



# CULINAIRE INFORMATIE

- al onze prijzen zijn inclusief BTW & diensten -

Holiday Inn Hasselt - Kattegatstraat 1 - 3500 Hasselt  
Tel.: 011 24 22 00 - Fax: 011 22 39 35  
E-mail: [fbsales@hihasselt.com](mailto:fbsales@hihasselt.com)

  
**Holiday Inn**  
— BY IHG —



## COCKTAILS

**Formule A** Vrije consumptie bestaande uit witte en rode wijn, appel-gembersap, Stella, cola, cola zero en fanta

**Formule B** Vrije consumptie bestaande uit cava, appel-gembersap, mocktail

### Prijzen per persoon

Formule	½ uur	1 uur	2 uur	3 uur
<b>A</b>	€ 7,50	€ 13,50	€ 25,00	€ 30,00
<b>B</b>	€ 12,00	€ 19,00	€ 35,00	€ 43,00

### Extra tafelsnoepjes

- Nacho's met kaasdip en tomatensalsa - € 1 p.p.
- Tapenades met grissini 's - € 1 p.p.
- Groentjes (met o.a. wortel, bloemkool, komkommer, kerstomaten) en cocktailsaus - € 3,50 p.p.
- Blokjes beleggen met kaas met graanmosterd, selderszout en gemarineerde olijven - € 4 p.p.
- Vleeschotel met Gandaham, droge worst, salami & mortadella, tapenade met grissini 's - € 7 p.p.

- al onze prijzen zijn inclusief BTW & diensten -



## HAPJES

**Maak zelf uw keuze uit de volgende hapjes:**

### Koude hapjes

- Belgische tomaat - burrata - basilicumolie
- Brioche - paté van makreel - makreel flakes - haringkaviaar
- Blini - tartaar van zalm - zure room - zalmeitjes
- Nduja schuim met crackers

### Warme hapjes

- Rate aardappel - Breydelspek - vinaigrette - rode ui - Emmentaler
- Ambachtelijk kroketje
- Patatas bravas - pittige tomatensaus
- Soepje van zoete aardappel - dumpling van scampi
- Zoetwatergarnaal - tempuradeeg - avocadodip
- Taco - chili con carne
- Klein frietzakje - ketchup & mayonaise
- Risottini truffel - bospaddenstoel
- Goujonettes met remoulade saus

- Assortiment van 3 hapjes (koud en/of warm) aan € 9,50 per persoon
- Assortiment van 5 hapjes (koud en/of warm) aan € 16 per persoon

## MINI BROODJES OF WRAPS

*Klassiek - € 1,70 per stuk*

Gekookte ham - kaas - préparé - gerookte zalm - gerookte ham - kip curry

*Luxe beleg met garnituren - € 2 per stuk*

Smos kaas - ham | brie - noten - honing | gerookte zalm - kruidenkaas - tuinkers | krabsalade - ei - bieslook | carpaccio - rucola - pesto | guacamole - gegrilde kip | tonijnsalade - ansjovis - rode ui | spek & ei

- al onze prijzen zijn inclusief BTW & diensten -



### **3-GANGENMENU**

**€ 48 per persoon**

minimum 10 personen en 1 menukeuze voor de volledige groep

Carpaccio van runderhaas, ingelegde groenten op jenever en truffeldressing  
Tataki van zalm in krokante koolzaadkorst, koolrabi, chili en honing  
Scampi met julienne van groenten en jeneverroom  
Carpaccio van Chioggia-biet, geitenkaasmousse en Goudwater Marie V.J.

\*\*\*

Maïskip, courgette, aardappeltortilla en jus van salie  
Filet van eend, bospeen, crème van doperwt en jus van five spice  
Zeebaars, rigatoni, jonge spinazie en ricotta  
Vegan steak, kroket van oesterzwam en jus van soja en honing

\*\*\*

Tiramisu met speculaas  
Sabayon met bosvruchten, amandelijs en notencrumble  
Dame blanche met chocolade ganache en crunch  
Framboos cheesecake/strawberry/basilicum creme/pistache-crumble

Supplement koffie of thee met versnaperingen: € 3 per persoon

- al onze prijzen zijn inclusief BTW & diensten -



### **3-GANGENMENU**

**€ 65 per persoon**

minimum 10 personen en 1 menukeuze voor de volledige groep

Vitello tonnato met appelkappertjes en rucola  
Gamba's met beurre rosé, venkel en saffraancrème  
Ceviche van zeebaars met Griekse yoghurt, avocado en citrus  
Ravioli van krab met bouillabaissejus en rivierkreeft  
Carpaccio van knolselder met crème van knolselder, salie en hazelnoot

\*\*\*

Runderhaas met warme seizoensgroenten, pont-neufaardappelen en twee sauzen  
Duroc-varkensfilet met groene asperges en jus van gekonfijte sjalot  
Roodbaars/citrus beurre balance/venkelcreme  
Groentetajine met bulgur

\*\*\*

Mascarpone quenelle/perzik/vanille ijs/koffie-crumble  
Framboos cheesecake/strawberry/basilicum creme/pistache-crumble  
Chocolade moelleux met speculaas en vanille  
Chocolade met aardbei (seizoen) en frambozencrumble

Supplement koffie of thee met versnaperingen: € 3 per persoon

- al onze prijzen zijn inclusief BTW & diensten -



## **BUFFET**

€ 59 per persoon  
minimum 20 personen

### **Tapasbuffet van 4 individuele tapas te kiezen (2,5 tapas pp) aangevuld met salades**

Rundstartaar - gepekelde groenten  
Kalfsvlees - tonijn - mosterdkaviaar - appelkapper  
Tapas plank met fijne charcuterie  
Carpaccio van wit/blauw - parmezaankrullen  
Surimi krab - parelcouscous - granny smith - granaatappel  
Poké: tataki van zalm - wakamé - edamamebonen - sriracha mayonaise  
Zacht gerookte zalm - dille mousse - komkommer  
Mozzarella - basilicum - tomaat - focaccia (V)  
Carpaccio rode biet - geitenkaas - balsamico (V)  
Plank met vegetarische bites (V)

### **SALADES**

Witloof - jonagold - buikspek | Caesar salade

### **Soep** (gelieve een keuze van 1 soep te maken)

Velouté van langoustine - Armagnac - tomaat  
Gerookte pastinaak - truffel

### **Warme gerechten** (\*)

Kalfsfilet - jus van rode wijn - aardappelgratin wortel & pastinaak  
Boeuf bourguignon  
Speenvarken - graanmosterd - stroop  
Kruidige tajine van kip - couscous  
Kabeljauw op vel gebakken - beurre blanc - gegratineerde bloemkoolpuree  
Wijting - jus van bouillabaise  
Risotto - prei - courgette - rode poot  
Chili sin carne - basmati rijst (V)  
Ravioli met ricotta - spinazie (V)

(\*) gelieve een keuze van 3 gerechten te maken

### **Dessertbuffet**

Crème brûlée | tiramisu speculaas | vanille crème - rood fruit - meringue | chocolade mousse oreo |  
assortiment kleine gebakjes | American pancakes - chocoladesaus | vers seizoens fruit | snoep kar  
koffie en thee

- al onze prijzen zijn inclusief BTW & diensten -



## **BUONGIORNO ITALIA**

€ 55 per persoon  
minimum 20 personen

### **Tapasbuffet**

Carpaccio Belgisch rund - pesto - Parmezaan - ruccola  
Salade van verschillende tomatensoorten - buffelmozzarella uit Limburg - basilicum  
Spinaci alla romana: spinaziesalade - rozijnen - pijnboompitten  
Sgombri alla marinara: gemarineerde makreelfilets - limoen - basilicum  
Olijven - zongedroogde tomaten - gemarineerde ansjovis  
Tapas van Italiaanse vleeswaren

Seizoenssalades - sauzen  
Ovenvers brood - boter - olijfolie extra vierge

Het koude buffet wordt rijk gearneerd met een assortiment van salades, sauzen en broodjes

### **Pasta buffet (\*)**

Cannelloni spinazie - ricotta - kerstomaat  
Verse spaghetti - bolognaise  
Tortellini - kipfilet - champignons  
Tagliatelli - carbonara  
Risotto - gebakken scampi - jonge prei  
Penne - pesto - gegrilde kerstomaten (V)  
Ravioli spinazie - saliboter (V)  
(\*) gelieve een keuze van 3 gerechten te maken

### **Dessertbuffet**

Tiramisu | fruitsalade | zabaglione | straciatella ijs | panna cotta |  
crème brûlée - koffie - gezouten caramel  
koffie en thee

- al onze prijzen zijn inclusief BTW & diensten -



## DRANKEN

### Dranken tijdens de lunch of diner

- Forfait wijn, Stella, frisdrank, plat en bruisend water op tafel aan € 22 per persoon

***Voor groepen van 50 personen of meer, wordt er automatisch met een drankenforfait gewerkt.***

- Vanaf 24u wordt er een supplement van € 30 per kelner per uur gerekend

- al onze prijzen zijn inclusief BTW & diensten -