



Organiseer uw business event in stijl

Bij Domein Martinus zijn we gespecialiseerd om uw feest tot in de puntjes te verzorgen. Dankzij onze jarenlange ervaring in het vak, werken wij als een geoliede machine. Wij staan garant voor onze **vriendelijke service, top kwaliteit eten, onze prachtige groene omgeving** en bovenal om jullie een **stressvrij feest** te bezorgen.

Onze **all-in pakketten**: van zaalhuur tot bediening, van sfeervolle decoratie tot een uitgebreide drankenservice – alles is inbegrepen. Zo kom je nooit voor onverwachte verrassingen te staan en ben je verzekerd van een zorgeloze en perfect georganiseerde dag.

Ontdek hieronder onze verschillende mogelijkheden.

Prijzen 2025 -2026 voor festiviteiten

Al onze prijzen zijn inclusief

huur zaal - tafellinnen - bestek - glaswerk
seizoengebonden bloemstukjes - gezellige kaarsverlichting
menukaarten - stijlvolle bediening

→ geen bijkomende verrassingen :)

Alle volgende prijzen zijn **exclusief BTW**

DRANK

6 uur durend drankenpakket aan € 40.91 per persoon

Hierin is begrepen:

cava Domein Martinus brut en Spumante Millesimato rosé
mocktails en fruitsap
kwaliteitswijnen
plat en bruiswater
frisdranken
sterke bieren en stella van't vat
koffie en thee

Sterke mag u leveren wij zullen deze gratis schenken

onbeperkt gedurende 6 uur
na 6 uren € 9.09 per uur **per aanwezige** persoon

Wij werken met een apert eet- en drankteam waardoor er rijkelijk kan
geschonken worden.

OVERNACHTING

Speciale voorwaarden op de kamerprijs voor uw genodigden
Op de avond van het feest € 47.17 (excl. BTW) per persoon, inclusief
ontbijtbuffet

domein *M*artinus

high quality events & more

MENU

Dit zijn allen voorbeeldmenu's, de uiteindelijke menu wordt samen met jullie besproken en op maat gemaakt. Wij houden graag rekening met allergenen, uitzondering of dieetwensen

Chef's Classic Menu

All-in menu aan € 121.71 per persoon

€ 80.80 + 6 uur drankenpakket € 40.91

aperitief

nootjes & olijven

VOORBEELDMENU

zalm

structuren – nori - wasabi – mierikswortel

grijze garnaal

bisque – room

eend

jus van appelsien – krokante groenten – kruidenolie - gratin

dessert

mooi dessert op bord

of

uitgebreid dessertenbuffet met gelegenheidstaart
(supplement € 10.71 per persoon)

Mokka met versnaperingen

domein *M*artinus

high quality events & more

Chef's Favorite Menu

All-in menu aan € 130.64 per persoon
€ 89.73 + 6 uur drankenpakket € 40.91

aperitief

nootjes & olijven

VOORBEELDMENU

2 walking voorgerechtjes

Tonijn

tartaar – appel – wakame – gel van dashi
ponzu – coppa stagionata

Forel

Ceviche – koriander – pistache - tijgermelk

verder verloop van het menu aan tafel

Koolvis

haas – emulsie doperwten – livar spek – crumble van inktvis

Gaasterlands

Kruidenvarken – jus van bosduif – acacia honing – gember – structuren
van wortel – kruidenolie - gratin

Dessert

ijstaart van huisbereid roomijs
of
mooi dessert op bord
of
uitgebreid dessertenbuffet met gelegenheidstaart
(supplement € 10.71 per persoon)

Mokka met versnaperingen

domein *M*artinus

high quality events & more

Chef's Experience Menu

All-in menu aan € 139.57 per persoon
€ 98.66 + 6 uur drankenpakket € 40.91

aperitief

nootjes & olijven

VOORBEELDMENU

2 walking voorgerechtigtes

Tonijn

tartaar – kalamansi – grijze garnaal – dashi bouillon

3x coquilles

carpaccio – foie gras – balsamico stroop
tartaar pata negra Bellota – avocado – combava gel
gebakken komkommer – gerookte paling – peperkoek

verder verloop van het menu aan tafel

Kreeft

curry – mango – spinazie

Lam & zwezeriken

kroon – porto – honing – krokante groenten – gratineerde aardappelen

Dessert

mooi dessert op bord

of

ijstaart van huisbereid roomijs

of

uitgebreid dessertenbuffet met gelegenheidstaart
(supplement € 10.71 per persoon)

mokka met versnaperingen

domein *M*artinus

high quality events & more

Culinary walking experience

All-in walking dinner € 130.64 per persoon
€ 89.73 + 6 uur drankenpakket € 40.91

aperitief

nootjes & olijven

VOORBEELDMENU

zalm

structuren – nori – wasabi – mierikswortel

Tonijn

tartaar – appel – wakame – gel van dashi – ponzu – coppa stagionata

Rund

tartaar – avocado – zure room – rode ui

Grijze garnaal

bisque – room – crumble

Koolvis

haas – emulsie doperwten – livar spek – crumble van inktvis

Hoevekip

Spinazie – kerstomaat – choron – krieltjes

Gaasterlands

kruidenvarken – jus van bosduif – acacia honing – gember
krokante groenten – gratin

Chocolade

brownie – rood fruit – zure room – huisbereid vanille ijs
of
uitgebreid dessertenbuffet met gelegenheidstaart
(supplement € 10.71 per persoon)

Mokka met versnaperingen

domein *M*artinus

high quality events & more

Culinary walking barbecue

All-in walking dinner € 121.71 per persoon
€ 80.80 + 6 uur drankenpakket € 40.91

aperitief

nootjes & olijven

oesterstand (3 oesters per persoon – supplement € 9.00)

VOORBEELDMENU

2 walking voorgerechtjes

Zalm

structuren – nori – wasabi – mieirkswortel – sesam

Tonijn

Tartaar – wakame – gel van dashi – ponzu – ijs van appel

Op de OFYR

vis

scampi brochette
Gegrilde zalm

vlees

Limousin filet pur - Simmental entrecote
Gemarineerde lamsbout – Hoevekip
Pata Negra: Abanico 100% Bellota

Uitgebreid buffet met verschillende seizoenslaatjes, groenten,
aardappelsla, aardappel in de schil, broodassortiment, koude sauzen,
warme Bordelaise & Martinussaus

Dessert

mooi dessert op bord
of
ijstaart van huisbereid roomijs
of
uitgebreid dessertenbuffet met gelegenheidstaart
(supplement € 10.71 per persoon)

Mokka met versnaperingen

RECEPTIE FORMULES

Formule I

Receptie € 57.84 per persoon ALL-IN FORMULE
2-uur durende formule

Cava Domein Martinus Brut en Spumante Millesimato Rosé
mocktails en fruitsap
frisdranken en bieren

10 culinaire minibordjes

5 koude gerechtjes
1 soepje
3 warme gerechtjes
1 mini dessert

zalm

sesam – mierikswortel – furikake

tonijn

wakame – dashi - ponzu

rund

tataki – foie gras – gerookte selder

eend

gerookt – mango – truffelmayo

makreel

mousse – rode biet – zure room

bisque

grijze garnaal – crumble scampi

pata negra

secreto – pompoen – crumble van hazelnoot

hoevekip

fine champagne – witloof

rund

rode wijn – champignon – wortel

chocolade

brownie – framboos – room

Andere samenstellingen van hapjes of drank zijn steeds mogelijk.

domein *M*artinus

high quality events & more

Formule II

Receptie € 48.02 per persoon ALL-IN FORMULE
2-uur durende formule

Cava Domein Martinus Brut en Spumante Millesimato Rosé
mocktails en fruitsap
frisdranken en bieren

voorbeelden van hapjes

16 hapjes

grijze garnaal met appel
mousse forel
wrapje met zalm & kruidenkaas
Gemarineerde scampi
Tomaat mozaralle
Home made sushi

Soepje

scampi met romige currysaus
chipolata met appelmoes
kippendrum
Yakitori
Mosseltjes met friet
Mini loempia
Dim-sum hapjes

Aardbeien in witte chocolade
Slagroom soesjes

Gedurende een periode van twee uur wordt er
met **zestien** hapjes per persoon rondgegaan.

Andere samenstellingen van hapjes of drank zijn steeds mogelijk.

LOUNGE FORMULES

Lounge fuiformule I

Receptie € 88.11 per persoon ALL-IN FORMULE
5 uur durend drankenpakket inbegrepen

21.00 uur ▪ 2-uur durende receptie met nootjes en olijven & **16 hapjes**

▪ 'all in' drankenpakket
onbeperkt van 21.00 uur tot 02.00 uur

23.00 uur ▪ uitgebreid dessertenbuffet

01.00 uur ▪ puntzak met **frietjes** & saus
mits supplement € 4.91 per aanwezige

02.00 uur ▪ einde drankenpakket
na 02.00 uur € 9.09 per uur per aanwezige persoon

MIDNIGHT SNACKS

Black Agnus beefburger € 11.61 per aanwezige

Puntzak met frietjes & saus € 4.91 per aanwezige

Andere suggesties mogelijk

domein *M*artinus

high quality events & more

Lounge fuiformule II

Receptie € 76.32 per persoon ALL-IN FORMULE
5 uur durend drankenpakket inbegrepen

21.00 uur ▪ 2-uur durende receptie met nootjes en olijven & **10 culinaire trendy mini bordjes**

▪ 'all in' drankenpakket
onbeperkt van 21.00 uur tot 02.00 uur

01.00 uur ▪ puntzak met **frietjes** & saus
mits supplement € 4.91 per aanwezige

02.00 uur ▪ einde drankenpakket
na 02.00 uur € 9.09 per uur per aanwezige persoon

MIDNIGHT SNACKS

Black Agnus beefburger € 11.61 per aanwezige

Puntzak met frietjes & saus € 4.91 per aanwezige

Andere suggesties mogelijk

domein *M*artinus

high quality events & more

Lounge fuiformule III

Receptie € 78.29 per persoon ALL-IN FORMULE
5 uur durend drankenpakket inbegrepen

- 21.00 uur ▪ 1-uur durende receptie met nootjes en olijven & **8 hapjes**

- 'all in' drankenpakket
onbeperkt van 21.00 uur tot 02.00 uur

- 22.00 uur ▪ uitgebreid dessertenbuffet

- 01.00 uur ▪ puntzak met **frietjes** & saus
mits supplement € 4.91 per aanwezige

- 02.00 uur ▪ einde drankenpakket
na 02.00 uur € 9.09 per uur per aanwezige persoon

MIDNIGHT SNACKS

Black Agnus beefburger € 11.61 per aanwezige

Puntzak met frietjes & saus € 4.91 per aanwezige

Andere suggesties mogelijk

Lounge fuiformule IV

Receptie € 46.91 per persoon ALL-IN FORMULE
4 uur durend drankenpakket inbegrepen

- 22.00 uur ▪ 1-uur durende receptie met nootjes en olijven

- 'all in' drankenpakket
onbeperkt van 22.00 uur tot 02.00 uur

- 23.00 uur ▪ uitgebreid dessertenbuffet

- 01.00 uur ▪ puntzak met **frietjes** & saus
mits supplement € 4.91 per aanwezige

- 02.00 uur ▪ einde drankenpakket
na 02.00 uur € 9.09 per uur per aanwezige persoon

MIDNIGHT SNACKS

Black Agnus beefburger € 11.61 per aanwezige

Puntzak met frietjes & saus € 4.91 per aanwezige

Andere suggesties mogelijk

domein *M*artinus

high quality events & more



domein *M*artinus

high quality events & more

