

TANGLA
BRUSSELS
唐 拉 雅 秀 酒 店

Mariages

CRÉONS VOS MEILLEURS
SOUVENIRS !





Salle de réception Imperial

La salle de bal la plus prestigieuse de l'hôtel dans laquelle vous fêterez un jour inoubliable.

440 m2

Max. 300

*Sur base de 10 invités par table

03:00AM

*Heure de fin







*Décorateurs externes



Salle de réception Royal

L'élégance de la salle Royal pour partager des moments mémorables avec vos proches

346 m2

Max. 190

*Sur base de 10 invités par table

02:00AM

*Heure de fin







*Décorateurs externes

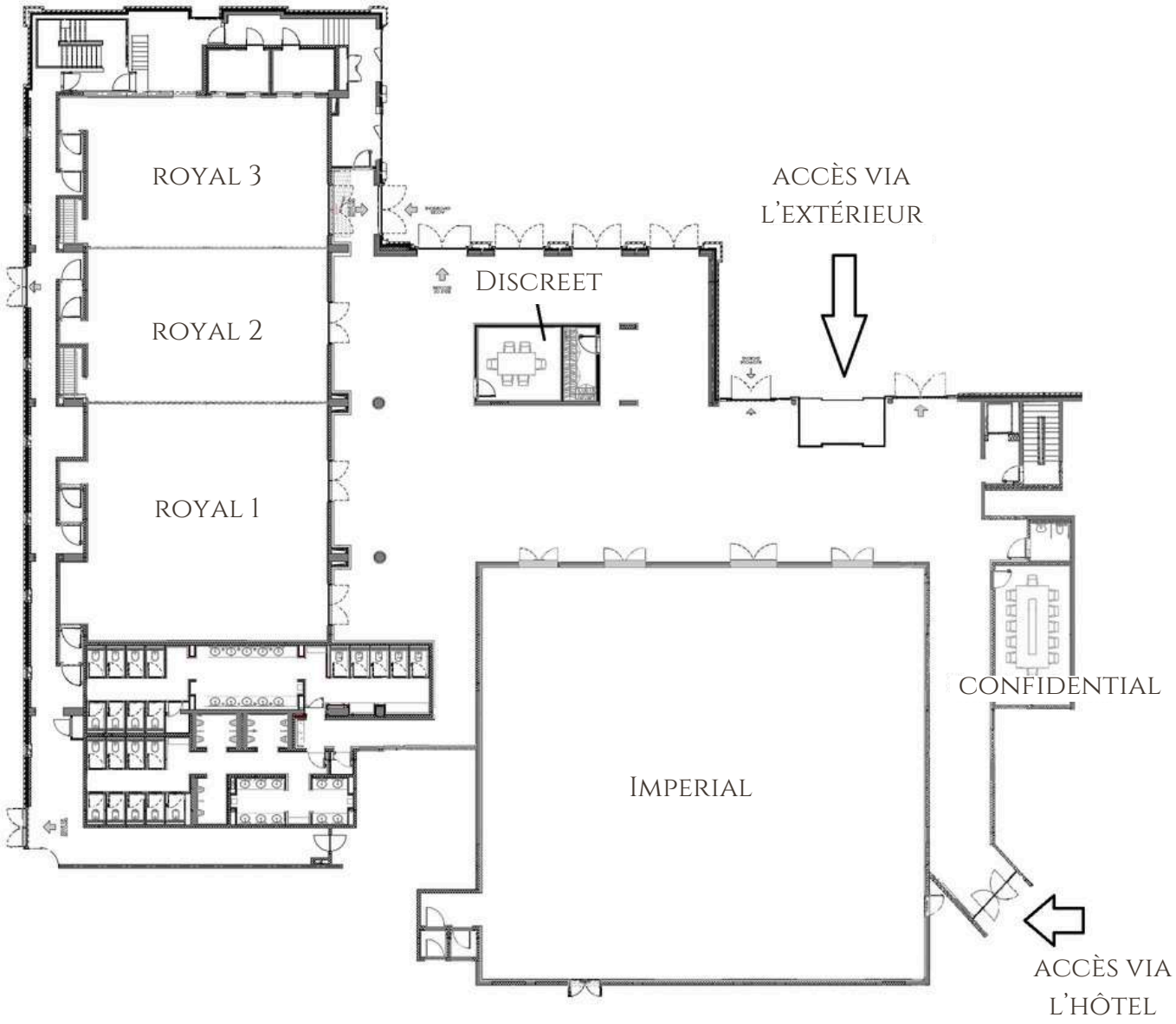


Vestiaire & Loge

Deux salles, la Discreet et la Confidential, sont disponibles comme vestiaires ou loges, vous offrant la possibilité de vous changer et de vous préparer en toute intimité tout au long de la soirée.

Confidential	Discreet
28 m2	16 m2

Le plan des salles de réception





Catering

Deux options de dîner

L'hôtel Tangla organise minutieusement votre expérience culinaire, en vous proposant un menu à trois services ou un élégant buffet, tous deux sélectionnés dans le menu de saison raffiné du chef pouvant être adaptés selon vos envies.

À l'hôtel Tangla, préparez vos plats traditionnels avec votre traiteur dans une cuisine professionnelle avec accès à un espace plonge incluant un plongeur disponible jusque 23h00 ou prolongé selon vos besoins, garantissant une expérience culinaire sans faille.



Faites-en un lieu unique

Piste de danse en parquet de 20m²

Package de lumières murales / uplighters

Podiums par unité 2.44m x 1.83m x 0.41m

Housses de chaise blanche

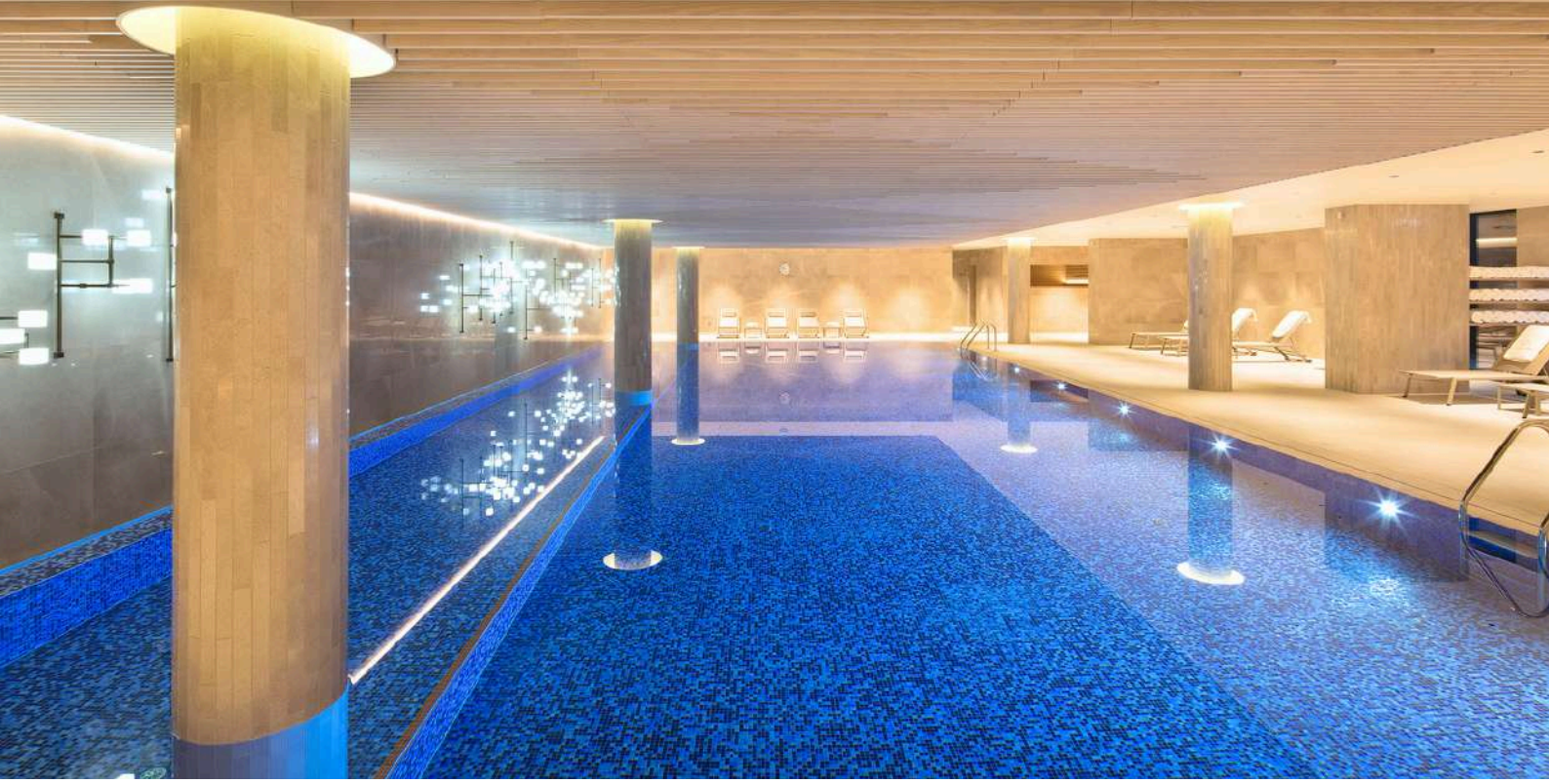
Hôtesses

Superviseur

Parking

	Capacité Totale	Avec piste de danse	Avec une scène	Avec piste de danse et podium
Imperial	300	280	280	270
Royal	220	200	200	190

*capacités indicatives



Un cadeau prestigieux

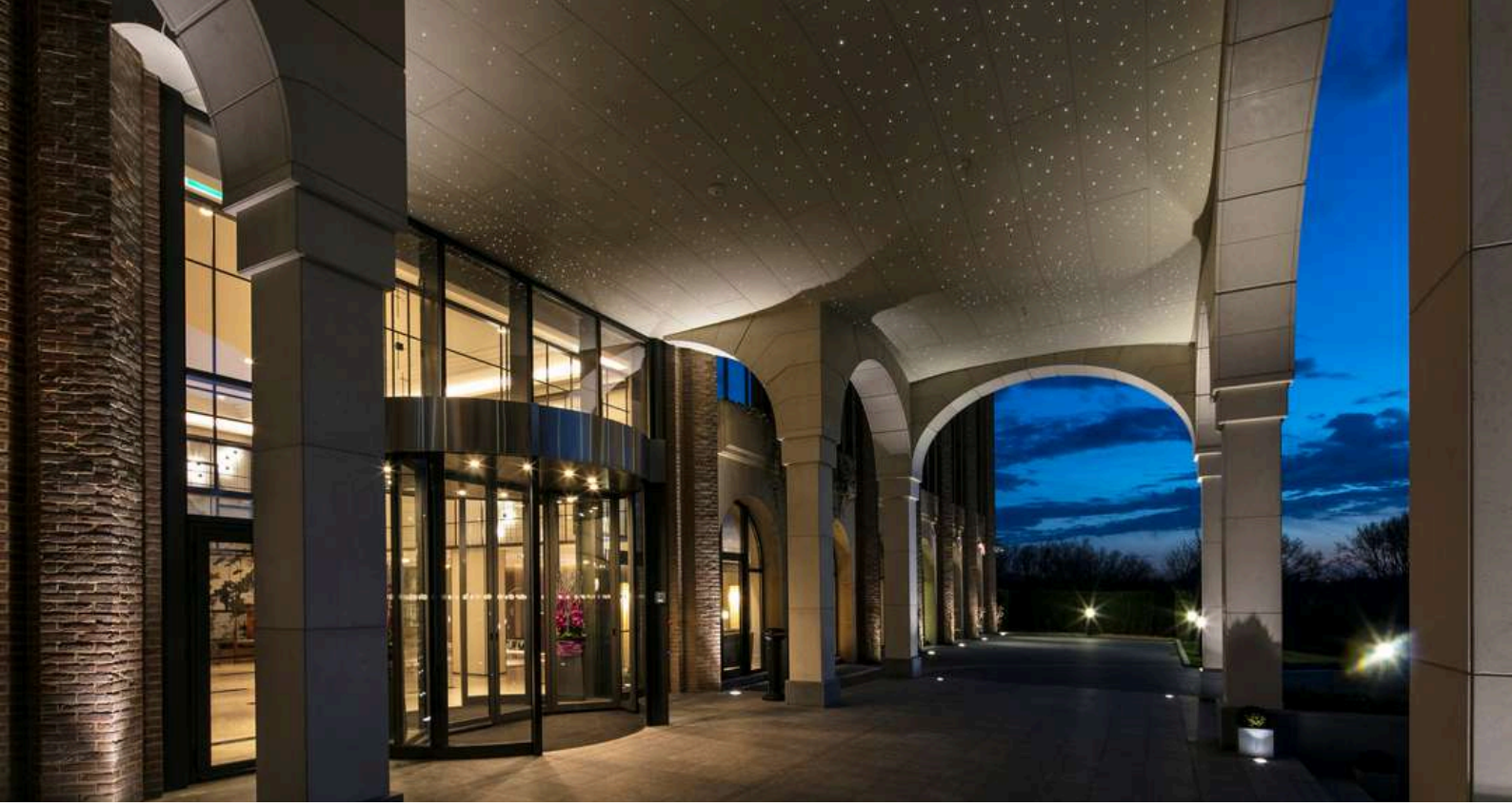
Marquez le début de votre aventure ensemble avec un séjour offert d'une nuit à l'hôtel Tangla !

Profitez d'une chambre luxueuse, de la chambre Deluxe à la suite Premier, le soir de votre célébration. Votre expérience comprend un délicieux petit-déjeuner pour deux, ainsi que l'accès à notre paisible centre de bien-être afin de vous relaxer et vous ressourcer.

Un cadeau parfait pour célébrer l'amour et créer des souvenirs inoubliables !







Les espaces extérieurs

Imaginez votre entrée dans un cadre élégant, parfait pour capturer chaque instant en image.









TANGLA
BRUSSELS
唐 拉 雅 秀 酒 店

CATERING PACKAGES

ELEVATE YOUR EVENT
WITH FINE DINING



MENU SUPERIOR

MERCI DE CHOISIR 1 CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE (À L'EXCEPTION DES ALLERGÈNES/VÉGÉTARIENS)

Entrées

Saint-Jacques à la Plancha, Asperges & Parmesan
Boeuf mariné au Saké et Mirin façon Tataki
Saumon Gravlax vinaigrette Miel Moutarde
Pressé de Volaille aux Carottes croquantes
Terrine aux 12 Légumes
Demi-lune aux Champignons & Cèpes

Plats principaux

Suprême de Volaille farci au Crustacé
Dos de Cabillaud au 3C (Curry, Coriandre, Coco)
Côtes d'Agneau Abricot, Carotte & Cumin
Filet de Bar en croûte de Chorizo, Jus de Coquillage
Curry de Légumes ai Lait de Coco & son Riz Noir
Chou-fleur Rôti, Beurre de Cacahuète

Desserts

Pavlova Mangue & Framboise
Cheesecake aux Fruits Rouges
Le Finger Framboise & Thé Matcha by Cokoa
Chia Pudding à la Mangue

LE TARIF INCLUS UNE ENTRÉE, UN PLAT PRINCIPAL, ET UN DESSERT (OPTION VÉGÉTARIENNE ET ALLERGÈNES INCLUSE).

CHOIX SUPPLÉMENTAIRES DISPONIBLES À €7.00 CHAQUE.



PRESTIGE MENU

MERCI DE CHOISIR 1 CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE (À L'EXCEPTION DES ALLERGÈNES/VÉGÉTARIENS)

Entrées

Tonato de Veau, Anguille fumée, Roquette & Caviar de Tomates
Sashimi de Thon Rouge, Sésame, Wakamé
Ravioles de Saint-Jacques & Noix grillée
Déclinaison de Tomates & Herbes fraiches

Plats Principaux

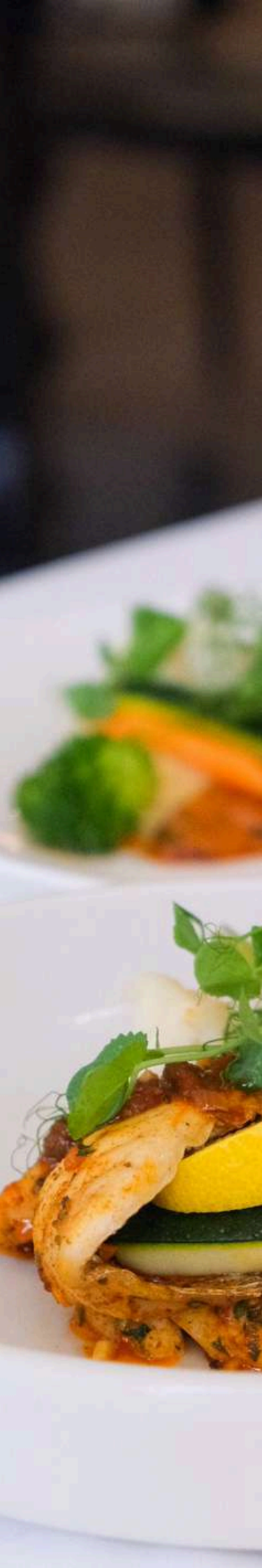
Filet de Sole Florentine, Légumes du marché & Jus de Coquillage
Carré d'Agneau et sa croûte Persil, Moutarde, Miel
Mignon de Veau Rossini
Bar de ligne aux Asperges, Beurre aux Algues
Plancha de Tofu, Meli melo de Légumes, Réduction de "Duvel"

Desserts

Noisettine by Cokoa
Crème brûlée, Compotée d'Agrume et Crémeux Citron
Trio de quenelle Chocolat, Biscuit Brownies
Maxi Macaron coeur de fruit, Mousse Mascarpone & Crumble Framboise

LE TARIF INCLUS UNE ENTRÉE, UN PLAT PRINCIPAL, ET UN DESSERT (OPTION VÉGÉTARIENNE ET ALLERGÈNES INCLUSE).

CHOIX SUPPLÉMENTAIRES DISPONIBLES À €7.00 CHAQUE.



SUPERIOR MENU ORIENTAL

MERCI DE CHOISIR 1 CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE (À L'EXCEPTION DES ALLERGÈNES/VÉGÉTARIENS)

Entrée

Salade Royale (à partager)

Trio de Briouat (Poulet, Agneau, Fromage)

Plat principal

Tajine de Poulet aux Olives

Poisson mariné au Citron confit & tomates

Dessert

Cheesecake aux fruits rouges & Pistache crème Mascarpone

LE TARIF INCLUS UNE ENTRÉE, UN PLAT PRINCIPAL, ET UN DESSERT (OPTION VÉGÉTARIENNE ET ALLERGÈNES INCLUSE).

CHOIX SUPPLÉMENTAIRES DISPONIBLES À €7.00 CHAQUE.



PRESTIGE MENU ORIENTAL

MERCI DE CHOISIR 1 CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE (À L'EXCEPTION DES ALLERGÈNES/VÉGÉTARIENS)

Première entrée

Assortiment de Pâtisseries Orientales & Thé à la menthe

Deuxième entrée

Pastilla aux fruits de mer (à partager)*
Salade Royale (à partager)

Troisième Entrée

Soupe de saison

Plat principal

Tajine d'Agneau aux Abricots & Pruneaux
Bar entier farci aux fruits de mer & vermicelles (à partager)
Levée de Daurade Royale Chermoula

Dessert

Jasmine Tangerino by Cokoa

LE TARIF INCLUS UNE ENTRÉE, UN PLAT PRINCIPAL, ET UN DESSERT (OPTION VÉGÉTARIENNE ET ALLERGÈNES INCLUSE).

CHOIX SUPPLÉMENTAIRES DISPONIBLES À €7.00 CHAQUE.

*PORTIONS INDIVIDUELLES POSSIBLES JUSQUE 20 INVITÉS



SUPERIOR MENU CHINESE

PLEASE SELECT FOR THE ENTIRE GROUP (EXCEPT FOR VEGETARIANS AND THOSE WITH DIETARY RESTRICTIONS)

Soups

Chef's special chicken soup
Hot & Sour soup

Starter

Frisée salad with sesame and honey sauce

Main Courses

Crispy fried beef with sweet and sour sauce
Hot & Sour Fish with green vegetables
Tofu in stone pot

Rice

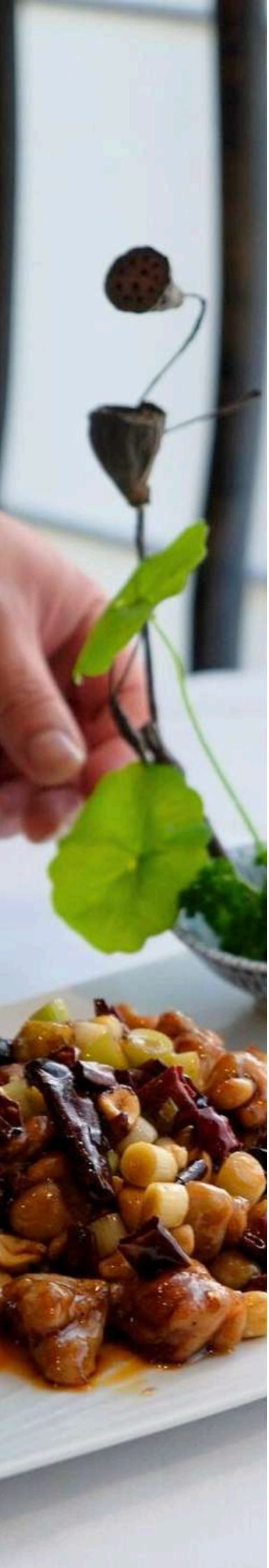
White rice

Desserts

Creamy chocolate rabbit (1pc.)

THE RATE INCLUDES ONE STARTER, ONE MAIN COURSE, AND ONE DESSERT (VEGETARIAN OPTIONS AND ALLERGIES INCLUDED).

ADDITIONAL CHOICES ARE AVAILABLE AT €7.00 EACH.



PRESTIGE MENU CHINESE

PLEASE SELECT FOR THE ENTIRE GROUP (EXCEPT FOR VEGETARIANS AND THOSE WITH DIETARY RESTRICTIONS)

Soups

Shrimp wonton soup
Hot & Sour soup

First Starter

Frisée salad with pine nuts with special sweet and sour sauce

Second Starter

Spring roll, shrimp dumpling and vegetable dumpling combo (Handmade)

Main Courses

Flamed lamb chops
Tangla grilled fish (Seabass)
Sour and spicy with tofu and morel mushrooms

Rice

White rice

Desserts

Peony flower with white chocolate cream

THE RATE INCLUDES ONE STARTER, ONE MAIN COURSE, AND ONE DESSERT (VEGETARIAN OPTIONS AND ALLERGIES INCLUDED).

ADDITIONAL CHOICES ARE AVAILABLE AT €7.00 EACH.



BUFFETS

POSSIBILITÉ DE COMBINER LES BUFFETS

BUFFET BELGE

BUFFET FROID

Kip-Kap avec Vinaigrette
Tête Pressée de Veau aux Persils
Boudin Noir et Blanc
Charcuteries des Ardennes et Flandres
Salades et Légumes

BUFFET CHAUD

Boulets à la Liégeoise
Filet de Cabillaud à l'Ostendaise
Gratin d'Endives
Lapin à la Bière Gueuze
Soupe à l'Oignon

DESSERTS

Tarte au Sucre
Tarte à la Crème
Cheese Cake
Tarte aux Fruits
Panier de Fruits



BUFFETS

POSSIBILITÉ DE COMBINER LES BUFFETS

BUFFET ITALIEN

BUFFET FROID

Carpaccio de Bœuf, Copeaux de Parmesan
Poivrons Marinés et Huile d'Olive
Salade de fruits de mer alla Romana
Tomates Mozzarella
Charcuteries Italiennes
Salade de Pommes de Terre et Bacon
Salade de Courgettes
Salade d'Épinards et Champignons
Salade de Tomates avec Oignons et Basilic

BUFFET CHAUD

Daurade au fenouil
Saltimbocca alla Romana
Tagliatelles Noires et Vertes aux Œufs
Raviolis
Pollo alla Cacciatore

DESSERTS

Tarte aux Fruits des Bois
Tarte au Limoncello
Tiramisu
Tarte au Chocolat
Cannolo



BUFFETS

POSSIBILITÉ DE COMBINER LES BUFFETS

BUFFET ORIENTAL

BUFFET FROID

Salade de Carottes à l'Orange
Salade de Légumes Crus Marinés
Tabbouleh Oriental
Avocats Farcis
Caviar d'Aubergines
Salade d'Avocats et Agrumes
Salade de Crevettes avec Coriandre
Salade de Lentilles
Salade d'Haricots Verts
Salade de Blé et Poivrons

BUFFET CHAUD

Tajine d'Agneau
Tajine de Poulet aux Olives
Filets de Daurade Rôtis avec Riz et Tomates
Falafels à la Coriandre et aux Tomates

DESSERTS

Assortiment de Pâtisseries Orientales
Oranges marinées à la cannelle



Image for illustrative purposes only

BUFFETS

POSSIBILITY TO MIX BUFFETS

Chinese Buffet

Starters

Frisée salad with pine nuts with special sweet and sour sauce
Thread soybean curd with scallions
Steamed chicken with scallions
Mixed vegetable with special sauce

Soup

Egg, mushroom and corn soup

Main Courses

Kung Pao chicken
Sour and spicy fish
Bak choi with Black Fungus
Stir-fried beef with scallions

Dessert

Assortment of two desserts

Fruits

Fruit salad



BUFFETS

POSSIBILITY TO MIX BUFFETS

Chinese Buffet

Starters

Lemon-flavored shredded chicken
Sliced beef with chili sauce
Frisée salad with pine nuts with special sweet and sour sauce
Mixed seafood with special sauce
Salmon Sushi
California Roll
Rainbow Roll

Soup

Seafood egg drop soup

Main Courses

Beijing duck
Cod in tomato sauce
Stir fried vegetables & shrimps
Sour and spicy beef with Enoki mushrooms
Diced chicken with chilli & peppers
Stir fried seasonal vegetables

Rice

Special fried rice

Dessert

Assortment of four desserts

Fruits

Fruit salad



SÉLÉCTION DE CANAPÉS

COMPOSEZ VOTRE SÉLECTION DE BOUCHÉES RAFFINÉES

Canapés FROIDS

Toast de canard fumé et raisin
Mini salade de poulet fumé et gésiers fumés
Carpaccio de bœuf, truffe et arugula
Scampi marinés au curry, wakamé
Carpaccio de Saint-Jacques, agrumes et huile d'olive
Vitello tonnato, sauce au thon et câpres
Mini brochette de tomate, mozzarella
Tomates cerises façon pomme d'amour
Tabbouleh végétarien

Canapés CHAUDS

Mini brochette de Poulet avec sauce aigre douce
Profiterole de betterave avec canard confit et pommes
Boeuf, sauce soja et purée de celeri
Tataki de saumon mariné, algues et sésame
Tempura de scampi, sauce soja et coriandre
Bisque de homard et curry jaune
Croquette de crevette grise
Légumes sautés, soja et coriandre
Nem de légumes

Canapés SUCRés

Mousse au chocolat
Macaron
Mini éclair
Mini tarte framboise et nougatine



OPTIONS VINS

FORFAIT VIN CLASSIQUE

CHATEAU LA MAZEROLLE

Sauvignon blanc

Élégant et bien équilibré, ce Sauvignon français raffiné dévoile de délicates notes boisées accompagnées de touches de pomme croquante. Un accord parfait avec les viandes blanches, le porc, le veau, la volaille et les poissons maigres.

CHATEAU LA MAZEROLLE

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Un assemblage français sophistiqué dévoilant des arômes de cèdre, de cassis et de nuances terreuses. Sa structure en fait un accompagnement idéal pour les viandes rouges, la volaille et le gibier.

FORFAIT VIN SUPÉRIEUR

CLOUDY BAY

Sauvignon blanc

Issu des meilleurs vignobles de Nouvelle-Zélande, ce Sauvignon Blanc séduit par sa fraîcheur vive aux notes de pamplemousse et d'agrumes. Idéal avec le cabillaud, les asperges ou l'avocat, il transforme chaque bouchée en un véritable moment de plaisir.

TERRAZAS DE LOS ANDES

Malbec

Cultivé en altitude, ce vin argentin révèle des arômes éclatants de fruits rouges, d'épices intenses et une touche de chocolat. Il accompagne à merveille le cabillaud, les asperges et l'avocat, rendant chaque repas inoubliable.



OPTIONS BOISSONS

FORFAIT DE BASE

Eau plate et pétillante, café ou thé

FORFAIT SOFT

1 soft de 25cl, eau plate et gazeuse, café ou thé

FORFAIT GRAND SOFT

3 Grandes bouteilles de soft 1L par table (service all-in), eau plate et pétillante, café ou thé

FORFAIT VIN & BIÈRE

1/2 bouteille de vin Supérieur, 2 verres de bière, eau plate et pétillante, café ou thé

COUPE DE BIENVENUE (PAR VERRE)

- 1 CAVA
- 1 PROSECCO
- 1 CHAMPAGNE



Contactez-nous

Célébrez le moment le plus extraordinaire de votre vie à l'hôtel Tangla, où l'élégance rencontre l'excellence dans de prestigieuses salles de réception.

+32 2 775 25 08
event.design@tanglabrussels.com





L'amour mérite le meilleur !
Le début d'un chapitre inoubliable...

TANGLA

BRUSSELS

唐 拉 雅 秀 酒 店

TANGLA HOTEL BRUSSELS

Avenue Emmanuel Mounier 5, 1200 Bruxelles

+32 2 345 67 89 | info@tanglabrussels.com | www.tanglabrussels.com