

VAN DER VALK HOTEL
BREDA



Jouw kijkje achter de schermen
-HET MAGAZINE-

Table of contents

01

Inleiding

Een warm welkom in dit magazine vol verhalen en inspiratie. Ontdek alles wat Van der Valk Hotel Breda te bieden heeft!

02

Valk weetjes

Leuke, verrassende en soms gekke feitjes over Van der Valk Hotel Breda die je nog niet kende.

03

Familie Wohrmann

Maak kennis met de familie achter het hotel: van generatie op generatie met hart voor gastvrijheid.

04

Suite stories

Welke past bij jou? De themasuites hebben elk hun eigen verhaal en sfeer.

05

Shaken & stirred: de Wohrmann's Bar

Een kijkje achter de bar, mét ons favoriete cocktailrecept voor jouw eigen thuisbar.





06

Green Key Gold

Duurzaam genieten doe je bij ons; met trots dragen wij het Green Key Gold-label.

07

Save the Date(s)

Zet ze maar in je agenda: ons hotel heeft sinds kort een eigen events afdeling.

08

Proef Princeville

Een kijkje in de keuken: van eerste idee tot nieuwe menukaart. Ontdek hoe onze smaken ontstaan.

09

Relax & Recharge

Welkom in onze wellness.





-Welkom in de wereld van Van der Valk Hotel Breda-

Een vleugje historie, een snufje luxe, en een flinke schep Brabantse gezelligheid.

Wist je dat Van der Valk Hotel Breda in 2026 alweer 20 jaar in het huidige pand aan de Princenhagelaan zit? Ooit begonnen aan de Liesboslaan, maar al snel uit z'n jasje gegroeid en verhuisd naar een plek met meer ruimte voor dromen, gasten én hotelkamers.

In dit magazine nemen we je mee op een tour door het hotel. Van de verhalen achter onze thema suites tot een kijkje in de keuken van Restaurant Princeville, waar nieuwe menukaarten ontstaan uit creativiteit (en een hoop geproef).

Ook stellen we je voor aan de familie Wohrmann: Jessica en Lars, de broer en zus die het hotel met veel liefde runnen; van diner tot directie.

Verder nemen we je mee naar de Wohrmanns Bar (inclusief cocktailrecept om thuis te shaken) én ontdek je hoe onze thema suites aan hun unieke sfeer en verhalen komen.

Dit magazine is samengesteld door Nick & Lotte van de marketingafdeling, met veel liefde en creativiteit. Blader lekker door en ontdek Hotel Breda zoals je het nog niet kende.

Liefs,
Van der Valk Breda

Ons achterterras



VALK WEETJES

“Achter elke hotelkamer
schuilt een verhaal
en achter elke Valk
een weetje.”

VAN DER VALK HOTEL BRED A



Van der Valk is een familiebedrijf sinds **1939**. Het begon met een kleine herberg in **Voorschoten** en groeide uit tot de **grootste Nederlandse hotelketen**.



Het bekende '**toekan logo**' van Van der Valk staat voor **scherpte, vrijheid en gastvrijheid** op hoog niveau.



De hotelketen is ook te vinden op de **ABC-eilanden** én in **Florida**.



We bestaan in 2026 alweer **20 jaar!** In 2006 verhuisde het hotel van de vertrouwde locatie aan de **Liesboslaan 57** naar het iconische pand waar we nu zitten. Tijd voor een jubileumfeestje dus!



Je komt Jessica & Lars Wohrmann zelf ook vaak tegen in het hotel! Lars is onder andere onze **restaurantmanager** en maakt graag even een praatje tijdens het diner. Jessica stuurt achter de schermen het hele **backoffice team** aan; echte familie-inzet dus!

Onze directie

JESSICA & LARS WOHRMANN

Jessica en Lars vormen een sterk duo:
Jessica begeleidt de Back Office en zorgt
dat alles intern soepel verloopt, terwijl
Lars de leiding neemt in het restaurant en
gasten een perfecte ervaring biedt.

Samen runnen ze Hotel Breda met
dezelfde nuchtere flair én ambitie als hun
ouders, alleen nu met een eigen twist.







Van generatie op generatie

Van der Valk Breda ademt familie en gastvrijheid. Al meer dan 30 jaar schrijft de familie Wohrmann hier aan hun eigen verhaal.

Het begon bescheiden, toen Ben Wohrmann een klein pand naast het huidige hotel overnam: Restaurant Princeville. Wat ooit knus en intiem begon, groeide uit tot het bruisende familiehotel dat gasten vandaag de dag zo goed kennen.

De naam Wohrmann is een eerbetoon aan de horecafamilie waarin Ben opgroeide, en die traditie leeft tot op de dag van vandaag voort.

Ben en Silvia stonden aan het begin van alles en hebben het hotel van de grond af opgebouwd. Van de eerste kamers tot het restaurant en de lobby: alles droeg hun stempel. Hun gevoel voor gastvrijheid, sfeer en stijl is nog altijd terug te zien in het hotel en vormt de basis waarop het huidige Van der Valk Breda verder is gegroeid.

Vandaag de dag nemen Jessica en Lars het stokje over als directie. Jessica combineert haar marketingervaring met de operationele leiding achter de schermen, terwijl Lars zich vooral richt op het restaurant en de verdere ontwikkeling van het hotel. Ondernemen en gastvrijheid zitten de familie Wohrmann duidelijk in het bloed.

Een mooi voorbeeld is Wohrmann's Bar, een van de jongste pareltjes van het hotel, geopend net na corona en vernoemd naar de familie. Hier komt alles samen: stijl, sfeer, gezelligheid en die persoonlijke touch die het hotel zo uniek maakt.

Van een bescheiden wegrestaurant tot een modern familiehotel vol karakter: de familie Wohrmann blijft bouwen aan hun verhaal, met oog voor detail, passie en altijd een persoonlijke benadering. En het mooiste? Hun verhaal is nog lang niet uitverteld.



Suite stories



Pink, Ocean,
Honey & Beach House

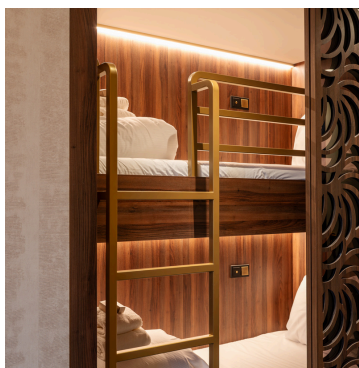
Beach House Suite



Pink Suite



Honey Suite



Ocean Suite





Beach House Suite



Het idee voor de Beach House Suite begon eigenlijk met een simpele gedachte: hoe fijn zou het zijn om het vakantiegevoel zélf binnen vier muren te ervaren? Geen zand tussen je tenen, maar wél datzelfde relaxte gevoel van een dagje zee, met zonlicht, zachte kleuren en een fris briesje in je hoofd.

Tijdens het brainstormen kwamen al snel woorden als "licht", "luchtig", "hout", "blauw" en "strandtent maar dan chic" voorbij. We wilden geen over-the-top thema, maar juist iets dat rust uitstraalt; een plek waar je meteen diep ademhaalt als je binnenkomt.

Denk aan: witte gordijnen die dansen in het zonlicht, natuurlijke materialen en details die je doen denken aan een stijlvolle beach villa.

De Beach House Suite is daarmee meer dan een hotelkamer; het is een mini-getaway voor wie even weg wil zonder ver te reizen. En zeg nou zelf: een beetje zeegevoel doet het altijd goed in Breda.

Zin in een nachtje weg in stijl?
Boek deze suite [direct](#) en ervaar 't zelf!





Pink Suite



Dat de Pink Suite een hit zou worden, wisten wij stiekem al een beetje; al was niet iedereen er direct gerust op.

Het idee kwam van Jessica Wohrmann. Zij vond dat er wel wat lef en fun in het hotel mocht.

Haar wens? Een volledig roze kamer, van vloer tot plafond.

En ja, echt alles. Haar ouders (die al jaren het hotel runden) kregen het er eerlijk gezegd een beetje warm van.

Een roze suite? In dit hotel?

Maar Jessica hield voet bij stuk. En dus kwam er niet zomaar een kamer, maar een suite met alles erop en eraan: een privé-sauna, een bubbelbad, gouden details overal en als kers op de appelmoes: een cadeautjesautomaat op de kamer.

En ja hoor: de suite ging viral. Inmiddels is de Pink Suite een fenomeen op Instagram en TikTok, volledig volgeboekt en zelfs een reden voor gasten om speciaal naar Van der Valk Breda te komen.

Het is een ruimte waar roze geen kleur is, maar een beleving. Of je nu komt voor een romantisch weekend, een fotoshoot of gewoon omdat je denkt: waarom ook niet?

Zin in iets écht anders?

Boek de Pink Suite en shine als nooit tevoren.





Ocean Suite



De Ocean Suite is ontstaan uit een simpel idee:
niet iedereen wil beige.

Soms mag het hotelbezoek net zo uitgesproken zijn als je vakantieplannen. En dus bedachten we een suite voor gasten die houden van kleur, lef en een tikkeltje eigenzinnigheid.

Met marmerblauwe tegels in de badkamer, schelpvormige wasbakken en een opvallend schelpenhoofdbord is dit allesbehalve standaard. De kwal-lampen zorgen 's avonds voor een bijna magische sfeer en op de wc schijnt er licht uit de minst bedreigende haai die je ooit tegen zult komen.

Ook aan gezinnen is gedacht. Deze suite is ingericht als familiekamer, met aparte stapelbedden voor de kids, zodat ook zij hun eigen hoekje hebben.

Het resultaat? Een kamer met een beetje lef, een knipoog naar de oceaan en vooral: een plek waar je je meteen op je gemak voelt. Lekker anders, een beetje eigenwijs; precies wat we wilden.

Geïnspireerd geraakt?
Boek deze suite en dompel jezelf onder!





Honey Suite



Liefdevol, warm en net even extra: de Honey Suite is ons antwoord op de ultieme bruidssuite, maar dan met een twist.

Alles aan deze kamer ademt luxe, van de gouden tinten tot het zachte licht dat weerkaatst op de honingraatstructuren aan de muren.

De eyecatcher? Een bijzondere badkamer, helemaal in thema en tot in de kleinste details uitgewerkt; een luxe beleving in deze suite.

Ook in deze suite vind je een prive sauna en een bubbelbad; perfect om even met z'n tweeën te verdwijnen in je eigen wereld.

Het ontwerp kwam tot stand toen we een ruimte wilden creëren die net zo zoet, sprankelend en onvergetelijk is als het moment waarvoor je 'm boekt.

En ja, deze kamer doet het ook goed bij mensen die gewoon houden van een beetje bling. Want: waarom wachten op een bruiloft als je ook gewoon voor goud kunt gaan?

Verliefd, verloofd of gewoon toe aan iets speciaals?

Deze suite wacht op je.





Sinds 2021 heeft Van der Valk Hotel Breda er een sfeervolle eyecatcher bij: Wohrmann's Bar. Vernoemd naar de familie die het hotel runt, is dit dé plek waar gasten samenkomen voor een goed gesprek, een kop koffie, een borrel of een avond met nét dat beetje extra.

De bar voelt warm en stijlvol aan, met een knipoog naar New Yorkse elegantie, maar dan gewoon in Breda.

En omdat we het leuk vinden om iets extra's te delen, vind je in dit artikel ook een cocktailrecept; geïnspireerd op ons Van der Valk Hotel. Zo haal je een klein stukje Wohrmann's Bar gewoon in huis.

WOHRMANN'S BAR



COCKTAILRECEPT

Wohrmann's Bar

Ingrediënten:

- 40 ml vanille vodka
- 20 ml passievruchtlikeur (zoals Passoã)
- 15 ml limoensap (vers geperst)
- 10 ml suikersiroop
- 1 el passievruchtpulp of -sap
- Ijsblokjes

Garnering:

Halve passievrucht

Bereidingswijze:

- Doe de vanille vodka, passievruchtlikeur, limoensap, suikersiroop en passievruchtpulp in een shaker.
- Voeg ijs toe en shake stevig, zo'n 15 seconden.
- Zeef in een gekoeld coupeglas of martinglas.
- Garneer met een halve passievrucht en serveer eventueel met een klein glaasje prosecco ernaast (om erbij te nippen of erin te gieten; jouw feestje!).

The Golden Vulp



OPENINGSTIJDEN WOHRMANN'S BAR

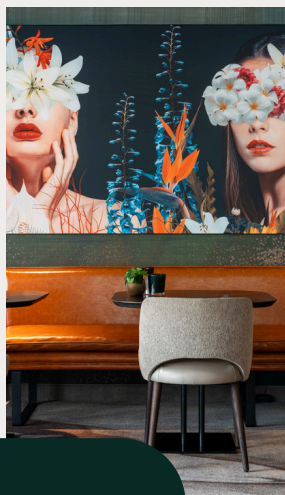


Koffie, bites of cocktails:
Ma-zo: 08.00 - 00.00 uur



OPENINGSTIJDEN

RESTAURANT PRINCEVILLE



Ontbijt:

Ma-vrij: 6.30 - 10.00 uur

Za-zo: 8.00 - 11.00 uur

Lunch:

Dagelijks: 12.00 - 15.00 uur

Diner:

Dagelijks: vanaf 17.00 - 22.00 uur





Oké, eerlijk is eerlijk: duurzaamheid klinkt misschien niet als het spannendste onderwerp in een hotelmagazine. Maar bij Van der Valk Hotel Breda maken we het graag net even leuker (en groener). Letterlijk.

Want wist je dat we een Green Key Gold keurmerk op zak hebben? Dat is hét internationale bewijs dat we niet alleen gastvrij zijn, maar ook serieus werk maken van onze planeet.

Achter de schermen zijn onze collega's met hart en hoofd zich aan het inzetten om alles zo duurzaam mogelijk te laten verlopen. En met succes: we scoorden niet brons, niet zilver, maar gewoon goud!

Maar wat betekent dat nou eigenlijk, zo'n Green Key Gold? Nou, bijvoorbeeld dat:

- De verlichting in het hotel bijna volledig uit LED bestaat (sfeervol én energiezuinig).
- Je kamer alleen stroom gebruikt als jij er daadwerkelijk bent, dankzij de slimme keycard-schakelaar.
- We niet elke dag je handdoek vervangen, tenzij je dat zelf aangeeft. Want minder wassen = minder verspilling.
- We het afval scheiden. Zelfs etensresten worden verzameld en omgetoverd tot biogas.
- We samenwerken met een schoonmaakbedrijf dat alleen met milieuvriendelijke middelen werkt.
- Je bij ons kunt laden én lunchen, want we hebben 30 (!) oplaadpunten voor elektrische auto's en werken zoveel mogelijk met lokale leveranciers.

En dan hebben we het nog niet eens gehad over het zuinig printbeleid, de waterbesparende douchekoppen of de samenwerkingen met lokale ondernemers.

Duurzaam zijn is bij ons niet iets wat 'erbij' komt; het is onderdeel van hoe we denken, bouwen, koken, schoonmaken en slapen. En dat merk je als gast, ook al is het subtiel. Van een warm bed met zuinig gewassen lakens tot een verse salade met ingrediënten van de boer om de hoek.

Dus mocht je je afvragen of een verblijf bij ons goed voelt: het antwoord is ja. En dat met een gouden randje.





Save the Date(s)



Een nieuw hoofdstuk
vol sfeer, gezelligheid
& beleving

Cheers op iets nieuws!

Het was tijd voor iets nieuws, iets verrassends, iets feestelijks...
En we kunnen het nu officieel zeggen: Van der Valk Hotel Breda heeft een eigen Events afdeling!

Op 25 juli 2025 trapten we af met de allereerste Cocktail & Tapas avond in de Wohrmann's Bar; een gezellige avond vol lekkere drankjes, verrassende hapjes en precies de goede sfeer. En geloof ons: dat smaakt naar meer.

Vanaf nu kun je het hele jaar door bijzondere avonden verwachten. Denk aan terugkerende thema's, fijne livemuziek, goed eten, knusse winteravonden en zomerse feestjes waar je automatisch blij van wordt. Twee keer per jaar komt er een agenda uit met een mix van vertrouwde favorieten en nieuwe ideeën.

Zo zijn we druk bezig met een ABBA-avond (zing gerust alvast warm), een Christmas Sing-Along, culinaire dinershows en een zwoele End of Summer poolparty; slippers optioneel, plezier gegarandeerd.

En natuurlijk keert de Cocktail & Tapas avond regelmatig terug, elke keer in een nieuw jasje, van Mexicaans tot Mediterraans.

Het leuke is: dit is nog maar het begin. Achter de schermen werken we hard aan een programma vol beleving, smaak en gezelligheid; gewoon hier, in ons hotel.

Nieuwsgierig naar wat er allemaal op de planning staat?
Houd onze socials en website in de gaten.
We zien je graag bij een volgend event!



Jullie droomdag bij Van der Valk Breda



En alsof dat nog niet genoeg is: bij Van der Valk Hotel Breda zeggen jullie “ja” in stijl! Als officiële trouwlocatie bieden wij de perfecte setting om jullie liefde te vieren – van een intieme ceremonie tot een sprankelend feest vol familie en vrienden.

Onze feestzalen en sfeervol ingerichte bar kunnen volledig naar wens worden ingericht. Of je nu droomt van een intieme setting of een grootschalige viering, wij zorgen dat alles past bij jullie visie.

Liever de frisse buitenlucht? Op ons prachtige dakterras is het ook mogelijk om jullie jawoord te geven.

Ons ervaren team, inclusief de in-house weddingplanner, begeleidt jullie van A tot Z. Van het regelen van de kleinste details tot het coördineren van het feest, wij zorgen dat jullie alleen hoeven te genieten van deze onvergetelijke dag.

Maak jullie dag compleet door te ontspannen in een van onze luxe suites en geniet van onze wellness en zwembad. Met 128 ruime kamers en suites kan ook familie en vrienden comfortabel verblijven, zodat iedereen samen in stijl kan vieren.

Bij Van der Valk Breda draait alles om liefde, sfeer en persoonlijke aandacht. Nieuwsgierig geworden? Stuur gerust een mailtje naar **weddings@vandervalkbreda.com** en ontdek hoe wij jullie droombruiloft tot leven kunnen brengen!

*Jullie liefde vieren we
graag met jullie*

Vier de liefde



Meet the chef - Jelle





Welkom bij Restaurant Princeville

In Restaurant Princeville, onderdeel van Van der Valk Hotel Breda, kan je dagelijks terecht voor een uitgebreid ontbijt, een smakelijke lunch of een sfeervol diner.

Van krokante broodjes in de ochtend tot verfijnde seizoensgerechten in de avond; onze keuken staat klaar om je te verrassen.

Onze keuken wordt geleid door onder andere de 26-jarige chef Jelle, opgegroeid in Zeeuws-Vlaanderen en gevormd door jarenlange ervaring in zowel bediening als keuken.

Na zijn opleiding en een waardevolle periode bij wijnrestaurant Pinot, keerde hij terug naar Van der Valk Breda met een koffer vol nieuwe smaken en ideeën. Onder zijn leiding heeft de dinerkaart een frisse en kwalitatieve upgrade gekregen, met oog voor klassieke Valk-specialiteiten én culinaire finesse.

RESTAURANT PRINCEVILLE



Jelle over koken bij Princeville



Jelle, wat is je favoriete gerecht om te maken? Waarom?

Ik heb momenteel twee favorieten, waar ik niet uit kan kiezen. Het eerste is een vegetarisch gerecht als ode aan Reypenaer, een van mijn favoriete kazen: ravioli met Reypenaer, romige mornaysaus, krokant van Reypenaer en gerijpte balsamico die het geheel een frisse, lichtzure toon geeft.

Het tweede is onze trio van aardbeien: aardbeisoep met yuzu en tonkabonen, gemarineerde aardbeien en aardbeisorbet met muntolie. Perfect met een lichte rode wijn of rosé; een zomers dessert om voor terug te komen.

Hoe komt een nieuwe menukaart tot stand?

Eigenlijk ben ik continu bezig met nieuwe menukaarten. Inspiratie haal ik overal vandaan: online, bij vrienden en familie, in andere restaurants of via leveranciers. We kijken steeds naar vernieuwende ingrediënten en bereidingswijzen, maar sommige klassiekers laten we natuurlijk staan. Die klassiekers kunnen we wél in een nieuw jasje steken, zodat ze onze gasten blijven verrassen en toch herkenbaar blijven.

Als je een gerecht moesten kiezen dat het karakter van ons hotel symboliseert, wat zou dat dan zijn?

Oh, dat is lastig, maar leuke vraag! We werken met collega's van verschillende culturen, met uiteenlopende levenservaringen en interesses. Hetzelfde geldt voor onze gasten: de één komt voor de klassieke Valk-stijl, de ander juist om iets nieuws te proberen. Als ik er toch een gerecht aan moet koppelen, zou ik kiezen voor gazpacho. Een prachtig klassiek gerecht, net zoals wij de klassieke waarden van gastvrijheid en service hooghouden, maar dat zich ook perfect laat serveren in een modern jasje zonder zijn charme te verliezen.



Onze wellness

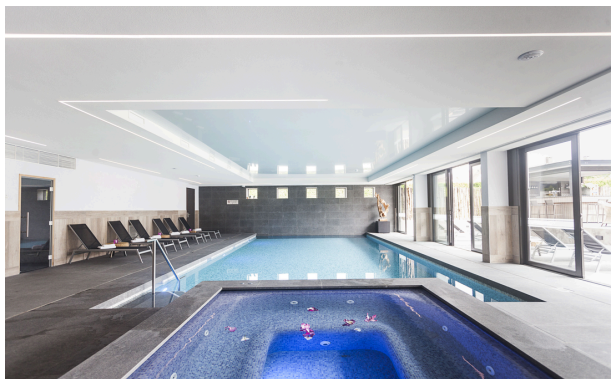
RELAX & RECHARGE

Ontdek onze wellness met zwembad, gym en Finse sauna; plus slimme tips om je saunabezoek nóg relaxter te maken.





Even weg van de dagelijkse drukte



Even ontspannen, sporten of juist helemaal tot rust komen? Duik in ons ruime zwembad voor een verfrissende baantjeswedstrijd, laat je spieren werken in de goed uitgeruste gym, of geniet van de warmte en rust in onze authentieke Finse sauna. Onze wellness is de perfecte plek om je lichaam en geest weer in balans te brengen, helemaal in je eigen tempo.

Of je nu een vroege vogel bent die de dag sportief start, of juist na een drukke dag wilt ontspannen in een sauna; bij ons ben je aan het juiste adres.

En omdat we willen dat jij je wellnessmoment maximaal kunt benutten, hebben we een lijstje handige sauna tips voor je samengesteld!

- 🔥 **Neem rustig de tijd.** Een saunasessie duurt gemiddeld 10 tot 15 minuten. Ga niet te lang, je lichaam moet kunnen wennen aan de hitte.
- 🔥 **Koel af.** Na de sauna is het belangrijk om even af te koelen, bijvoorbeeld onder de koude douche of in het zwembad. Zo stimuleer je je bloedsomloop.
- 🔥 **Drink water.** Vergeet niet tussendoor genoeg te drinken, je verliest veel vocht tijdens het zweten!
- 🔥 **Gebruik een handdoek.** Ga niet direct op de houten banken zitten, leg een handdoek neer voor hygiëne en comfort.
- 🔥 **Luister naar je lichaam.** Voel je je duizelig of misselijk? Stop dan direct en neem een pauze.
- 🔥 **Vermijd zware maaltijden vlak voor je sauna-bezoek.** Zo voorkom je een vol gevoel en geniet je meer van het ontspannen.

Ontspan & geniet!

Heb je genoten van dit magazine? Wij hopen van wel;
net als van je verblijf natuurlijk!

Voor nog meer updates, events of gewoon een beetje extra
Valk-content: volg ons op Instagram via [@vandervalkbreda](https://www.instagram.com/vandervalkbreda)
of kijk op www.vandervalkbreda.com.



Van der Valk Hotel Breda
Princenhagelaan 5
4813 DA BREDA