



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

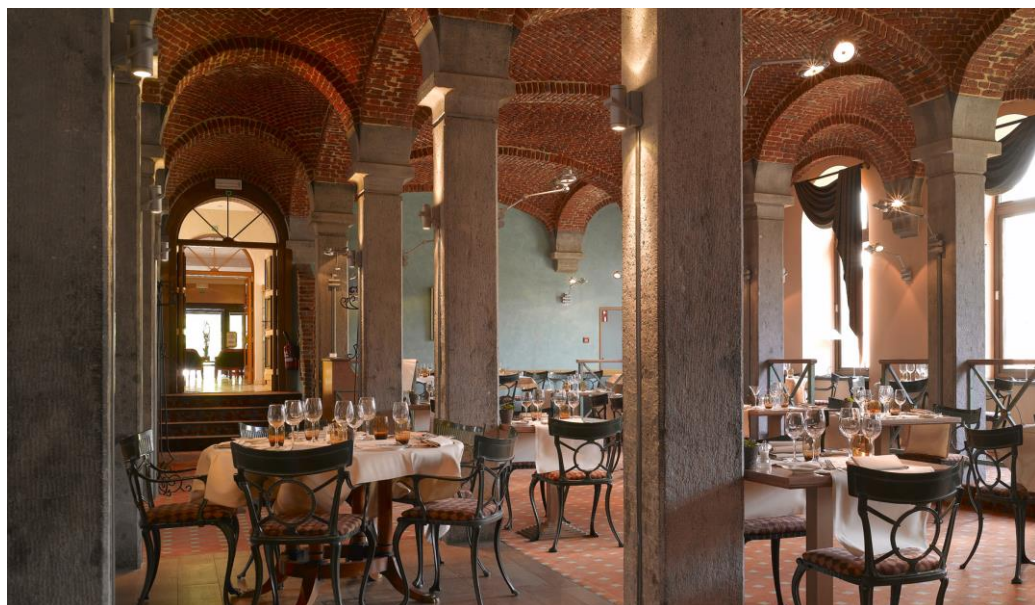
MARTIN'S GRAND HOTEL

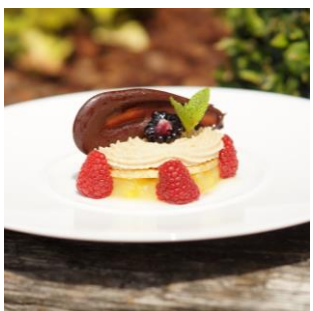
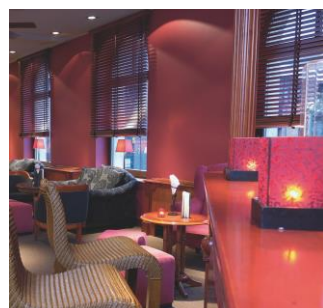
★★★★
WATERLOO • BELGIUM

PRIJSLIJST MEETINGS & EVENTS 2018



 **MARTIN'S HOTELS** | A COLLECTION OF GREAT HOSPITALITY
TOMORROW NEEDS TODAY | HOTELS - RESTAURANTS - MEETINGS - EVENTS - SPA - GOLF





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, geïntegreerd scherm en een flipchart.
- 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

MEET & LUNCH
2-course

€ 79

2-gangen lunch
« van de dag » in la Sucrierie

MEET & SNACK
Sandwich Buffet

€ 84

Sandwich Buffet
*(selectie van wraps en
belegde broodjes, soep, mini
quiches en dessert van de
dag)*

MEET & GREEN
2-COURSE

€ 89

Green Lunch van de Chef
in la Sucrierie

Regionale koffiepauzes

MEET & SAVOUR
2-course « à la carte »

€ 94

2-gangen Lunch
« Découverte »
LA SUCRERIE
RESTAURANT
(max. 20 personen)

Seizoensgebonden
koffiepauzes

SPICE IT UP

Welkomstkoffie: + 7,5 € pp
Huiswijn supplement: + 5€ pp
Dessert (3-gangen): + 9 € pp
Superieure wijnen: op
aanvraag



SEMINARIEPAKKETEN

ONTBIJT & KOFFIEPAUZES

Ontbijt Buffet € 20,00
Geserveerd in het restaurant

Welkomstkoffie € 8,50
Koffie, thee, fruitsap, selectie fijne patisserie

Pause-café € 8,00
Koffie, thee, fruitsap, snoeperijen van de dag 1/2h
Koffiepauze in de vergaderzaal + € 2,50

LUNCH

Sandwich Buffet € 45,00
*selectie van wraps en belegde broodjes, soep, mini quiches
en dessert van de dag (niet-alcoholische dranken inbegrepen)*

2-gangen Lunch van de dag
niet-alcoholische dranken inbegrepen (Water, frisdranken, thee/koffie) € 34,00
Wijn inbegrepen € 39,00

3-gangen Lunch van de dag
niet-alcoholische dranken inbegrepen (Water, frisdranken, thee/koffie) € 43,00
Wijn inbegrepen € 48,00

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 € 2,90

3 stuks € 7,50

5 stuks € 12,00

« Deluxe » hapjes

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

Surprisebrood

Gevarieerde mini-sandwiches (15 personen) € 95,00

Dip Healthy

Dipgroenten (20 personen) € 50,00

OPEN BAR

Open bar A

€ 18,00

2u pakket

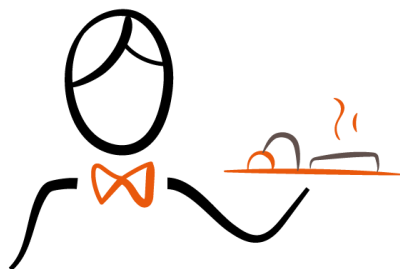
Witte-en rode wijn, bier van het vat, frisdranken, water en vruchtensappen

Open bar B

€ 28,00

2u pakket

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



VOORGERECHTEN

Petits-Gris-escargots van Namen met grotpaddenstoelen, verse tomaten en peterselie-espuma

Zalncarpaccio met rode biet, mierikswortel- en prinsessenboonemulsie, venkel met citroen

Baarstartaar met rivierkreeft en lente-uitjes, yuzuvinagrette

Italiaanse kalfstartaar, rucola met gekonfijte tomaten

Medaillon van eenden-foie gras 'cuit au torchon', tomatenconfituur en briochebrood

VIS

Zeebaarsfilet gebakken op zijn vel, erwten en wortelen op de wijze van de Chef, pommes bouchon met saffraan

Gebakken bio-scampi's, risotto met groenten en beurre blanc met Espelettepeper

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)

€ 59,00

4-gangen menu (dranken inbegrepen)

€ 70,00

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

VLEES

Suprême van Mechelse koekoek met oesterzwammen, courgettemousseline en puree volgens Joël Robuchon

Speenvarkenfilet gepekeld in een kruidenkorst, heruitgevonden ratatouille en rode quinoa

Kalfslendetournedos met auberginekaviaar, artisjokharten à la barigoule en pommes pont-neuf

DESSERTEN

Crème brûlée

Selectie van 3 mini-desserts

Tarte tatin met ananas en donkere rum, vanilleroomijs

Aardbeiensoep met rabarber, limoenmeringue

Coulant au chocolat 811, aardbeiencompote met vanille

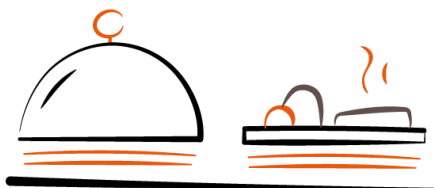
EXTRA OPTIES

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)

€ 4,00



BUFFET

Buffet Formule (min. 40 deelnemers)

€ 69,00

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, mayonaisse

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
Superieure wijn selectie

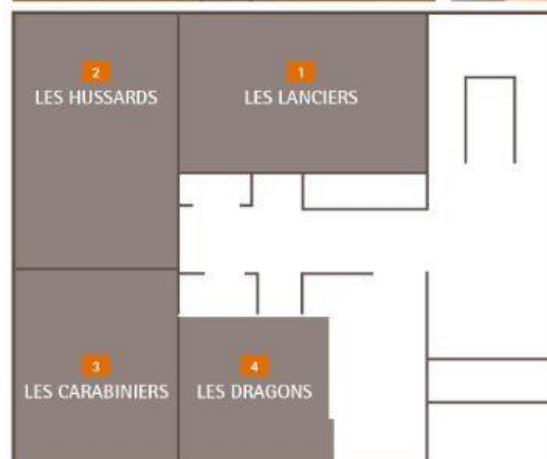
op aanvraag

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	20	24	48	15	—	
2 LES HUSSARDS	51	8.50 x 6.00	2.53	20	24	56	20	—	
3 LES CARABINIERS	38	6.30 x 6.00	2.53	14	18	35	—	—	
4 LES DRAGONS	26	5.20 x 5.00	2.53	10	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	44	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	





CONTACTGEGEVENS



STEL UW EVENEMENT SAMEN

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

www.meetings-and-more.com



ANNULATIEVERZEKERING

Martin's Hotels stelt u voor om een annuleringsverzekering af te sluiten om u in te dekken in geval van annulering van uw reservering voor redenen buiten uw controle.

www.meetings-and-more.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.

www.meetings-and-more.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.

www.tomorrow-needs-today.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

www.meetings-and-more.com

UW CONTACT

Yohann De Nil

Meeting & Event Sales manager

+32 2 352 18 17

ydn@martinshotels.com

Christelle Lejeune

Meeting & Event Operational Manager

+32 2 352 18 12

chl@martinshotels.com