



**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](mailto: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	€11,50	€13,00	€15,50
Formule B	€13,00	€14,50	€17,00

De receptie is aan te vullen met:

- \* Rauwe groenten met dipsausjes aan €2,00 per persoon
- \* Huisgemaakte tapenades en grissini's €2,00 per persoon
- \* Kaas-, salamiblokjes en Breydelspek €2,00 per persoon

## HARTIGE ZAKOUSKIS

Koud	Warm
Prikker van Gandaham en meloen-parels	Ravioli met champignonvulling en truffelaroma
Vers gemalen rundstartaar met stro-aardappelen	Krokante scampi en wasabidip
Canapé van komkommer met gerookte zalm, ricotta en bieslook	Roereitje met Zeebrugse garnalen
In pesto gemarineerde tomaat mozzarellastick	Mini pizza
Lepeltje tonijntartaar	Huisgemaakte mini croques

2 koude OF 2 warme hapjes

€3,50

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

€6,00 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

2 warme gerechten, 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 €26,50 per persoon**

**Prijs Kort Vertier met warme gerechten (1,5 uur) aan €29,50 per persoon**



# RECEPTIE Deluxe

(Vanaf 20 personen)

## TAFELGARNITUUR

Marktgroentjes met cocktailsaus en tzatziki  
Huisgemaakte tapenades met grissini

## RONDGANG KOUDE HAPJES

Prikker van Gandaham met meloenparels  
Glaasje met tartaar van tonijn afgewerkt met lucifers van Granny Smith  
Vers gemalen rundstartaar afgewerkt met stro-aardappelen  
Canapé van komkommer met gerookte zalm, ricotta en bieslook

## RONDGANG WARME HAPJES

Ravioli met zalmvulling en een salsa van zongedroogde tomaten  
Krokante scampi met een wasabidip  
Assortiment huisgemaakte mini pizza's  
Mini croque maison  
Roereitje met Zeebrugse garnalen

## ZOETE AFSLUITER

Fruitbrochette met chocolade

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

**Prijs receptie Deluxe (2 uur) aan €42,50 per persoon**

