



Holiday Inn

GENT EXPO

RECEPTIES



*Holiday Inn Gent Expo - Maaltekouter 3 - 9051 Gent
Tel.: +32 9 241 53 22 - Fax: +32 9 222 66 22
E-mail: banqueting@higentexpo.com*



Holiday Inn

GENT EXPO



RECEPTIEFORMULES

Formule A

Witte en rode huiswijn, pils, frisdranken & fruitsap

Formule B

Witte en rode huiswijn, selectie van Belgische bieren van het vat, prosecco, frisdranken & fruitsap

Formule	½ uur	1 uur	1 ½ uur
Formule A	€12,00	€13,50	€16,00
Formule B	€13,50	€15,00	€17,50

De receptie is aan te vullen met:

- * Rauwe groenten met yoghurt dip aan €3,00 per persoon
- * Huisgemaakte tapenades, guacamole & humus geserveerd met taco's €3,00 per persoon
- * Kaas-, salamiblokjes en Breydelspek €3,00 per persoon

HARTIGE ZAKOUSKIS

Koud	Warm
Bruschetta met tomaat & gerookte ham	Toast met brie & granaatappel
Vers gemalen rundstartaar met stro-aardappelen	Tempura van scampi en knoflook mayonaise
Wrap met gerookte zalm, ricotta & bieslook	Huisgemaakte Vegan kaaskroket
Mozarella stick met meloenparels	Huisgemaakte croque monsieur
Lepeltje tonijntartaar	Empanada met advocado dip

2 koude OF 2 warme hapjes

€5,00

Assortiment: 2 warme & 2 koude hapjes p.p.

€7,50 per persoon

Maak uw keuze vooraf kenbaar!

Dit zijn standaardvoorstellen, andere variaties zijn mogelijk naar uw wensen!

RECEPTIE: Kort Vertier

(Vanaf 20 personen)

2 koude hapjes p.p.
Keuze van de chef

~

2 warme hapjes p.p.
Keuze van de chef

~

3 mini sandwiches p.p.
(Mini sandwich, wrap en warme panini)

OF

Wok of pasta, geserveerd in een kommetje

Dranken inbegrepen tijdens het vertier: witte en rode huiswijn, pils, water en frisdranken

Prijs Kort Vertier met sandwiches (1,5 uur) aan €28,50 per persoon

Prijs Kort Vertier met warme gerechten (1,5 uur) aan €31,50 per persoon





RECEPTIE Deluxe

(Vanaf 20 personen)

TAFELGARNITUUR

Marktgroentjes met yoghurt dip en tzatziki
Huisgemaakte tapenades, guacamole, humus, geserveerd met taco's

RONDGANG KOUDE HAPJES

Bruschetta van tomaat & chorizo
Glaasje met tartaar van tonijn afgewerkt met lucifers van Granny Smith
Vers gemalen rundstartaar afgewerkt met stro-aardappelen
Quinoa, humus van rode biet en een zalf van groene kruiden

RONDGANG WARME HAPJES

Toast met brie en granaatappel
Tempura van scampi met knoflook mayonaise
Vegan kaaskroket
Mini croque maison
Falafel, korianderemulsie en yoghurt dip

ZOETE AFSLUITER

Fruitbrochette met chocolade
Vegan chocomousse

Tijdens deze receptie serveren wij prosecco, witte en rode huiswijn, pils, water, frisdranken, koffie en thee.

Prijs receptie Deluxe (2 uur) aan €43,50 per persoon

