

HANGAR58

BUSINESS
EVENTS 2026-2027



«HT»

A KACHET
VENUE

WELKOM

@H58

HANGAR58

BOKRIJK

Beste,

Bedankt voor uw interesse in HANGAR58.

Een hypermoderne hangar met uitzicht op een sprookjesachtig verlichte, eeuwenoude stad, verscholen in de groene panorama's van Bokrijk. Het vormt het unieke decor voor uw volgend bedrijfsfeest, seminarie, expo of familiedag. Een oase van rust en inspiratie voor 250 tot 5.000 genodigden. Met talrijke randanimatie in het Domein Bokrijk, een ruime privéparking en een centrale ligging was uw eigen, exclusieve stad nooit eerder zo dichtbij.

HANGAR58 biedt u de vrijheid om uw event volledig naar wens

vorm te geven. Kiest u voor een totaalbeleving via onze all-in service – inclusief meubilair, catering en omkadering – of gaat u voor een casco huur, waarbij u de ruimte als pure black box naar eigen visie invult en aankleedt. In beide gevallen denken wij graag met u mee en begeleiden we u waar gewenst, samen met onze betrouwbare partners met jarenlange ervaring en expertise.


Verder in deze brochure ontdekt u de verschillende mogelijkheden die HANGAR58 te bieden heeft. Heeft u vragen of specifieke wensen? We helpen u graag verder om uw event tot in de puntjes vorm te geven.

Ayla

EEN KIJK OP DE LOCATIE

2

PARKING & INKOM


 2000 parkeerplaatsen

De mooi verlichte oprijlaan, ruime privéparking en idyllische wandelpaden leiden uw gasten doorheen de bossen naar de hangar. Verscholen in de heuvelwand, met het silhouet van de Oude Stad pronkend op de achtergrond. Voor een toonaangevende ontvangst.



1

NATUURGEBIED

 550 hectare groen


Ontdek de prachtige botanische tuinen en visvijvers die het natuurdomein Bokrijk rijk is. Met een fiets- en wandelpad doorheen het water, dat onlangs door Time Magazine verkozen werd als één van de 100 mooiste plekjes op aarde.

Deze desolate locatie is erg makkelijk bereikbaar. Het bevindt zich vlakbij hartje Hasselt en Genk, op 10 minuten van de autosnelweg, en heeft een eigen trein- en busstation. Voorzien van verharde wegen, gelijkvloerse infrastructuur en backstage ruimte scoort het bovendien goed op toegankelijkheid - zowel voor de genodigden als de op- en afbouw crew.



3

OUDE STAD & GRASVELDEN

 3000 m²

Vanuit de hangar kijkt u door een grote glaswand op de Oude Stad van Bokrijk. Dit is een authentieke reconstructie van middeleeuwse Antwerpse stadswoningen, die steen per steen zijn afgebroken en overgebracht naar deze plek. Het biedt een feeëriek zicht vanuit de zaal, alsook een impressionant decor voor uw activiteiten in de buitenlucht. Door de Oude Stad en het grasveld te betrekken kan de capaciteit verdubbeld worden. Bovendien bieden de gebouwen van de Oude Stad extra break-out ruimtes aan voor randactiviteiten in kleinere groep.



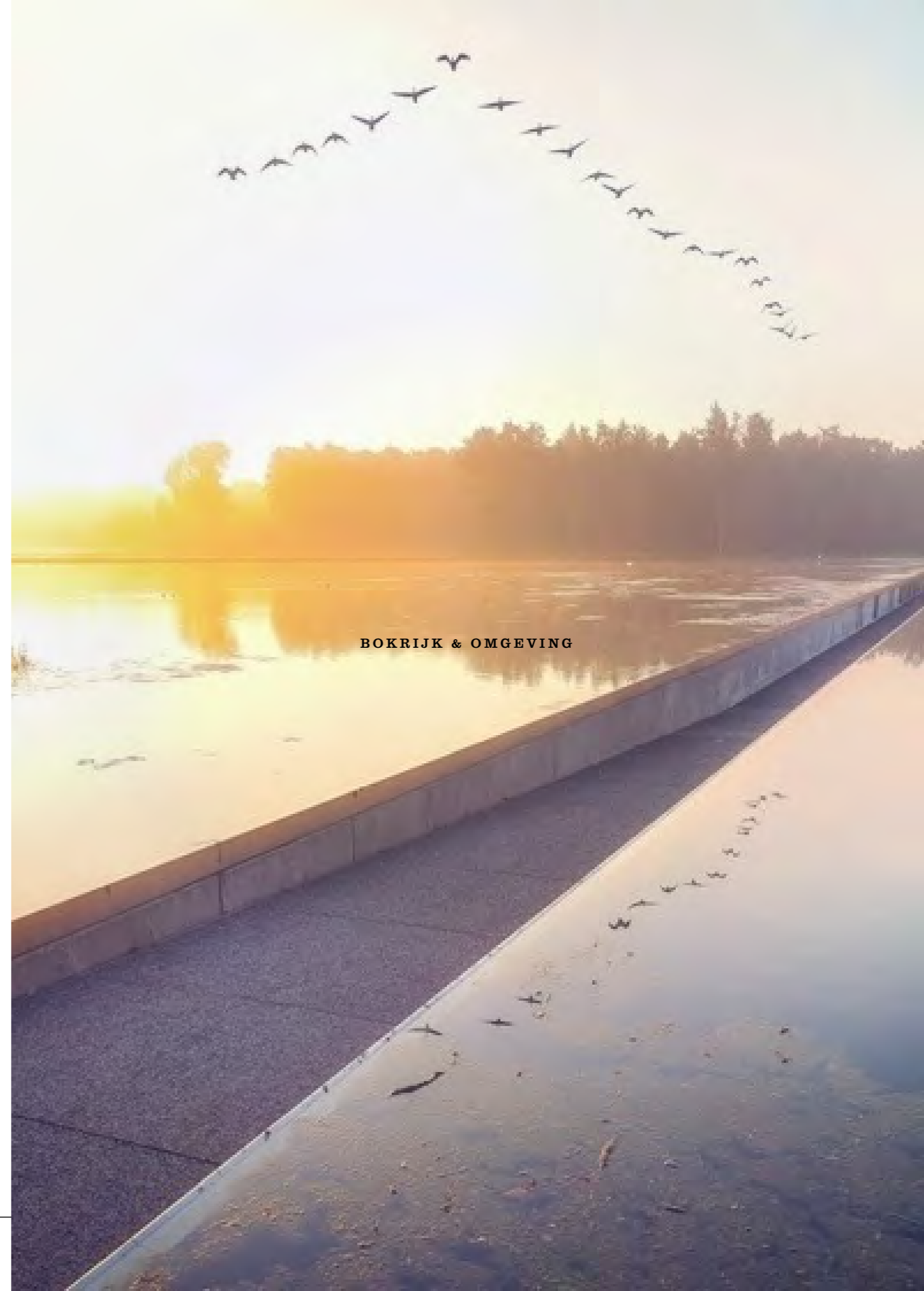
4

OPENLUCHTMUSEUM

Ga op ontdekking in het Openluchtmuseum. Snuif de sfeer op van het plattelandleven van 100 jaar geleden of ontdek de wervelende sixties. In 'De Wereld van Bruegel', de interactieve Bruegelparcours ontdek je hoe actueel zijn werk vandaag nog steeds is. In combinatie met een culinaire verwelcoming en/of afsluiter in HANGAR58 is Bokrijk de perfecte all-in bestemming voor een familiedag op maat.



BOKRIJK & OMGEVING



DE HANGAR & OUDE STAD



5

GROEN GEBOUW, IN ELK ASPECT

HANGAR58 is een uniek ontwerp gebouwd in 2009 volgens een ecologische visie met respect voor de omgeving. Letterlijk ingegraven in de groene heuvelwand is het gebouw zelfvoorzienend van zonne-energie door dakpanelen en waterzuivering door rietvelden.

6







HYPER MODERN, HYPER MODULAIR

Van beurs tot bruisende party: zowat alles is mogelijk in HANGAR58. De grote open ruimte biedt plaats aan 2.000 personen, maar kan met hetzelfde cachet ingezet worden voor intiemere feesten, vanaf 200 personen. Dankzij modulaire wanden en styling elementen wordt de hangar volledig omgevormd naar uw gewenste scenario.

7

CAPACITEIT IN CIJFERS

Afhankelijk van de invulling biedt de binnenruimte van HANGAR58 volgende maximale bezettingsmogelijkheden:

-  1500 m²
-  600 p. aan ronde tafels
-  1000 p. aan lange tafels
-  1250 p. aan hoge tafels
-  800 p. theater
-  2145 p. staand



beleef met cachet.

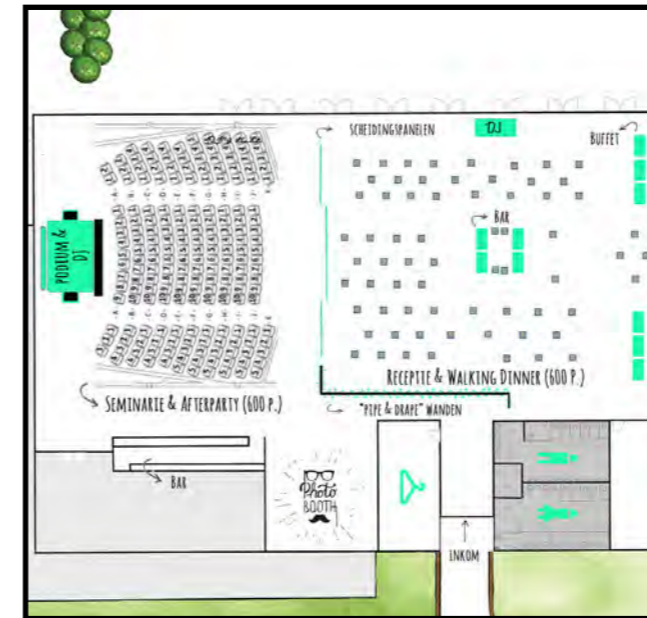
H58 FROM THE SKY

H58 & DE OUDE STAD
GRONDPLAN

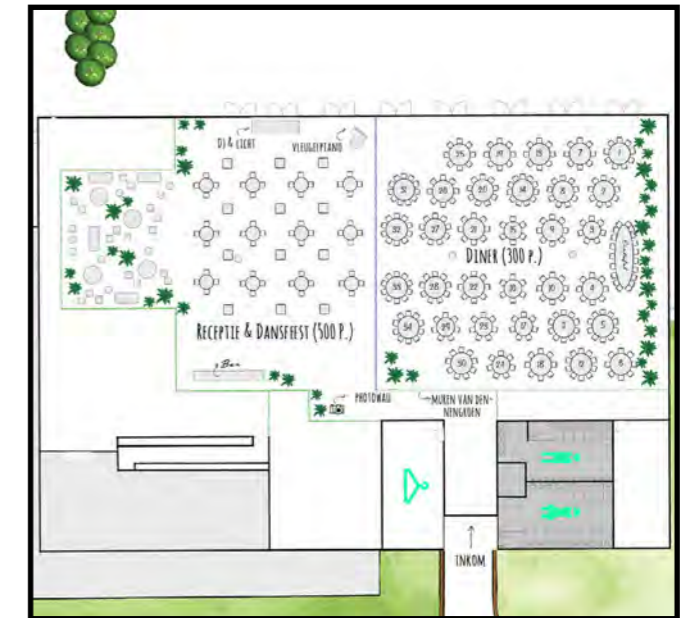


H58: ENKELE
VOORBEELDSCEENARIO'S

1 CONGRES



2 PERSONEELSFEEST



3 FAMILIEDAG



4 BEURS



H58
VIRTUAL TOUR



scan CR-code
of surf naar
www.kachet.be/dewereldvankachet



beleef met kachet.



**BUSINESS DINNER
NETWORK EVENT**

PRODUCT LAUNCH



ttpe.

CONGRESS



FAIR



PARTY



FAMILY DAY
TEAM BUILDINGS



ALL-IN EVENT OP MAAT

FORMULE 1

Achter deze eventlocatie schuilt het ervaren team van KACHET. Als familiebedrijf beheren we een divers aanbod aan unieke feest- en eventlocaties in Limburg. Met 30 jaar ervaring en een frisse nieuwe generatie vormen we een bont gezelschap met een ongebreidelde passie voor bijzondere feestbelevingen. HANGAR58 is de locatie bij uitstek voor een bedrijfsevent in een uniek kader waar we de volledige invulling verzorgen - van meubilair tot catering - waardoor uw event aan de hoogste kwaliteitsnormen voldoet.

FORFAITAIRE HUURPRIJS

ZAALHUUR

OP- / AFBOUWDAGEN

maandag t.e.m. donderdag, zondag

op aanvraag

vrijdag

zaterdag

INBEGREPEN

GEBRUIK HANGAR58 & MARKTPLEIN

PARKING

VESTIAIRE

SCHOONMAAK

NUTSVOORZIENINGEN

LED PLAFONDVERLICHTING - in alle kleuren RGB

ACHTERGRONDMUZIEK & SPEECH APPARATUUR

WIFI

3 KROONLUCHTERS

PRIJS PER PERSOON

VANAF
200 PERS.

VANAF
400 PERS.

VANAF
600 PERS.

RECEPTIE FORMULE

incl. modulaire opstelling / verkleining van de zaal naar wens, hoge tafels & barkrukken, op- & afbouw, transport

WALKING DINNER FORMULE

incl. modulaire opstelling / verkleining van de zaal naar wens, mix van hoge en lage tafels & stoelen, op- & afbouw, transport

DINER AAN TAFEL FORMULE

incl. modulaire opstelling / verkleining van de zaal naar wens, mix van hoge & lage tafels en stoelen, op- & afbouw, transport

FAMILIEDAG FORMULE

incl. modulaire opstelling / verkleining van de zaal naar wens, picknicktafels en -banken, geruite tafellakens, podium, op- & afbouw, transport

EXTRA'S OP AANVRAAG

Audiovisuele voorzieningen

Decoratie & inkleiding (bloemen, kaarsen, 'Find Your Seat'-bord, tafelnnummers, menukaarten)

HANGAR58

CASCO VERHUUR

FORMULE 2

HANGAR58 biedt naast een volledig ontzorgde formule ook de mogelijkheid om de ruimte casco te huren en te werken met eigen partners in catering, logistiek, organisatie etc. Als pure, architecturale black box vormt de locatie het perfecte canvas voor wie een event volledig naar eigen hand wil zetten. Van concept tot aankleding en invulling: hier krijgt elk idee de ruimte om tot leven te komen.

FORFAITAIRE HUURPRIJS

ZAALHUUR

OP- / AFBOUWDAGEN

maandag t.e.m. donderdag, zondag

op aanvraag

vrijdag

zaterdag

INBEGREPEN

GEBRUIK HANGAR58 & MARKTPLEIN

PARKING

VESTIAIRE

SCHOONMAAK

NUTSVOORZIENINGEN

LED PLAFONDVERLICHTING - *in alle kleuren RGB*

ACHTERGRONDMUZIEK & SPEECH APPARATUUR

WIFI

3 KROONLUCHTERS

HANGAR58

CATERING

ARRANGEMENTEN

Voor uw event in HANGAR58 heeft u de keuze om gebruik te maken van één van onze geselecteerde huiscaterers, zelf een externe cateraar aan te reiken op aanvraag, of gebruik te maken van onze eigen cateringservice. In deze brochure vindt u alvast een overzicht van mogelijke formules binnen ons eigen cateringaanbod voor de invulling van uw feest. Wenst u iets anders? We denken graag met u mee.

STANDAARD ONTBIJTBUFFET

1 uur - optioneel en enkel in combinatie met diner-formule

Koffie, Thee
Fruitsap
Water (plat en bruis)
Luxe mini Viennoiserie
Croissants
Chocolade broodjes
Boterkoekjes met rozijnen
Chocolade twist
Mini Danish crown mix

DELUXE ONTBIJTBUFFET

1 uur - optioneel en enkel in combinatie met diner-formule

Koffie, Thee
Fruitsap
Water (plat en bruis)
Luxe mini Viennoiserie
Croissants
Chocolade broodjes
Boterkoekjes met rozijnen
Chocolade twist
Mini Danish crown mix
Muesli met yoghurt, granola & vers fruit
Assortiment cake
Healthy bakery (wortelcake, bananenbrood met walnoten)

LUNCH FORMULE 1 BROODJESBUFFET

1,5 uur

Dranken

Koffie
Thee
Fruitsap
Water - plat en bruis
Frisdranken

Broodjes (3 stuks p.p.)

Assortiment harde en zachte broodjes
Gevarieerd luxe beleg afgewerkt met groentjes

Gegrilde focaccia met zuiders beleg

Wraps (1 stuk p.p.)

Wrap met gerookte zalm, kruidenkaas & ijsbergsalade
Wrap met gerookte kipfilet & avocado
Wrap met parmaham, rucola & tomatenchutney
Wrap met avocado, roomkaas en komkommer

Soepbar

Soep van het huis (aangepast aan het seizoen)
Croutons
Stokbrood (stukjes)

Quiche

Quiche Lorraine
Quiche ricotta spinazie

LUNCH FORMULE 2 TAKE-AWAY LUNCHPAKKETTEN

2 uur

Per take-away pakket

Sandwich kaas / hesp (2 stuks p.p.)
Flesje plat water
Appel
Verpakt wafeltje

prijs per persoon
€ 7,00

APERITIEF FORMULE

1 uur

Dranken

Aperitief met Bubbels
Sinaasappelsap & Mocktail
Waters & frisdranken
Pils van het vat & 0.0% Pils
Witte & rode wijn

Hapjes

Assortiment van drie seizoenshapjes van de chef

RECEPTIE FORMULE 1 BISTRO BITES

2 uur

Dranken

Aperitief met Bubbels
Sinaasappelsap & Mocktail
Waters & frisdranken
Pils van het vat & 0.0% Pils
Witte & rode wijn

Tafelhapje

Huisgemarineerde olijfjes, verse dip van het seizoen, krokantjes & charcuteriebordje

Hapjes

Tataki tonijn 'Yoshi' met nori krokantje, limoen-gember sausje & radijs

Tartelette "carbonara" met krokant van pancetta

Garnaalkroketje met gefruite peterselie, huisgemaakte tartaar & citroen

Carpaccio van ossenhaas (rund) met truffelmayo en crumble van olijven

Gyoza van Wagyu met crunch van sesam en wasabimayo

Soepje van het seizoen

RECEPTIE FORMULE 2 BISTRO BITES DELUXE

2 uur

Dranken

Aperitief met Bubbels
Sinaasappelsap & Mocktail
Waters & frisdranken
Pils van het vat & 0.0% Pils
Witte & rode wijn

Tafelhapje

Huisgemarineerde olijfjes, verse dip van het seizoen, krokantjes & charcuteriebordje

Hapjes

Tartaar van rund met gerookte truffel crème, pepertoast, kappertjes & mosterdzaad

Cakeje van olijf met tomatenmousse & crème van Parmezaan

Ravioli van kreeft met kreeftenjus, gepofte tomaat en rucola

Gebrande makreel met jus van appel en gemarineerde kooltjes

Vitello tonato "kalfs flinterdun" met, tonijnmayo, crispy kappertjes en mosterdress

Soepje van het seizoen

RECEPTIE FORMULE 3 CHARCUTERIE & TAPAS BAR

2 uur

Dranken

Aperitief met Bubbels
Sinaasappelsap & Mocktail
Waters & frisdranken
Pils van het vat & 0.0% Pils
Witte & rode wijn

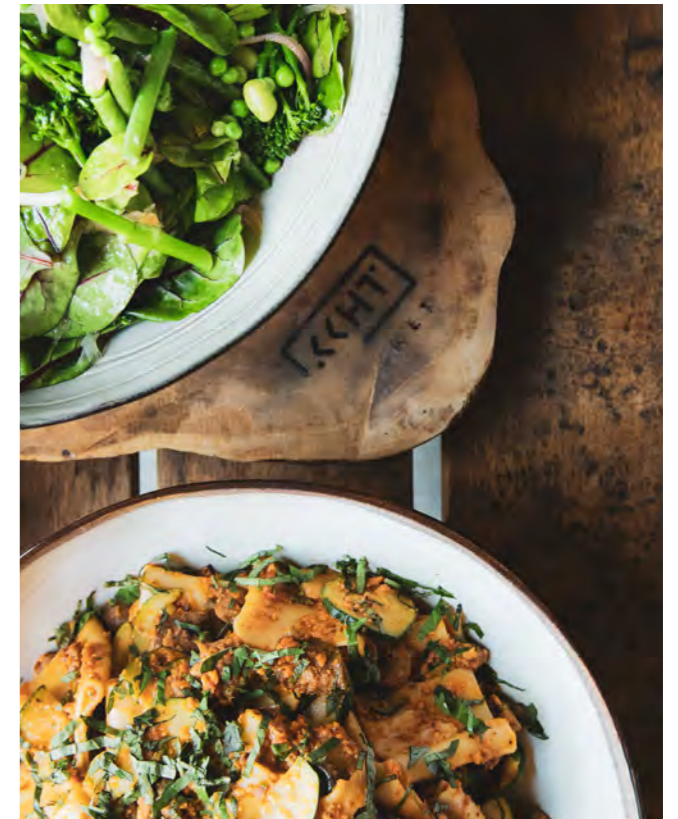
Charcuterie & tapas bar

Charcuterie a la minute gesneden met onze retro "flyweel" snijmachine

Italiaanse gedroogde ham
Mortadella
Chorizo
Salami met truffel
Boerenbrood en focaccia – opgelegde ui & augurk

Zuiderse Tapas bar gepresenteerd op houten wijntonnen of meubeltjes

Assortiment kaasjes
Huisgemaakte tapenade
Gemarineerde olijfjes en zuiders gegrilde groentjes
Arrosticini (lams) van de houtskool grill met pikante olie en Focaccia
Aardappeltortilla met Aioli



BARBECUE BUFFET STANDAARD

2 uur

Vlees & vis van de grill

Entrecôte Butcher's Choice
Spiesje van hoevekip met Provençaalse kruiden
Reuzenchampignon gevuld met kruidenkaas en crumble van buikspek
Vispapillot 'catch of the day'
Brochette met gemarineerde scampi in olijfolie en Italiaanse kruiden
Langzaam gegaard & gelakt buikspek
Mix Barbecue worstjes

Salade bar

Boerenaardappelsalade met verse kruiden
Tomatensalade met rode ui en pijnboompit
Komkommersalade met sjalot en dille dressing
Pastasalade met vis van 't moment
Vegetarische pastasalade
Seizoensalade met croutons en lente ui

Lookbroodjes van de grill met kruidenboter
Vinaigrette van de chef

Huisgemaakte koude sauzen (cocktail, tartaar & BBQ-saus)

Assortiment mini broodjes en botertjes

Uitbreiding (suppl. € 4 p.p.)

Warme seizoensgroenten
Gepofte krieltjes met kruidenboter
2 warme sauzen (keuze uit: champignonroom, peperroom, bearnaise of provençaals)

BARBECUE BUFFET DELUXE

2 uur

Vlees & vis van de grill

Roulade van hoevekip gevuld met mozzarella, gedroogde tomaat en Provençaalse kruiden
Vispapillot 'catch of the day'
Gegrilde Zesrib Butcher's Choice
Gemarineerde lams koteletjes
Huisgepekelde en huisgemarineerde spare ribs
Mix van barbecue worstjes
Gegrilde gamba's - huisgemarineerd

Salade bar

Boerenaardappelsalade met verse kruiden
Tomatensalade met rode ui en pijnboompit
Komkommersalade met sjalot en dille dressing
Pastasalade met vis van 't moment
Vegetarische pastasalade
Seizoensalade met croutons en lente ui

Lookbroodjes van de grill met kruidenboter
Vinaigrette van de chef

Huisgemaakte koude sauzen (cocktail, tartaar & BBQ-saus)

Assortiment mini broodjes en botertjes

Uitbreiding (suppl. € 4 p.p.)

Warme seizoensgroenten
Gepofte krieltjes met kruidenboter
2 warme sauzen (keuze uit: champignonroom, peperroom, bearnaise of provençaals)

FOOD MARKETS

Keuze uit 3 food markets*

2 uur

Italian Pasta Bar

Pasta Scampi met basilicum room & geroosterde pijnboompitjes
Pasta Quattro Formaggie & rucola (veggie)
Pasta met gegrilde kip, pittige tomatensaus, mascarpone
Focaccia, mini broodjes & geraspte kaas

'OFYR' Pita Deluxe

Flinterdun porchetta van de flywheel snijmachine a la minute - kort gebakken op de OFYR
Pita broodje
Coleslaw & lookmayo of cocktail saus
incl. alle benodigdheden voor het bedienen van de grill

Vince de Kebabprins

De echte kebab rol (keuze : Rund of Kip)
Kebabbroodje van de Turkse bakker (+-150gr)
Assortiment sauzjes
Turkse groene pepers
Verse groentjes (assortiment)
incl. alle benodigdheden voor het bereiden van de kebab

'Green Egg' Burger

Gegrilde verse hamburger op de 'Green Egg'
Hamburger Bun
Kropsalade & tomaat
Gebakken Ui
Huisgemaakte pepermayo
Cheddar kaas

Vlaamsch Buffet

Rundscarbonade met Herckenrode bier - appelmoes
Vol au vent van hoevekip met champignons
Frikandellekes met kriekjes
Kropsalade uit den hof met eitjes en tomaat
Krieltjes

Haute Dog 'duo'

Gebakken witte worst - zuurkool - mayonaise, ketchup en mosterd
Wiener worst - gebakken en geconfijte ajuin (port & bruine suiker) - truffelmayo

Ball's Bar

Italiaanse Balletjes met mozzarella en basilicum - getomateerde penne & parmezaan
Thaise balletjes met Basmati & curry kokos sausje
Luikse balletjes met stroopsaus & echte puree

Barbecue

Entrecôte Belgisch wit blauw (gerijpt) - gebakken kipfilet met Provençaalse kruiden - fish "catch of the day" - boerenspek - mix barbecue worst

Aardappelsalade met verse kruiden - pastasalade van de chef met vis van 't moment - tomatensalade met pijpajuntjes - komkommersalade - huisgemaakte sauzen - assortiment mini broodjes en botertjes

Veggie & vegan alternatieven worden in functie van de gekozen foodmarkets voorzien

beleef met plezier.

STREET FOOD STANDS

2 uur

Selecteer 4 street food standjes*

Gelakte Spare Ribs met Aardappelsalade 'Tex-Mex style' & Coleslaw

Pasta Meatball's, pomodoro, crunch van ham, rucola salade & geraspte pecorino

Pasta salsiccia, venkelgehakt, burrata & tomatensausje met vodka

Medaglioni van asperges, jus van asperges en limoen, Iberico ham & OFYR-gegrilde groene asperges (kan ook veggie)

Souvlaki 'bbq' met tzatziki, Griekse salade & Griekse pastasalade – pita brood on the side

Taco OFYR-smokey chicken, salsa van tomaat, guacamole, crème d'Isigny, koolsalade, Sriracha mayo

Chicken Tikka Massala met geroosterde amandel & gebakken Paksoi

Zeebaars Ibiza Style, punt paprika en geroosterde krieltjes

Gegrilde scampi 'yakitori style', prei en zoete aardappel friet

Pasta met kruidenroomsausje en gerookte zalm

Fried fish met aardappelwedges & verse tartaar

Ravioli 'funghi' met truffelroom

Voorbeeldgerechtjes die naar seizoen en wensen kunnen aangepast worden.

BUFFET FORMULE 1 VLAAMSCH BUFFET

1,5 à 2 uur

Karbonade van rund met Herckenrode bier – Appelmoes

Vol au vent van hoevekip met champignons

Frikandellekes met kriekjes

Kropsalade uit den hof met eitjes en tomaat

Krieltjes

BUFFET FORMULE 2 PASTA BUFFET

1,5 à 2 uur

Lasagne Bolognaise

Penne All' Arrabbiata

Pasta Carbonara

Pasta Pesto met zongedroogde tomaten,

pijnboompitten & rucola

Pasta met gerookte paprika & pancetta

Pasta met gerookte zalm & kruidenroomsausje

Pasta met ricotta, babyspinazie & parmaham

Pasta met courgette, aubergine, rode ui & spek

Pasta Scampi tomatenroom

Pasta Scampi, kip & pesto

Pasta Kip met een zachte currysous

Pasta Gegrilde kip met pittige tomatensaus &

mascarpone

Pasta Salsiccia à la vodka

Pasta Funghi met truffelroom *(veggie)*

Pasta Pomodore "classico" *(veggie)*

Pasta 4 kazen (veggie)

Assortiment mini broodjes, geraspte kazen & botercups

MENU AAN TAFEL

Keuze uit 2, 3 of 4 gangen

2 à 3 uur

Voorgerechten

Carpaccio van tonijn met opgelegde groentjes, ketchup-wasabi & pinda

Vitello Tonato met gemarineerde en gegrilde tonijn, venkel, tomatenbesjes & gefrituurde kappertjes

Carpaccio van ossenhaas met truffelmayo, crumble van olijf en truffelpecorino

Zalm 'Graved Lax' met een marinade van rode biet, crème van erwt en mierikswortel

Bereidingen van tomaat met buffelmozzarella en Italiaanse ham, basilicum olie & foccacia

Tussengerechten

Gebakken schelvishaasje met risotto van groene asperges & witte wijnsaus

Op vel gebakken zeebaarsfilet met zalf van zoete aardappel, gegrilde venkel & sausje vadouvan

Kabeljauwhaasje met gestoofde spinazie, beurre blanc & geconfijte tomaatjes

Noordzee vis met zalf van jonge wortel, julienne groentjes & beurre blanc

Hoofdgerechten

Kalfsentrecote met marktgroentjes, kalfsjus en pommes fondant

Diamanthaasje met seizoensgroentjes, geconfijte aardappel, rode wijnsaus

Duroc de Batallé, aardappelmousseline met truffel, marktgroentjes en bordelaisesaus

Mechelse koekoek met fine de Champagne, seizoengroenten en gepofte aardappel

Dessert aan tafel

Biscuit met witte chocolade, framboos en salted caramel

Citroen-mascarpone-chocolade, texturen van citroen, mascarpone, witte chocolade & koude meringue

Crème brûlée met rood fruit Pavlova met exotisch fruit

Symfonie van de chef

beleef met plezier.

DESSERTFORMULES

Dessertjes & zoetigheden

3 glaasjes + 2 gebakjes p.p.

Assortiment dessertglaasjes

&

Assortiment mini gebakjes

Tartelette praliné en citroen, Macarons, Mini muffin, Tarte Russe, Mini boule de Berlin, Bokkepootjes, koekjes en wafeltjes

Pannekoeken & Schepijs

Vers gebakken pannenkoeken

Warme chocoladesaus

Suikers & siroop

Slagroom

Assortiment schepijs (vanille, chocolade, aardbei, mokka en sorbet)

Toppings - hoorntjes - koekjes

Gelato-bar

Assortiment schepijs (vanille, chocolade, aardbei, mokka en sorbet)

Toppings - hoorntjes - koekjes

Slagroom

DRANKENPAKKET

Waters

Frisdranken

Pils van het vat + 0.0% Pils

Witte & rode wijn

NIGHT SNACK

Tôet Frit

Toetje met goudgele frietjes & Mayonaise

Pinsa - pizza - home made

Pinsa met tomatensaus; parmaham - mozzarella - rucola; ham - champignons - mozzarella

In stukken gesneden en geserveerd op houten planken

Assortiment mini Partyhapjes

Mini Hamburgertje met tomatenchutney

Boerencroque ham/kaas

Frituurhapjes (bitterballen, chickennuggets,...)

met dipsausjes

OVERNACHTEN

IN DE BUURT

DIFFERENT HOTELS

Limburgse hotelgroep different hotels telt enkele boetiekhotels vlakbij HANGAR58. Elk met een eigen karakter, een eigen aanpak. Wenst u voor grotere groepen een overnachting te organiseren, dan is Different Hotels de perfecte contactpersoon om genodigden, naar eigen voorkeur en wensen, onder te brengen in enkele van de mooiste hotels in de omgeving.

Zo is M Hotel op 15 minuten rijden een echte aanrader, gelegen aan het prachtige Molenvijverpark te Genk. Ook in hartje Genk, op 13 minuten van HANGAR58, is Carbon Hotel een luxueuze totaalbeleving. Zet u graag de trend van het event door en vertoeft u liever in de natuur, dan biedt Hotel Atlantis, op 17 minuten rijden, een huiselijk kader in een groene omgeving.

www.differenthotels.com
+32 89 44 01 31

HOTEL RADISSON BLU

Torenplein 8, 3500 Hasselt

Moderne luxe ten top in dit hotel met Sky Lounge bar, Health Club, sauna & binnenzwembad, op 14 minuten rijden van onze locatie en temidden van de gezellige shop- en eetgelegenheden van hartje Hasselt. Ontdek wat Hasselt te bieden heeft vanop het dakterras met panoramisch uitzicht over de stad, of geniet de volgende ochtend na met een uitgebreid ontbijtbuffet.

www.radissonblu.com
+32 11 77 00 00

WHERE A CITY
BECOMES



EXCLUSIVELY
YOURS

H58

where a city becomes exclusively yours.

Ayla Reintjens
+32 471 51 29 68

info@HANGAR58.be
Herkenrodeplein 5, 3600 Genk
www.HANGAR58.be