

VAN DER VALK



NAZARETH-GENT

BROCHURE

MEETINGS & EVENTS

2025





3

Welkom



5

Zalenoverzicht



8

Vergader-
arrangementen



11

Culinair



12

Feest-
arrangementen



16

Buffetten



23

USP'S



24

Routebeschrijving





GEACHTE GAST

WELKOM BIJ VAN DER VALK NAZARETH - GENT
Van der Valk Hotel Nazareth is gelegen aan de E17 tussen Gent en Kortrijk. Dankzij deze centrale ligging is het hotel gemakkelijk bereikbaar vanuit heel Vlaanderen.

Gratis parkeren is mogelijk op onze ruime parking. Bovendien zijn er laadpunten voor elektrische auto's. Wanneer u de lobby van Van der Valk Nazareth binnenwandelt, ervaart u onmiddellijk de gastvrije en warme sfeer die het hotel uitstraalt. Zowel voor zakelijke events als voor familiale of privé gelegenheden onthalen alle medewerkers u op een persoonlijke en hartelijke manier. Het voltallige team stelt alles in het werk om van uw event een succes te maken!

Met vriendelijke groet,

Junior & Maartje Dias-Heinrichs

Van der Valk Nazareth - Gent

EEN BIJZONDERE
LOCATIE VOOR
AL UW ZAKELIJKE
EN FEESTELIJKE
BIJeenKOMSTEN



ZALEN



OVERZICHT ZALEN

Lounge

Daglicht

Flipchart, barco clickshare systeem, projectiescherm

Notaboekjes, pennen & muntjes

Airconditioning

Wifi

Gelegen op het gelijkvloers

Koffiehoek

Valkenzaal

Daglicht

Flipchart, beamer, projectiescherm

Notaboekjes, pennen & muntjes

Airconditioning

Wifi

Bereikbaar met trap (eerste verdieping)

Kolibrizaal

Daglicht

Flipchart, beamer, projectiescherm

Notaboekjes, pennen & muntjes

Airconditioning

Wifi

Bereikbaar met trap (eerste verdieping)

Toekanzaal

Flipchart, beamer, projectiescherm

Notaboekjes, pennen & muntjes

Airconditioning

Wifi

Gelegen op het gelijkvloers

Boardroom

Pauwenzaal

Daglicht

Flipchart, beamer, projectiescherm

Notaboekjes, pennen & muntjes

Airconditioning

Wifi

Bereikbaar met trap (eerste verdieping)

Reigerzaal

Daglicht

Flipchart, beamer, projectiescherm

Notaboekjes, pennen & muntjes

Wifi

Gelegen op het gelijkvloers

380 volt aansluiting

Koffiehoek

Vinkenzaal

Daglicht

Flipchart, beamer, projectiescherm

Notaboekjes, pennen & muntjes

Wifi

Airconditioning

Gelegen op het gelijkvloers

Dansvloer

Buffet installatie

Eigen sanitair

380 volt aansluiting

Koffiehoek

VERRASSEND VANZELFSPREKEND



ZAALCAPACITEIT & OPSTELLINGEN



ZAAL	KLAS	BLOK	U-VORM	THEATER
Lounge	32	20	20	32
Valkenzaal	16	14	14	16
Kolibrizaal	30	20	20	30
Toekanzaal	-	10	-	-
Pauwenzaal	50	30	30	80
Reigerzaal	50	30	30	80
Vinkenzaal	80	30	30	100

Ons sales team informeert u graag verder en stelt met plezier vrijblijvend een passende offerte op.
 Contacteer ons op nazareth@valk.com

ZAAL	OPP.	1/3 DAG	2/3 DAG	3/3 DAG
Lounge	80 m2	€ 170	€ 220	€ 260
Valkenzaal	70 m2	€ 170	€ 220	€ 260
Kolibrizaal	75 m2	€ 170	€ 220	€ 260
Toekanzaal	40m2	€ 150	€ 180	€ 200
Pauwenzaal	200 m2	€ 190	€ 250	€ 290
Reigerzaal	250 m2	€ 240	€ 330	€ 390
Vinkenzaal	250 m2	€ 300	€ 380	€ 500

Onder dagdeel wordt verstaan: 08.00 – 12.00 / 13.00 - 17.00 / 18.00 - 22.00

VERGADERAPPARATUUR EN SERVICE

Al onze zalen zijn standaard voorzien van een beamer en projectiescherm voor al uw presentaties.
 Extra audiovisuele apparatuur of technische ondersteuning gewenst? Neem gerust contact met ons op.
 Wij informeren u graag over de uitgebreide mogelijkheden!

- Huur draadloze handmicrofoon/box € 50
- Huur headsetmicrofoon/box € 195
- Huur extra flipchart € 20
- Huur extra beamer € 150
- Huur podium € 15/m²
- Huur extra projectiescherm € 150
- Huur uplighters € 10 per stuk (max. 8)

Mogen wij vragen om ons minstens 10 dagen op voorhand te bevestigen
 indien u van extra materiaal gebruik wenst te maken a.u.b.

Alle tarieven zijn incl. BTW.





MEET IN STYLE

Van der Valk Hotel Nazareth beschikt over 7 multifunctionele zalen.
We zijn de ideale uitvalsbasis voor elk type bijeenkomst.
Een volledige verzorging van uw event met een professionele begeleiding
voor, tijdens en na afloop.



VERGADERARRANGEMENTEN

OCHTENDARRANGEMENT AAN 18,00 EURO PP.

Wij voorzien een onthaalbuffet met koffie, thee, fruitsap, croissants en boterkoeken.

Wij voorzien een pauze tijdens de voormiddag met koffie, thee, frisdranken, water, cake en fruit.

NAMIDDAGARRANGEMENT AAN 15,00 EURO PP.

Wij voorzien een onthaalbuffet met koffie, thee, frisdranken, water, cake en fruit.

Wij voorzien een pauze tijdens de namiddag met koffie, thee, frisdranken, water, fruit, cake en taart.

AVONDARRANGEMENT AAN 10,00 EURO PP.

Wij voorzien een onthaalbuffet met koffie, thee, frisdranken, water, cake en fruit.

Wij voorzien een pauze met koffie, thee, frisdranken, water, cake, fruit.

U kan uw arrangement ook uitbreiden met een aansluitende of voorafgaande lunch :

Supplement :

Broodjeslunch: 19,50 euro p.p.

Healthy lunch: 19,50 euro p.p.

Croque lunch: 19,50 euro p.p.

Pasta lunch: 19,50 euro p.p.

Zakenlunch: 28,00 euro p.p.

Incl. 1 consumptie

NAARGELANG UW VOORKEUR KAN
U UW ARRANGEMENT
UITBREIDEN MET

CROISSANTS/BOTERKOEKEN

€ 8,00 PP

GEBAK € 5,00 PP

SMOOTHIE € 4,00 PP

QUICHE € 7,00 PP

MINI ECLAIRS/MINI BOULES DE

BERLIN € 8 PP



Alle tarieven zijn incl. BTW

VERGADERARRANGEMENTEN

Voor zakelijk georiënteerde doelgroepen hebben wij een aantal passende dagvergaderarrangementen samengesteld. Uiteraard zijn deze arrangementen uit te breiden aan de hand van uw persoonlijke wensen.

BASIS DAGARRANGEMENT € 39,50 PP.

Onthaal, pauze tijdens de voormiddag en pauze tijdens de namiddag met koffie, thee, frisdranken, water, cake, fruit.

Lunch met assortiment belegde broodjes, soep, frisdrank, water, koffie, thee.

HEALTHY DAGARRANGEMENT € 39,50 PP.

Vanaf min. 20 personen

Onthaal, pauze tijdens de voormiddag en pauze tijdens de namiddag met koffie, thee, frisdranken, water, cake, fruit.

Lunch met soep, keuze uit enkele maaltijdsalades incl. fruitsap, water, koffie, thee.

CROQUE DAGARRANGEMENT € 39,50 PP.

Onthaal, pauze tijdens de voormiddag en pauze tijdens de namiddag met koffie, thee, frisdranken, water, cake, fruit.

Lunch met assortiment croques (o.a. Croque Monsieur, Croque gerookte zalm, Croque truffel...) incl. frisdrank, water, koffie, thee.

PASTA DAGARRANGEMENT € 39,50 PP.

Onthaal, pauze tijdens de voormiddag en pauze tijdens de namiddag met koffie, thee, frisdranken, water, cake, fruit.

Lunch met soep, keuze uit enkele pastagerechten incl. frisdrank, water, koffie, thee.

ZAKENLUNCH DAGARRANGEMENT € 48,00 PP.

Onthaal, pauze tijdens de voormiddag en pauze tijdens de namiddag met koffie, thee, frisdranken, water, cake, fruit.

Lunch met soep, hoofdgerecht incl. 1 consumptie.

VAN DER VALK NAZARETH TELT

44 comfort kamers

36 superior kamers

4 suites

Mogelijkheid tot meerdaagse arrangementen incl. diner
Voor prijzen of offertes, contacteer ons nazareth@valk.com



Alle tarieven zijn incl. BTW

TEAMBUILDING

U zoekt naar een manier om de teamgeest te versterken en de banden binnen uw bedrijf te smeden? Bij Van der Valk Hotel Nazareth bieden we een waaier aan activiteiten die zowel leuk als leerzaam zijn.

Verken de Gentse binnenstad met de vespa, kies voor een avontuurlijk hindernissenparcours of verleg uw grenzen en maak kennis met de wereld van het duiken. Maar ook golf, paintball, escape rooms of muurklimmen behoren tot de mogelijkheden. Ons toegewijde team staat klaar om u te helpen bij het organiseren van een uniek teambuildingevent.

Prijzen op aanvraag.





CULINAIR



RECEPTIE- EN FEESTARRANGEMENTEN

Van der Valk Hotel Nazareth kent een grote expertise in het creëren en het organiseren van bijzondere evenementen.

Hieronder vindt u een aantal suggesties voor recepties.

Receptie Arrangement 1

€ 19,30 p.p.

Wij serveren gedurende 1 uur naar keuze cava & mocktail met 4 hapjes per persoon.

Receptie Arrangement 2

€ 28,30 p.p.

We serveren gedurende 1,5 uur naar keuze cava & mocktail met 6 hapjes per persoon.

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

Van der Valk Nazareth staat bekend om zijn sfeervolle decoraties. Er wordt volop aandacht besteed aan het plaatsen van een bloemetje, een sfeervol theelichtje...

Dit zijn vaak net de kleine dingen die uw evenement een tikkeltje meer cachet geven. Wij zorgen telkens voor een feestelijke aankleding van de zaal met trosjes witte ballonnen en gepersonaliseerde menukaartjes.

Wenst u echter dat we u volledig ontzorgen, dan kan u kiezen uit onderstaande opties:

Vaasjes met verse bloemetjes op elke tafel € 3,00 pp

Verse bloemstukjes op elke tafel € 5,00 pp

A4 staanders met namen per tafel: € 5,00 per stuk

Naamkaartjes: € 1,00 per stuk

Rode loper aan de inkom: € 50,00 per stuk

Cijfer- of letterballonnen van 1m groot € 30,00 per stuk

Ballonnenboog € 175,00 per stuk

Gepersonaliseerde ballon € 50,00 per stuk



Alle tarieven zijn incl. BTW

HAPJES

Amuse-bouches (€ 3,50 per stuk)

- Garnaalkroketje met Aziatische dressing en zeste van limoen
- Chorizokroketje met basilicumcrème
- 'Gouda' kaaskroketje met mayonaise op basis van rozemarijn
- Velouté van pompoen met kokosmelk en gember
- Velouté van bloemkool en pastinaak met komijnzaad
- Velouté van witte asperges (seizoen) met gerookte paling
- Black tiger scampi in pankorst met oestersaus
- Rundscarpaccio met truffelmayonaise, parmezaan en granaatappel
- Kip yakitori met gerookt sesamzaad

Amuse-bouches Trendy (€ 4,75 per stuk)

- Mini tomaat-garnaal
- Blinis met gemarineerde zalm, biet en gin van de chef
- Oester 'natuur' met citroen
- Vegetarische dumpling met wakamé en zoete chilisaus
- Mini croque 'Nazareth' met truffelmayonaise
- Bisque van kreeft met pistache en hazelnootmelk
- Toast met mascarpone, truffel en selderij

Amuse-bouches de Luxe (€ 5,75 per stuk)

- Warme sushi met wasabimayonaise, wakamé en gemarineerde gember
- Mini steak tartaar, kappertjes en mierikswortelcrème
- Gelakt bulkspek, gemarineerde shiitakes, mizuna en koriander
- Zalmtartaar met nori crackers en Colman's mosterdvinaigrette
- Terrine van foie gras met rozijnenbrood en vijgencompôte
- Geroosterde Sint-Jacobsvruchten met een crème van pastinaak, appel en Nilly Prat saus
- Burratina met framboos, gerookte olie en Espelette peper

Healthy Bites (€ 3,75 per persoon)

- Crackers met humus en verse kaas
- Assortiment gekleurde bloemkool
- Krokante radijsjes en regenboogworteltjes
- Frisse komkommer en gekleurde kerstomaatjes
- Seldersticks met krokante venkel

Koude en warme tapasplank (€ 4,75 pp)

Borrelplank met bittergarnituur (€ 4,75 pp)

Salami & kaasplank (€ 4,75 pp)



MENU SUGGESTIES

U mag er bij ons vanuit gaan dat uw culinaire activiteit tot in de puntjes verzorgd zal worden. Heerlijk genieten in een aparte zaal? We bespreken graag met u de mogelijkheden! **Onze keukenchef vraagt éézelfde menu te kiezen voor alle gasten. (1 soep/voorgerecht – 1 hoofdgerecht – 1 dessert)**

Nazareth Menu aan 49 euro per persoon (vanaf 20 personen)

Courgettesoep met mascarpone en nootjes
Of
Witlofsoep met Italiaanse peterselie
Of
Tomatensoep met basilicum en kipballetjes
Of
Wortelsoep met sinaasappel en kurkuma
.

Rundssteak Belgisch Wit Blauw met aardappelgratin, broccoli en sausje van 3 pepers
Of
Filet van hoevekip met groene asperges, truffeljus en aardappelkroketjes
Of
Zalmfilet met marktgroenten, béarnaisesaus en frietjes
Of
Gebakken doradefilet, puree van zoete aardappel en gestoofd witlof met tuinkruiden
.

Dame Blanche
Of
Geglacéerde nougat
Of
Crème brûlée met vanille van madagascar
Of
Duo van chocolademousse
.

Incl. wijn, water en koffie.

Proeversmenu aan 59 euro per persoon (vanaf 20 personen)

Bio Black Angus rundscarpaccio met rucola, parmesan en truffelolie
Of
Taartje met tomaat, burrata mozzarella en serranoham
Of
Gravlax zalm met gemarineerde bloemkool en radijs, mierikswortel en veldsla
Of
Tomaat gevuld met grijze gamalen, cocktailsaus en rucola
Of
Kaaskroketten 'Oud Brugge' (2st.) met fris slaatje
.

Varkensfilet gepaneerd met pistache, balsamicosausje, crème van wortel met komijn en aardappelgratin
Of
Kalfspicanha met een crème van erwtes, courgettes Pont Neuf en tijmsaus
Of
Kabeljauwrug met chorizo, puree met olijven, gekonfijte tomaat en rozemarijnus
Of
Zeebaarsfilet, risotto met saffraan en gekonfijte citroen, blanke botersaus en tempura van courgette
Of
Ravioli van artisjok, pecorino, pijnboompljes en rucola
.

Kaastaart met citroen
Of
Moelleux van chocolade met frambozensorbet
Of
Geglacéerde macaron met mango en passievrucht
Of
Omelette sibérienne
.

Incl. wijn, water en koffie.

Naborrelen is mogelijk aan € 9 pp per uur.

We serveren gedurende 1 uur witte en rode wijn, bieren van het vat, frisdranken en koffie

Supplement zware bieren: € 2 pp per uur.

Menu Gourmand (geen min. aantal personen vereist)

Wisselend, seizoensgebonden driegangenmenu naar keuze

Glas cava met amuse

Voorgerecht naar keuze

Hoofdgerecht naar keuze

Dessert naar keuze

Incl wijn - water - koffie

€ 69 pp

Informeer zeker naar het menu op nazareth@valk.com



TOEKAN MENU

Tomatensoep met kipballetjes

Kindergerecht naar keuze
(Spaghetti/Zalmfilet/Kipfilet
Kipnuggets/Fish Sticks/
Frikandel... met frietjes)

Kinderijsje

Incl frisdrankje

€ 17,50 pp (4 tem 10 jaar)

Elke zon- en feestdag kinderanimatie

KIDS ACTIE geldig op woensdag-, zaterdag- en zondagmiddag

Pannenkoek met suiker

OF

Portie frietjes

OF

Portie Kipnuggets

€ 8,50 per kind
incl. frisdrankje





BUFFETTEN

Laat u culinair verrassen en kies voor een onvergetelijk buffetavontuur bij Van der Valk Hotel Nazareth. U kan onbeperkt genieten van een uitgebreide selectie vis- en vleesgerechten. Maar ook de vegetariërs vinden ongetwijfeld hun gading in het royale buffet. Afsluiten kan met zoetigheden van ons dessertbuffet. We kijken ernaar uit om uw smaakpapillen te verwennen!



HIGH TEA BUFFET AAN 43 EURO PP

(vanaf 30 personen) (15u-18u)

Wij serveren bij aankomst een glas cava.

Het buffet start met een waaier aan heerlijke zoetigheden :

- Chocolademousse
- Panna cotta met vruchtencoulis
- Mini crème brûlée
- Assortiment taart en gebak
- Pannenkoeken of poffertjes

We sluiten het high tea buffet met hartige hapjes :

- Mini belegde sandwiches (4 stuks p.p.)
- Mini pizza
- Mini croque monsieur

Tijdens het buffet serveren wij naar keuze
witte en rode wijn, pils,
frisdrank, water, koffie, thee.

HET ZOETE GENOT BUFFET AAN 37 EURO PP

(vanaf 30 personen) (14u30-17u30)

Wij serveren bij aankomst een glas cava.

Het buffet omvat een ruime keuze aan delicioese
nagerechtes en zoete lekkernijen :

- Assortiment taart en gebak
- Vanille ijs
- Sorbet
- Crêpes Suzettes
- Chocoladefontein met fruit
- Crème brûlée
- Pannacotta met vruchtencoulis
- Chocolademousse
- Fruitsalade

Tijdens het buffet serveren wij naar keuze
witte en rode wijn, pils,
frisdrank, water, koffie, thee.

Naborrelen is mogelijk aan € 9 pp per uur.

**We serveren gedurende 1 uur witte en rode wijn, bieren van het vat, frisdranken en koffie
Supplement zware bieren: € 2 pp per uur.**

Deze formule kan ook al gekozen worden voor groepen vanaf 10 personen.
We serveren dan een gelijkaardig assortiment aan tafel aan respectievelijk € 37 pp en € 43 pp.

Bij minder dan 10 personen kan er steeds gekozen worden voor de Café Gourmand (€ 14,30 per stuk).
Heerlijke koffie met hemelse zoetigheden.



ONTBIJTBUFFET

AAN 27 EURO PP

(8u00-10u30)

Start de dag met een heerlijk ontbijtbuffet met tal van zoete en hartige lekkernijen.

Bij aankomst serveren wij een glas cava.

Geniet van een assortiment boterkoeken, croissants, diverse broodsoorten, koude vleeswaren, kazen, confituren, gerookte zalm, tomaat met mozzarella, roerei, spek, worstjes, cereals, yoghurt, fruit, poffertjes of pannenkoekjes, gebak, ...
incl. koffie, thee, fruitsap.

Enjoy breakfast
AND SEIZE THE DAY



BELGISCHE SPECIALITEITEN BUFFET

(VANAF MIN 30 VOLWASSENEN - 12U30 TOT 15U30)

Kaaskroketjes

Luikse salade: sperziebonen, aardappelen, sjalotten, spekjes en eieren

Kroketten van grijze garnalen

Perzik op siroop gevuld met huisgemaakte tonijnsalade

Salade met warme geitenkaas, honing en peperkoek

Asperges op Vlaamse wijze (seizoensgebonden)

OF

Tomaat gevuld met grijze garnalen, bieslook en sjalot

Salade met Vlaamse kaas (Flandrien)

Bruin en wit brood met boter

Soepen

Paprikavelouté met mascarpone

Vlaamse stoverij met bruin bier

Gegratineerde witloofrolletjes met ham en Gouda

Waterzooi van vis

Opgerolde tongfilet, gepocheerd met jonge spinazie en grijze garnalen en mousselinesaus

Groene Toekan (Vegetarische huisgemaakte vol-au-vent)

Stoemp - spruitjes - geroosterde bloemkool

Frieten

Couscous van broccoli

Wafels

Handjes van Antwerpen

Gentse cuberdons

Speculaas

Aanvulling met een assortiment van desserts: taarten, chocolademousse,

panna cotta, crème brûlée

Incl. wijn - water - koffie vanaf opening buffet tem koffie

Prijs per volwassene: € 59 pp

Kinderen 4 tem 10 jaar: € 17,50

TOEKAN BUFFET

(VANAF MIN 30 VOLWASSENEN - 12U30 TOT 15U30)

Trilogie van zalm (Bellevue, gravlax en gerookte zalm)

Tonijncarpaccio met een chutney van paprika

Fijne charcuterie: Ardennerpaté, serranoham en mortadella

Gelakt buikspek geserveerd met een salade van jonge spinazie, sojascheuten en koriander

Marinade van tomaten 'à l'ancienne' met extra vierge olijfolie, feta en gerookt Maldonzout

Duo van loempia's met kaaskroketten en/of groenten

Braziliaanse aardappelsalade (met sjalotjes en peterselie)

Seizoenssoep

Rollade van maïskip met rozemarijnsaus

Vispannetje

Vegetarische risotto met boschampionns en pompoen

Orloffgebraad met kaassaus

Kroketten - Polenta

Seizoensgegarde groenten

Gevulde champignons met kruidenboter

Dessertbuffet

Een selectie van heerlijke desserts om uw maaltijd in stijl af te sluiten

Incl. wijn - water - koffie vanaf opening buffet tem koffie

Prijs per volwassene: € 59 pp

Kinderen 4 tem 10 jaar: € 17,50 pp

Naborrelen is mogelijk aan € 9 pp per uur.

We serveren gedurende 1 uur witte en rode wijn, bieren van het vat, frisdranken en koffie

Supplement zware bieren: € 2 pp per uur.

BUFFET "LE 17"

(VANAF MIN 30 VOLWASSENEN - 12u30 tot 15u30)

Salade met gerookt kalfsvlees, gekonfijte tomaten, kingkappertjes en graanmosterd
Mozzarella & burrata afgewerkt met frambozen, geconcasseerde pistachenoten,
gerookte olijfolie en wilde bladsla

Mimosa-eitjes geserveerd met avocado, cœur de bœuf-tomaten en rode ui
Tagliata di manzo, rucola, geroosterde pijnboompitten en een crème van balsamico

Salade geitenkaas met verse vijgen en honing

Chorizokroketten geserveerd met Aziatische dressing

No Meat kipsalade: vegetarische variant op de klassieke kippensalade

Seizoenssoep

Kalkoenmédaillon geserveerd met champignonroomsaus

Speenvarken met mosterdsaus

Gegilde zalm met asperges en hollandaise saus

Vegetarische balletjes in tomatensaus

Kroketten

Basmati rijst

Zoete aardappelpuree

Seizoensgegaarde groenten

Dessertbuffet

Een rijkelijk assortiment aan desserts om uw maaltijd feestelijk af te sluiten.

Incl. wijn - water - koffie vanaf opening buffet tem koffie

(12u30 tot 15u30)

Prijs per volwassene: € 59 pp

Kinderen 4 tem 10 jaar: € 17,50 pp

Nabborrelen is mogelijk aan € 9 pp per uur.

We serveren gedurende 1 uur witte en rode wijn, bieren van het vat, frisdranken en koffie

Supplement zware bieren: € 2 pp per uur.



LUXE BARBECUE

(van april tot en met oktober)

Gemarineerde gamba's
Duo van zalm en kabeljauwfilet en papilotte
Picanha
Groentebrochettes
Varkensfilet
Gemarineerde rundsfilet mignon
Gemarineerde kipfilet
Assortiment salades en rauwkost & sausjes
Aardappelen in de schil
Frietjes
Brood
.
Dessertbuffet

Tijdens de barbecue serveren wij naar keuze witte, rosé en rode wijn,
pils, frisdranken & water.

(Formule van 3 uren)

Prijs per volwassene: € 49 pp

Kinderen 4 tem 10 jaar: € 17,50



Naborrelen is mogelijk bij de BBQ formule aan € 14 pp per uur.
We serveren gedurende 1 uur witte, rosé en rode wijn, bieren van het vat, frisdranken en koffie
Supplement zware bieren: € 2 pp per uur.



Events

WEKELIJKSE ZONDAGBRUNCH



Elke zon-en feestdag



Royaal buffet met een waaier aan koude en warme vis-en vleesgerechten inclusief vegetarische alternatieven. Afsluiten doen we met een verrukkelijk dessertbuffet. Formule incl. dranken



Prijzen vanaf € 69 pp

ELKE WEEKDAG ZAKENLUNCH



Maandag tem vrijdag



Soep, hoofdgerecht & koffie



25 pp

ELK WEEKEND FAMILIEMENU



Elke zaterdag en zondag



Soep, hoofdgerecht en dessert



35 pp



USP'S

In het groen gelegen

Het grote terrein van het hotel biedt uitgebreide outdoor mogelijkheden. Gelegen aan de Hospicebossen, de 'groene long' van Nazareth, kan er volop gewandeld en gefietst worden.



Meeting & Events professionals

Het meeting & events team kent een grote expertise in het organiseren van zowel zakelijke als feestelijke bijeenkomsten. Wij creëren graag de onvergetelijke beleving.

Valk kids



Ook de kleinste gasten heten we graag welkom. De kinderen kunnen naar hartenlust spelen in de vernieuwde speelhoek en uiteraard is er een Timo Toekan menukaart vol lekkers. Elke zonen feestdag is er bovendien kinderanimatie.



Strategische locatie

Centraal gelegen aan de E17 tussen Gent en Kortrijk, is het hotel de ideale uitvalsbasis voor een bezoek aan Gent, Brugge of Kortrijk. Onze ruime, gratis parking incl. laadpunten is een grote troef. Van der Valk Hotel Nazareth is eveneens bereikbaar via de binnenwegen.



Schilderachtige omgeving

Door onze goede locatie ten opzichte van de Vlaamse Ardennen, de Schelde en de Leiestreek vindt u niet ver van het hotel diverse fiets- en wandelroutes, alsook verschillende bossen voor een natuurwandeling.

Hospitality



Bij Van der Valk Nazareth is het onze missie om uitzonderlijke gastvrijheid te bieden door comfort en persoonlijke service te combineren met het gevoel van een tweede thuis.



VAN DER VALK



NAZARETH-GENT

VERRASSEND VANZELFSPREKEND



Autosnelweg E17 | 9810 Nazareth | België

T +32(0) 9 382 28 28

E receptie@nazareth.valk.com

www.hotelnazareth.be

Blijf op de hoogte en volg ons:

Facebook | LinkedIn | Instagram