



EVENEMENTENBROCHURE

2026

VAN HARTE WELKOM!

Hartelijk dank voor uw interesse in Van der Valk Hotel Sassenheim - Leiden! Wat fijn dat u aan ons heeft gedacht als mogelijke locatie voor uw bijzondere gelegenheid.

In deze brochure vindt u verschillende mogelijkheden voor een gezellig samenzijn met uw familie, vrienden, kennissen en collega's. Of u nu uw huwelijksjubileum, verjaardag of pensionering wilt vieren; wij verzorgen deze bijzondere dag graag voor u. Tot 50 personen ontvangen wij u graag in een van onze restaurants, met een groepsgrootte van meer dan 50 personen kunt u ook kiezen voor zaalhuur.

Wellicht heeft u nèt iets anders in gedachten dan de mogelijkheden die vermeld staan in deze brochure. Dit is uiteraard geen probleem! Wij denken graag met u mee om samen tot de perfecte invulling van uw bijzondere dag te komen.

Van der Valk Hotel Sassenheim - Leiden heeft verschillende, sfeervolle privézaal die u vanaf 50 personen exclusief kunt huren voor uw speciale gelegenheid. Alle tarieven in deze brochure zijn exclusief zaalhuur.

Wij plannen graag een persoonlijke afspraak met u in om de mogelijkheden en uw wensen te bespreken. Wij zullen na afloop van deze afspraak een voor u op maat gemaakte offerte sturen. Mocht u vragen hebben naar aanleiding van deze brochure, neem dan gerust telefonisch of per mail contact met ons op. Wij hopen u snel te mogen verwelkomen!

Met gastvrije groet,

Annemiek, Wendy, Roos & Lisa
Banquet Sales team - Van der Valk Hotel Sassenheim - Leiden

T: [\(+31\)\(0\)252 46 22 55](tel:+31252462255) | E: banqueting@sassenheim.valk.com



LUNCH

Lunchbuffet bij 't Nest Buffet • € 28,50 p.p.

vanaf 50 pers.

Op weekdagen en bij voldoende animo serveren wij graag ons uitgebreide [lunchbuffet](#) in 't Nest Buffet. Tijdens het lunchbuffet kunt u genieten van een gevarieerd aanbod met o.a. een soep van de dag, diverse huisgebakken broodsoorten, luxe vleeswaren en kaassoorten, eiergerechten, een selectie van warme vis- en vleesgerechten, groenten, aardappelen, pasta en rijst en een variëteit aan zoete lekkernijen en handfruit. Ook geniet u bij het lunchbuffet van een luxe saladebuffet met frisse salades en bijpassende toppings.

De kosten bedragen € 28,50 per persoon incl. BTW. Voor hotelgasten geldt een aangepast tarief van € 25,50 p.p. incl. BTW.

Privé luxe broodjeslunch • € 25,50 p.p.

vanaf 10 pers.

De luxe privé broodjeslunch wordt geserveerd op mooie etagères in ons restaurant en bestaat uit:

Soep van de dag

Diverse sandwiches (vlees, vis en vegetarisch belegd)

Wrap gevuld met gemarineerde groenten

Warme quiche

Danish pastry

Fruitspies

Seizoenssalade

Inclusief jus d'orange

12 uurtje (vis, vlees of vega) • € 20,50 p.p.

van 2 tot 30 pers.

Bij het serveren van een 12-uurtje kan er gekozen worden uit de onderstaande varianten.

- **12 uurtje met vis**

Pompoensoep | Garnalenkroket op brioche | Gerookte zalm op landbrood

- **12 uurtje met vlees**

Pompoensoep | Draadjesvleeskroket op brioche | Carpaccio op landbrood

- **12 uurtje vega**

Pompoensoep | Kaaskroket op brioche | Eiersalade op landbrood

Inclusief jus d'orange

ZONDAGSBRUNCH

Elke zondag • Volw: € 28,50 / Jeugd (13-17 jr): € 24,50 / Kind (3-12 jr): € 16,50

Kom elke zondag van 11:15 tot 13:30 uur genieten van onze Zondagsbrunch! Wij breiden dan het reguliere ontbijtbuffet uit met een aantal luxe extra's, zoals feestelijke bubbels, heerlijke seizoenssoepen, vers gesneden carpaccio, salades, hartige taarten en snacks en zoete desserts. Ook kunt u voor € 20 per 2 personen een additionele luxe etagère ('zee', 'land' of 'zoet') en/of ijstaart bij bestellen.

De prijs voor de Zondagsbrunch is € 28,50 p.p. voor volwassenen, € 24,50 voor jongeren (13 t/m 17 jaar) en € 16,50 voor kinderen (3 t/m 12 jaar). Prijzen zijn inclusief koffie, thee, melk en vruchtensappen.

Let op: in de zomermaanden (juli en augustus) is 't Nest buffet gesloten en wordt er geen zondagsbrunch geserveerd.



DINER: KEUZEMENU

Voor groepen van 10 t/m 25 personen is het mogelijk om te kiezen voor een heerlijk driegangen keuzediner, waarbij u een keuze kunt maken van ons [arrangementenmenu](#). **Let op:**

- Bij groepen van **10 t/m 15 personen** hoeft voorafgaand geen keuze gemaakt te worden, er kan op de avond zelf a la carte van het arrangementenmenu worden besteld;
- Bij groepen van **16 t/m 25 personen** geldt dat er voorafgaand een keuze dient te worden gemaakt voor twee voor-, hoofd- en nagerechten waar de gasten uit kunnen kiezen. Wij zorgen voor menukaartjes, zodat uw gasten uit deze gerechten een keuze kunnen maken op de avond zelf (of tijdens de meeting).

De kosten voor het 3-gangen keuzemenu bedragen € 42,50 p.p. incl. BTW.

CHEF'S MENU

Geniet samen met uw gasten van een heerlijk 4-gangen Menu du Jour, bereid door onze ambitieuze keukenbrigade. Zie ter invulling de onderstaande suggestie van onze executive chef en SVH-Meesterkok Rog r Rassin. Mocht dit menu niet naar wens zijn, dan gaan we graag met u in gesprek om de wensen te bespreken.

4-gangen Chef's Menu (winterseizoen) • € 39,50 p.p. van 2 tot 20 pers.

Tonijntartaar

Pittig gemarineerde tonijn | Zoetzuur | Wasabi

Pompoensoep

Paddenstoelen | Peterselie | Hazelnoot

Kalfswang

Rode kool | Appel | Uitjes | Laurierjus

Stapeltaart

Chocolade | Vanille | Karamel | Roomijs

Dit menu wijzigt per seizoen



OVERIGE DINEROPTIES

Vanaf 20 pers.

Vanaf 20 personen kunt u kiezen voor een uitgeserveerd diner en vanaf 30 personen voor een walking dinner waarbij u zelf een keuze maakt uit verschillende voor-, hoofd- en nagerechten.

Uitgeserveerd diner

vanaf 20 pers.

- 3-gangen (1x voor + 1x hoofd + 1x dessert) · 42,50 p.p.
- 4-gangen (2x voor + 1x hoofd + 1x dessert) · € 49,50 p.p.
- 5-gangen (2x voor + 1x hoofd + 1x kaas + 1x dessert) · € 57,50 p.p.
- 6-gangen (2x voor + 2x hoofd + 1x kaas + 1x dessert) · € 64,50 p.p.

Walking dinner

vanaf 30 pers.

- 5-gangen (2x voor + 2x hoofd + 1x dessert) · € 49,50 p.p.
- 6-gangen (2x voor + 2x hoofd + 1x kaas + 1x dessert) · € 55,50 p.p.
- 7-gangen (3x voor + 2x hoofd + 1x kaas + 1x dessert) · € 62,50 p.p.

U kunt voor zowel de uitgeserveerde diners als de walking dinners een keuze maken uit diverse gerechten:

Starters

Vis

- Gravad lax met doperwt, rettich en sojavinaigrette
- Garnalen met Granny Smith, avocado en limoenmayonaise

Vlees

- Eend met mosterdzaad, mangochutney en brioche
- Beef tataki met ponzu, radijs en peterseliemayonaise
- Carpaccio van 'het Hollandse Rund' met rucola, Parmezaan en truffelcrème

Vegetarisch

- Burrata met San Mazzo tomaat, basilicum en hibiscusvinaigrette
- Ajo blanco met cantaloupe, klaverzuring en olijfolie
- Nasu aubergine met miso, granaatappel en sesamolie
- Bietencarpaccio met kappertjes, geitenkaas en framboos
- Tomatensoep met geroosterde tomaat, crème fraîche en bosui

Hoofdgerechten, maak uw keuze uit de volgende opties:

Vis

- Heilbot met miso, prei en kombu-boterjus
- Zalmforel met tabouleh, puntpaprika en saffraansaus

Vlees

- Shortrib met edelgist, pompoen en honing-citroensaus
- Rouleaux van maïskip met rösti, paddenstoelen en lavas-jus

Vegetarisch

- Bloemkool met hoisin, rode peper en wilde rijst
- Koningsoester met mini paksoi, kombu en bosui
- Koolrabi met feta, groene peper en tahini

Desserts, maak uw keuze uit de volgende opties:

Desserts

- Pure chocolade met meringue, monChou en kersenijs
- Cheese cake met vanille, karamel en Oreo-ijs
- Matcha trifle met spekkoeke, aardbei en mascarpone
- Kaasplank met 3 soorten kaas, appelstroop en vijgenbrood

OZZO ORIËNTAALS MENU

Liefhebbers van de oriëntaalse keuken mogen de menu's van OZZO Oriental Restobar niet missen!

Geïnspireerd op de menukaart van [OZZO Oriental Restobar](#) zijn dit de paradepaardjes van onze sushichef.

Het shared dining concept komt rechtstreeks uit Azië en biedt u de gelegenheid om al uw gasten te spreken.

Menu 'Teishoku' • € 49,50 p.p.

Vanaf 6 pers.

- **Yuca chips** met misomayonaise en togarashi
- **Spicy tuna roll**
- **Crunchy beef roll**
- **Geglanceerde aubergine** met miso en sesam
- **Gamba tempura** met spicy mayo en limoen
- **Kipspiesjes** met zoetzure kool en seroendeng
- **Mochi ijs** met ananas en witte chocolade

Menu 'The OZZO' • € 59,50 p.p.

Vanaf 6 pers.

- **Edamame** met kombu en zout
- **Snow crab roll**
- **Crunchy beef roll**
- **Temaki** met tonijn
- **Raw bar** met zalm, komkommer en citrussponzu
- **Gamba tempura** met spicy mayo en limoen
- **Kipspiesjes** met zoetzure kool en seroendeng
- **Mochi ijs** met ananas en witte chocolade

Menu 'Itamae' • € 64,50 p.p.

- **Tatsuta** met sriracha en limoen
- **Salmon hamachi roll**
- **Crunchy beef roll**
- **Geroosterde bloemkool** met Padrónpeper en rode miso
- **Rode mul** met koningsboleet en zwarte miso
- **Grain-fed beef 'Tomasu'** met broccolini en sojasaus
- **Mochi ijs** met ananas en witte chocolade

Vanaf 6 pers.

Menu 'Sushi lovers' • € 69,50 p.p.

- **Yuca chips** met misomayonaise en togarashi
- **Raw bar** met zalm, komkommer en citrussponzu
- **Temaki** soorten: toro taku + zalmtartaar
- **Sushi rolls** soorten: crunchy beef + zalm hamachi + snow crab + spicy tuna
- **Nigiri** soorten: aburi toro + aburi zalm
- **Mochi ijs** met ananas, witte chocolade en kokos

Vanaf 6 pers.

'T NEST BUFFET Elke 2 weken op zaterdag

Geen keuze hoeven maken uit alle heerlijke gerechten die onze chefkok bereidt? Kies dan voor het uitgebreide 't Nest buffet (tweewekelijks op zaterdagen). Reserveren kan via tel. [+31\(0\)252-462255](tel:+31(0)252-462255) of per mail via banqueting@sassenheim.valk.com. Let op: in de zomermaanden (juli en augustus) is 't Nest Buffet gesloten en wordt er niet standaard tweewekelijks een zaterdagavondbuffet geserveerd.

Kosten: Volwassenen: € 54,50 p.p. • Jongeren (13-17 jaar): € 48,50 p.p. • Kinderen (3-12 jr): € 27,50 p.p.

Indien u een buffet wenst te reserveren in combinatie met een van onze privézaal geldt een minimale groepsgrootte van 50 personen. Hierbij kunt u een keuze maken uit onderstaande buffetten:

Italiaans buffet • € 47,50 p.p. excl. dranken

vanaf 40 pers.

Voorgerechten

- Carpaccio met truffelmayonaise en Parmezaan
- Vitello tonnato met kappertjes en rucola
- Salade Caprese met bacilicum en olijfolie
- Sardientjes met laurier en crostini
- Ficattole met Parmaham en zeezout
- Olijven met rozemarijn en citroen
- Focaccia met balsamico en olijfolie

Hoofdgerechten

- Diverse soorten pizza's
- Pasta Bolognese met rucola
- Tortellini met 4 kazen en roomsaus
- Zalm met spinazie en citroendressing
- Porchetta met pesto en aubergine

Desserts

- Espresso tiramisu met cacao
- Sinaasappel panna cotta met slagroom
- Bellini-trifle met Amaretti en perzik



Frans buffet · € 47,50 p.p. excl. dranken

vanaf 40 pers.

Voorgerechten

- Parisiennebrood met kruidenboter en roomboter
- Rillette van eend met gebrande gele uitjes en toast
- Uiensoep met croutons en Gruyère
- Pâté en croûte met truffel en uienrelish
- Niçoisesalade met haricots verts en olijven
- Garnalen met cocktailsaus en bieslook

Hoofdgerechten

- Coq au vin met rode wijn en prei
- Steak met pepersaus en frites
- Zalm en croûte met spinazie en beurre blanc
- Aardappelgratin met kaas en room
- Ratatouille met aubergine en tomaat

Desserts

- Clafoutis met appel en vanille-ijs
- Crème brûlée met vanille en koffie-ijs
- Kaasplank met appelstroop en vijgenbrood

Barbecue buffet · € 52,50 p.p. excl. dranken

vanaf 35 pers.

Voorgerechten

- Brood met aioli en kruidenboter
- Pastasalade met gerookte kip en rode pesto
- Salade Caprese met basilicum en aceto balsamico
- Couscous salade met granaatappel en radijs
- Watermeloen met feta en munt

Hoofdgerechten

- Kipspies met pindamayonaise en gebakken uitjes
- Gepofte koolrabi met knolselderij en peterselie-olie
- Beef slider met brioche, Cheddar en tomatenchutney
- Gamba met limoen, koriander en yoghurt dip
- Frites uit Zuyd met mayonaise

Desserts

- Ananas van de barbecue met kokosvlokken en Black Hawaiï ijs
- Matcha trifle met spekkoeke, aardbei en mascarpone
- Moelleux met chocolade en rood fruit

FOODSTAND DINER

Organiseer een uniek diner voor uw gasten met een foodstand setup! Bij mooi weer worden de foodstands op ons ruime dakterras opgebouwd, maar dit diner is ook mogelijk in de herfst- en wintermaanden. Prijzen zijn exclusief eventueel benodigde inhuur van (extra) materialen.

Foodstand diner • € 57,50 p.p.

v.a. 100 pers.

Foodstand 1 - Keuze uit:

Optie A

- Shakshuka met tomaat, naanbrood, muntyoghurt en ei
- Salade met groene bonen, granaatappel, diverse noten en zaden

Optie B

- Goa bao met sticky tempeh, rode peper, sjalot en ketjap
- Gado Gado salade met boontjes, zoetzure komkommer en saus van pinda

Foodstand 2 - Keuze uit:

Optie A

- Maïskip met orzo, kappertjes en citroen
- Firecracker zalm met gepofte aardappel, crème fraîche en bieslook

Optie B

- Kip teriyaki met noodle-salade en paksoi
- Gebakken botervis met tomaten-antiboise en spinazie

Foodstand 3 - Build your own poké bowl

- | | |
|-----------------|---------------------|
| • Sushirijst | • Wasabimayonaise |
| • Wakame | • Srirachamayonaise |
| • Avocado | • Poke bowl saus |
| • Sojabonen | • Sojasaus |
| • Mango | |
| • Komkommer | |
| • Maïs | |
| • Krokante ui | |
| • Jalapeño's | |
| • Zalmtartaar | |
| • Tonijntartaar | |

Foodstand 4 - Desserts

- Trifle van matcha met mascarpone, spekkoeke en fruit
- Kaasplateau met twee soorten kaas
- Sinaasappel panna cotta met mandarijn en vanille

DRANKEN

Gedurende uw borrel, feestavond of diner kunt u gebruik maken van ons uitgebreide drankenarrangement. Wij serveren uw gasten onbeperkt drankjes uit ons drankenarrangement met huiswijnen, tapbier en frisdranken. Drankenarrangementen zijn te reserveren vanaf 10 personen.

Drankenarrangement tijdens diner

- Drankenarrangement 2 uur • € 22,50 p.p.
- Drankenarrangement 3 uur • € 29,50 p.p.

Drankenarrangement tijdens borrel en/of feestavond

- Drankenarrangement 2 uur • € 28,50 p.p.
- Drankenarrangement 3 uur • € 35,50 p.p.
- Drankenarrangement 4 uur • € 42,50 p.p.
- Drankenarrangement 5 uur • € 49,50 p.p.

Bovenstaande arrangementen zijn inclusief onbeperkt huiswijnen, tapbier en frisdranken



BITES

Uw borrel is uiteraard niet compleet zonder een heerlijke bite, gemaakt door onze chefkok! Of u nu van een lekkere Hollandse bitterbal houdt, of uw gasten liever exclusieve tafelhapjes serveert: er is genoeg te kiezen. Staat uw voorkeur er niet bij? Wij denken graag met u mee!

- 3 stuks per persoon: € 6,50 p.p.
- 5 stuks per persoon: € 10,50 p.p.
- 7 stuks per persoon: € 13,50 p.p.

U kunt een keuze maken uit de onderstaande bites (deze worden geserveerd aan de gehele groepsgrootte):

Vis

- Spicy zalmtartar met avocado en limoen
- Oesters met Granny Smith en komkommer

Vlees

- Tartar van rund met eigeel en truffelmayonaise
- Parmaham met Vadouvanmayonaise en bundelzwam

Vegetarisch

- Watermeloen met ricotta en tomaat
- Geitenkaas met pecannoten en honing
- Gazpacho met gele paprika en halloumi

Warme bites

- Rundvleesbitterbal met mostermayonaise
- Boa bun met tempeh en zoetzure kool
- Yakitori met gebakken uitjes en teriyakisaus
- Minikroketje met Hollandse garnaal en cocktailsaus

BORRELARRANGEMENTEN

Bijpraten onder het genot van een drankje en hapje? Dat kan! [OZZO Oriental Restobar](#), een van onze sfeervolle privézalen, de Cherry Lounge in de lobby, ons prachtige dakterras, of het gezellige borrelplein: samen met u kiezen wij de meest geschikte locatie voor uw borrel.

Standaard (1 uur) • € 24,50 p.p.

- Onbeperkt dranken (huiswijnen, tapbier, frisdranken, koffie & thee)
- Tweemaal warme bittergarnituur
- Olijven en notenmix op de tafels



CONDOLEANCE

Bij een overlijden komen veel dingen op u af, waaronder de verzorging van de begrafenis of crematie. Van der Valk Hotel Sassenheim - Leiden is een sfeervolle locatie waar u terecht kunt voor verschillende [condoleance-arrangementen](#). Wij zullen zorgen dat uw samenzijn tot in detail is geregeld.

Arrangement A (1,5 uur) • € 24,50 p.p.

- Onbeperkt koffie, thee en mineraalwater*
- Luxe gegarneerde harde en zachte broodjes (twee per persoon) met diverse kaassoorten, rosbief en ham, gerookte zalm, brie, carpaccio, salades en paté

Arrangement B (1,5 uur) • € 29,50 p.p.

- Onbeperkt koffie, thee, jus d'orange en mineraalwater*
- Ontvangst met een kopje soep
- Zacht broodje kroket
- Luxe gegarneerde harde en zachte broodjes (twee per persoon) met diverse kaassoorten, rosbief en ham, gerookte zalm, brie, carpaccio, salades en paté

** Indien u tijdens uw samenzijn ook frisdrank, huiswijn en tapbier wilt laten serveren, wordt dit berekend op basis van nacalculatie. Het is ook mogelijk om deze dranken op te nemen in bovenstaande arrangementen. Hiervoor geldt een toeslag*

