



CHÂTEAU DE LIMELETTE
Conference & Spa

Seminarie & Evenement
2018

Seminarie



Welkom op het Château de Limelette Your Business Solution

In een groen en rustig kader in het hartje van Waals-Brabant nodigt het Château de Limelette**** u uit in een rustoord op amper 20 minuten van Brussel. Op het Château de Limelette kan u genieten van een jarenlange ervaring in het organiseren van events maar ook van discretie en doeltreffendheid vervoegd met een kwaliteitsinfrastructuur.

Ontdek onze talrijke mogelijkheden en deel ons uw noden mee opdat we de best aangepaste offerte zouden kunnen voorstellen op het gebied van residentiële seminaries, vergaderingen, opleidingssessies, personeelsfeesten, eindejaarsdiners, incentives, team building, familie banquetten.

Uw event wordt in handen genomen door ervaren professionals die ten volste aan uw verwachtingen kunnen antwoorden en u een succesvol seminarie kunnen waarborgen !

Het Château de Limelette stelt u 80 kamers ter beschikking opdat u uw event op meerdere dagen kan plannen. Een unieke gelegenheid om werk en ontspanning te combineren en dit dankzij ons onderzeese balneotherapie centrum die u zal begeleiden in een wereld van wellness na een zware werkdag.

Contacteer ons nu alvast teneinde te kunnen genieten van uw aangepaste en gepersonaliseerde prijsverminderingen voor uw toekomstige events. Onze commerciële ploeg staat ter uw beschikking en zal u met veel plezier begeleiden.





6 Uitstekende redenen om uw event op het Château de Limelette te organiseren :

1. Kwaliteitsvolle en service-minded onthaal in een gerenoveerd kader voor dat werk en ontspanning combineert.
2. Wi-fi verbinding aangeboden in al onze vergaderzalen en in het hotel,
3. 16 vergaderzalen met rechtstreeks daglicht en met een privé terras (of een veranda, Versailles-zaal),
4. Een verfijnde keuken aangepast aan uw noden en uw budget
5. Gratis parking (280 plaatsen) en een gemakkelijke toegang tot de E411 en de RN25
6. Het plannen van een doeltreffend beheer van uw event door onze ervaren Conference & Banquet Coordinators



Meeting & Conference Rooms

Al onze vergaderzalen beschikken over een terras (of veranda) en daglicht* Vernieuwd in 2014/15

	m²					dinner	dinner & dance	buffet	buffet & dance	standing buffet	standing buffet & dance
Versailles*	125	70	45	30	36	100	-	100	-	150	-
Deauville*	24	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-
Trianon*	165	120	60	35	43	-	-	-	-	-	-
Provence*	60	35	20	21	24	-	-	-	-	-	-
Oxford*	45	30	16	15	18	-	-	-	-	-	-
Europa	460	360	240	72	90	300	250	280	250	400	400
Europa Bar	260	180	120	42	60	120	100	120	100	150	150
Europa Fond	200	180	120	42	60	120	100	120	100	150	150
Francfort*	60	35	25	25	28	-	-	-	-	-	-
Lisbonne*	60	35	25	20	24	-	-	-	-	-	-
Venise	20	15	9	10	12	-	-	-	-	-	-
Ibiza	20	15	9	10	12	-	-	-	-	-	-
Athènes	250	100	68	46	56	-	-	-	-	-	-
Athènes 1/2	125	45	30	25	33	-	-	-	-	-	-
Stockholm	50	25	16	16	20	-	-	-	-	-	-
Chambord*	50	-	-	20	22	36	-	30	-	40	-
Vendôme*	50	-	-	-	18	36	-	30	-	40	-
Patio*	50	-	-	-	18	36	-	30	-	40	-
Senlis*	50	-	-	-	18	36	-	30	-	40	-

Foto's & Beschrijving op

www.chateau-de-limelette.be

*niet in Versailles

16 Meeting Rooms Met Daglicht & Terras, Wifi



Séminaires

Logies 80 Kamers

	CLASSIQUE	CLUB	PRESTIGE
Kamers	16	39	25
Oppervlakte	15-20 m²	25-30 m²	35-45 m²
Telefoon	•	•	•
Frigo	•	•	•
TV	•	•	•
Pay-TV	•	•	•
Badkamer met bad	•	•	•
Haardroger	•	•	•
Verwarmende broekpers	•	•	•
Airco	-	•	•
Salon	-	•	•
Bureel	•	•	•
Wi-fi	•	•	•
Brandkast	•	•	•
Elektroniek Sleutel	•	•	•
Terras of balcon	-	-	• (15 rooms)
Kamer niet-roker	•	•	•

Kamer prijzen op aanvraag

Check-in : 15u

Check-out : 12u

Sport activiteiten

Overdekt hotelzwembad – gratis toegang

Tennisbaan – gratis toegang

Fitnesszaal (toegankelijk elke dag tussen 6u en 8u30 en tussen 18u en 21u behalve op vrijdag avond)



Seminar Package « Classic »

59 €

Prijs per Persoon, per dag, *vanaf*
vanaf 6 personen

<i>Meeting</i>	vergaderzaal met daglicht & terras aangepast aan het aantal deelnemers
<i>Equipment</i>	1 scherm, 1 flipchart, Wi-fi aansluiting, notitie-bladen, pen, water,
<i>Pauze</i>	koffie, thee, sinaasappelsap , Viennoiseries, opgediend in de vergaderzaal
<i>Lunch</i>	Sandwich Lunch, met saladen, soep, nagerechten en koffie
<i>Pauze</i>	koffie, thee, sinaasappelsap, Wafel & Frangipane, Appel opgediend in de vergaderzaal

Seminar « Premium » Package

62 €

Prijs per Persoon, per dag vanaf 6 personen, *vanaf*

2 gangen Dagmenu

Welkomskoffie inclusief op de eerste dag

Met koffie, thee, jus d'orange en Croissant



Seminar Lunch

Het Seminarie Pakket aan **62€ per pers. inbegrepen het 2 gangen dagmenu** (hoofdgerecht en nagerecht of voorgerecht en hoofdgerecht, zonder wijnen)

Het Seminarie Pakket aan **69€ per pers. inbegrepen het 3 gangen dagmenu** (voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht, zonder wijnen)

MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG
Grijze garnalenkroket uit de noordzee - Gehakt op grootmoederswijze, Wilde paddestoelen, spek, Baby uitjes, Kroketjes - Beierse rode vruchten	Pompoenvelouté Met gijtenkaas en bieslook - Gestoomde zwarte koolvisfillet Fijn gesnede prei Brocolibloem Witte wijnsaus - Chocolade moelleux Met Engelse creme	Scampis soup op italiaanse wijze en zijn sojakiemen - Gestooft lamsmuis Seizoensgroenten Tijmsaus - Drijvend eiland Engelse creme Vanille ijs
DONDERDAG	VRIJDAG	ZATERDAG
Wildterrine Fijn gesnede rodekool Druiven en croutons - Wildezwijnenstoof met veenbessen Peer in rode wijn Gestooft witloof Smeltende aardappelen - Appelfeuilleté Honingijs Calvadoscaramel	Gerookte zalmsalade - Geconfituurde endendij Gebooterde groene kool met noten Aardappelquenelle Gueuzesaus - Vanille Creme Brulée	Uit te kiezen van het weekmenu

Identieke Menu voor alle deelnemers



Seminar Lunch Buffet

vanaf 20 personen

+7€ Toeslag op basis van uw Seminar Package aan 62 € dus 69€

Vlees

Duo van gegarneerd Gebraad (Varken & Rund)

Duo van Ham (Parma en gekookt)

Borstfilet van Poularde met Provençaalse kruiden

Vleespastei in Korst

Vis

Goudbrasem 'royale' met Sauce vierge

Gekookte en gerookte Zalm

Eieren met Tonijn

Zeevruchtencocktail

Scampi's op z'n Provençaals

Tomaat met roze Garnalen en Cocktailsaus

Slaatjes

Sperzieboontjes met Vinaigrette

Salade van Peterselieaardappeltjes

Seizoenssalades, geglaceerde Worteltjes met Citroen

Komkommer met Yoghurt, geparfumeerd met Munt

Tomaten in Vinaigrette, Indische Rijst

Penne met Olijven, gegrilde Artisjokken

Sauzen

Yoghurtsauzen, Cocktailsaus, Mayonaise

Desserten

Chocolademousse, Slagroom en Chocoladekrullen

Crème brûlée met bruine Suiker

Verse Fruitsla

Vanaf 20 deelnemers

Identiek Menu voor alle deelnemers



Lunch

Prijs per persoon in supplement van het seminariepakket

Aangepaste Wijnen tijdens de lunch

Toeslag

+ 3 €

2 gangen Dagmenu

+ 3 €

3 gangen Dagmenu

+ 7 €

Koud buffet (vanaf 20 personen)

+ 7 €

Koud buffet + 1 warme schotel (vanaf 20 personen)

+ 17 €

Koffie pauzen opties

Prijs per persoon in supplement van het seminariepakket

Welkomskoffie

+ 4 €

Koffie, thee, jus d'orange en croissant

BELGISCHE Break

+ 5 €

Speculoos, Wafels, Chocolate mousse, Peperkoek

SOFT Break

+ 5 €

Combinatie van soft drankjes

NIEUW VITALITEIT Break

+ 9 €

Smoothie 's en vruchten

Extra uitrusting :

Flipchart

+ 15 €

Beamer/LCD projector :

+ 150 €

Technische of informatika bijstand tijdens de week

+45€/U

Technische of informatika bijstand tijdens avonden en week-end

+55€/U

Andere uitrusting en materiaal

Op aanvraag

Opmerkingen :

Het seminariepakket is al geldig vanaf 6 deelnemers - Voor groepen onder de 6 personen wordt er een toeslag

gerekend van 125€ per dag voor de huur van de zaal

Er worden geen maaltijden in de vergaderzalen opgediend

Prijzen zijn inclusief BTW

Cocktails

Met ieder cocktail, worden zowiezo chips & nootjes aangeboden

Kir Formule

Méthode traditionnelle en kassislikeur, vruchtensap, water

30 min :	10€
60 min :	15€
90 min :	20€
120 min :	24€

Champagne Formule

Champagne Veuve Fourny Premier Cru, vruchtensap, water

30 min :	19€
60 min :	29€
90 min :	38€
120 min :	44€

« Classique » Formule

Bier van het vat, onze wijn selectie, vruchtensap, water

60 min :	13€
90 min :	17€
120 min :	21€

Hapjes

Amuses Bouches (Kaas & Salami)

3 Koude & Warme hapjes

6 Koude & Warme hapjes

9 Koude & Warme hapjes

Koude « Verrines du Chef »

4,00 €	per pers.
7,00 €	per pers.
12,00 €	per pers.
16,00 €	per pers.
3,00€	per stuk.

Séminaires



Menu's (prijs per persoon, btw inbegrepen - zonder dranken behalve « All-in »)

39.00€

Voorgerechten

Duo tongenfillet met oranje-segmenten
en zeekraal

Mosselpannetje met fijne kruiden
en saffraanroom

Hoofdgerechten

Hertenstoof met wilde paddenstoelen
Smeltende appel
Gestoofd witloof
Peer in rode wijn

Gegrilde St-Pierre
Selderijmousse
Broccoli bloem
Peer in rode wijn
Witte wijnsaus

Nagerechten

Verlorenbrood met cassonade
Speculoos ijs

Crème Brulée met clémentines

44.00€ / 69.00€ All in

Koude en Warme Voorgerechten

Sint-jacobspannetje van Dieppe met bos-
paddestoeltjes en kastanjesaus

Gerookte zalm aumonière
en St-Jacobs van Dieppe
Isignyroom, peterselivinaigrette

Geconfituurde spiermaag sla
Stukjes foie gras
Rodekoolsla en croutons
Balsamische vinaigrette

Sorbet

Hoofdgerechten

Opperste wilde eend
en zijn geïsoleerde dij
Purée de céleri-rave

Gebakken kabeljauw
Groene asperges, courgettekaviaar,
geconfituurde pastinaak, gebakken bieten
Butternut en gegrilde nootjes
Aardappelpurée met olijven

Nagerechten

Appelgratin
Honing & caneel met bolletje ijs

Chocolade moelleux met bananesmaak
Engelse room en vanille ijs

All In : Welkomglas & Hapjes,
Selectie van aangepaste wijnen gedurende
de maaltijd, koffie.

49.00€ / 74.00€ All in

Voorgerechten

Eend foie gras (Uppignac)

Foie gras taart op Normandische wijze
Met truffelsaus

Kreeftensoep
Groenten op Russische wijze
Schaaldierencoulis (+10€)

Sorbet

Hoofdgerechten

Opperste fazant op Brabantse Wijze met zijn
gevulde dij met wilde paddenstoelen
Fijne champagne saus

Hertenkotelette Gepaneerd
met hazelnoten
Appel en veenbessencompot
Pompoenpurée, peer in rode wijn
Wildsaus

Gegrilde St-Jacobsbrochette
Selderijpurée met kastanjes

Nagerechten

Gebakke peer met kruidensiroop
Chocoladeganache en speculoos

Biscuit Ganaché van Drie Chocolades en
engelse room

Kazenassortiment

All In : Welkomglas & Hapjes,
Selectie van aangepaste wijnen gedurende
de maaltijd, koffie.



Buffet - Menu's

« Belgian & Terroir »

45.00 €

Vlees

Assortiment Ardense Charcuterie
Gebraad van Belgisch witblauw Rund
met zijn Seizoensgebonden garnituur
Suprême van geroosterde Hoevekip met
Kruiden uit de moestuin
Assortiment van minibloedworsten

Vis

Zalmforel Bellevue
Medaillons van zeetong gevuld met Zalm
en fijne Kruiden
Tomaten met grijze Garnalen
Paling in 't groen – Mosselen in Azië
Waaier van gerookte Vissoorten

Salades

Aardappelen met Spekjes,
Sperziebonen, gemengde Sla, Tomaten,
Komkommer, rode Bieten,
Witte Kool, geraspte Wortels, rode Kool
met Appel, Bloemkool, Radijs,
Uitjes en Augurken in Aazijn

Sauzen

Cocktailsaus, Mayonaisse, Vinaigrette,
Mosterd, Mayonaisse met look

Desserts

Assortiment Fruittaartjes met Coulis
Salade van Seizoensfruit

Koffie

Koffie en Zoetigheden

« Walking Dinner »

50.00€

Warm Buffet

Vissoepje met Fijne Groenten, Safransaus
Kalfsblanquette à l'Ancienne
Parmentier van Geconfijte Eend
Aardappelmousse met Spekreepjes

Koud Buffet

Tartaar van Rauwe en Gerookte Zalm, Zure
Room
Tomaat met Grijze Garnalen
Scampis op Provençaalse Wijze
Roereieren met Truffel en Soldaatje
Mousse van Forrel
Taboulé van Gevogelte
Eendenborst op Luikse Wijze
Verrine van Linzen en Spekreepjes
Ventrèche Sla met Spekreepjes, Dobbelt-
steentjes van Ganzenlever, Hardgekookte
Eieren

Rauwkost Buffet

Quinoa met Oosterse Krokante Groenten
Wortelsla met Gecitroneerde Tijn
Sla van Kikkererwtten Geconfijte Citroen
Safranrijst met Zonnegroenten
Lentesla van Aardappelen
Reuze Sla van Verse Groenten
Witloofsla van Pompelmoes en Pistachio

Dessertenbuffet

Mini Mousse met Chocolade
Mini Crème Brûlée
Mini Gebakjes
Bavarois van Rode Vruchten
Fruitsla
Tiramisu met Speculoos

« Barbecue »

60.00€ * all in

Grillades

Kippebrochettes
Lamskoteletten, Merguez Worst
Gemarineerde Varkensbrochettes
Mini Rundstartaar
Aardappel in Schil

Salades

Komkommer met Yoghurt
Tomaten met pesto
Ratatouille à la niçoise
Quinoa met Oosterse Krokante Groenten
Sla van Kikkererwtten Geconfijte Citroen
Safranrijst met Zonnegroenten
Lentesla van Aardappelen

Sausassortiment

Vinaigrette, Cocktail, Mayonaisse en
Mosterd

Dessertenbuffet

Fruitsla
Assortiment van Gebakjes

Koffie

Koffie en Koekjes

S
R
M
D
S



Wijnen

Identiek Menu voor alle deelnemers

Wijnenformules *(per persoon)*

Folon	Wit - Fortant, Sauvignon Rood - Fortant, Grenache	15€
Delvaux	Wit - Terre Dieu, Sauvignon, Vin de Pays d'Oc Rood - Cap Royal, Bordeaux supérieur	18€
Magritte	Wit - Pinot Blanc, E Boeckel Rood - Château Les Carrégades, Médoc	23€
Rubens	Wit - Argile à Silex, Pouilly fumé Rood - Château Liversan, Haut- Médoc, Cru Bourgeois	25€

Onze pakketten bevatten 1/4 fles witte wijn, 1/3 fles rode wijn en 1/2 fles water per persoon.

De jaartallen kunnen veranderen afhankelijk van wat onze leveranciers in voorraad hebben - Wijnkaart op aanvraag. Deze prijzen zijn per persoon, inclusief bediening en BTW



Dance party

We stellen ter uw beschikking een modulaire dansvloer tot 8m8m en een podium (op aanvraag).

U bent vrij de DJ of orkest te kiezen.

Deze brengt zijn materiaal.

We kunnen ook u enkele aanbieders aanbevelen.

Onze seminariezaal is uigrust met rookdetector en airconditioning.

Het is ook geluiddicht, waardoor laat feesten zonder tijdslimiet.

Het verhuur van onze seminariezaal « Europa » **voor een dance party is 90€/uur.**

Voor het cocktail en de maaltijd is de prijs van de zaal in onze formules inbegrepen.

Team building

Organiseer in Château de Limelette uw séminarie, Incentive, Team Building, Conference, Personeel-familie banket... We zullen van uw evenement een uniek en onvergetelijk moment!

We werken in samenwerking met **Eurêka Events, Sem'On Business & 2Perfection, Exploraid**



CONTACTS :

Général +32 10 42.19.99 reception@chateau-de-limelette.be

Banquets & Conférences

Conference & Banquet Coordinators
Mariages, communions, Teambuildings sales@chateau-de-limelette.be

Département Commercial

Stéphanie Vander Straeten +32 10 42.19.61
Sales & Reservation reservation@chateau-de-limelette.be

Website www.chateau-de-limelette.be

Séminaires



Algemene voorwaarden voor reservering en verblijf

- 1 Reserveringen en verblijf in dit hotel alsmede de betalingsvoorwaarden voor onze diensten worden uitsluitend geregeld door onderhavige voorwaarden. De huidige voorwaarden gelden voor individuele en groepsreservaties, alsook seminars en verblijven in combinatie met het Balneotherapie Centrum van het Château de Limelette. De huidige voorwaarden gelden voor de betalingsvoorwaarden van onze diensten.
- 2 De verblijfs- en veiligheidsomstandigheden en de aangeboden diensten worden beschreven in onze folders en hangen in de hotelkamers. De informatie en prijzen die in de folders staan vermeld, zijn gebaseerd op de geldende tarieven. De datum van de geldigheid staat vermeld bij het tarief. De aangekondigde prijzen kunnen zonder voorafgaande vermelding gewijzigd worden en dit op elk moment voor de definitieve aanbiedingen.
- 2^{bis} De hoteleigenaar is niet verantwoordelijk voor de schade die het gevolg is van een gebeurtenis die hij onmogelijk had kunnen voorkomen (overmacht), ondanks de nodige voorzorgen, wegens de omstandigheden en de gevolgen. Hij is evenmin verantwoordelijk voor schade berokkend door de klant, ook al is de klant slechts gedeeltelijk in fout. Voor het in bewaring geven zijn de artikelen 1952 en 1954 lid vier van het Burgerlijk Wetboek van toepassing.
- 3 Reserveringen gemaakt door de klant dienen door hem bevestigd te worden per brief, email of fax. Reserveringen gemaakt door individuele personen en door het hotel bevestigd maar, waarbij het uur van aankomst niet nader is aangegeven, worden gereserveerd tot 18.00 uur op de dag van aankomst. Opties die door het hotel zijn gegeven en die door de klant niet zijn bevestigd binnen één week, komen volledig te vervallen.
- 3^{bis} Het reserveringscontract is pas definitief aan de Klant na betaling van een voorschot van minimum 50% van het totaalbedrag, met een minimum van 200€. Het hotel behoudt zich het recht voor de door de klant gemaakte reservatie te annuleren in geval deze het overeengekomen voorschot niet betaald heeft. Het voorschot moet gestort worden op rekeningnr. BE46210086318736 GEBABEBB36A van de N.V. Château de Limelette met als mededeling de duidelijke vermelding van de referentie van het evenement. Die referentie wordt bij reservering door de hoteleigenaar aan de klant meegegeven. De seizoengebonden aanbiedingen, de formules en packages met daarin inbegrepen de bijkomende diensten van interveniënten en partners zullen enkel definitief bevestigd worden na de volledige betaling van het verblijf.
- 4 De deelnemerslijst dient, ten minste 15 dagen voor de datum van aankomst, toegestuurd te worden. Tenzij anders is overeengekomen, behoudt het hotel zich het recht voor om de deelnemers onder te brengen in kamers zoals door het hotel bepaald, en om een kamer in te richten in vergaderzaal zoals door het hotel bepaald. Voor de facturatie geldt als klant, elke natuurlijke of rechtspersoon aan wie de bevestiging voor reservering is gericht.
- 5 Ledereen dient, bij aankomst in het hotel, een identiteitsbewijs te overleggen.
- 5^{bis} De klant moet zich schikken naar de gewoonten en het reglement van het hotel waarin hij verblijft. Bij ernstige of herhaaldelijke schending van het hotelreglement heeft de N.V. Château de Limelette het recht onverwijld en zonder voorafgaande kennisgeving het contract te verbreken. De klant en de verdragsluitende partij dragen de hoofdelijke verantwoordelijkheid ten opzichte van de N.V. Château de Limelette voor elke schade berokkend aan personen, het gebouw, de inboedel of inrichting van het hotel en de publiek toegankelijke plaatsen.
- 6 De kosten voor verblijf en diensten dienen op de dag van vertrek, na het verlaten van de kamer, te worden betaald. Gedurende een verblijf van meer dan 8 dagen, behoudt het hotel zich het recht voor een betaling per week of een vooruitlopende reserve te vragen. Wanneer de klant het verschuldigde bedrag niet heeft voldaan binnen 24 uur, dan wordt dit beschouwd als een ernstige nalatigheid waardoor het hotel gerechtigd is om het contract onmiddellijk te verbreken, onverminderd het recht om van de klant eventueel schadevergoeding te eisen. Facturen die naar de klant per post of via mail gestuurd worden zijn betaalbaar binnen de 15 dagen na datum van factuur. De facturen aangaande de extra en bijkomende diensten met betrekking tot een groepsverblijf zijn betaalbaar voor het vertrek van de groep, uitgezonderd schriftelijke instructies van de reservatie-verantwoordelijke van het bedrijf. Indien het bedrag betaald wordt door middel van een voucher, dient het verschuldigd bedrag voldaan te zijn bij ontvangst van de factuur.
- 7 Bij uitstel van betaling dient er rechtens en zonder formele voorafgaande verwittiging een vaste en niet te verlagen schadevergoeding gelijk aan 15% met een minimum bedrag van 75€ betaald te worden alsook een interestvoet van 10% per jaar ingaande vanaf de datum van de factuur.
- 8 Bij annulering van een reservering voor de datum van aankomst, Bij een totaal of gedeeltelijk annulering van een groeps reservering of een seminarie, en bij de vermindering van het aantal deelnemers initiaal gereserveerd, is een schadevergoeding verschuldigd die als volgt wordt berekend.

- Meer dan 90 dagen voor de aankomstdatum :	250 € (arrangementskosten)
- 90 tot 60 dagen voor de datum van aankomst :	25 %
- 59 tot 30 dagen voor de datum van aankomst :	50 %
- 29 tot 7 dagen voor de datum van aankomst :	75 %
- minder dan 7 dagen voor de datum van aankomst :	100 %

Vermindering van volume

- Tussen de 60 en 30 dagen voor de startdatum van het event kan het totaal aantal deelnemers verlaagd worden met 20%, zonder kosten.
- Tussen de 29 en 7 dagen voor de startdatum van het event kan het totaal aantal deelnemers verlaagd worden met 10%, zonder kosten.
- Tussen de 6 en 3 dagen voor de startdatum van het event kan het totaal aantal deelnemers verlaagd worden met 5%, zonder kosten.
- Tussen de 2 dagen en de dag van het event kan het totaal aantal deelnemers niet meer verlaagd worden en wordt het volledige bedrag aangerekend.
- Bij elke annulatie die het percentage in de voorafgaande voorwaarden overschijdt, wordt het bedrag volledig aangerekend.
- 9 Klachten in verband met beschadiging, vernietiging of ontvreemding van voorwerpen die naar het hotel werden meegebracht, dienen onmiddellijk te worden gemeld en ten laatste op de dag waarop het verblijf eindigt, aan de directeur van het hotel. Deze zal daarvan een proces verbaal opmaken dat wordt ondertekend door de klant.
- 10 Op alle handelingen in verband met betalingen en op geschillen tussen partijen is het Belgische recht van toepassing. Uitsluitend de rechtbanken van Nijvel zijn bevoegd.
Belangrijke opmerkingen :
Voor groepen met minder dan 8 deelnemers, wordt er een supplement zaalhuur van € 125.00 aangerekend. Er worden geen maaltijden in de vergaderzaal en/of maaltijdzaal, alsook veranderingen tijdens de dag zelf, Sincerely yours, zaal aan de prijs van € 75 per 25 persoon per half uur werk van één van onze medewerkers aangerekend worden. Elke "uitstelling" van cocktail of maaltijd zal aangerekend worden per 25 persoon per 20 personen per half uur. Gezien het beperkte aantal zitplaatsen in ons restaurant, vragen wij de deelnemers van groepen van meer dan 6 personen, minimum 2 dagen op voorhand te reserveren indien er nog niets voor hen voorzien was.
Elke no-show zal 100% aan het bedrijf worden aangerekend.
Fakturatie-instructies, volledig adres, BTW-nummer en fakturatie-referenties moeten ons schriftelijk een week voor aanvang € 50.00 administratiekosten met zich meebrengen.
Al onze prijzen zijn inclusief BTW.