

“Because every milestone is worth a celebration”

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 **inclusief BTW**

DRANK

6 uur durend drankenpakket aan € 49.50 per persoon

Hierin is begrepen

Cava Domein Martinus Brut en Spumante Millesimato Rosé
mocktail en fruitsap
kwaliteitswijnen
plat en bruiswater
frisdranken
sterke bieren en Stella van't vat
koffie en thee

Sterke dranken mag u leveren wij zullen deze gratis schenken

onbeperkt gedurende 6 uur
na 6 uur € 11.00 per uur **per aanwezige** persoon

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

OVERNACHTING

FEESTKOPPEL GRATIS OVERNACHTING

Speciale voorwaarden op de kamerprijs voor uw genodigden
Op de avond van het feest € 50.00 per persoon, inclusief
ontbijtbuffet

OPMERKING:

Gelieve er rekening mee te houden dat het minimum factuurbedrag op een zaterdag in hoogseizoen € 15 000 bedraagt, enkel voor food & beverage, dus exclusief de andere extra's. Dit geldt enkel voor onze grote feestzaal in het hoofdgebouw. Voor feesten in het bijgebouw geldt geen minimumbedrag.

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 € 140.00 per persoon
€ 90.50 + 6 uur drankenpakket € 49.50

aperitief

nootjes & olijven

VOORBEELDMENU

zalm

huisgerookt – nori – mierikswortel – wasabi

garnaal

bisque – room - crumble

eend

jus van appelsien – krokante groenten – kruidenolie - gratin

dessert

mooi dessert op bord

of

gelegenheidsijstaart van huisbereid roomijs

of

uitgebreid dessertsbuffet met gelegenheidsstaart
(supplement € 12.00 per persoon)

mokka met versnaperingen

Chef's Favorite Menu

All-in menu aan € 150.00 per persoon
€ 100.50 + 6 uur drankenpakket € 49.50

aperitief

nootjes & olijven

VOORBEELDMENU

2 walking voorgerechtes

forel

ceviche – koriander – pistache - tijgermelk

tonijn

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

verder verloop van het menu aan tafel

koolvis

haas – emulsie doperwten – livar spek – crumble van inktvis

gaasterlands

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

dessert

mooi dessert op bord
of
gelegenheidsijstaart van huisbereid roomijs
of
uitgebreid dessertenbuffet met gelegenheidstaart
(supplement € 12.00 per persoon)

mokka met versnaperingen

Chef's Experience Menu

All-in menu aan € 160.00 per persoon
€ 110.50 + 6 uur drankenpakket € 49.50

aperitief

nootjes & olijven

VOORBEELDMENU

2 walking voorgerechtes

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

mango – curry – spinazie

lam & zwezeriken

kroon – porto – honing – krokante groenten – gegratineerde aardappelen

dessert

mooi dessert op bord
of
gelegenheidsijstaart van huisbereid roomijs
of
uitgebreid dessertenbuffet met gelegenheidsstaart (supplement € 12.00 per persoon)

mokka met versnaperingen

Culinary walking experience

All-in walking diner aan € 150.00 per persoon
€ 100.50 + 6 uur drankenpakket € 49.50

aperitief

nootjes & olijven

oesterstand (3 oesters per persoon – supplement € 9.00)

VOORBEELDMENU

zalm

structuren – nori – wasabi – mierikswortel – sesam

tonijn

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

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

gaasterland

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 € 12.00 per persoon)

mokka met versnaperingen

Culinary walking barbecue

Culinaire walking barbecue € 140.00 per persoon
€ 90.50 + 6 uur drankenpakket € 49.50

aperitief

nootjes & olijven

oesterstand (3 oesters per persoon – supplement € 9.00)

2 trendy voorgerechtes

zalm

structuren – nori – wasabi – mierikswortel – 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

gelegenheidsijstaart van huisbereid roomijs

of

uitgebreid dessertbuffet met gelegenheidsstaart (supplement € 12.00 per persoon)

mokka met versnaperingen

RECEPTIE FORMULES

Formule I

Receptie € 66.00 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 – wasabi – nori

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.

Formule II

Receptie € 55.00 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 mozzarella
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

Andere samenstellingen van hapjes of drank zijn steeds mogelijk.

LOUNGE FORMULES

Lounge fuiformule I

Receptie € 101.75 per persoon ALL-IN FORMULE
5 uur drankenpakket inbegrepen

21.00 uur

2-uur durende receptie met 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 € 5.50 per aanwezige

02.00 uur

einde drankenpakket

na 02.00 uur € 11.00 per uur per aanwezige persoon

Midnight snack

Black Agnus beefburger € 13.00 per aanwezige

puntzak met frietjes & saus € 5.50 per aanwezige

andere suggesties mogelijk

Lounge fuiformule II

Receptie € 88.55 per persoon ALL-IN FORMULE
5 uur drankenpakket inbegrepen

21.00 uur

2-uur durende receptie met **10 culinaire mini bordjes**

'all-in' drankenpakket

onbeperkt van 21.00 uur tot 02.00 uur

01.00 uur

puntzak met **frietjes** & saus

mits supplement € 5.50 per aanwezige

02.00 uur

einde drankenpakket

na 02.00 uur € 11.00 per uur per aanwezige persoon

Midnight snack

Black Agnus beefburger € 13.00 per aanwezige

puntzak met frietjes & saus € 5.50 per aanwezige

andere suggesties mogelijk

Lounge fuiformule III

Receptie € 90.75 per persoon ALL-IN FORMULE
5 uur drankenpakket inbegrepen

21.00 uur

1-uur durende receptie met 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 € 5.50 per aanwezige

02.00 uur

einde drankenpakket

na 02.00 uur € 11.00 per uur per aanwezige persoon

Midnight snack

Black Agnus beefburger € 13.00 per aanwezige

puntzak met frietjes & saus € 5.50 per aanwezige

andere suggesties mogelijk

Lounge fuiformule IV

Receptie € 55.00 per persoon ALL-IN FORMULE
4 uur drankenpakket inbegrepen

22.00 uur

1-uur durende receptie

'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 € 5.50 per aanwezige

02.00 uur

einde drankenpakket

na 02.00 uur € 11.00 per uur per aanwezige persoon

Midnight snack

Black Agnus beefburger € 13.00 per aanwezige

puntzak met frietjes & saus € 5.50 per aanwezige

andere suggesties mogelijk

CEREMONIE IN DE TUIN

Uw droomceremonie in onze tuin

prijzen

prijs per stoel €3

extra optie: **live music band**

huisband - All Included €550.00

Zij verzorgen de ceremonie met jullie eigen gekozen live muziek, vervolgens spelen zij verder op jullie receptie/aperitief.

contact

all.included.music@gmail.com

+324.712.113.43





domein *M*artinus

high quality events & more



