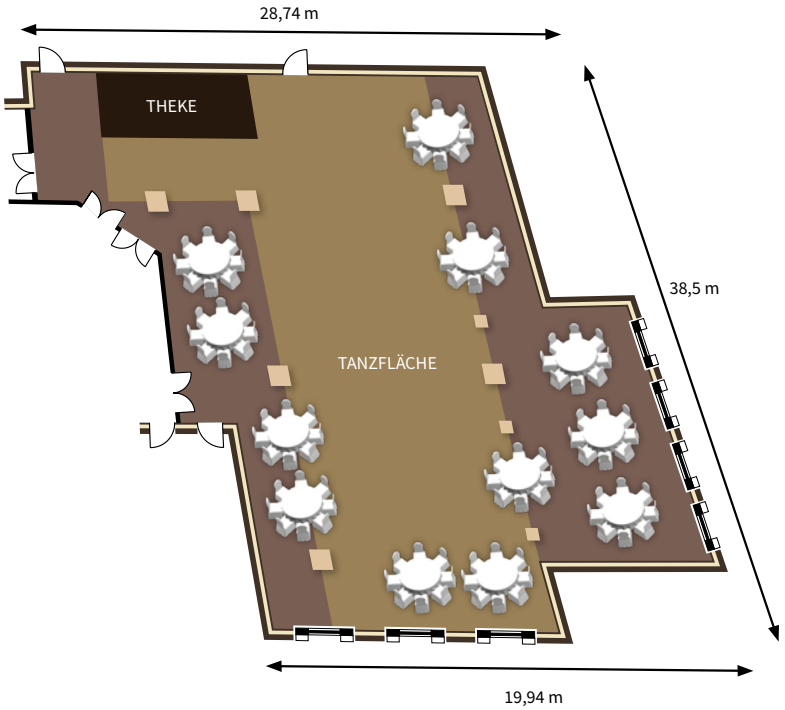
1 // ROTBUCHENSAAL (UG)

WUNDERSCHÖN, EBENERDIG & WEITRÄUMIG

Lassen Sie sich von unserem neu renovierten Rotbuchensaal verzaubern. Das Schmuckstück unseres Hauses bietet auf 800 m² nicht nur besonders viel Platz, sondern auch eine höchst moderne Ausstattung und Technik. Vom eleganten und einladenden Ambiente ganz zu schweigen.

Eines der vielen Highlights des Raumes bietet der separate Buffetbereich mit wunderschönen Dekorationselementen und zahlreichen Live-Cooking-Stationen. Der Saal hat zudem eine große, geräumige, neu angelegte Terrasse, welche sich auch für freie Trauungen perfekt eignet.

Zusätzlich verfügt der Saal über eine große, mit Marmor ausgestatteten Fläche, welche optimal als Tanzfläche genutzt werden kann. Die exklusiven Dekorationselemente und die individuellen Beleuchtungsmöglichkeiten sowie eine Klimaanlage, Tageslicht und sanitäre Anlagen in der unmittelbaren Umgebung, werden Sie von dem Saal überzeugen.



	KLIMAANLAGE
	WLAN KOSTENFREI
	LEINWAND
	BEAMER
	6 FLATSCREEENS
	VERDUNKELBAR
	TANZFLÄCHE
	TELEFON
	MIKROFONANLAGE
	PROFESSIONELLE BELEUCHTUNG
	THEKE
	BARRIEREFREIER ZUGANG
	TAGESLICHT
	300 BANKETTSITZE RUND
	80 BLOCKSITZE
	800 STEHEMPFANG
	800 M²
	38,5 x 22,3 x 3,1 M (L x B x H)
	€ 10.500 UMSATZGARANTIE

- KLIMAANLAGE
- WLAN KOSTENFREI
- LEINWAND
- BEAMER
- VERDUNKELBAR
- TELEFON
- PROFESSIONELLE BELEUCHTUNG
- BARRIEREFREIER ZUGANG
- TAGESLICHT
- 50 BANKETTSITZE RUND
- 30 BLOCKSITZE
- 100 STEHEMPFANG
- 155 M²
- 16,8 x 8,4 x 3,1 M (L x B x H)
- € 4.500 UMSATZGARANTIE

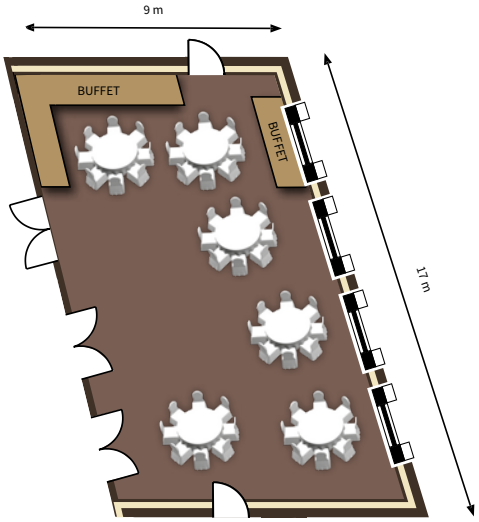
2 // WALDKIEFERNSAAL (EG)

KLASSISCH, GROSSZÜGIG, ZENTRAL

Genießen Sie ein tolles Fest, in einem modernen Saal, der ebenerdig zugänglich ist. Durch die vielen Fensterfronten können Sie bei heller und gemütlicher Atmosphäre Ihre Veranstaltung stattfinden lassen. Auch eine Verdunklung des Saals ist möglich.

Der Saal bietet optimalen Raum für Feiern und Feste jeglicher Art mit bis zu 50 Personen. Auch eine Verbindung mit dem angrenzenden Schwarzkiefernsaal kann erfolgen.

Lassen Sie hier Ihren Tag in einem entspannten und traditionellen Ambiente ausklingen.

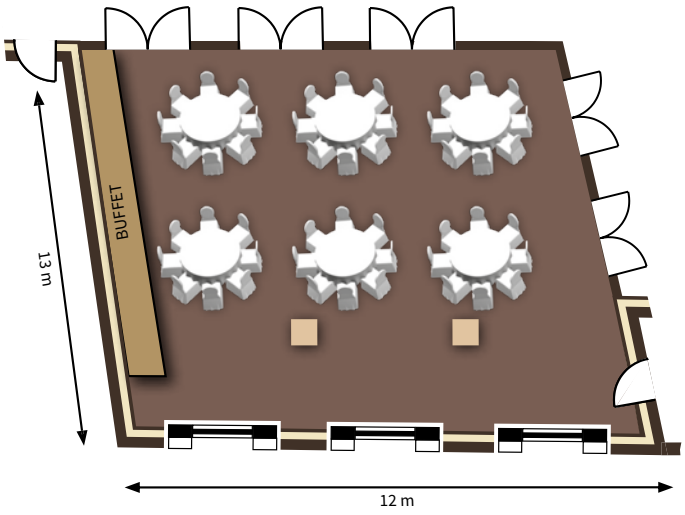


3 // SCHWARZKIEFERNSAAL (EG)

MODERN, INDIVIDUELL, ZENTRAL

Der Schwarzkiefernsaal mit seiner charmanten Atmosphäre eignet sich bestens für Feierlichkeiten in einem kleineren Rahmen.

Der Saal befindet sich zentral im Erdgeschoss und bietet eine entspannte Umgebung, um eine wundervolle Veranstaltung zu genießen. Auch hier kann durch eine Verbindung mit dem angrenzenden Schwarzkiefernsaal der Saal vergrößert werden.



	KLIMAANLAGE
	WLAN KOSTENFREI
	LEINWAND
	BEAMER
	VERDUNKELBAR
	TELEFON
	PROFESSIONELLE BELEUCHTUNG
	BARRIEREFREIER ZUGANG
	TAGESLICHT
	50 BANKETTSITZE RUND
	30 BLOCKSITZE
	100 STEHEMPFANG
	150 M^2
	12,6 x 12,4 x 3,1 M (L x B x H)
	€ 4.500 UMSATZGARANTIE

- KLIMAANLAGE
- WLAN KOSTENFREI
- LEINWAND
- BEAMER
- VERDUNKELBAR
- TANZFLÄCHE
- TELEFON
- PROFESSIONELLE BELEUCHTUNG
- TERRASSE
- THEKE
- BARRIEREFREIER ZUGANG
- TAGESLICHT
- 160 BANKETTSITZE RUND
- 50 BLOCKSITZE
- 300 STEHEMPFANG
- 470 M²
- 25 x 19 x 3,1 M (L x B x H)
- € 7.500 UMSATZGARANTIE

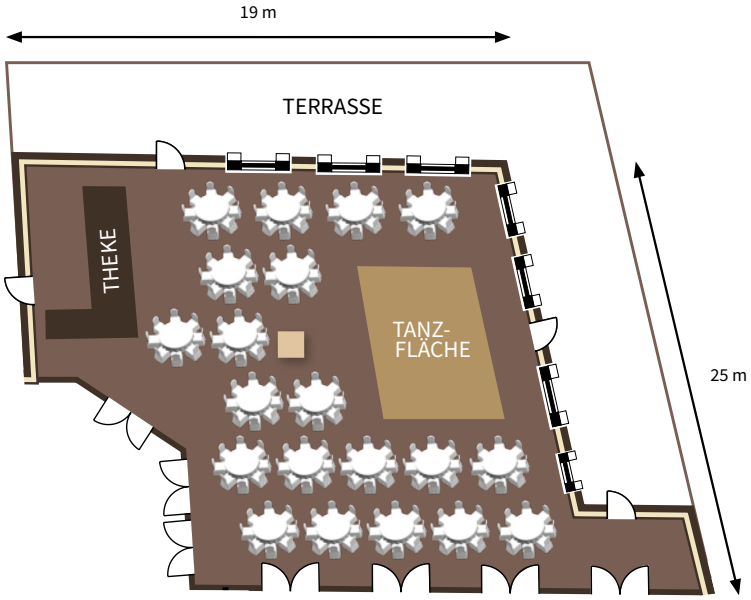
4 // PLATANENSAAL (1.OG)

GROSS, STILVOLL, BARRIEREFREI

Lassen Sie sich von der Großzügigkeit des Platanensaals überzeugen. Der Saal hat eine sehr behagliche Atmosphäre, welche vor allem durch die 4 großen Kronleuchter bewirkt wird.

Der Saal mit einladender großer Tanzfläche und saaleigener Theke eignet sich perfekt, um tolle Feste zu feiern.

Der überdachte, vom Saal begehbare Balkon bietet auch bei unbeständigem Wetter die Möglichkeit, sich im Freien aufzuhalten.



5 // BIRKENSAAL (1.OG)

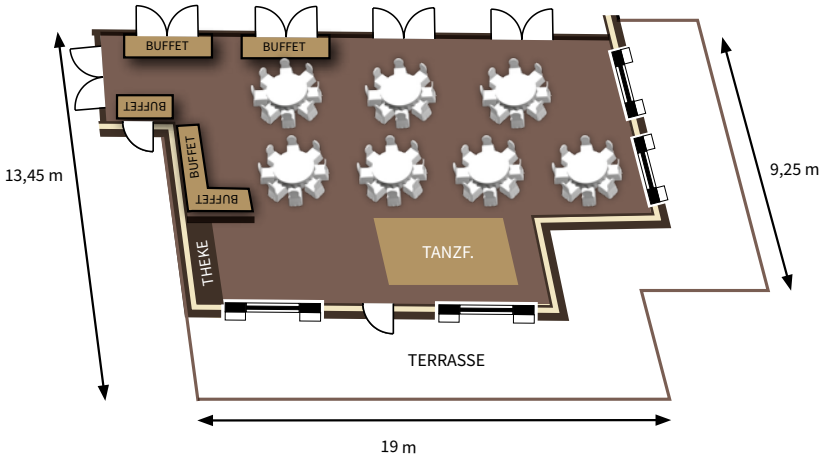
FAMILIÄR, ZEITLOS, CHARMANT

Ein stilvoller Veranstaltungsraum mit saaleigenem Balkon, der sich optimal eignet, um zwischenzeitlich frische Luft zu schnappen.

Der Raum eignet sich durch seinen individuellen Stil für Ihre privaten oder geschäftlichen Feiern aller Art.

Von der im Saal integrierten Theke versorgen wir Sie und Ihre Gäste jederzeit mit leckeren Getränken. Auch hier befindet sich eine festinstallierte Tanzfläche, die Ihre Gäste zum Tanzen animieren wird.

Lassen Sie sich mit bis zu 60 Personen von dem Flair des Raumes überzeugen und haben Sie eine unvergessliche Zeit.



	KLIMAANLAGE
	WLAN KOSTENFREI
	LEINWAND
	BEAMER
	VERDUNKELBAR
	TANZFLÄCHE
	TELEFON
	PROFESSIONELLE BELEUCHTUNG
	TERRASSE
	BARRIEREFREIER ZUGANG
	TAGESLICHT
	60 BANKETTSITZE RUND
	35 BLOCKSITZE
	100 STEHEMPFANG
	205 M^2
	16 x 13 x 3,1 M (L x B x H)
	€ 4.000 UMSATZGARANTIE

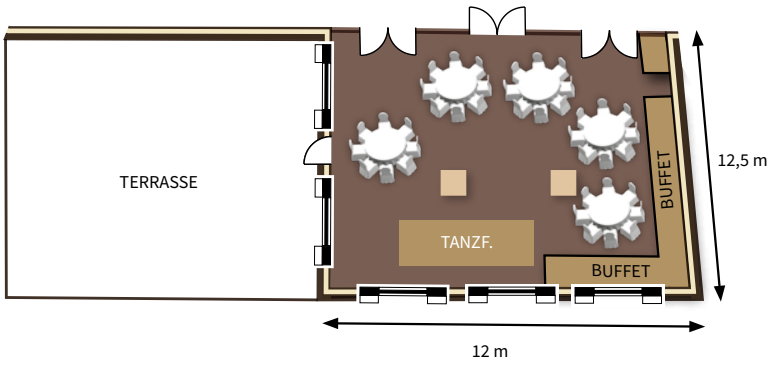
- KLIMAANLAGE
- WLAN KOSTENFREI
- LEINWAND
- BEAMER
- VERDUNKELBAR
- TELEFON
- PROFESSIONELLE BELEUCHTUNG
- TERRASSE
- BARRIEREFREIER ZUGANG
- TAGESLICHT
- 40 BANKETTSITZE RUND
- 30 BLOCKSITZE
- 50 STEHEMPFANG
- 150 M^2
- 12,5 x 12 x 3,1 M (L x B x H)
- € 3.500 UMSATZGARANTIE

6 // ESPENSAAL (1. OG)

QUADRATISCH, MODERN, LICHTDURCHFLUTET

Ein idealer Veranstaltungsraum für Feierlichkeiten mit bis zu 40 Personen. Gerne können Sie sich von dem Raum überzeugen und bei tollem Wetter die saaleigene Terrasse zum Flanieren nutzen. Der Saal eignet sich für tolle Empfänge oder kleinere Feierlichkeiten jeglicher Art.

Durch die zahlreichen großen Fenster hat der Saal einen tollen Lichteinfall und eine helle, einladende Atmosphäre. Der große einstellbare Kronleuchter in der Mitte des Saals gibt dem Raum ein sehr edles und hochwertiges Design.

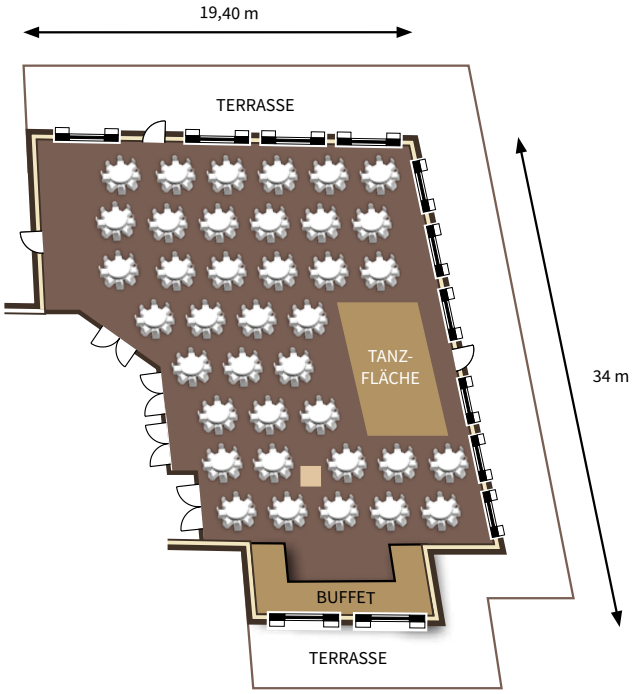


7 // LINDENSAAL (2.OG)

GROSS, KOMFORTABEL, INDIVIDUELL

Der große lichtdurchflutete Saal bietet durch seine Lage in unserem Hause einen tollen Panoramablick. Durch seine Größe und die Deckenhöhe ist es eine ideale Location für alle privaten Veranstaltungen und Feste, bei denen mit einer großen Gesellschaft gefeiert werden soll. Hier lassen sich private Feiern und Hochzeiten mit bis zu 260 Personen optimal umsetzen.

Genießen Sie eine entspannte, traditionelle Atmosphäre mit viel Charme. Der Saal ist klimatisiert und verfügt über eine schöne große Terrasse. Von der festinstallierten Theke versorgt unser Servicepersonal Sie gerne jederzeit mit leckeren Getränken. Auch die integrierte Tanzfläche bietet einen besonderen Komfort, um das Tanzbein zu schwingen.



- KLIMAANLAGE
- WLAN KOSTENFREI
- LEINWAND
- BEAMER
- VERDUNKELBAR
- TANZFLÄCHE
- TELEFON
- PROFESSIONELLE BELEUCHTUNG
- TERRASSE
- THEKE
- BARRIEREFREIER ZUGANG
- TAGESLICHT
- 260 BANKETTSITZE RUND
- 70 BLOCKSITZE
- 400 STEHEMPFANG
- 550 M^2
- 34 x 17 x 4,4 M (L X B X H)
- € 5.500 UMSATZGARANTIE

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.

Für die Abendstunden finden Sie eine ideale Relax- und Feiermöglichkeit in unserer Hotelbar. Diese Räumlichkeiten strahlen Gemütlichkeit und Eleganz aus. Unseren Gästen steht hier das Sky 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.

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

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 - So 06:00 - 11:00 Uhr

€ 19,50 p.P.
(4-12 Jahre: 50%)

WARME KÜCHE

Mo - So 12:00 - 22:00 Uhr

LAZY SUNDAY BREAKFAST

So 12:00 - 14:30 Uhr

Das Brunchbuffet findet an ausgewählten Sonntagen statt. An Feiertagen gelten andere Preise.

€ 19,50 p.P.
(4-12 Jahre: 50%)

HOTELBAR

Di - Sa 18:00 - 01:00 Uhr

ÜBERNACHTEN
IM HOTEL GLADBECK

In allen Zimmern vorhanden

- WLAN (kostenfrei)
- TV
- Telefon
- Safe
- Sitzgelegenheit
- Schreibtisch
- Garderobe
- Kofferablage
- Dusche und/oder Badewanne
- WC
- Radio
- Föhn

STANDARDZIMMER (22 m²)

In unseren komfortablen Standardzimmern finden Sie alles, was Sie für einen angenehmen Aufenthalt während Ihrer Reise benötigen.

KOMFORTZIMMER (26 m²)

Genießen Sie die geräumige Wohnfläche in Ihrem Komfort-Zimmer mit Balkon oder Terrasse. Hier können Sie den Alltag hinter sich lassen.

Balkon oder Terrasse

DELUXEZIMMER (34 m²)

Der ideale Ort für einen Hotelaufenthalt, ohne auf gewohnten Komfort und Gemütlichkeit verzichten zu müssen. Erholen Sie sich von den Anstrengungen des Tages auf dem Balkon oder der Terrasse.

Balkon oder Terrasse // Kühlschrank (ohne Befüllung) // Hosenbügler // Föhn

EXECUTIVE SUITE (60 m²)

Diese Suiten bieten Ihnen bei Ihrem Aufenthalt genug Raum, um sich wohlzufühlen und zu entspannen. Im abgetrennten Wohn- und Arbeitsbereich stehen Ihnen ein Konferenztisch und eine Sitz-Ecke mit Couch zur Verfügung.

Sitzecke mit Couch // Konferenztisch // Föhn

BLAUE LAGUNE-SUITE (60 m²)

In der größten Suite des Hotels lässt es sich nach einem arbeitsreichen Tag herrlich ausspannen. Ein luxuriöser Whirlpool und das außergewöhnliche Ambiente dieser Suite werden Sie begeistern.

Balkon // Komfort-Bett in King-Size // Sitzecke mit Couch // Whirlpool // Hosenbügler // Föhn

WELLNESS SUITE (60 m²)

Unsere Brandneue Wellness Suite bietet das rundum-Paket für pure Entspannung. Lassen Sie die Seele baumeln und genießen Sie einen Aufenthalt voller Regeneration.

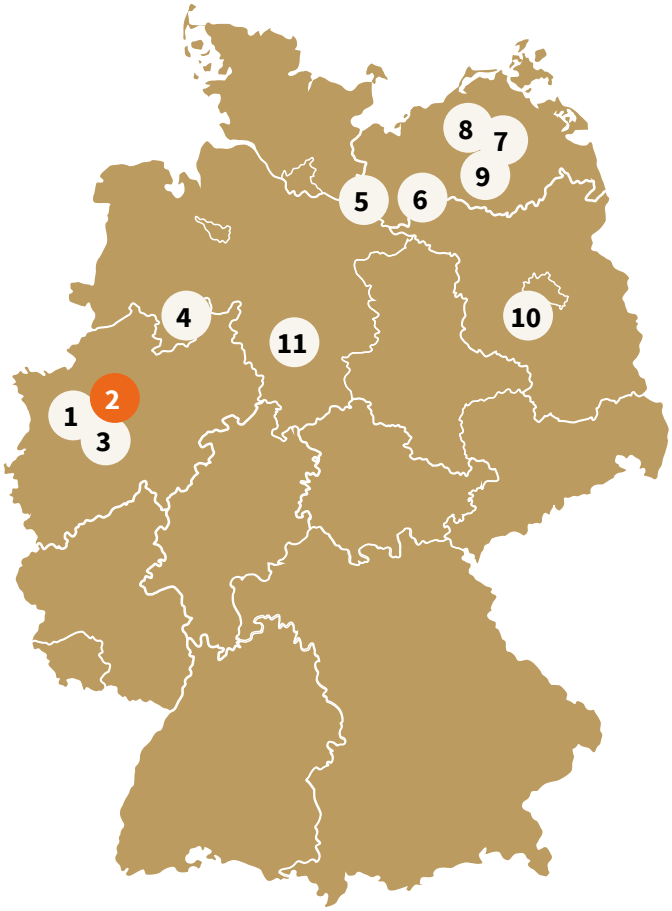
Balkon // Kingsize-Himmelbett // Sauna // Whirlpool // Minibar

SIE HABEN NOCH FRAGEN?

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

Hotel Gladbeck // +49(0)2043 698 **-427 oder -810** // salesgladbeck@vandervalk.de

GEHT NICHT – GIBT ES BEI UNS NICHT!



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: Jakobistraße // 31134 Hildesheim
+49 5121 3000 // E info@hildesheim.valk.com

VAN DER VALK
HOTEL GLADBECK

www.vandervalk.de/gladbeck