



DE ENGEL
DRINKS FOOD EVENTS

BROCHURE FEESTEN & PARTIJEN

2025

Meer informatie?

Neem vrijblijvend contact met ons op.

De Engel Houten

Burgemeester Wallerweg 2, 3991 DM, Houten

030 637 1554 - info@deengel.nl



DE ENGEL

DRINKS FOOD EVENTS

INHOUDSOPGAVE

4	Borrel
5	Feest
6	Uitbreidingen feest
8	Diner
9	Buffetten
11	Koud en Warm buffetten
12	Barbecue buffetten
13	Desserts
14	Walking dinner
16	Lunch
17	High Tea & Brunch
18	Sfeerimpressie
19	Capaciteit
20	Entertainment
21	Algemene informatie
23	Contactinformatie

BORREL

De arrangementen en prijzen gelden voor een minimale deelname vanaf 25 personen. Voor alle arrangementen en buffetten kunt u tot 48 uur voor het feest het definitieve aantal gasten doorgeven. Dit opgegeven aantal gasten is het minimale aantal dat wij berekenen.

BORRELUURTJE

12,50

- 1 uur durende borrel
- Onbeperkt drankjes uitgeserveerd (Hollands assortiment)
- Gemengde nootjes op tafel
- 2x standaard warm bittergarnituur

BORREL ARRANGEMENT

18,50

- 2 uur durende borrel (afkoop extra uur mogelijk, 7,-)
- Onbeperkt drankjes uitgeserveerd (Hollands assortiment)
- Diverse zoutjes en nootjes op tafel
- 1x luxe koud bittergarnituur
- 2x standaard warm bittergarnituur



FEEST

De onderstaande arrangementen zijn gebaseerd op een 4 uur durend feest. Het is eventueel mogelijk om uw arrangement uit te breiden en/of aan te passen.

VERJAARDAGSFEEST ARRANGEMENT

25

- Onbeperkt drankjes afhalen aan de bar (Hollands assortiment)
- 2x standaard warm bittergarnituur
- Arrangement uitbreiden? Kijk voor de mogelijkheden op pagina 6 en 7

FEEST DE ENGEL

- Onbeperkt drankjes uitgeserveerd (Hollands assortiment)
- Gemengde nootjes op tafel
- 1x standaard koud bittergarnituur
- 2x standaard warm bittergarnituur
- Tot besluit een pizzapunt

29,50

FEEST KLASSIEK

- Ontvangst met koffie en gesorteerd gebak
- 2e kopje koffie
- Diverse zoutjes en gemengde nootjes op tafel
- Onbeperkt drankjes uitgeserveerd (Hollands assortiment)
- 2x standaard koud bittergarnituur
- 2x standaard warm bittergarnituur
- Tot besluit een puntzak frites en een kopje koffie

35

FEEST CHAMPAGNE

- Ontvangst met een glas prosecco
- Diverse zoutjes en gemengde nootjes op tafel
- Onbeperkt drankjes uitgeserveerd (Hollands assortiment)
- 2x luxe koud bittergarnituur
- 2x luxe warm bittergarnituur
- 1 stokje kipsaté met satésaus, atjar en stokbrood
- Tot besluit een stokbroodje met warme beenham met honing-mosterdsaus en een kopje koffie

39,50

UITBREIDINGEN

ZOET

Diverse slagroomsoesjes	1,50 p.p.
Cake	1,50 p.p.
Petit-four	3,00 p.p.
Petit-four met tekst/foto	3,75 p.p.
Gesorteerd gebak	4,00 p.p.
Gebak gluten-, lactose- of notenvrij	v.a. 4,50 p.p.
Assortiment snoepjes op tafel	2,50 p.p.

SNACKS

Gemengde nootjes op tafel	0,95 p.p.
Diverse zoutjes op tafel	1,50 p.p.
Olijven op tafel	1,25 p.p.
Borrelplank op tafel nootjes, olijven en zoutjes	2,75 p.p.
Broodje kroket of frikandel	3,50 p.p.
1 stokje kipsaté met satésaus, atjar en stokbrood	4,50 p.p.
Pizzapunt	3,00 p.p.
Mini broodje hamburger	3,00 p.p.
Saucijzenbroodje of kaasbroodje	3,50 p.p.
Broodje kipshoarma met knoflooksaus	5,00 p.p.
Stokbroodje warme beenham met honing-mosterdsaus	3,50 p.p.
Puntzak frites met mayonaise	3,50 p.p.

DRANK

Toost met prosecco	4,75 p.p.
Afkoop buitenlands gedistilleerd* Bacardi, Malibu, Wodka, Red label en Gin	5,00 p.p.
Afkoop buitenlands gedistilleerd* 5 dranken naar keuze	6,00 p.p.
Verlenging drankenarrangement per half uur	3,50 p.p.

* m.u.v. shotjes



UITBREIDINGEN

BITTERGARNITUUR

Standaard koud 0,95

Hollandse jonge kaas 
 Oude kaas 
 Komkommer met roomkaas 
 Grillworst
 Salami

Luxe koud 1,45

Crostini gerookte zalm
 Brioche met eendenborst
 Toastje gerookte forel
 Gevuld eitje 
 Caprese stick 

Standaard warm 0,95

Bitterbal
 Mini frikandel
 Kipnugget
 Mini kaassoufflé 
 Bamihapje 

Luxe warm 1,45

Ambachtelijke bitterbal
 Oude kaasstengel 
 Garnalen in een krokant jasje
 Crispy chicken
 Yakitori spiesje

FOOD & MOOD

14,50

Gedurende uw feestavond - borrel serveren wij:

Wraps met gerookte zalm & kip
 Mini hamburgers
 Pizzapunt
 Stokje kipsaté met satésaus, atjar en stokbrood
 Puntzak frites met mayonaise

HAPJES BUFFET 'HOUTENS SMULHOEKJE'

16,50

Koud

Rundvleessalade
 Zalmsalade
 Diverse kaassoorten
 Gerookte zalm
 Stokbrood met kruidenboter

Warm

Mini pizza
 Vegetarische loempia's
 Chicken wings
 Kipsaté stokje met satésaus
 Indische balletjes in zoetzure saus

DINER

Voor gezelschappen van 11 tot en met 25 personen hebben wij onze specialiteitenkaart voor groepen. Hierin heeft uw gezelschap de keuze uit een aantal voor-, hoofd- en nagerechten, die samengesteld zijn door onze chef. Heeft u zelf specifieke wensen, vertel het ons; wij denken graag met u mee!

3-GANGEN DINER

39,50

Keuzemenu van het groepsmenu

Allergieën of dieetwensen?

Laat het ons weten!



FAMILIEFEEST ARRANGEMENT

42,50

Geniet met familie, vrienden, collega's van een heerlijk verzorgd diner!

- 3-uur durend feest (afkoop extra uur mogelijk)
- Onbeperkt drankjes afhalen aan de bar (Hollands assortiment)
- Keuze uit; Chinees, Spaans, Hollands, Grieks of Italiaans buffet (zie pagina 9)



BUFFETTEN

CHINEES BUFFET

Nasi en bami
Babi Pangang in zoetzure saus
Foe Yong Hay
Kipsaté stokjes met satésaus

Kroepoek
Sambal
Atjar

25

HOLLANDS BUFFET

Varkenshaas in champignonroomsaus
Kipfilet in zoetzure saus
Frites met mayonaise

Gebakken aardappeltjes
Roerbakgroenten
Frisse groene salade

25

ITALIAANS BUFFET

Lasagne bolognese
Penne & linguine pasta
Carbonara- & bolognesesaus

Parmezaanse kaas
Salade caprese
Italiaanse salade

25

SPAANS BUFFET

Paella met gamba's
Pollo (kip) met roomsaus en oregano
Calamares met tomatensaus
Gebakken chorizo worstjes

Tonijnsalade
Spaanse aardappelsalade
Brood met aioli

25

GRIEKS BUFFET

Gehaktballetjes in tomatensaus
Kip gyros met rode ui
Moussaka
Frites met mayonaise

Naanbrood
Griekse salade
Koolsalade
Tzatziki

25



BUFFETTEN

STAMPPOTTENBUFFET

2 soorten stamppot
3 soorten stamppot

24,50 p.p.

26,50 p.p.

Boerenkool

Met verse rookworst

Hutspot

Met sukadelapje

Zuurkool

Met braadworst

Bij alle stamppotten serveren wij:

- Uitgebakken spekjes
- Amsterdamse uitjes
- Stevige jus
- Stoofpeertjes
- Appelcompote
- Piccalilly

VEGETARISCH BUFFET



37,50

KOUD

Carpaccio van rode biet | feta, nootjes,
gemengde sla



Tex-Mex aardappelsalade | kidneybonen,
mango chipotle

Caprese | tomaat, mozzarella, basilicum

Waldorfsalade | appel, cranberries, bladsla

Spicy pastasalade | tomaatjes, olijven



Gazpacho | tomaat, paprika, komkommer



Vers fruit



Rustiek meergranenbrood | hummus,
tapenade

WARM



Marokkaanse tabouleh | ras el hanout

Tortellini | pesto, rucola, tomaat

Taco's | jackfruit, tomaat-paprika salade,
sriracha mayonaise

Oosterse noedels | vega kip, taugé,
teriyakisaus

Falafel | piri piri saus



Gewokte groenten

Gepofte aardappelschotel | crème fraîche



KOUD EN WARM BUFFETTEN

DE ENGEL

37,50

Koud

Huzarensalade
Kip-kerriesalade
Zalmsalade
Rauwkostsalade
Garnalen in cocktailsaus
Ardennerham met meloen
Gerookte zalm
Wit stokbrood met kruidenboter

Warm

Getrancheerde beenham
Kipsaté stokjes met satésaus
Varkenshaas in champignonroomsaus
Kip Hawaiï
Gegratineerde aardappels
Roerbak groenten
Gekruide rijst

MEDITERRAANS

39,50

Koud

Vitello tonnato
Rundercarpaccio
Antipasti van gedroogde vleeswaren
Tonijnsalade
Salade caprese
Griekse feta salade
Witte koolsalade
Rustiek brood met tapenade en aioli

Warm

Varkensmedaillons met jus van rode ui en tijm
Gehaktballetjes in tomatensaus
Kip piri piri
Biefstukpuntjes in pepersaus
Tortellini met pesto, rucola en tomaat
Roseval aardappels met tijm en rozemarijn
Mediterraanse groenteschotel

DE LUXE HOUTENAAR

44,50

Koud

Pastasalade
Salade niçoise
Rundvleessalade
Rundercarpaccio
Meloen met serranoham
Gevulde eitjes en tomaat
Gerookte zalm
Gerookte makreel
Gepocheerde zalmforel
Luxe broodsoorten met diverse smearsels

Warm

Mediterraanse visschotel
Varkenshaassaté met satésaus
Gebraden ossenhaas met rode wijnsaus
Kip teriyaki
Op buffet getrancheerde beenham
Rollade met honing-tijmsaus
Gegratineerde aardappels
Roerbak groenten
Gekruide rijst

BARBECUE BUFFETTEN

Gezellig en ongedwongen bakt de chefkok op de lavagrill zonder door het weer op onaangename wijze te worden verrast. Ideaal voor verenigingen, bedrijven en familiefeesten (vanaf 40 personen).

BARBECUEBUFFET (BINNENSHUIS)

34,50

Vleesgerechten:

Hamburgers
Biefstukjes
Kipsaté spiesjes
BBQ worstjes
Sweet & chili spareribs

Bij deze barbecue serveren wij:

Huzarensalade
Pastasalade
Rauwkostsalade
Frites met mayonaise
Kruidenboter
Wit en bruin stokbrood

Sauzen

Satésaus, knoflooksaus en cocktailsaus

BARBECUEBUFFET DELUXE (BINNENSHUIS)

39,50

Vlees

Ossenhaas
Varkenshaas
Kipsaté van de spies
Kipshaslick

Vis

Zalmfilet
Garnalenspies

Bij deze barbecue serveren wij:

Huzarensalade
Pastasalade
Rauwkostsalade
Verse fruitsalade
Frites met mayonaise
Kruidenboter en tapenade
Diverse luxe broodsoorten

Sauzen

Warm: satésaus, pepersaus en honing-tijmsaus
Koud: cocktailsaus, knoflooksaus en BBQ saus

DESSERTS

Dame blanche

Roomijs met warme chocoladesaus

7.50 p.p.

Luxe ijsschalen op buffet

Luxe ijsschalen met verse fruitsalade

8.50 p.p.

Petit Grand Dessert buffet

Luxe ijsschalen, panna cotta, tiramisu en verse fruitsalade

9.50 p.p.

Petit Grand Dessert op bord uitgeserveerd

Proeverij van vier heerlijke dessert items van het seizoen

12.50 p.p.

Luxe Grand dessert buffet

Met o.a. brownie, cheesecake, luxe ijstaarten, mousse van het seizoen, tiramisu, panna cotta, American pancakes, warme kersen, spekkoeke, verse fruitsalade en slagroom. Dit alles wordt geopend met vuurwerk!

14.50 p.p.



WALKING DINNER

Dineren op een originele, moderne en sociale manier? Dan is een walking dinner perfect voor uw gelegenheid. Het is een compleet culinair diner, bestaande uit meerdere kleinere gerechtjes. In tegenstelling tot een traditioneel diner aan tafels, hebben de gasten bij een walking dinner geen vaste plaats.

5-GANGEN WALKING DINNER 44.50

6-GANGEN WALKING DINNER 49.50

In onderling overleg kunt u zelf het menu samenstellen. Naast de heerlijke gerechtjes die geserveerd worden, staat er op de (sta)tafels brood met smearsels en wordt er frites met mayonaise geserveerd tijdens het laatste warme gerechtje.

Voorbeeldmenu 5-gangen walking dinner

Geroosterde tonijn - met kerriemayonaise
 Rundercarpaccio - truffelmayonaise en parmezaan
 Scholfilet - witte wijnsaus en dragon
 Varkenslende - roomsaus en paddenstoelen
 Zwarte bes panna cotta - met chocolade crumble

Voorbeeldmenu 6-gangen walking dinner

Gerookte zalm - mierikswortel crème fraîche
 Vitello tonato - kalfsmuis met tonijnmayonaise
 Eendenborstfilet - zoete aardappel en steranijs
 Doradefilet - pastinaakcrème en spinazie
 Diamanthaas - roseval en saus van Madeira
 Tiramisu - met lange vingers en espresso



WALKING DINNER

KOUD

Gerookte runderlende
Groene kruidenolie en aardappelsalade

Vitello tonnato
Kalfsmuis met tonijnmayonaise

Rundercarpaccio
Truffelmayonaise en parmezaan

Gerookte zalm
Mierikswortel crème fraîche

Caprese (v)
Mozzarella, basilicum en tomaat

Seranoham en meloen
Met brioche

Geroosterde tonijn
Met kerriemayonaise

Bruschetta (v)
Tomatensalsa en knoflookolie

Gravad lax
Kervel, dille en grove mosterd

Garnalencocktail
Cherrytomaatjes en kropsla

Gerookte forel
Met citroenmayonaise

Blini met krabsalade
En groene appel

Salade met pulled chicken
Met BBQ saus

WARM

Soepje van het seizoen

Gamba spiesje
Chilisaus en lente ui

Varkenlende
Roomsaus en paddenstoelen

Rouleau van maiskip
Spinazie en truffeljus

Gebakken coquille

Puntpaprika en Seranoham

Kippendijen met noedels
Oosterse saus

Beef teriyaki
Gember en taugé

Black Tiger gamba's
In de knoflook

Schotse zalmfilet
Met Hollandaisesaus

Eendenborstfilet
Zoete aardappel en steranijs

Diamanthaas
Roseval en saus van Madeira

Scholfilet
Witte wijnsaus en dragon

Runderbavette
Gepofte kriel

Zacht gegaarde heilbot
Met zwarte olijven en kervel

Doradefilet
Pastinaakcrème en spinazie

Ravioli (v)
Salieboter en hazelnoot

Loempia pulled pork
Met BBQ saus en paksoi

DESSERT

Zwarte bes panna cotta
Met chocolade crumble

Spoem
Citroentaartje met meringue schuim

Cocktail van vers fruit
Met sorbetijs

Cheesecake van het seizoen

Brownie van pure chocolade

Rood fruit soepje
Met vanille-ijs

Tiramisu
Lange vingers en espresso

LUNCH

LUNCHARRANGEMENT (1 uur durend)

17,17

- Soep van de dag
- Vers afgebakken broodjes uit het assortiment van de chef, rijkelijk belegd met bijvoorbeeld:
 - Serranoham, rucola en balsamico
 - Geitenkaas, honing en walnoten
 - Hummus, avocado en tomaat
 - Oude kaas, appelstroop en rucola
 - Carpaccio op traditonele wijze
 - Krabsalade met cherrytomaat, bladspinazie en limoen
 - Gerookte zalm, kruidenkaas, kappertjes en augurk
 - Brie, vijgenjam, komkommer en pitten
- Broodje kroket
- Diverse sappen, melk en karnemelk

Het assortiment belegde broodjes kan variëren; dit is afhankelijk van het aantal personen.

Allergieën of dieetwensen?

Laat het ons weten!

UITBREIDING LUNCH

Handfruit	3.50 p.p.
Fruitcocktail	3.00 p.p.
Smoothie	3.75 p.p.



HIGH TEA & BRUNCH

High Tea en brunch zijn te bestellen vanaf 25 personen. Twee uur durend, waarna u nog gezellig kunt naborrelen.

HIGH TEA

25,00

Onbeperkt diverse soorten thee, koffie voor de liefhebber. Voor de kinderen eventueel limonadesiroop

Hartig

Wraps met gerookte zalm en kipfilet
Rustieke broodjes met carpaccio en brie
Quiche
Gazpacho | paprika, tomaat, komkommer

Zoet

Mini muffins
Brownies
Cheesecake
Scones met jam en clotted cream
Bananecake
Mini donuts
Witte chocolademousse
Panna cotta

Het zoete assortiment kan variëren; dit is afhankelijk van het aantal personen.

BRUNCH

27,50

Sappen- en smoothiebar
Melk en karnemelk
Luxe broodjes, croissantjes en rustieke broden
Zoete broodjes (bijv. cinnamon rolls, chocolade broodjes, banananbrood)
Jonge kaas, oude kaas en brie
Assortiment vleeswaren
Jammetjes, chocopasta en pindakaas

American pancakes
Salade caprese
Rauwkost
Scrambled eggs
Bacon
Warme beenham
Quiche
Kroketten (of vegasnack)
Griekse yoghurt met muesli en fruit

MOGELIJKE UITBREIDINGEN:

Ontvangst met een glas prosecco	4,75 p.p.
Diverse soorten salades	v.a. 4,50 p.p.
Kop soep naar keuze (vanaf buffet)	5,00 p.p.
Kop soep naar keuze (uitgeserveerd)	5,75 p.p.
Luxe vissoorten; zalm, gerookte makreel en forelfilet	4,50 p.p.



GRAND CAFÉ



COGNACZAAL



CHAMPAGNEZAAL



CAFÉ



OPKAMER

CAPACITEIT

Zaal	M2	Diner	Receptie	Avondfeest
Champagne + Cognac + Café - Cocktail	380	300	450	450
Champagne + Cognaczaal	280	250	350	350
Cognaczaal + Café	125	80	180	180
Champagnezaal	200	125	175	175
Cognaczaal	80	60	-	-
Café - Cocktailzaal	100	60	90	90
Grand Café	100	60	90	90
Opkamer	37.5	30	35	-

Onze zalen zijn voorzien van verschuifbare geluidsisolerende tussenwanden, zo kunnen wij de ruimtes samenvoegen. De Champagnezaal, het Café en het Grand Café beschikken over een gezellige bar.

Zaalhuurtarieven

Het is bij ons mogelijk om een of meerdere ruimtes te huren. U kunt kiezen om een ruimte te huren zonder catering, met catering of met (gedeeltelijk) eigen catering. De tarieven en voorwaarden die wij hanteren kunt u bij ons opvragen.



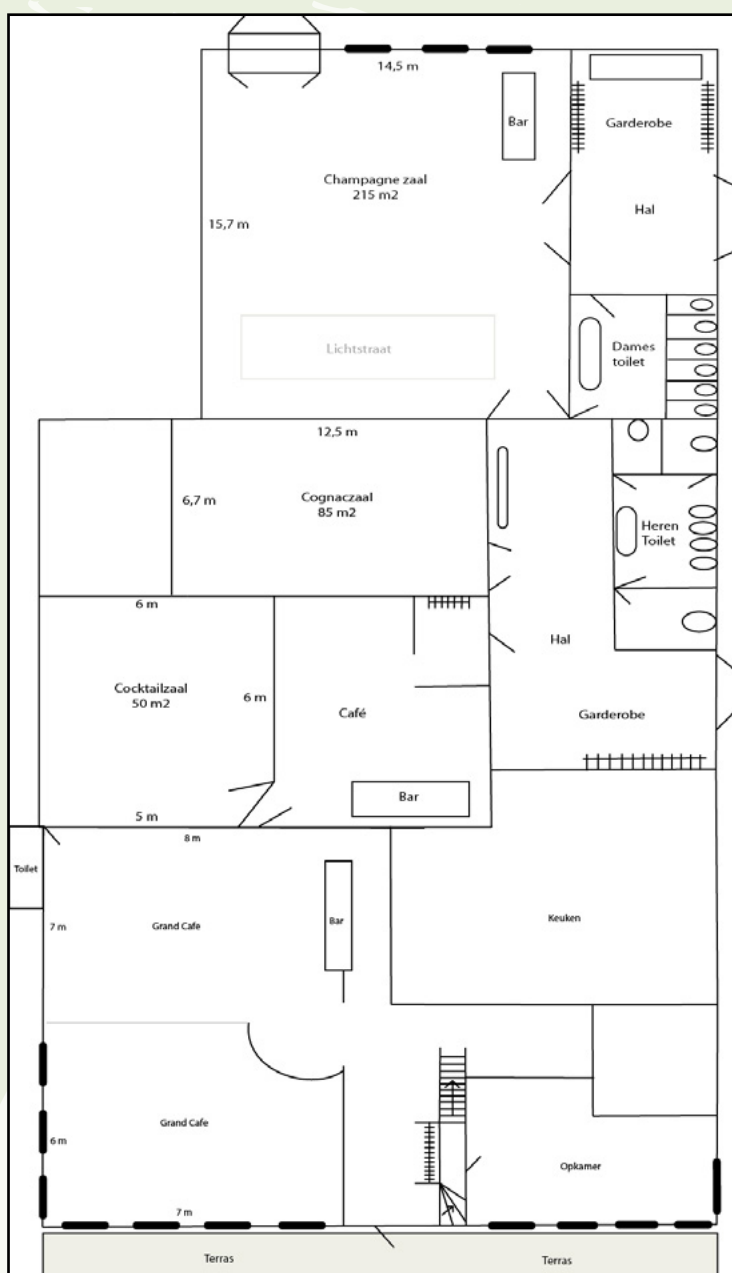
ENTERTAINMENT

Muziek

Wij beschikken over goede geluidsapparatuur in de vorm van een muziekcomputer. U kunt hier gebruik van maken en het is ook mogelijk om uw laptop of telefoon hierop aan te sluiten.

Audiovisuele hulpmiddelen

Alle zalen zijn voorzien van airconditioning en gratis WiFi. Daarnaast beschikken wij over diverse goede voorzieningen zoals; draadloze microfoons, beamers en de daarbij horende schermen.



ALGEMENE INFORMATIE

Annuleringen

Op alle door ons aangegane reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca (UVH) van toepassing, deze liggen bij ons ter inzage en worden op verzoek onverwijld kosteloos toegezonden. Voor alle arrangementen en buffetten kunt u tot 48 uur voor aanvang het definitieve aantal gasten doorgeven, dit opgegeven aantal gasten is het minimale aantal dat wij berekenen. Bij volledige annulering of vermindering van meer dan 10% van het aanvankelijk overeengekomen aantal gasten, worden annuleringskosten in rekening gebracht als vergoeding voor gemaakte kosten en omzetsderving. Deze annuleringskosten (schadeloosstelling) zullen worden berekend over de zaalhuur, het arrangement en/of vaste verzorging van de reservering (reserveringswaarde).

Versieren

Het is mogelijk om de zaal voor uw diner of feest te versieren. Wij stellen u in de gelegenheid om een uur van tevoren de zaal te versieren. Het is dan ook mogelijk dat de dj of band komt opbouwen. In dit uur kan het wel zijn dat wij de zaal nog aan het klaarzetten zijn voor uw partij en dat een eventuele andere partij die voorafgaand aan uw diner of feest plaatsvindt nog aan het opruimen is of afscheid aan het nemen is van zijn of haar gasten.

Mocht u meer tijd nodig hebben dan is het eventueel mogelijk om de zaal eerder af te huren.

Het gebruik van rijst en confetti is in en buiten de zalen niet toegestaan. Bij overtreding van voorgaand zal 500,- schoonmaakkosten in rekening worden gebracht. De verdere voorwaarden voor het versieren kunt u bij ons opvragen.

Vuurwerk/geluidsoverlast

Wij bevinden ons in de gezellige dorpskern van het Oude Dorp van Houten, dit is naast een heel gezellig winkel- en horecagebied ook een woonwijk. Om op goede voet samen te leven vragen wij uw aandacht om het geluidsniveau in de nachtelijke uren te beperken. Het afsteken van vuurwerk op of rond het terrein van De Engel is absoluut niet toegestaan. Indien gasten van een door u geboekte bijeenkomst vuurwerk afsteken, dan zullen wij 1.000,- rekenen ter schadeloosstelling voor de overlast. In het geval van incidenten zijn wij tevens verplicht de politie te informeren.



ALGEMENE INFORMATIE

Met deze documentatie hebben wij getracht u een goede indruk te geven van de mogelijkheden waarmee wij u van dienst kunnen zijn. Wij zijn ons ervan bewust dat wij, door de diversiteit aan diensten die wij aanbieden, niet volledig kunnen zijn. Als u meer informatie wenst of een arrangement op maat wilt samenstellen, kunt u altijd vrijblijvend contact met ons opnemen.

Op alle door ons aangegane overeenkomsten en reserveringen zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca (UVH) van Koninklijke Horeca Nederland van toepassing. De Uniforme Voorwaarden Horeca (UVH) zijn de algemene voorwaarden waarop in Nederland gevestigde horecabedrijven en aanverwante bedrijven, horecadiensten verlenen en horecaovereenkomsten sluiten. De UVH zijn gedeponereerd bij de Kamer van Koophandel in Woerden en aldaar ingeschreven onder nummer 40482082. De Uniforme Voorwaarden Horeca zijn online te raadplegen via www.khn.nl/uvh-nl, bovendien liggen de UVH bij ons ter inzage en worden deze op uw verzoek onverwijld kosteloos toegezonden. De Uniforme Voorwaarden Horeca (UVH) maken integraal onderdeel uit van uw reservering en zijn bindend voor iedereen die van onze diensten gebruik maakt.

Alle reserveringen en overeenkomsten bij De Engel worden schriftelijk aangegaan en bevestigd. De reserveringsbevestiging die u ontvangt van uw contactpersoon is leidend voor de uitvoering van de besproken diensten. Om misverstanden te voorkomen maken wij nadrukkelijk géén mondelinge afspraken. Eventuele wijzigingen in programma, invulling of aantal personen worden steeds schriftelijk bevestigd.

Wij maken u er tevens op attent dat wij ons het recht voorbehouden tussentijdse prijswijzigingen door te voeren. Alle genoemde prijzen en arrangementen zijn gebaseerd op een minimale afname van 25 personen en zijn niet geldig op feestdagen. Op diverse dagen kan een minimale reserveringswaarde van toepassing zijn. Wij behouden ons het recht voor om aanvullende zekerheden te vragen en reserveringen zonder opgaaf van reden te weigeren.



CONTACTINFORMATIE

Bent u geïnteresseerd in onze locatie? Wij plannen graag een afspraak met u in zodat u onze zalen kunt bezichtigen en we uw wensen kunnen bespreken. Tot ziens!

De Engel Houten

Burg. Wallerweg 2
3991 DM Houten

Tel: 030-6371554
E-mail: info@deengel.nl
Website: www.DeEngel.nl

Wij zijn alle dagen geopend!





DE ENGEL

DRINKS FOOD EVENTS