

Cocktail formules & hapjes

Cocktail formules exclusief hapjes

		Prijs per persoon			
		1/2u	1u	1u30	2u
A	Wijn, kir en vruchtensap	€ 7.50	€ 12.50	€ 15.50	€ 18.00
B	Cava en vruchtensap	€ 11.00	€ 16.50	€ 22.00	€ 27.50
C	Champagne en vruchtensap	€ 20.00	€ 30.00	€ 39.00	€ 48.00
D	Champagne Bollinger en vruchtensap	€ 28.00	€ 47.00	€ 62.00	€ 77.00

Cocktail formules inclusief hapjes een selectie van de Chef

		Prijs per persoon		
		1u – inclusief 3 hapjes	1u30 – inclusief 5 hapjes	2u – inclusief 7 hapjes
A	Wijn, kir en vruchtensap	€ 18.10	€ 25.00	€ 31.00
B	Cava en vruchtensap	€ 22.10	€ 31.50	€ 40.50
C	Champagne en vruchtensap	€ 35.60	€ 48.50	€ 61.00
D	Champagne Bollinger en vruchtensap	€ 52.60	€ 71.50	€ 90.00

Cocktail formules exclusief hapjes – Special Brixx Cellar Lounge Formula

		Prijs per person			
		1/2u	1u	1u30	2u
A	Wijn, Stella, Leffe, frisdranken en vruchtensap	7.50€	€ 12.50	€ 15.50	€ 18.00

Cocktail formules & hapjes - vervolg

Hapjes à la carte

→ Koude hapjes aan € 1.80/stuk:	→ Koude hapjes aan € 2.60/stuk:
Mozarella bolletjes met kerstomaat en pesto	Tartaar van tonijn met koriander en "Granny- Smith" appel
Roulade van gerookte zalm met kruidenkaas	Carpaccio van Sint-Jacobsvruchten met tomatenvinaigrette
Roulade van livar ham met truffelmayonaise	Glaasje met grijze garnaal en witloofsalade
Guacamole met geconfijte tonijn	Terrine van ganzenlever
Gaspacho van komkommer	Carpaccio van rundsvlees met truffelmayonaise

→ Warme hapjes aan € 1.80/stuk:	→ Warme hapjes aan € 2.60/stuk:
Soepje van schaaldieren met Armagnac en room	Scampi met inktvistempera en gembervinaigrette
Soepje van Madrascurry met appel en gerookte eendenborst	Gegrilde Sint-Jacobsvrucht met garnalenboter
Gepaneerd reepje tongchar met tartaarsaus	Zwezerik met boschampignons
Roulade van gevogelte met dragonsaus	Risotto met truffel en tapenade
Zoetwater garnaal met lookroomsaus en pijpajuin	Gebakken ganzenlever

→ Zoete hapjes aan € 1.80/stuk:	→ Mini sandwiches aan € 2.60/stuk:
Mini crème brûlée	Gerookte zalm
Mini chocolademousse	Garnaalsalade
Soesje met citroenmousse	"Ganda" ham
Sorbet Caiperinha	Brie en honing
Vruchtentartelette	Américain préparé

Assortiment van koude tapas (salami, kaas en olijven) aan € 2.50 per persoon

À la carte menus

**Stel zelf uw menu samen aan €45.00 exclusief dranken.
Minimum 10 personen
Uniforme menukeuze voor alle gasten**

Voorgerechten

Carpaccio van kalfsvlees met truffelmayonaise, Parmezaan schilfers en notensalade

Tartaar van tonijn, komkommer en limoenmayonaise

Terrine van ganzenlever met rode uiencompotte en briochetost

Op het vel gebakken snoekbaars met venkelstoverij en saus met citroengras en bladpeterselie

Vegetarisch

Tartaar van tomaat met guacamole, kruidensla en limoenmayonaise

Hoofdgerechten

Gestoomde tongfilets met kruiden puree, witte wijnsaus en Oostendse garnaal

Gebakken kabeljauw met kruidenkorst en "Tierenteyn" mosterd, gebakken bloemkool en basilicum

Nieuw-Zeelands lamscarré met oesterzwammen, jus met wilde look en aardappelgratin

Speenvarkenfilet met sjalottenpuree, graanmosterdsaus en gebakken oesterzwam met pijpajuin

Vegetarisch

Risotto van tomaten, blanke botersaus en courgette-spaghetti

Desserten

Chocolade ganache met ananas carpaccio en ijs van witte chocolade

Tarte tatin met ijsroom van accaciahoning en tijm met Calvados caramel

Crème brûlée met bourbonvanille

→ **Onze creatieve Chef Daan Hebbrecht maakt voor u graag een menu op maat met seizoensgebonden ingrediënten. Op basis van uw wensen en voorkeuren helpen wij u graag verder met een culinair voorstel.**

→ **Mogelijkheid om rekening te houden met dieetvereisten**

Drankenkaart

Wijnforfaits

→ Huiswijnen:

- **bij een 3-gangen menu:** Huiswijnen, water, koffie € 14.00 per persoon
- **bij een 4-gangen menu:** Huiswijnen, water, koffie € 17.00 per persoon

→ Geselecteerde wijnen:

- **bij een 3-gangen menu:** Geselecteerde wijnen, water, koffie € 21.50 per persoon
- **bij een 4-gangen menu:** Geselecteerde wijnen, water, koffie € 24.50 per persoon

After dinner drankenforfaits(*)

Formule	Prijs per persoon		
	2u	3u	4u
Huiswijnen, pils, water, frisdranken, koffie en thee	€ 13.00	€ 16.00	€ 19.50
Digestieven, sterke dranken en speciale bieren: prijs per consumptie			

(*)De after dinner drankenforfaits zijn uitsluitend te verkrijgen na een feestdiner
Onze wijnkaart is beschikbaar op aanvraag.

After dinner snacks

→ Assortiment snacks aan € 4.00/stuk:	→ Mini sandwiches aan € 2.60/stuk:
Assortiment frietjes	Gerookte zalm
Assortiment mini pizza's	Garnaalsalade
Assortiment bitterballen	"Ganda" ham
	Brie en honing
	Américain préparé

Walking dinner aan € 52.50 per persoon – exclusief drank

Minimum 25 personen. Maak uw keuze — Uniforme menukeuze voor alle gasten - 6 gerechten per persoon. Extra gerechten verkrijgbaar aan € 8.00/stuk

Graved lax met gemarineerde komkommer en zoete mosterdsaus
Terrine van ganzenlever, uienkonfituur en briochetoast
"Vitello Tonato" met kappertjes en kruidensla, knapperige Foccacia met
tapenade van tomaat
Tartaar van tonijn, komkommer en limoenmayonaise
-o-
Bisque van schaaldieren of Gevogelteconsommé of
Ijsgekoelde consommé van grijze garnaal
-o-
Tongfilet gestoomd op kruidenpuree, basilicumsaus
Gebakken Sint-Jacobsvruchten met kruidenrisotto en garnalenboter
Krokant gebakken zwezerik met boschampignons
Gevogelteroulade met truffel tapenade, kalfsjus met porto
Lamskotelet met auberginekaviaar en saus met zwarte olijven
-o-
Kaasassortiment door kaasmeester van Tricht
-o-
Gemarineerde bergappelsien met vanille en sorbet van framboos
Warme rode vruchten met vanille-ijs
Mini crème brûlée met pistache

Koud & warm buffet aan € 46.50 per persoon – exclusief drank

Minimum 20 personen

Carpaccio van rundsfilet met Parmezaan schilfers en notensalade, Gerookte zalm met garnituur,
"Ganda" ham met meloen, Glasjes met garnaalsalade en zure appel met witloof, Tartaar van tonijn
met limoen en soja
-o-
Caesar salad, Aardappelsalade met ui en chorizo, Coleslaw (salade met witte kool)
Salade met tomaat en buffelmozzarella, pesto, Salade met gegrilde paprika en courgette
-o-
Vis en vlees volgens marktaanbod
-o-
Nagerechtenbuffet:
Mini chocolademousse, Crème brûlée, Assortiment mini patisserie,
Rijstpap, Verse vruchtensalade

**All in "Party Package" aan €105.00 per persoon
Vanaf 20 personen
Maximum 160 personen**

Aperitief:

Cocktailformule gedurende 1 uur
met Cava en vruchtensappen
Inclusief 3 seisoensgebonden hapjes van de Chef

Menu:

Seisoensgebonden drie-gangen menu
Inclusief huiswijnen, water, koffie of thee

After dinner:

Huiswijnen, pils,
water, frisdranken, koffie en thee
inclusief twee hartige after dinner snacks (zie pg 4)



**All in "Brix Cellar Lounge Party Package" aan €110.00 per persoon
Vanaf 30 personen
Maximum 75 personen**

Aperitief:

Cocktailformule gedurende 1 uur
met Cava en vruchtensappen
Inclusief 3 seisoensgebonden hapjes van de Chef

Walking dinner menu:

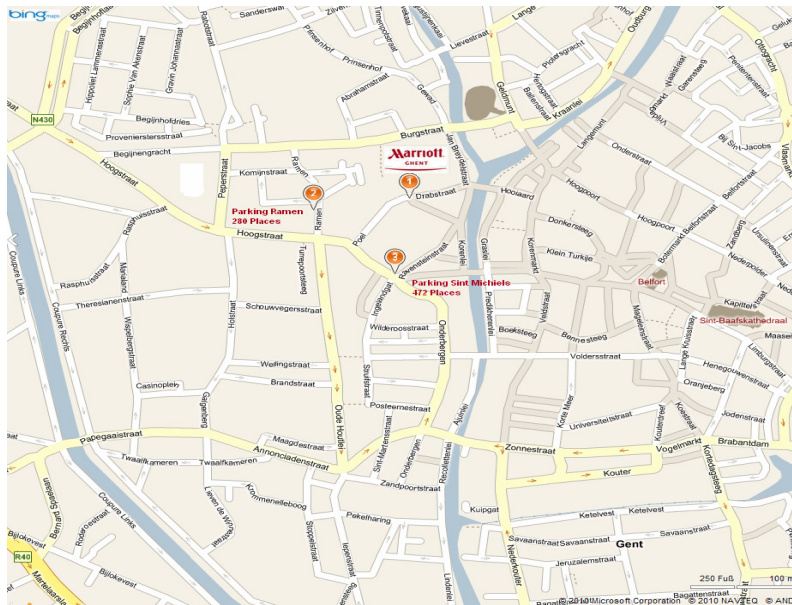
Seisoensgebonden walking dinner formule
(6 gerechten)
Inclusief huiswijnen, water, koffie of thee

After dinner:

Huiswijnen, pils,
water, frisdranken, koffie en thee
inclusief twee hartige after dinner snacks (zie pg 4)



Parkeermogelijkheden



→ **Parking Ghent Marriott adres: Poel - 9000 Gent (de parking bevindt zich aan het eind van de straat Poel – GPS: volg Poel) tel 32 (9) 233 93 93**

	Bedrag
1u	€ 2.00
Dagtarief 24u	€ 22.00

Aantal plaatsen: 60

Gasten kunnen gebruik maken van onze parking en dit volgens beschikbaarheid. Vooraf reserveren is niet mogelijk.

→ **Parking “Ramen” Adres: Ramen - 9000 Gent (hoek Brouwerijstraat) tel 32(9) 266 29 70**

	Bedrag
1u	€ 1.50
Dagtarief 24u	€ 10.00

Aantal plaatsen: 280

→ **Parking “Sint-Michiels” Adres: Sint-Michielsplein 8- 9000 Gent tel 32(9) 266 29 20**

	Bedrag
1u	€ 1.50
Dagtarief 24u	€ 10.00

Aantal plaatsen: 472

Om het nog mooier te maken

→ Tafelgarnituur:

- basis bloemen versiering: inbegrepen in de prijs
- luxe bloemen decoratie: prijs op aanvraag

→ Stemningsmuziek:

Achtergrondmuziek in de zaal en lobby is steeds voorzien.

Verder kunnen wij u adviseren betreffende disc-jockey of muzikale omlijsting.

→ Drukwerk:

Gepersonaliseerde menukaarten, routeplannetjes, naamkaartjes, indien u het wenst kunnen we u ook hiervoor onze beste voorwaarden opmaken.

→ Tafelschikking:

Ten einde het feest vlot te laten verlopen en om een correcte tafelschikking te verwezenlijken verzoeken wij u vriendelijk de definitieve aantallen, de tafelschikking, de lijst der genodigden per tafelnummer en de (eventuele) menukaarten uiterlijk 7 dagen voor het feest aan ons te bezorgen.

→ Op aanvraag:

- technische assistentie
- thema-avonden
- activiteiten in de omgeving van Gent
- dansvloer
- transport

Voor verder informatie neem gerust een kijkje op onze website www.marriottghent.com

Heeft u nog vragen? Laat het ons gerust weten en wij helpen u graag bij de verdere organisatie van uw evenement!