



MARTIN'S GRAND HOTEL

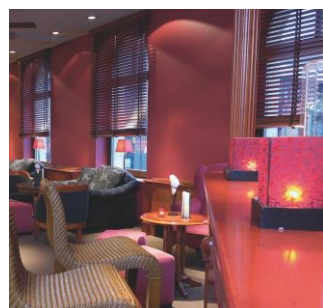


PRIJSLIJST MEETINGS & EVENTS 2022



Martin's Grand Hotel • Chaussée de Tervuren 198 – 1410 Waterloo
+32 (0)2 352 18 15 • mgh@martinshotels.com • martinshotels.com





INHOUDSTAFEL

- SEMINARIEPAKKETEN **4**
- MEETINGS À LA CARTE **5**
- COCKTAILS & HAPJES **6**
- BANQUET MENU **7**
- BUFFET **8**
- CAPACITEITENTABEL EN PLATTEGROND **9**
- CONTACTGEGEVENS **10**



INBEGREPEN IN DEZE PAKKETEN

- Huur van de vergaderzaal met gratis WIFI, Grote touchscreen TV of LCD projector, flipchart
- **Nieuw** Video conference Bose videobar (Dragons & Lanciers)
- Papier, pennen, water, soft drinks en muntsnoepjes
- 2 koffiepauzes, s'morgens en s'avonds, met koffie, assortiment thee, vruchtensappen en selectie snoeperijen van de dag
- Lunch met dranken: water, frisdranken en koffie/thee inbegrepen – maak uw keuze uit de onderstaande formules
- Arrangementen zijn beschikbaar vanaf 8 deelnemers
- *Tarieven geldig voor residentiële seminars*

MEET & LUNCH
2-course

vanaf € 90

2-gangen lunch
« van de dag » in la SucrierieMEET & SNACK
Sandwich Buffet

vanaf € 90

Sandwich Buffet
*(selectie van wraps en
belegde broodjes, soep, mini
quiches en dessert van de
dag)*MEET & GREEN
2-COURSE

vanaf € 100

Green Lunch van de Chef
in la Sucrierie

Regionale koffiepauzes

SPICE IT UP

Welkomstkoffie: + 9 € pp

Huiswijn supplement: +6 € pp

Dessert (3-gangen): + 9 € pp

Superieure wijnen:
op aanvraag



ONTBIJT & KOFFIEPAUZES

Ontbijt Buffet € 20,00

Geserveerd in het restaurant

Welkomstkoffie (vanaf 8p)

Koffie, thee, fruitsap, selectie fijne patisserie € 9,00

Pause-café (vanaf 8p)

Koffie, thee, fruitsap, snoeperijen van de dag 1/2h € 9,00
Koffiepauze in de vergaderzaal + € 2,50

MEETINGS À LA CARTE

LUNCH

Sandwich Buffet

*selectie van wraps en belegde broodjes, soep, mini quiches
en dessert van de dag (Water, frisdranken, thee/koffie)*

€ 50,00

Wijn inbegrepen

€ 55,00

2-gangen Lunch van de dag

niet-alcoholische dranken inbegrepen (Water, frisdranken, thee/koffie) € 40,00

Wijn inbegrepen

€ 45,00

3-gangen Lunch van de dag

niet-alcoholische dranken inbegrepen (Water, frisdranken, thee/koffie) € 50,00

Wijn inbegrepen

€ 55,00

ZAALHUUR: PRIJS OP AANVRAAG



COCKTAILS & HAPJES

COCKTAIL

Bubbles

1 glas schuimwijn € 8,00

Champagne

1 glas Champagne Heidsieck & Co Monopole – Blue Top € 11,00

1 glas Champagne Pommery Brut Royal € 12,50

Bubble time

Schuimwijn 1/2h € 12,00

1h € 16,00

Champagne time

Champagne Heidsieck & Co Monopole – Blue Top

1/2h € 18,00

1h € 25,00

Wine time

1/2h € 9,00

1h € 12,00

Onze cocktailformules omvatten: fruitsap, crackers en cherrytomaatjes

HAPJES

« Classic » hapjes

Warme en koude hapjes per stuk € 3,00

3 stuks € 8,50

5 stuks € 13,50

« Deluxe » hapjes

seizoensgebonden hapjes gemaakt door onze chef per stuk € 4,50

Surprisebrood

Gevarieerde mini-sandwiches (15 personen) € 125,00

Dip Healthy

Dipgroenten (20 personen) € 60,00

OPEN BAR (after dinner)

Open bar A € 18,00

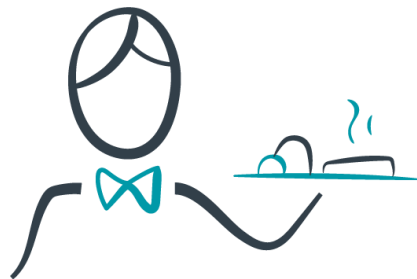
2u pakket

Witte-en rode wijn, bier van het vat, frisdranken, water en vruchtensappen

Open bar B € 28,00

2u pakket

Witte-en rode wijn, bier van het vat, frisdranken, water en vruchtensappen, whisky, gin, vodka, rum.



VOORGERECHTEN

Carpaccio van kabeljauw met grijze garnalen, zure vinaigrette

Balottin van geitenkaas en gerookte eend, tartaar van tomaat met balsamico

In een doek gekookte eenden foie gras, uienconfituur en briochebrood

Gebakken scampi's, en oesterzwammen met gerookte knoflook

Knapperig gemengd slaatje (vegetarische optie)

VIS

Gegrilde zeebarsfilet, courgette in twee bereidingen saffraanaardappeltjes

Risotto met seizoensgroenten (vegetarische optie)

APERITIF OPTIES

CLASSIC : 1 glas kir

€ 6,00

CHARMING : 1 glas schuimwijn

€ 8,00

LUXE : 1 glas champagne

€ 11,00

Deze 3 opties worden met chips en « hot mix » pinda's geserveerd

BANQUET Menu

3-gangen menu (dranken inbegrepen)

€ 69,00

4-gangen menu (dranken inbegrepen)

€ 79,00

Inbegrepen: ½ fles rode/witte huiswijn per persoon, water, koffie of thee

VLEES

Dry-aged runderlende, groene pepersaus, huisgemaakte frietjes

Suprême van gevogelte op lage temperatuur gegaard, gegratineerde dauphinois, duxelles van champignons met dragon

Kalfslende met gorgonzola, verse tagliatelle

DESSERTEN

Normandische crème brûlée

Zandkoektaart van witte chocolade en limoen

Aardbeievacherine

Chocolade met smeltend hart en vanille-ijs

EXTRA OPTIES

PRESTIGE : Selectie van superieure wijnen

op aanvraag

GREAT : Mogelijkheid om op voorhand een menu voor iedereen te plannen na ontvangst van de keuze (max. 2) van elke gast ten laatste 10 dagen vóór uw evenement (etiquettes voor iedereen met hun keuze zullen gemaakt worden)

€ 5,00



BUFFET

Buffet Formule (min. 40 deelnemers)

€ 75,00

Inbegrepen: ½ fles rode/witte huiswijn per persoon, water, koffie of thee

VOORGERECHTEN

Soep van de dag
Rundcarpaccio met truffelolie, raketsla en
Parmezaanschilfers
In "Belle-vue" zalm
Mini-tomaatjes met grijze garnalen
Tomaten en mozzarella salade, basilicumolie
Paté met uienconfituur
Eendenpastei
Assortiment koude pasta's & gegrilde groenten,
taboulé, mesclun
Vinaigrette, cocktailsaus, mayonnaise

NAGERECHTEN

Nage van vis met groentjes, risotto met safran
&
'Navarin' van lam met verse tagliatellies

DESSERTEN

Kaasplank
Mini-chocolademousse, assortiment van mini-gebakjes
Mand met vers seizoensfruit, kleine crèmes brûlées

*Sommige gerechten kunnen afhankelijk van het seizoen
worden aangepast*






OPTIES

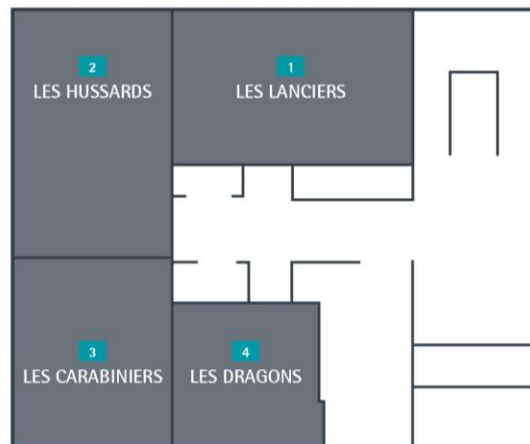
« Prestige » formule **op aanvraag**
Superieure wijn selectie

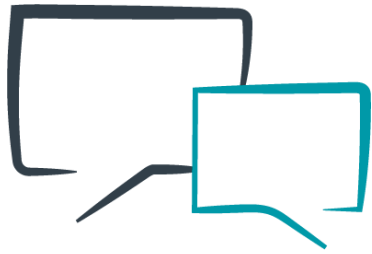
En om te beginnen...

Classic 1 glas kir of fruitsap	€ 6,00
Charming 1 glas schuimwijn	€ 8,00
Luxe 1 glas Champagne	€ 11,00

CAPACITEITENTABEL EN PLATTEGROND

DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS									
MEETING ROOM	AREA (m ²)	DIMENSIONS (m)	HEIGHT (m)	U-SHAPE	CLASSROOM	THEATRE	CABARET	BOARDROOM	
									
1	LES LANCIERS	45	9.00 x 5.00	2.53	21	24	48	15	—
2	LES HUSSARDS	51	8.50 x 6.00	2.53	21	24	56	20	—
3	LES CARABINIERS	38	6.30 x 6.00	2.53	15	18	35	—	—
4	LES DRAGONS	26	5.20 x 5.00	2.53	9	12	20	—	—
1 + 2	LES LANCIERS + LES HUSSARDS	97	15.20 x 5/8.50	2.53	40	47	98	—	—
2 + 3	LES HUSSARDS + LES CARABINIERS	90	15.00 x 6.00	2.53	45	48	98	35	—
3 + 4	LES CARABINIERS + LES DRAGONS	65	11.20 x 5/6.30	2.53	22	30	65	—	—
	SYNDICATE ROOMS	15	5.00 x 3.00	2.35	—	—	—	—	8





STEL UW EVENEMENT SAMEN

Gebruik onze handige en gebruiksvriendelijke online tool om uw aanvraag te doen en een offerte te aanvragen.

martinshotels.com



TEAM BUILDING & INSPIERENDE SEMINARIES

Binnen of buiten, team building evenementen hebben een reële meerwaarde voor de cohesie en de motivatie van uw team wanneer de omgeving en het kader goed gekozen zijn.

martinshotels.com



KIES VOOR ECO-EFFICIENTIE

Carbon Zero, Eco-Bon en een Systeem voor Milieubeheer: 3 toegevoegde waarden voor de het imago van uw bedrijf en uw evenement.

martinshotels.com

ONTDEK MARTIN'S HOTELS

14 hotels, 10 steden, 71 zalen voor vergaderingen en evenementen :

overloop het gedetailleerd panorama van ons aanbod op:

www.martinshotels.com

UW CONTACT

Yohann De Nil

Meeting & Event Sales manager

+32 2 352 18 17

ydn@martinshotels.com

Alisson Van Calsteren

Meeting & Events coordinator

+32 2 352 18 12

avc@martinshotels.com