

SPRANKELENDE FEESTMAANDEN BIJ OOSTWEGEL COLLECTION



VAN HARTE WELKOM

Samen met uw medewerkers, collega's of zakenrelaties het jaar goed afsluiten of inluiden doet u op feestelijke en stijlvolle wijze binnen de huizen van Oostwegel Collection. Breng een feestelijke toast uit op een succesvol jaar met nieuwe ontwikkelingen in de historische ambiance van onze huizen. Hier wacht een warm welkom op u. We ontvangen u graag voor een verfijnd diner, een gezellige borrel met vrienden of collega's, of misschien zelfs een sfeervolle winterbarbecue. Dit zijn ervaringen die uw hart verwarmen, in een omgeving doordrenkt van betekenis.



WINSELERHOF
OOSTWEGEL COLLECTION®



CHÂTEAU
NEERCANNE
OOSTWEGEL COLLECTION®



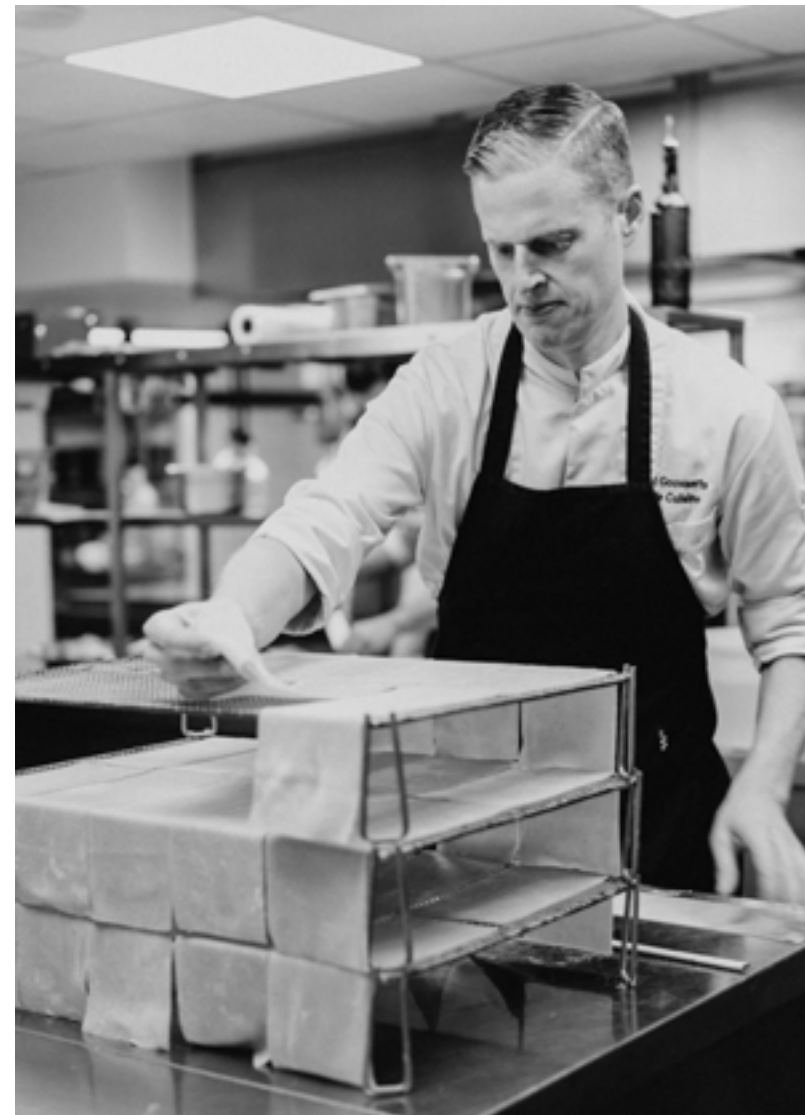
MAASTRICHT
KRUISHERENHOTEL
OOSTWEGEL COLLECTION®



CHÂTEAU
ST. GERLACH
OOSTWEGEL COLLECTION®

FEESTELIJK DINEREN BIJ WINSELERHOF

Zodra u via de poort van onze charmante 16e eeuwse herenboerderij de binnenplaats betreedt, maakt de winterse kou plaats voor een warm ontvangst. Deze winter nodigen we u uit om bij Winselerhof het leven te vieren. Ons team ontvangt u graag voor een sprankelende kerstborrel op het winterterras of een sfeervol kerstdiner. Al onze 'Italian inspired' gerechten zijn met zorg bereid door onze keuken.



GASTRONOMIE VAN RAOUL GOOVAERTS

Het keukenteam onder leiding van Raoul Goovaerts bereidt Italiaanse geïnspireerde gerechten met verse, regionale en Italiaanse ingrediënten van hoge kwaliteit. Het team verzorgt voor een gemoedelijke sfeer.

Borrelen of dineren bij Winselerhof betekent bourgondisch genieten van Italiaans geïnspireerde gerechten van de hand van Chef Raoul Goovaerts.. Tijdens uw bijeenkomst of borrel kan er een ruim aanbod antipasti in buffetvorm geserveerd worden. Geniet bijvoorbeeld van een knolselderij truffelsoepje, crostini met tartaar van tonijn of pastrami van kalfslende met tonijn crème en ansjovismayonaise.

Reserveren: +31 (0)85 902 90 30 of sales@winselerhof.nl
winselerhof.nl


WINSELERHOF
OOSTHEGEL COLLECTION*



FEESTELIJK DINEREN BIJ WINSELERHOF

FEESTELIJKE BORREL

vanaf 45 euro per persoon

- Duur: 2 uur
- Ontvangst met een glas spumante
- 3 luxe Italiaanse bites
- Drankenarrangement (bier, fris en huiswijn)

LUXE BORREL

vanaf 74,50 euro per persoon

- Duur: 2 uur
- Antipastibuffet zonder warme gerechten
- Drankenarrangement (bier, fris en huiswijn)

ITALIAANS TAFELN

vanaf 95 euro per persoon

- Italian shared voorgerechten, twee hoofdgerechten in buffetvorm en een dessert naar keuze uitgeserveerd
- Drankenarrangement (bier, fris en huiswijn)

NIEUWJAARSONTBIJT

vanaf 25 euro per persoon

- Uitgebreid ontbijtbuffet
- 1e week van januari incl. een glas spumante

KERSTSPECIAL MET OVERNACHTING

groepsarrangement vanaf 154,50
euro per persoon o.b.v. 2 personen per kamer
(*224 euro o.b.v. 1 persoon per kamer)

- Overnachting in de decembermaand incl. ontbijt
- 3-gangen diner
- * Of Italiaans tafelen vanaf 25 gasten
- * Te boeken vanaf 10 kamers
- * Toeslag ontvangst Spumante en drankenarrangement (bier, fris en huiswijn) gedurende 2,5 uur 30 euro per persoon

Reserveren: +31 (0)85 902 90 30 of sales@winselerhof.nl
winselerhof.nl



WINSELERHOF
OOSTWEGEL COLLECTION*



STIJLVOL GENIETEN BIJ CHÂTEAU NEERCANNE

Bijzonder fêteren doet u op Château Neercanne. Een luxe verblijf voor een intiem gezelschap bestaat uit een private transfer, diner in het, met Michelinster bekroonde, Restaurant Château Neercanne met aansluitend een overnachting in de exclusieve suites. Voor grotere gezelschappen vormen onze mergelgrotten, met eigen wijnkelder, het unieke decor voor een walking dinner en feestavond met live entertainment.



GASTRONOMIE VAN ROBERT LEVELS

Daar waar een innovatieve keuken en hoogstaande service samenkomen, vinden we Restaurant Château Neercanne, bekroond met een Michelinster. Chef de Cuisine Robert Levels en zijn getalenteerde team serveert een Frans geïnspireerd menu met lokale producten voor vakkundig bereide gerechten.

GASTRONOMIE VAN RAYMOND REMMEN

L'Auberge, bekroond met een Michelin Bib Gourmand, is de nummer één plaats in de streek voor een uitstekend en goed geprijsde lunch of diner. Het restaurant is gehuisvest in de voormalige stallen van Château Neercanne. Hier bereidt chef-kok Raymond Remmen gerechten met lokale producten en groenten van eigen bodem.



Reserveren: +31 (0)85 902 90 30 of sales@chateauneercanne.nl
chateauneercanne.nl

 RELAIS & CHATEAUX


CHÂTEAU
NEERCANNE
OOSTWEGEL COLLECTION



STIJLVOL GENIETEN BIJ CHÂTEAU NEERCANNE

STIJLVOLLE KERSTBORREL

vanaf 59 euro per persoon

- Ontvangst met een glas Mosaïc
- 2 luxe amuses en tafelgarnituur
- 2 uur drankenarrangement

BORRELEN & DINEREN

vanaf 90 euro per persoon

- 3 gangen menu
- Glas witte en rode wijn,
- Water, koffie, tussendoortje en surprise

BIJZONDER FÊTEREN ARRANGEMENT

vanaf 135 euro per persoon

- Ontvangst met een cocktail
- 3 gangen walking dinner
- 3 uur drankenarrangement
- Feestelijk Grand Dessert buffet (tarte chocolat, cremeux caramel, crème brûlée, sorbetijs)

BORRELEN & DINEREN

vanaf 120 euro per persoon

- 3 gangen menu incl. amuse
- Glas witte en rode wijn
- 2 uur borrelarrangement met amuse
- Water en koffie

L'AUBERGE EXCLUSIF

vanaf 125 euro per persoon

- L'Auberge als private dining locatie
- Ideaal voor 35-45 personen
- Eventueel in combinatie met een kookworkshop en overnachting

BORRELEN & DINEREN

vanaf 125 euro per persoon

- 4 gangen menu incl. 2 amuses
- Wijnen, water en koffie



Reserveren: +31 (0)85 902 90 30 of sales@chateauneercanne.nl
chateauneercanne.nl

 RELAIS & CHATEAUX


CHÂTEAU
NEERCANNE
OOSTWEGEL COLLECTION

BUITENGEWOON VIEREN BIJ KRUISHERENHOTEL MAASTRICHT

Samenkomen in het bruisende hart van Maastricht doet u bij Spencer's. Historie en design vormen een imposante decor voor uw kersttoespraak en viering van mijlpalen. Een eerbetoon aan doorzettingsvermogen en de dit jaar behaalde successen. De groep inspireren, motiveren en aanmoedigen om het nieuwe jaar met enthousiasme en vastberadenheid tegemoet te treden. Wij heten u een warm welkom in de feestelijke maanden.



GASTRONOMIE VAN CAMIEL CUSTERS

Spencer's bevindt zich in het hart van de kerk van het Kruissherenhotel Maastricht. De ruime entresol biedt een spectaculair uitzichtpunt om te genieten van ontbijt, lunch, diner en weekendbrunch in een adembenemende omgeving. Chef Camiel Custers kookt klassiek Frans met moderne twist.

VOORBEELDMENU

BITES

Zeeland oesters
Holtkamp black angus bitterballen
Holtkamp Dutch lobster bitterballen
Pata Negra ham
Foie gras terrine

BUBBLES

Mosaic Brut
Louis Roederer

COCKTAILS

Aperol Limoncello Spritz
Negroni
Espresso Martini
Mango Lush



Reserveren: +31 (0)85 902 90 30 of sales@kruissherenhotel.nl
kruissherenhotel.nl

A MEMBER OF
DESIGN HOTELS™

MAASTRICHT
KRUISHERENHOTEL
OOSTHEGEL COLLECTION

BUITENGEWOON VIEREN BIJ KRUISHERENHOTEL MAASTRICHT

MERRY MILESTONE

vanaf 45 euro per persoon

- Feestelijk aangeklede borrel en bites
- 2 uur durende borrel in kerstsferen

JINGLE BELL TALK 'SPREADING CHRISTMAS CHEER & WISDOM'

prijs op aanvraag

- Een spreker met inspirerende verhalen, praktische tips en effectieve strategieën om persoonlijke en professionele doelen te stellen
- Decor geheel in kerstsfeer
- Afsluitende borrel

MIX & MINGLE

vanaf 65 euro per persoon

- Miniworkshop maken en garneren cocktails
- Informele borrel om gezellig het jaar af te sluiten met finger food en dranken

BUBBELS & BRAVOURE

28 euro per persoon

- Geniet van 3 culinaire oesters in sprankelende omgeving
- Glas Mosaic of upgrade naar een glas Louis Roederer Champagne (+6 euro)

Reserveren: +31 (0)85 902 90 30 of sales@kruisherenshotel.nl
kruisherenshotel.nl

 A MEMBER OF
DESIGN HOTELS™


MAASTRICHT
KRUISHERENHOTEL
OOSTHEGEL COLLECTION



BETOVERENDE FEESTMAANDEN BIJ CHATEAU ST. GERLACH

In de winter wordt ons uitgestrekte landgoed omgetoverd tot een feeëriek decor voor stijlvolle ontvangsten. U kunt een gezonde winterwandeling door het Ingendael maken om vervolgens met uw team te genieten van een gezellige kaasfondue met bij Burgemeester Quicx. Voor uw nieuwjaarsreceptie met zakenrelaties staat ons professionele team paraat om u te ontvangen in het St. Gerlach Paviljoen. Ons landgoed biedt tal van mogelijkheden en wij verzorgen graag programma's op maat. Diverse activiteiten, een muzikale omlijsting of een overnachting in onze gerenoveerde hotelkamers maken uw verblijf compleet.



GASTRONOMIE VAN GUIDO LE BRON DE VEXELA

In de grandeur van ons Château laten wij u gastronomisch genieten van eerlijke, biologische seizoensproducten en regionale wijnen. Chef Guido en zijn team combineren de nostalgische keuken met de hedendaagse internationale keuken met pure producten uit eigen moestuin, 'het WJland' en mooie producten van lokale leveranciers.

Reserveren: +31 (0)85 902 90 30 of sales@stgerlach.nl
stgerlach.nl

 RELAIS & CHATEAUX


CHATEAU
ST. GERLACH
OOSTWEGEL COLLECTION™



BETOVERENDE FEESTMAANDEN BIJ CHATEAU ST. GERLACH

STIJLVOLLE KERSTBORREL

vanaf 59 euro per persoon

- Ontvangst met een glas Mosaïc
- 2 uur drankenarrangement
- 2 luxe amuses en tafelgarnituur

KAASFONDUE IN KERSTAMBIANCE

vanaf 85 euro per persoon


- Ontvangst met een glas glühwein
- 3 uur drankenarrangement met bijpassende wijnen

YEAR-END RETREAT

groepsarrangement vanaf 267,50
euro per persoon o.b.v. 2 personen per kamer
(*370 euro o.b.v. 1 persoon per kamer)

- Overnachting incl. ontbijt
 - Sprankelend aperitief
 - 6 gangen diner in het Château
 - Kerstgeschenk voor uw gasten
- * Te boeken vanaf 10 kamers

Reserveren: +31 (0)85 902 90 30 of sales@stgerlach.nl
stgerlach.nl

 RELAIS & CHATEAUX


CHATEAU
ST. GERLACH
OOSTWEGEL COLLECTION



NEEM CONTACT OP

Ons salesteam staat voor u klaar om de wensen van u en uw bedrijf volledig te verzorgen. Neem contact op via de onderstaande contactgegevens en wij creëren voor u een volledig verzorgd bedrijfsfeest tijdens de feestelijke maanden.

t. +31 (0)85-902 90 30
sales@oostwegelcollection.nl

MAIL

Oostwegel Collection

Adres:
Villa Casa Blanca
Sint Gerlach 70
6301 JD Valkenburg a.d. Geul
The Netherlands

+31 (0)43 608 89 18
info@oostwegelcollection.nl

oostwegelcollection.nl



 A MEMBER OF
DESIGN HOTELS™  RELAIS & CHATEAUX



Tatjana Kicken

Quin Creemers

Julia van der Linden

SALESTEAM
OOSTWEGEL COLLECTION