

Vier de liefde

bij Hotel Ridderkerk!



VAN DER VALK
HOTEL RIDDERKERK
verrassend vanzelfsprekend





TROUWEN IN HOTEL RIDDERKERK

VAN HARTE GEFELICITEERD MET JULLIE VERLOVING! EN NU OP ZOEK NAAR EEN MOOIE TROUWLOCATIE! HOTEL RIDDERKERK IS DE IDEALE PLEK VOOR JULLIE GEHELE TROUWDAG. VAN INTIEM TOT GROOTS, VAN RECEPTIE TOT SPETTEREND FEEST, VAN JA-WOORD TOT BRUIDSNACHT, BINNEN IN HET GEZELLIGE HOTEL OF BUITEN IN ONZE SFEERVOLLE TUIN!

Zoals jullie bruiloft is er maar één! En om deze tot de mooiste dag van je leven te maken laten onze trouwspecialisten graag alle mogelijkheden zien. Uiteraard staan we jullie bij van A tot Z. Hulp nodig met het kiezen van de bruidstaart, bloemen en andere decoratie? Wij werken nauw samen met verschillende leveranciers. We kunnen een groot deel van

de organisatie uit handen nemen, waardoor jullie optimaal kunnen genieten van deze romantische dag.

Meer weten over onze trouwlocatie?
Bel of mail ons voor het maken van een afspraak en rondleiding via 0180 646910 of sales@ridderkerk.valk.com



OFFICIËLE TROUWLOCATIE

Niet alleen voor de feestelijkheden na het ja-woord kunnen jullie bij ons terecht. Ook de daadwerkelijke trouwplechtigheid kan bij Hotel Ridderkerk plaats vinden. Ons hotel is een officiële trouwlocatie van de gemeente

Ridderkerk. De trouwambtenaar leidt jullie ceremonie op onze locatie, waarna je direct verder kunt met de receptie, het diner en het feest. Zo kunnen jullie de gehele dag op één locatie blijven, dat is natuurlijk wel zo fijn.

BINNEN OF BUITEN TROUWEN

Willen jullie de gasten in een sfeervol ingerichte zaal ontvangen met een glas Prosecco of Champagne en diverse luxe hapjes? Onze 16 zalen bieden talrijke mogelijkheden voor het organiseren van een bruisende receptie, spetterend feest of een intiem diner. Alles wat je zou mogen verwachten van een perfecte trouwlocatie. De zalen zijn hedendaags, warm en stijlvol ingericht en zijn uitgerust met sfeervolle verlichting. Al onze zalen beschikken bovendien over climate control en comfortabele stoelen.

Bij mooi weer leent onze sfeervolle en groene tuin zich uitstekend voor een buitenbruiloft. Je kunt de ceremonie laten plaatsvinden onder onze feestelijke tent. Jullie receptiegasten buiten ontvangen en in onze tuin dineren is zeker ook mogelijk. Dit kan in een formele of juist informele setting, intiem of groots opgezet. We denken graag mee over de perfecte invulling.

FEESTELIJK DINEREN

GENIET MET JULLIE GASTEN VAN EEN HEERLIJK DINER IN DE VORM VAN EEN
UITGESERVEERD DRIE- TOT VIJFGANGENMENU OF BUFFET. OOK EEN BARBECUE IN ONZE TUIN
BEHOORT TOT DE MOGELIJKHEDEN. BEKIJK ONZE VERSCHILLENDE OPTIES
OM ALVAST IN DE STEMMING TE KOMEN.

UITERAARD IS HET OOK ALTIJD MOGELIJK EEN MENU OF BUFFET OP MAAT SAMEN TE STELLEN.
WE DENKEN HIERIN GRAAG MET JULLIE MEE.



UITGESERVEERD DINER

BEN JE MET EEN GEZELSCHAP VAN 25 GASTEN OF MEER? EEN UITGESERVEERD DINER IS EEN GOEDE MANIER OM JULLIE GASTEN TE VERWENNEN. JE KUNT HIERBIJ KIEZEN UIT EEN DRIE-TOT VIJFGANGENMENU.

- 3-gangen (soep - hoofd - dessert)
- 3-gangen (voor - hoofd - dessert)
- 4-gangen (voor - soep - hoofd - dessert)
- 5-gangen (voor - soep - tussen - hoofd - dessert)

Jullie kunnen het menu samenstellen uit onderstaande gerechten. Indien gewenst kun je voor iedere gang als extra keuze een vegetarisch gerecht toevoegen. We serveren alle hoofdgerechten met friet en garnituur naar keuze. We nemen de keuze graag vooraf met jullie door.

VOORGERECHT (2 GERECHTEN NAAR KEUZE)

- Geroosterde courgette met quinoa, tofu, pijnboompitten, granaatappel en kruidenolie 🌿
- Linzensalade met zoete aardappel, erwten, granaatappel, sesam en tahinlimoendressing 🌿
- Gerookte zalm met mosterddressing, radijs en bieslook
- Gerookte kipfilet met zongedroogde tomaten, bosui, rucola en pestodressing

- Gerookte heilbot met gamba's, citrusmayonaise, zoete aardappel en fijne veldsla
- Gemarineerde parelhoen met rode kool, wortel, appel, koriander en sesamdressing
- Carpaccio met Parmezaanse kaas, gebakken spekjes, pijnboompitten en truffelmayonaise
- Ibericoham met bundelzwammetjes, chioggia biet, mini-tomaten, olijven en truffelolie

SOEP (1 GERECHT NAAR KEUZE)

- Tomatensoep volgens ons vertrouwde recept 🌿
- Romige pompoensoep met pompoenpitten 🌿
- Bospaddenstoelensoep 🌿

TUSSENGERECHT (1 GERECHT NAAR KEUZE)

- Risotto met paddenstoelen en truffel 🌿
- Gebakken zeebaars met spinazie en beurre blanc
- Coquilles met gamba's, pompoenpuree, bladspinazie, hazelnoten en acetostroop
- Parelhoen met haricots verts en dragonjus

HOOFDGERECHT (2 GERECHTEN NAAR KEUZE)

- Traybake met zoete aardappel, wortel, knolselderij, biet, paprika, tomaat, groene asperge, bundelzwammen en kikkererwten 🌿
- Quinoa met mango, tempé, hazelnoten, courgette, wortel en tahinsaus 🌿
- Gebakken zalm met witte-wijnsaus
- Gebakken kabeljauw met groene-kruidensaus
- Varkenshaas met roomsaus
- Parelhoen met rode-wijnsaus
- Zeeduivel met bearnaisesaus*
- Tournedos met bospaddenstoelenjus*
- Tournedos met truffelsaus*

GARNITUUR KEUZE

(1 GARNITUUR NAAR KEUZE)

- Aardappelpuree en ratatouille van geroosterde groenten 🌿
- Puree van zoete aardappel en haricots verts 🌿
- Gratin van aardappel en broccoli, groene asperges en puree van pompoen 🌿
- Gnocchi, groene asperges en puree van zoete aardappel 🌿

DESSERT (1 GERECHT NAAR KEUZE)

- Panna cotta met witte chocolade, kokos en passiefruit
- Bosvruchtenbavarois met roodfruit-coulis en slagroom
- Tiramisutaartje met chocolade-ijs
- Vanille cheesecake met vanille-ijs en frambozensaus
- Taartje van hazelnootbavarois en hazelnootstukjes met vanille-ijs en slagroom
- Tarte Tatin met kaneelijs

Een leuke uitbreiding van jullie menu:

- Spoom - Fris tussengerecht van sorbetijs en mousserende wijn
- Assortiment van bonbons

* *Informeer naar de meerprijs van deze gerechten.*

🌿 Deze gerechten passen in een vegetarisch dieet. 🌿 Deze gerechten zijn vegan.

Het uitgeserveerd diner is uitsluitend te reserveren in combinatie met een drankarrangement.

DINERBUFFET

JULLIE GASTEN TIJDENS DE BRUILOFT LATEN GENIETEN VAN EEN DIVERSITEIT AAN GERECHTEN? MET EEN GEZELSCHAP VANAF 50 PERSONEN KUN JE BIJ HOTEL RIDDERKERK OOK KIEZEN VOOR EEN UITGEBREID DINERBUFFET. ZO KUNNEN JULLIE GASTEN NAAR EIGEN SMAAK HUN GERECHTEN KIEZEN.

DINERBUFFET WAAL

- Op tafel serveren wij een assortiment broodjes met heerlijke smeersels

VOORGERECHTEN

- Rijkelijk gevulde visschotel met gerookte zalm, forel, makreel, Noorse garnalen, sprot, bokking, rivierkreeftjes en citroen
- Uitgebreide vleeschotel met rouleau van carpaccio, serranoham, Salchichon, gerookte runder ribeye, terrine van parelhoen met bospaddenstoelen en eendenborst
- Couscoussalade met feta 🍃
- Salade met zalm
- Piepersalade met linzen 🍃
- Oosterse udon-noedelsalade 🍃
- Pastasalade met zongedroogde tomaat 🍃
- Salade Caprese met tomaat en buffelmozzarella 🍃
- Salade van het seizoen

HOOFGERECHTEN

- Kipsaté met pindasaus en gebakken uitjes
- Runderhaaspuntjes in teriyakisaus met groene asperges, paprika en sesam
- Varkenshaasmedaillons met roomsaus en gebakken paddenstoelen
- Zalmfilet gemarineerd in knoflook, citroen, peper, zeezout, olijfolie en kappertjes
- Quinoa-schotel met mango, tempé, hazelnoten, courgette, wortel en tahinsaus 🍃
- Witte rijst 🍃
- Zoete aardappel met geroosterde groenten 🍃
- Krieltjes in de schil bereid met verse rozemarijn, knoflook en zeezout 🍃

UITGESERVEERD DESSERT

- Panna cotta met vanille-ijs, chocolademousse, brownie en diverse friandises

🍃 Deze gerechten passen in een vegetarisch dieet. 🍃 Deze gerechten zijn vegan.
De buffetten zijn uitsluitend te reserveren in combinatie met een drankarrangement.

DINERBUFFET MAAS

- Op tafel serveren wij een assortiment broodjes met heerlijke smeersels

VOORGERECHTEN

- Ibericoham met coquille, witlof en aceto
- Tartaar van verse gemarineerde zalm
- Kopje soep volgens het seizoen
- Rijkelijk gevulde visschotel met gerookte zalm, forel, makreel, Noorse garnalen, sprot, bokking, rivierkreeftjes en citroen
- Uitgebreide vleeschotel met rouleau van carpaccio, serranoham, Salchichon, gerookte runder ribeye, terrine van parelhoen met bospaddenstoelen en eendenborst
- Couscoussalade met feta 🍃
- Salade met zalm
- Piepersalade met linzen 🍃
- Oosterse udon-noedelsalade 🍃
- Pastasalade met zongedroogde tomaat 🍃
- Salade Caprese met tomaat en buffelmozzarella 🍃
- Salade van het seizoen

HOOFGERECHTEN

- Milde kipcurry met paprika en cashewnoten
- Gamba's met Thaise roerbakgroenten in chili-knoflooksaus
- Udon-noedels met wortel, shiitake, soja, rijstwijn, 5 spices en limoen 🍃
- Runderhaaspuntjes in teriyakisaus met groene asperges, paprika en sesam
- Varkenshaasmedaillons met roomsaus en gebakken paddenstoelen
- Zalmfilet gemarineerd in knoflook, citroen, peper, zeezout, olijfolie en kappertjes
- Quinoa-schotel met mango, tempé, hazelnoten, courgette, wortel en tahinsaus 🍃
- Witte rijst 🍃
- Zoete aardappel met geroosterde groenten 🍃
- Krieltjes in de schil bereid met verse rozemarijn, knoflook en zeezout 🍃

DESSERT

- Diverse ijs- en bavaroistaarten en longueurs
- Verse slagroom & friandises
- Assortiment van Franse en Nederlandse kazen met vijgenbrood

🍃 Deze gerechten passen in een vegetarisch dieet. 🍃 Deze gerechten zijn vegan.
De buffetten zijn uitsluitend te reserveren in combinatie met een drankarrangement.

DINERBUFFET IJSSEL

- Op tafel serveren wij een assortiment broodjes met heerlijke smearsels

VOORGERECHTEN

We serveren onderstaande luxe voorgerechten per persoon uit aan tafel

- Gemarineerde zalm met Hollandse garnalen, radijs en bieslook
- Ibericoham met zongedroogde tomaat, carpacciorolletjes, tomberries en crouton
- Kreeftensoep met rivierkreeftstaartjes

HOOFDGERECHTEN

- Couscoussalade met feta 🍯
- Pastasalade met zongedroogde tomaat 🍯
- Oosterse udon-noedelsalade 🍯
- Salade Caprese met tomaat en buffelmozzarella 🍯
- Salade van het seizoen
- Kabeljauw met zongedroogde tomaat, olijven en ansjovis

- Paella met zeevruchten
- Gestoofde lamscurry
- Rendang
- Lasagne met rode ui, aubergine, courgette, knoflook, linzen, cashewnoten, tomaat en oregano 🍯
- Gamba's met noedels en roerbakgroenten
- Aardappelgratin met zongedroogde tomaat 🍯
- Pilav-rijst met rozijnen en noten 🍯
- Een mix van geroosterde groenten 🍯

SHARED DESSERT GESERVEERD OP TAFEL

- Huisgemaakte panna cotta
- Crème brûlée
- Luchtige chocolademousse
- Brownie
- IJsmacaron
- Cheesecake
- Spekkoeke

🍯 Deze gerechten passen in een vegetarisch dieet. 🍯 Deze gerechten zijn vegan.
De buffetten zijn uitsluitend te reserveren in combinatie met een drankarrangement.







BARBECUE IN DE TUIN

TROUWEN JULLIE IN DE ZOMERPERIODE EN WILLEN JULLIE MET DE GASTEN BUITEN DINEREN? MET EEN GEZELSCHAP VANAF 60 PERSONEN IS HET BIJ HOTEL RIDDERKERK OOK MOGELIJK TE KIEZEN VOOR EEN BARBECUE IN ONZE SFEERVOLLE TUIN. GENIET MET JULLIE BRUILOFTSGASTEN IN EEN ONGEDWONGEN SETTING VAN HEERLIJKE GERECHTEN DIE ONZE KOKS VOOR JULLIE BEREIDEN.

BARBECUE (2,5 UUR)

VOORGERECHTEN

- Caesarsalade
- Groene salade 🍃
- Pastasalade 🍃
- Vleessalade
- Tomaat met buffelmozzarella 🍃
- Gerookte zalm
- Carpaccio 🍃
- Fruitsalade 🍃
- Brood met kruidenboter en diverse sauzen 🍃

HOOFDGERECHTEN

- Kipsaté
- Nasi
- Roergebakken groenten 🍃
- Garnalenspiesen
- Kalkoendij-brisket
- Runder shortrib
- Hamburger
- Gemarineerde zalm
- Geroosterde puntpaprika 🍃
- Geroosterde courgette 🍃
- Gepofte aardappelen 🍃

DESSERT

- Wij serveren diverse glaasjes met ijs en zoete hapjes

🍃 Deze gerechten passen in een vegetarisch dieet. 🍃 Deze gerechten zijn vegan.

De barbecue is uitsluitend te reserveren in combinatie met een drankarrangement.

RECEPTIE & FEEST

GAAN JULLIE VOOR EEN BRUISENDE RECEPTIE, EEN SPETTEREND FEEST OF ALLEBEI? OOK DAN ZIJN WIJ DE PERFECTE TROUWLOCATIE. JE KUNT KIEZEN UIT VERSCHILLENDE RECEPTIE- OF FEESTARRANGEMENTEN, WAARMEE JE VERZEKERD BENT VAN EEN ONVERGETELIJKE AVOND.

RECEPTIE-ARRANGEMENT (2 uur)

- Ontvangst met een welkomstdrankje en een petit four
- Onbeperkt drankjes uit ons huisassortiment
- Luxe notenmix
- Rotterdams kaas & worst plateau
- 4 warme hapjes

FEESTARRANGEMENT ROYAAL (4 uur)

- Ontvangst met een welkomstdrankje en een petit four
- Onbeperkt drankjes uit ons huisassortiment
- Luxe notenmix
- Rotterdams kaas & worst plateau
- 8 warme hapjes

Arrangement uitbreiden met één van de volgende items:

- Noedels met gamba's
- Fish & Chips
- Broodje pulled chicken
- Vegan curry 🌱

FEESTARRANGEMENT LUXE (4 uur)

- Ontvangst met een welkomstdrankje en een petit four
- Onbeperkt drankjes uit ons huisassortiment
- Luxe notenmix
- 5-gangen walking dinner
 - Gerookte zalm met zoetzure groenten en wasabi-kruim
 - Ibericoham met zongedroogde tomaat en olijven
 - Courgettesoep met feta en groene kruiden 🌱
 - Noedels met roerbakgroenten en kip teriyaki
 - New York cheesecake met roodfruit-compote en chocolademousse

🌱 Deze gerechten passen in een vegetarisch dieet. 🌱 Deze gerechten zijn vegan.



A romantic hotel room with a heart-shaped towel swan and red rose petals on a bed. The room features a large bed with white linens, a wooden headboard, and warm lighting from bedside lamps. The background is a soft-focus view of a sunset or sunrise over a body of water.

BRUIDSSUITE

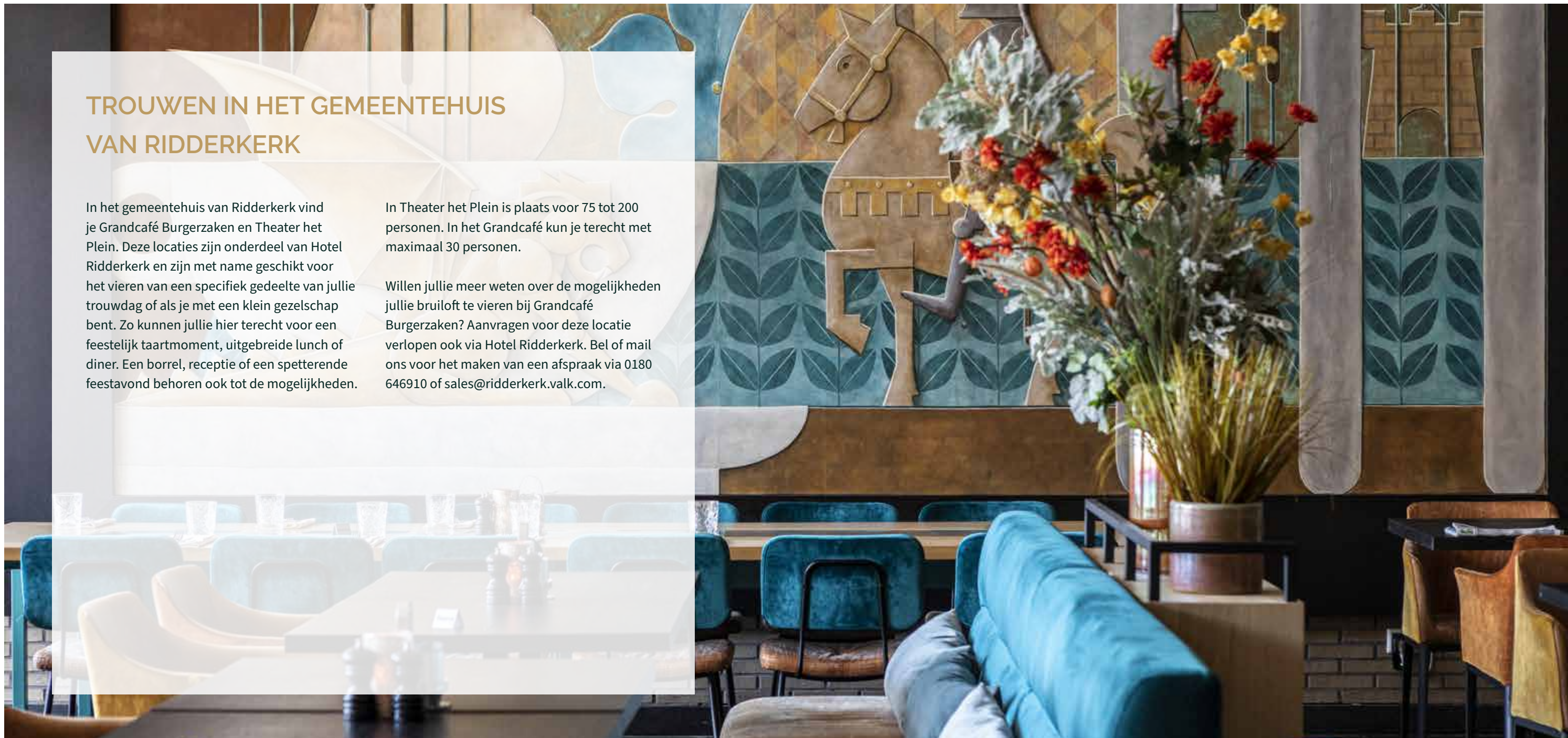
WIL JE DE DAG IN STIJL AFSLUITEN? NADAT JULLIE DE GASTEN GEDAG HEBBEN GEZEGD KUN JE OVERNACHTEN IN ONZE ROMANTISCHE BRUIDSSUITE. DE BRUIDSSUITE IS COMFORTABEL EN LUXE INGERICHT EN VOORZIEN VAN EEN RUIME BADKAMER MET REGENDOUCHE EN 2-PERSOONS WHIRLPOOL. OOK HEEFT DE KAMER EEN APART WOON- EN SLAAPGEDEELTE. MET EEN UITGEBREID EN LUXE ONTBIJT KUNNEN JULLIE DE VOLGENDE OCHTEND IN ALLE RUST NAGENIETEN VAN DE FEESTELIJKE DAG. TROUW JE ERGENS ANDERS EN WIL JE ALLEEN DE BRUIDSSUITE BOEKEN? DAT KAN UITERAARD OOK. WE INFORMEREN JE HIER GRAAG OVER!

TROUWEN IN HET GEMEENTEHUIS VAN RIDDERKERK

In het gemeentehuis van Ridderkerk vind je Grandcafé Burgerzaken en Theater het Plein. Deze locaties zijn onderdeel van Hotel Ridderkerk en zijn met name geschikt voor het vieren van een specifiek gedeelte van jullie trouwdag of als je met een klein gezelschap bent. Zo kunnen jullie hier terecht voor een feestelijk taartmoment, uitgebreide lunch of diner. Een borrel, receptie of een spetterende feestavond behoren ook tot de mogelijkheden.

In Theater het Plein is plaats voor 75 tot 200 personen. In het Grandcafé kun je terecht met maximaal 30 personen.

Willen jullie meer weten over de mogelijkheden jullie bruiloft te vieren bij Grandcafé Burgerzaken? Aanvragen voor deze locatie verlopen ook via Hotel Ridderkerk. Bel of mail ons voor het maken van een afspraak via 0180 646910 of sales@ridderkerk.valk.com.



CONTACT

Neem contact op voor een oriënterend gesprek. Wij nemen graag alle tijd om jullie wensen zorgvuldig te bespreken. Daarbij geven wij jullie met plezier een rondleiding langs onze zalen en onze tuin, zodat jullie een beeld krijgen van de talloze mogelijkheden. Wij doen er alles aan om jullie de perfecte trouwdag te laten beleven.

Bel of mail ons voor het maken van een afspraak via 0180 646910 of sales@ridderkerk.valk.com.

DISCLAIMER

Prijswijzigingen en typfouten voorbehouden. Op alle reserveringen zijn zowel de Uniforme Voorwaarden Horeca (U.V.H.) als de eigen voorwaarden van Hotel Ridderkerk van toepassing. Eventueel genoemde gerechten zijn seizoensgebonden en kunnen gedurende het jaar veranderen. Al onze gerechten kunnen ingrediënten bevatten die niet specifiek zijn omschreven. Heeft u een allergie, meld het ons!



VAN DER VALK
HOTEL RIDDERKERK

verrassend vanzelfsprekend

Krommeweg 1 | 2988 CB Ridderkerk
+31 (0)180 64 69 10 | sales@ridderkerk.valk.com
www.hotelridderkerk.nl

