



Feesten & Partijen *Landgoed Kasteel Daelenbroeck*

Bezoek Romantiek Landgoed Kasteel Daelenbroeck midden in de prachtige natuur van het Midden-Limburgse Herkenbosch.

Het landgoed is gebouwd op de grondvesten van een 14e-eeuwse burcht en kent een rijke historie. De hoofdburcht, de voorburcht en de kasteelhoeve hebben alle 3 hun eigen bijzondere eigenschappen en sfeer.

Borrel, bedrijfsevenementen of een huwelijksvoltrekking. Ons landgoed is de perfecte locatie voor ieder evenement.

Wat uw wensen ook zijn, het team van Landgoed Kasteel Daelenbroeck zal ervoor zorgen dat het u aan niets ontbreekt.

Informatiemap

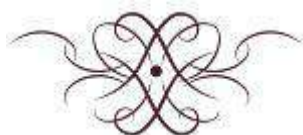
Geachte gast,

Voor u ligt de informatiemap van Landgoed Kasteel Daelenbroeck.

Bij deze danken wij u hartelijk voor uw getoonde interesse. Voor verdere toelichting op deze informatie staat ons team u graag te woord.

Met vriendelijke groet,

Team Kasteel Daelenbroeck



Visie Landgoed Kasteel Daelenbroeck:

De gasten echt gast laten voelen. Historisch genieten door middel van moderne, hoge kwaliteit en service te bieden voor de juiste prijs. Flexibiliteit staat bij Landgoed Kasteel Daelenbroeck hoog in het vaandel. De kwaliteit is terug te vinden in de luxe split level kamers, het specialiteiten restaurant, de Hoofdburcht die uitstekend plaats biedt voor feesten en partijen in een unieke ambiance, de rustieke ligging van het landgoed en in de vele multifunctionele zalen die de Voorburcht rijk is. Tevens staat ons geschoold, flexibel en gemotiveerd team garant voor vakmanschap.

Voor de zakelijke gast biedt Landgoed Kasteel Daelenbroeck vergaderzalen met een unieke ambiance en een oase van rust. Nationaal Park de Meinweg leent zich uitstekend voor teambuilding activiteiten zoals mountainbiken, workshops of gewoon om te genieten van de natuur. In het specialiteiten restaurant kunt u uw zakenpartner in de watten leggen op een culinaire manier. Wie wil er geen zaken doen tijdens een heerlijk diner of lunch...?

Voor een lekker weekend weg bent u bij Landgoed Kasteel Daelenbroeck ook aan het juiste adres. Alle facetten van het kasteel zorgen ervoor dat het u aan niets ontbreekt. Kortom, Landgoed Kasteel Daelenbroeck staat voor diversiteit, flexibiliteit en kwaliteit

Afspraak of bezichtiging?

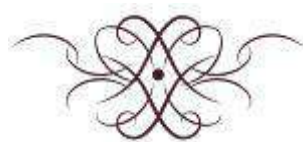
Bent u geïnteresseerd in onze locatie en wilt u graag meer zien? In een vrijblijvend gesprek laten wij graag de mogelijkheden zien en bespreken wij uw wensen om een offerte op te maken. Plan uw afspraak met onze trouwsspecialist via:

*info@daelenbroeck.nl
of telefonisch via
(0)475 53 2*



Inhoudsopgave

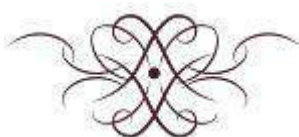
Bruidstaarten	6
Huwelijks arrangement “all-in”	7
Zalen overzicht	8
Capaciteitsoverzicht	9
Lunchbuffet	11
Brunchbuffet	12
High Tea:	13
Patisserie	14
Hapjes a la carte	15
Voor op tafel:	16
Menu’s	17
Buffetten	18
Godfried van Heinsberg	19
Hattard van Pallandt	20
Italiaans buffet	21
“Sharing Dinner”	22
Amuseparade / walking dinner	23
Barbecue buffetten	24
Feestarrangementen 2024	25
Huishoudelijk regelement	26
Servicekosten:	27





*Van eeuwe-ouw buim vanne
prachtige bleuj van
magnolia grandiflora
vreuger en noe
sjlaote ein verbóndj

zo wie nag sjteeds
mínnig broedspaar häör verbóndj
hie op daelebroock in sjtiel
feestelik sjloet*



Bruidstaarten

Richtprijs bruidstaart € 12,00 per persoon (incl. couvertgeld)
(prijs vanaf 30 personen)

Indien u zelf zorg draagt voor uw bruidstaart berekenen wij
€ 3,50 per persoon couvertgeld.



Zij gingen u al voor:

*“mooiste dag van ons leven,
super SUPER dag met heel
veel
zonneshijn en GELUK”*

Sonja Hoofwijk

*“8 sept onze bruiloft bij Kasteel
Daelenbroeck gehad. Het weer
was vies maar de locatie zoals
altijd prachtig. We hebben
gebruik gemaakt van
verschillende ruimtes en elke
ruimte was even mooi
aangekleed. Lekker eten heel veel
gezelligheid vriendelijk
personeel.
Het plaatje klopte gewoon.”*

Ilona Huberts

Huwelijks arrangement "all-in"

16.00 uur :

Ontvangst met secco, standaard dranken
Tafelgarnituur (zoutjes, olijven en kaaskoekjes)

Couvertgeld
Koffie & Thee

Avond:

Drie gangen diner-buffet
(uitgaande van buffet "chateau" incl. dessert)
of
Geserveerd 3 gangen diner

Tafelwaters en geselecteerde huiswijnen
Standaard dranken

Inclusief:

Standaard dranken geserveerd vanaf
16.00 tot 01.00 uur

Prijs per persoon vanaf € 122,50 p.p.

Bovenstaand arrangement is uit breiden met bv:

- | | | |
|----------------------------------|-------|------------------------|
| • Canape's | vanaf | € 3,25 per stuk |
| • Middernachtsnack | vanaf | € 5,25 per persoon |
| • Uitbreiding drankenarrangement | | € 9,50 per persoon per |

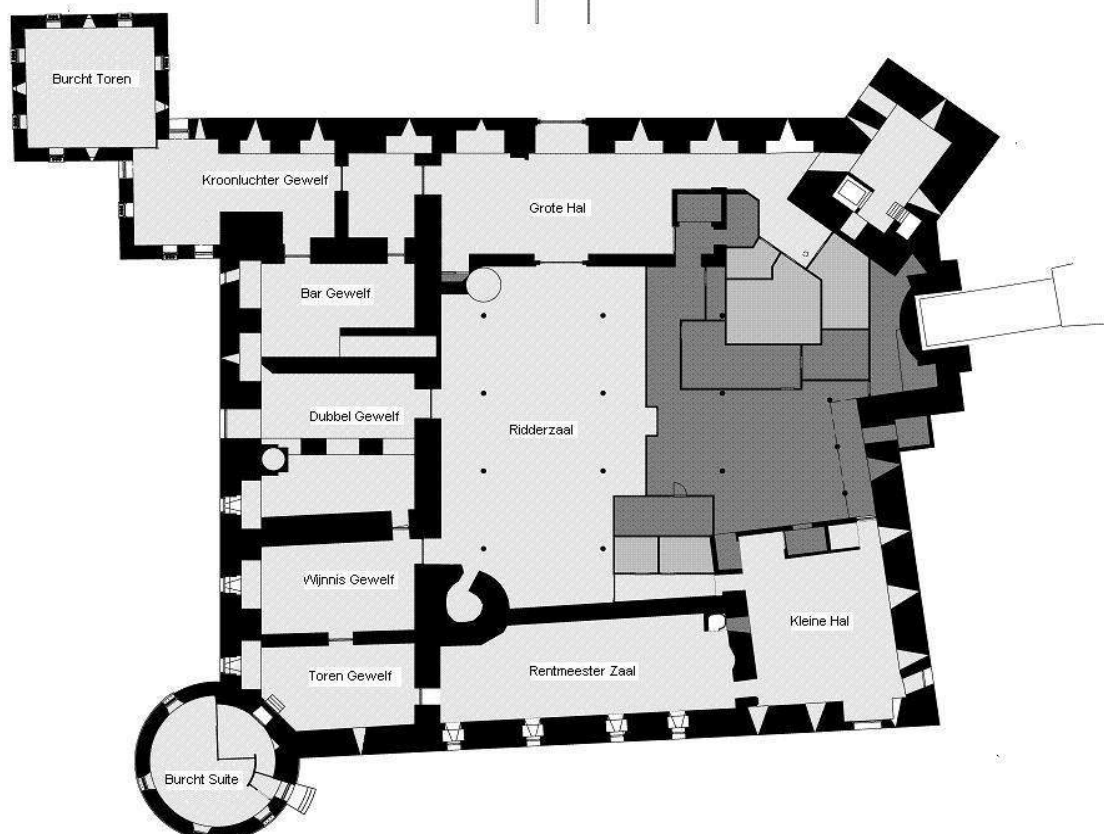
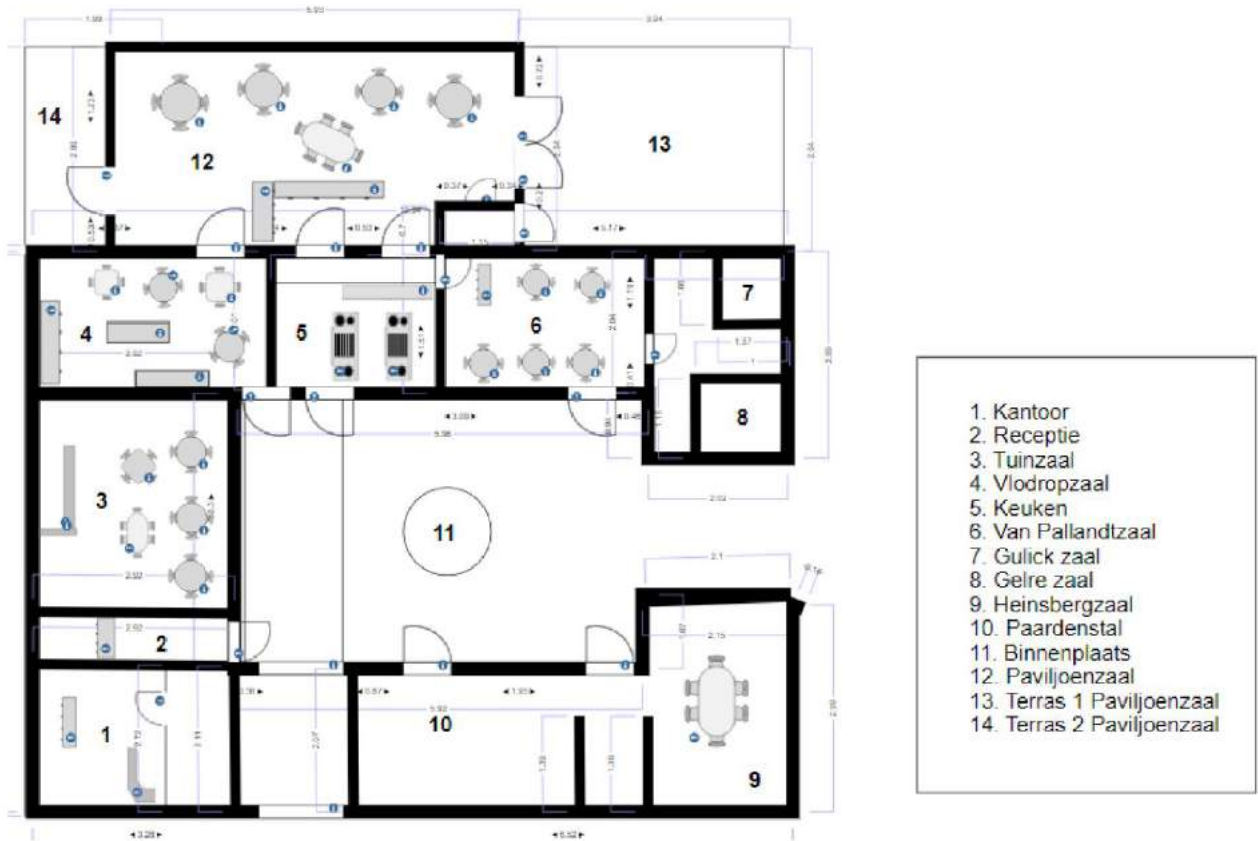
Wettelijk huwelijk:

Voor het gebruik van de door u uitgezochte binnen- of buitenlocatie vragen wij een bijdrage in de kosten van € 350,00.

Hiervoor zorgen wij voor: klapstoelen of stoelen met hoezen voor alle gasten, bloemstuk in de gewenste kleur, indien nodig muziek/geluidsinstallatie. U neemt zelf contact op bij de gemeente Roerdalen voor verdere afspraken.

Zalen overzicht

Plattegrond Voorburcht



Plattegrond
Hoofdburcht

Capaciteitsoverzicht

Zaal	Afmetingen		
	L	B	M2
Voorburcht			
Van de Renne (1e verd.)	6,5	8,5	55
Festina lente zaal (1e verd.)	8,5	8,5	72
Van Rollingen Paviljoen	21,0	9,5	199
Gulickzaal	6,5	4,5	29
Heinsbergzaal expositieruimte	10,5	5,0	53
Van Pallandtzaal (Restaurant)	10,5	10,0	105
Travalje (expositieruimte)	16,5	5,0	83
Vlodropzaal	14,0	10,5	147
Paviljoenzaal	12,0	20,0	240
Hoofdburcht			
Rentmeesterzaal	5,5	17,0	94
Ridderzaal	12,0	20,0	240
Toren gewelf	3,5	6,5	23
Wijn nis gewelf	5,0	9,0	45
Dubbel gewelf	8,5	8,5	72
Bargewelf	5,5	9,0	50
Kroonluchtergewelf	4,5	9,0	41
Vierkante (Burcht) toren	8,5	8,5	72
Combinaties			
Voorburcht			
Hoofdburcht			



Ontvangst & Dranken

Als feestelijk welkomstdrankje kunnen wij u aanbevelen:

Kirr Royal	per glas	€	7,50
Aperol Spritz/ Hugo	per glas	€	7,50
Secco by Patrick	per fles	€	29,50
Cava	per fles	€	37,50
Champagne "huismerk"	per fles	€	87,50

Drankenprijzen voor feesten en partijen vanaf 50 personen:

Koffie/ thee	per kop	€	2,90
Pils	per glas	€	2,90
0,0% / donker	per flesje	€	3,00
Frisdranken	per glas	€	2,90
Vruchtensappen	per glas	€	3,00
Jenever	per glas	€	3,50
Huiswijnen (wit, rood en rosé)	per glas	€	5,25
	per fles	€	28,00
Mineraalwater 0,75 ltr.	per fles	€	7,00

Voor kleinere gezelschappen hanteren wij de standaard drankenprijzen:

Afkoop feestavond:

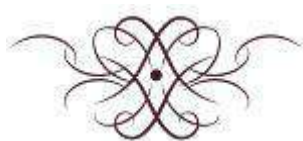
Drankenarrangement € 36,50 per persoon

Gedurende 5 uur onbeperkt drankjes.

(standaard assortiment exclusief buitenlands gedistilleerd)

Verlenging per uur, per persoon € 9,50 extra

Lillet wild berries en/of Aperol spritz in het arrangement € 15,00 extra p.p.



Lunchbuffet

Standaard lunchbuffet

Kopje bouillon of gebonden soep naar keuze Diverse broodsoorten (wit-, bruin- en rozijnenbrood)
Diverse broodjes (kaiser-, zachte-, harde-, witte-, en bruine broodjes)
Diverse vlees- en kaassoorten, zoetwaren
Gemengde salade
Een warm gerecht (bijv. kippenpastei, bladerdeegbroodje, quiche, gehaktballetjes)
Koffie, thee, jus d'orange, melk
Handfruit

€27,50 per persoon

Meerprijs

1 stuk Limburgse Vlaai
Gerookte zalm

€3,50 per persoon

€2,00 per persoon

Lunch

Warme lunches serveren wij vanaf € 45,00 per persoon (twee gangen en koffie)
(indien wenselijk binnen één uur geserveerd)



Brunchbuffet

Krachtige bouillon met groenten en vleesgarnituur

Ruim assortiment zachte, harde en desem brood
boters, olijfolie en tapenade

Diverse boerenkaas en vleesbeleg
Roerei met krokant spek
Gebakken balkenbrij met appelstroop
Gerookte Schotse zalm en makreel met mierikswortel
Schwarzwaldler ham met meloen
Huisgemaakte pastasalade

Diverse soorten salades zoals Griekse, Waldorf, huzaren met dressing

Vis verpakt in bladerdeeg met spinazie en Hollandaise saus
Pasta Melanzane
Zacht gegaarde kalkoen filet met vadouvan en lavas jus
Aardappelgratin met kummel en oude kaas
Seizoens groenten

Brunchbuffet met koffie/thee

€ 39,50

Brunchbuffet met dessertbuffet

meerprijs € 10,50 per persoon

Buffetten worden geserveerd vanaf 20 personen, voor gezelschappen kleiner dan 30 personen zijn wij genoodzaakt 15% meerprijs p.p. te berekenen.



High Tea:

De high tea serveren wij vanaf ca. 14.00 uur en is een ideale opvulling indien het te laat is om te lunchen en te vroeg om te dineren. Onze High Tea bestaat uit het volgende:

Kasteel aperitief

Aan tafel serveren wij:

- ✓ Luxe belegde sandwiches
- ✓ Mini quiche
- ✓ Mini soepje van het seizoen
- ✓ Scones met clotted cream en marmelade
- ✓ Chocolade brownie

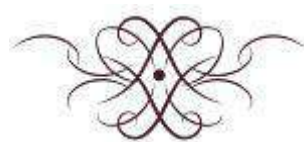
Aansluitend kunt u gebruik maken van het buffet:

- ✓ Engelse kaassoorten met brood
- ✓ Rauwkostsalades met dressing
- ✓ Zoete lekkernijen zoals: soesjes, bavarois gebakjes, petit-fours

Uiteraard heeft u een ruime keuze uit ons thee assortiment.

€ 32,50 per persoon

High Tea wordt geserveerd vanaf 20 personen.



Hapjes a la carte

Stel zelf uw bittergarnituur assortiment samen:

€ 1,30 per stuk

- * Rundvlees bitterballen met mosterd
- * Bittergarnituur
- * Mini loempia met chilisaus **V**
- * Mozzarella stick met aioli dip **V**

€ 2,25 per stuk

- * Bladerdeeghapje uit de oven met oa: rundvlees, kip-kerrie en kaas
- * Mini chorizo kroket met peppadew crème
- * Mini gamba kroket met peppadew crème
- * Mini oesterzwam kroketje met truffel mayonaise **V**
- * Crispy garnalen met soja saus
- * Crispy groenten met kewpi sesam

€ 2,75 per stuk

- * Blini met gerookte zalm, mierikswortel crème en haring kaviaar
- * Bruschetta met tomaat, rode ui en basilicum
- * Pintxo caprese met pesto
- * Empanada masala-vadouvan crème
- * Kipspiesje met Teryaki saus

€ 3,25 per stuk

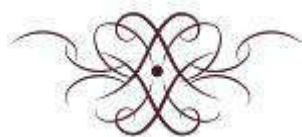
- * Canapé gerookte zalm met een crème van mierikswortel en kaviaar
- * Canapé Schwarzwalders schinken, augurk en bieslook
- * Canapé Camembert met stroop en walnoot
- * Ijshoortje gevuld met geitenkaas-pistache-cranberry

€ 3,50 per stuk

- * Brioche toast met ossenworst, balsamico uitje en Piccalilly
- * Brioche toast met gerookte bietjes, geitenkaas en appel
- * Ijshoortje gevuld met eendenlever mousse en Bastogne kruim
- * Crush " krokante sushi ": surimi, wakame & Japans omelet
- * Gevuld duivels eitje, kaviaar, piment

€ 4,50 per stuk

- * Oester , wasabi, kaviaar
- * Oester, rode wijn azijn, sjalot



Voor op tafel:

Tapas (geserveerd op tafel, voor ca. 5 personen)

Gemarineerde olijven & feta, chorizo, gemarineerde witte kaasbolletjes, peppadew gevuld met roomkaas, tapenade en dip met tapas sticks en brood

€ 14,50 per setje

Crudites (geserveerd op tafel, voor ca. 5 personen)

Cornichons, radijs, cocktail tomaatjes, komkommer, wortel en bleekselderij
Avocado dip en Griekse yoghurt

€ 9,75 per setje

Charcuterie (geserveerd op tafel, voor ca. 5 personen)

Plank met Iberico salami, Serranoham, Coppa, zuurdesem, olijfolie, olijfjes, aceto uitjes, appelkappers, Parmezaanse kaas

€ 14,50 per setje

Tafelgarnituur (ca. 6 personen)

Nootjes, olijven en kaaszoutjes

€ 9,75 per schaalte

Middernachtsnack (voor de late lekkere trek)

Puntzak frites & mayonaise

€ 5,25 per persoon

Curryworst in pikante saus Voorgesneden

€ 6,25 per persoon

Curryworst in pikante saus met frites

€ 9,25 per persoon

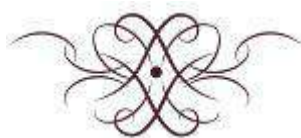


Menu's

Er zijn diverse mogelijkheden betreffende menu's. Deze wijzigen per maand.
De menu's zijn 4 maanden voor de desbetreffende maand gereed.

De prijs van een 3 gangen menu varieert vanaf € 49,50 tot ca. € 65,00.
Meerdere gangen zijn uiteraard mogelijk:
4 gangen vanaf € 62,50 / 5 gangen vanaf € 75,00

Uiteraard houden wij rekening met dieet wensen, vegetarische gasten en kinderen.



Buffetten

Buffet Chateau

Koude gerechten

Zacht gegaarde kalfsrosbief met tonijn crème en kappertjes
Gerookte vissoorten met mierikswortelcrème en rode ui
Schwarzwalder ham met rucola en Cavaillon meloen
Carpaccio van rund met basilicum pesto en pijnboomspitten

Salade bar

Olijven, feta, cornichons, Amsterdams zuur, croutons,
komkommer, gemarineerde tomaten, ijsbergsla, Parmezaan, bladsla,
noten, Waldorfsalade, aardappelsalade, Mediterrane pasta salade
Diverse dressings

Brood

Diverse broodsoorten met olijfolie
Balsamico, tapenade en (kruiden) boters

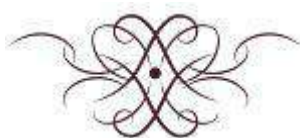
Hoofdgerechten

Gebraden en gekruide varkensfilet met een stroganoff saus
Groenten van het seizoen
Aardappeltjes uit de oven met rozemarijn
Franse vis stoof met Pernod, garnaltjes en basmati rijst
of
Kip in satésaus
Pasta met roomsaus en pesto
Zacht gegaarde Runderlende met kruiden jus (+ € 5,50 p.p.)

€ 38,50 per persoon

Pancakes met compote van rood fruit, ijskaart,
chocolade mousse, soesjestoren
Meerprijs €10,50 per persoon

Buffetten worden geserveerd vanaf 20 personen, voor gezelschappen kleiner dan 30 personen zijn wij genoodzaakt 15% meerprijs p.p. te berekenen.



Godfried van Heinsberg

Makreel salade op Indische wijze in little gems
Noorse zalmzijde, zacht gegaard en gemarineerd met limoen en kruiden
Zure haring met rode biet- appel salade en mosterd-dille dressing
Serranoham met rucola, meloen en siroop van oude balsamico
Gepekeld en gegaarde varkens rollade met truffel dressing

Salade bar

Olijven, feta, cornichons, Amsterdams zuur, croutons,
komkommer, gemarineerde tomaten, ijsbergsla, Parmezaan, bladsla,
noten, Waldorfsalade, aardappelsalade, Mediterrane pasta salade
Diverse dressings

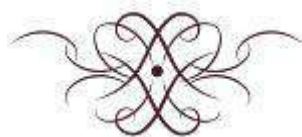
Diverse broodsoorten met olijfolie
Balsamico, tapenade en (kruiden) boters

Gebraden Limburgse hoenderfilet
met gebakken champignons (saus apart geserveerd)
Runderstoof in rode wijn saus (+ € 5,50 p.p)
Basmati rijst / gebakken aardappels
Seizoens groenten
Heekfilet met een saus van schaal- en schelpdieren
Pasta met tomaat en basilicum

€ 42,50 per persoon

Buffet Godfried van Heinsberg met dessertbuffet
Meerprijs € 10,50 per persoon

Buffetten worden geserveerd vanaf 20 personen, voor gezelschappen kleiner dan 30 personen zijn wij genoodzaakt 15% meerprijs p.p. te berekenen.



Hattard van Pallandt

Klassieke salade nicoise met tonijn, ei, haricots verts, aardappel
Salade van gemarineerde scampi met avocado en rode ui
Gerookte en gemarineerde Schotse zalm met rode ui en limoen crème
Tartaartje van tonijn en avocado met wasabi en soja saus

Carpaccio van rund met eendenlever mousse
Diverse rauwe hammen met fruit chutney en meloen
Vitello: zacht gegaard kalfsvlees, kappertjes met tonijn crème

Salade bar

Olijven, feta, cornichons, Amsterdams zuur, croutons,
komkommer, gemarineerde tomaten, ijsbergsla, Parmezaan, bladsla,
noten, Waldorfsalade, aardappelsalade, Mediterrane pasta salade
Diverse dressings

Diverse broodsoorten met olijfolie
Balsamico, tapenade en (kruiden) boters

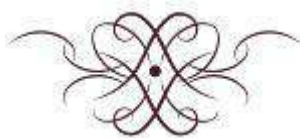
Gekonfijte varkenswangetjes in eigen braadjus met donker bier
Black Angus Picanha (staartstuk) aan het buffet getrancheerd met rode wijn jus
Gebakken aardappelpartjes uit de oven met rozemarijn
Gemengde seizoensgroenten
Verse pasta met pesto en Parmezaanse kaas
Zalm filet uit de oven met basilicum saus

€ 52,50 per persoon

Finger food dessert buffet bestaande uit o.a. mousse, bavarois, ijs, room en andere
zoetigheden en een klein kaas dessert

3 gangen buffet kost € 62,50 per persoon

Buffetten worden geserveerd vanaf 20 personen, voor gezelschappen kleiner dan 30 personen zijn
wij genoodzaakt 15% meerprijs p.p. te berekenen.



Italiaans buffet

Antipasti

Ciabatta, foccaccia en zuurdesem brood, boter, pesto, olijfolie, tapenade
Vitello Tonato; gebraden kalfsrosbief, tonijn crème, kappertjes
Carpaccio; dun gesneden rundvlees, pesto, pijnboompitten, Parmezaanse kaas
Wraps; roomkaas, bruchetta, tomaat, gedroogde ham
Antipasta; Prosciutto ham, Coppa di Parma, Grano Padano,
rucola, olijven, aceto uitjes
Bruschetta; geroosterd brood, olijfolie, tomaat, basilicum
Salade Caprese; tomaat- mozzarella salade
Italiaanse rauwkost salade, bladsla, Italiaanse croutons

Secundi piatti

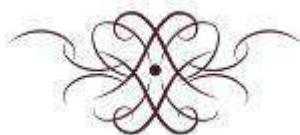
Gemarineerde gebraden varkens rollade (Porchetta) en Salie jus
Mix van gegrilde groenten, Italiaanse kruiden en knoflook
Pasta met pommodori saus en basilicum
Gnocchi met kaas saus en truffel
Dorade met saus antiboise
Gestoofd kalfsvlees a la Ossobucco

Dolci

Klassieke tiramisu, soesjes, canolli met gele room,
Italiaanse ijssoorten zoals Tiramisu, limoen en cappuccino
Italiaanse kaas soorten met brood en compote

€ 59,50 per persoon

Buffetten worden geserveerd vanaf 20 personen, voor gezelschappen kleiner dan 30 personen zijn wij genoodzaakt 15% meerprijs p.p. te berekenen.



“Sharing Dinner”

Als voorgerecht serveren wij op tafel door middel van houten planken, bordjes, kommetjes
het volgende;

Bruschetta's | aubergine met “salsa verde” | antipasta | vis in blik | Vitello tonnato |
gemarineerde zalm met avocado en zure room | gebakken calamaris en aiolio |
pasta salade | dips en brood in zakjes

Als hoofdgerecht * serveren wij een gerecht per persoon op bord.

Denkt u aan * ;

Black angus medaillon en sukade, geroosterde groenten, gepofte krieltjes en rode port jus

Of

Zalm filet verpakt in folie, gevuld met limoen, venkel, en gebrande bloemkool

Of

Ravioli 's tartufo, bospaddestoelen , truffelboter

(of als u wenst een hoofdgerechten buffet)

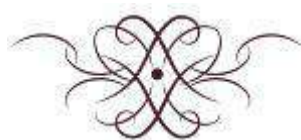
Als dessert serveren wij op tafel, glaasjes, potjes en kommetjes met ;

Tiramisu / lange vingers / mascarpone

Panna Cotta / aardbei / rabarber (seizoen) / Hemelse modder /
banaan / salty karamel / fruit met sabayon/ swirl “limoncello”

Vanaf € 55,00 per persoon (min. 30 personen)

* in overleg



Amuseparade / walking dinner

I.p.v. een geserveerd diner kunt u ook kiezen voor een walking dinner. Op informele wijze serveren wij een keur aan kleine koude- en warme Gerechten, gereed gemaakt op de Big Green Egg. De meeste gerechten kunt u met een vork eten zodat men niet persé aan tafel hoeft plaats te nemen.



Panzanella groenten salade met feta kaas



Spiesje van pork belly burnt ends met hickory bbq saus



Kip saté van gemarineerd dijn vlees op oosterse wijze



Kleine hamburger van Black Angus rundvlees op brioche met Kansas BBQ saus



Spiesje "surf & turf" ossehaas, scampi en beurre de Paris



Pita broodje gevuld met "Pulled Pork" en huisgemaakte BBQ saus



Geroosterde ananas ingestoken met vanille, rode pepers, citroengras en rum

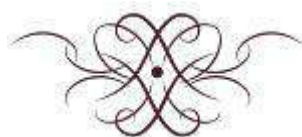


Vijg, geitenkaas, bacon, honing, aceto balsamico

Voor een vullend diner kunt u uitgaan van 8 gerechtjes per persoon.

Daar wij het liefst met seizoensproducten werken, stellen wij met u de diverse gerechtjes samen. Uiteraard rekening houdend met dieet- en vegetarische wensen.

**Kosten van bovenstaand Green Egg amuse parade € 65,00 per persoon.
of € 8,50 per gerechtje**



Barbecue buffetten

Daelenbroeck 's Barbecue

€ 49,50 per persoon

Koud buffet

Mediterraanse pasta salade
Aardappelsalade
Tros tomaat, mozzarella en basilicum, olijfolie en oude balsamico
Caesar salade met knoflook crouton, Parmezaanse kaas en ansjovisdressing
American coleslaw
Aubergine, courgette en paprika van de bbq "panzanella" wijze
Couscous salade met meloen, feta en munt
Ovenvers brood met olijfolie en tapenade

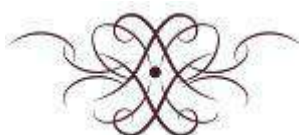
Warm buffet

Mini black Angus burger, brioche, bacon, cheddar en smoked BBQ saus
Black Angus biefstuk gemarineerd in steakkruiden
Zalm gegaard op cederhout met citroen
Pork belly burnt ends met hickory bbq saus
Gemarineerde satéspies van kippendij
½ Pofaardappel met zure room
½ Gegrilde paprika met bulgur en fetta

Aïoli dip
Tzatziki saus
Sticky bbq saus
Pindasaus

Buffetten worden geserveerd vanaf 20 personen, voor gezelschappen kleiner dan 30 personen zijn wij genoodzaakt 15% meerprijs p.p. te berekenen.

Vegetarische BBQ gerechten op aanvraag



Feestarrangementen

Burcht feest arrangement I :

à € 82,50 per persoon

Kasteel cocktail bij het ontvangst

Assortiment nootjes, olijven en kaaszoutjes op tafel bij aankomst

Standaard dranken voor 5 uur

Buffet Château (excl. dessertbuffet)

Burcht feest arrangement III :

à € 58,50 per persoon

Kasteel cocktail bij het ontvangst

Assortiment nootjes, olijven en kaaszoutjes op tafel bij aankomst

Standaard dranken voor 5 uur

5 stuks hollands hapjes assortiment (andere keuze mogelijk tegen meerprijs)

Puntzak frites met mayo ter afsluiting van de avond

Voor de aankleding van de zalen en terrassen vragen wij een bijdrage in de kosten van € 450,00. Exclusief bloemen.

Uiteraard is het ook mogelijk speciaal voor uw gelegenheid bloemstukken en decoratieartikelen in te huren of te laten maken. Prijzen op aanvraag.

Huishoudelijk reglement

- Optieregeling: Wij verlenen een optie voor 3 weken, indien u deze wilt verlengen dient u zelf contact met ons op te nemen, anders vervalt uw optie. Indien wij een definitieve aanvraag krijgen op de datum van uw optionele reservering, dient u binnen 48 uur door te geven of uw optie omgezet gaat worden in een definitieve reservering.
- Bij annulering van een reservering hanteren wij de Uniforme Voorwaarden Horeca.
- Wij berekenen 15% organisatiekosten over alle door ons ingehuurde en ingekochte diensten en vervoer zoals orkesten, acteurs en audiovisuele middelen.
- Alle prijzen zijn geldig tot en met 31 december 2024.

Doordat Landgoed Kasteel Daelenbroeck in een stiltegebied en aan de rand van Herkenbosch is gelegen, gelden er op het Landgoed een aantal beperkingen m.b.t. geluid en muziek.

Wij vragen u hieraan mee te werken:

- Op en rondom de Hoofdburcht mag tot 22.00 uur versterkte muziek ten gehore worden gebracht. In de diverse zalen is het afspelen van versterkte muziek tot 02.00 uur geen enkel probleem.
- Op het vlonderterras van de Voorburcht mogen tot max. 22.00 uur ontvangsten en recepties georganiseerd worden met (on)- versterkte muziek.
- Vuurwerk afsteken is uitsluitend toegestaan indien door de gemeente Roerdalen een vergunning is verleend en na overleg met de directie van Landgoed Kasteel Daelenbroeck tot maximaal 22.00 uur.
- Het "uitzwaaien" van het bruidspaar en/of slotlied aan het einde van het feest dient binnen in één van de zalen plaats te vinden en zeker niet buiten.
- Het op laten stijgen van brandende wensballonnen is niet toegestaan.
- Het strooien van confetti en rijst zien wij liever niet, extra schoonmaakkosten worden in rekening gebracht.

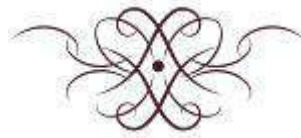
Wilt u zo vriendelijk zijn deze beperkingen ook aan uw ceremoniemeester kenbaar te maken.

Def. aantal personen & Betalingsvoorwaarden:

- I.v.m. bestellingen ontvangen wij het definitieve aantal personen graag uiterlijk 10 dagen voor aanvang van de festiviteit. Voor dit aantal personen zal worden ingekocht en gefactureerd.
- 2 Maanden voor aanvang van de festiviteit sturen wij u een aanbetalingsnota van 65 % van het totale schattingsbedrag. Restbedrag 2 weken na het feest.

Servicekosten:

Voor de aankleding van de zalen en terrassen vragen wij een bijdrage in de kosten van € 450,00. Uiteraard is het ook mogelijk speciaal voor uw gelegenheid bloemstukken en decoratieartikelen in te huren of te laten maken. Prijzen op aanvraag.



*Prijswijzigingen en schrijffouten voorbehouden.
Prijzen zijn geldig t/m december 2025*



Romantik Hotel Kasteel Daelenbroeck
Kasteellaan 2, 6075 EZ HERKENBOSCH
T: +31 (0) 475 53 24 65 | info@daelenbroeck.nl
www.daelenbroeck.nl